

Il Bottegone

Ristorante Bar

Piazza Duomo 1r Firenze



Tel. +39 055 217255

info@ilbottegonefirenze.com

www.ilbottegonefirenze.com

Tutti i giorni dalle 8.30 alle 23.00

Every day from 8.30 am till 11.00 pm



*Per qualsiasi informazione su
sostanze e allergeni
è possibile consultare
l'apposito menu che verrà
fornito, a richiesta,
dal personale in servizio*

For any information
on substances and allergens
you can consult
the appropriate menu
that will be supplied,
on request,
by the staff on duty

LONG DRINKS & COCKTAILS 13,00

Americano	<i>Bitter Campari, Vermouth rosso, soda</i>
Negroni	<i>Bitter Campari, Gin, Vermouth rosso</i>
Hugo	<i>Prosecco DOC, sciroppo di sambuco, soda</i>
Mimosa	<i>Prosecco DOC, fresh orange juice, soda</i>
Spritz Aperol	<i>Prosecco DOC, Aperol, soda</i>
Spritz Veneziano	<i>Prosecco DOC, Select, soda</i>
Spritz Campari	<i>Prosecco DOC, Bitter Campari, soda</i>
Golden Spritz	<i>Prosecco DOC, Nonino Botanical Drink, pompelmo, soda</i>
Limoncello Spritz	<i>Prosecco DOC, Limoncello, soda</i>
Aperol Martini	<i>Aperol, Gin, fresh orange and Lemon juice</i>
Cocktail Martini	<i>Gin/Vodka, Martini dry</i>
Espresso Martini	<i>Vodka, Kalua, espresso coffee</i>
Green Apple Martini	<i>Vodka, green apple juice, Triple sec</i>
Cosmopolitan	<i>Vodka, Cointreau, Cranberry and Lime juice</i>
Margarita	<i>Tequila, Triple Sec, sweet and sour</i>
Moscow/London Mule	<i>Vodka/Gin, ginger beer, Lime juice</i>
Aperol in the Jungle	<i>Aperol, Rum, pineapppe and Lemon juice, Triple sec</i>
Gin & Tonic	<i>Jin, tonic water</i>
Caipirina	<i>Cachaca Lime juice, brown sugar</i>
Caipiroska	<i>Vodka Lime juice, brown sugar</i>
Caipirissima	<i>Rum, peach juice, Lime, basil leaves and brown sugar</i>
Cuba Libre	<i>Rum, Coca Cola</i>
Tequila Sunrise	<i>Tequila, fresh orange juice, granatina</i>
Long Island	<i>Rum, Vodka, Gin, Triple sec, Coca Cola</i>
Mojito	<i>Rum, Lime juice, soda and brown sugar</i>
Alcohol-free	<i>Crodino, fruit syrup, soda</i>
Pina Colada	<i>Rum, pineapple juice, coconut syrup, Lime</i>
Fruit Daiquiri	<i>Rum, fruit syrup, Lime</i>
Frozen Blue Hawaiian	<i>Rum, Blue Curacao, pineapple juice and coconut syrup</i>
Vodka & Prosecco Fruit Sorbet	

Distillati TOP e SPECIAL + €3,00

ANTIPASTI**STARTERS**

Bruschette al pomodoro fresco e basilico <i>Bruschette with tomato and basil</i>	12,00
Bruschette al pomodoro e mozzarella fior di latte <i>Bruschette with tomato and mozzarella</i>	13,00
Bruschette gratinate alla salsiccia e stracchino <i>Bruschette "au gratin" with sausage and cheese</i>	13,00
Bruschette gratinate ai carciofi e grana <i>Bruschette "au gratin" with artichokes and grana cheese</i>	15,00
Polpettine fritte di baccalà* e gamberi* <i>Deep fried cod and shrimps balls</i>	16,00
Prosciutto e mozzarella di bufala <i>Cured ham and buffalo mozzarella</i>	18,00
Tagliere di pecorini con confettura di peperoni dolci <i>Selection of Tuscan pecorino cheeses with sweet pepper jelly</i>	20,00
Tagliere "Salumificio Anzuini" con prosciutto, finocchiona, salamino Toscano e crostini di crema di lardo <i>Selection of cold cuts</i>	20,00
Salmone affumicato e pan brace <i>Smoked salmon with bread croutons</i>	24,00
Tagliere "Salumificio Anzuini" e pecorino maremmano <i>Selection of cold cuts and pecorino cheese</i>	25,00

INSALATE SALADS

Vegetariana con radicchi, pomodoro, carote, cetrioli e sedano <i>Vegetarian with mixed greens, tomato, carrot, cucumber and celery</i>	13,00
Caprese con mozzarella di bufala e basilico <i>“Caprese” with buffalo mozzarella, tomato and basil</i>	16,00
Insalata di mozzarella fior di latte, acciughe, pomodorini e insalatina <i>Salad with mozzarella, anchovies, cherry tomatoes and mixed greens</i>	16,00
Greca con insalatina, pomodoro, cetrioli, olive nere e feta <i>Greek with mixed greens, tomato, cucumber, olives and feta cheese</i>	16,00
“Medici” con insalatina, noci, pecorino, olive e pomodorini <i>“Medici” salad with mixed greens, walnuts, pecorino cheese, olives and cherry tomatoes</i>	18,00
Insalata di tonno, uova, pomodoro, insalatina, fagiolini*, capperi e olive <i>Tuna salad with egg, tomato, mixed greens, green beans, black olives and capers</i>	18,00
“BOTTEGONE” con petto di pollo grigliato, prosciutto cotto, formaggio e insalatina <i>“BOTTEGONE” with grilled chicken breast, ham, cheese and mixed greens</i>	18,00

PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

Spaghetti all'arrabbiata <i>Spaghetti with hot tomato sauce</i>	15,00
Rigatoni con carciofini, pomodoro fresco, capperi e basilico <i>Rigatoni with artichokes, tomato, capers and basil</i>	16,00
Spaghetti al ragù di manzo <i>Spaghetti with beef meat sauce</i>	16,00
Lasagne al forno <i>Baked Lasagna with meat sauce and parmesan cheese</i>	16,00
Spaghetti alla carbonara <i>Spaghetti with "carbonara" sauce</i>	16,00
Fettuccine fresche ai funghi porcini* <i>Fettuccine with porcini mushrooms</i>	18,00
Ravioli di burrata al pomodoro fresco, pecorino e basilico <i>Burrata cheese stuffed ravioli with tomato, pecorino cheese and basil</i>	18,00
Linguine alla trabaccolara con gamberi*, calamari* e salmone <i>Linguine with shrimps, squid and salmon in tomato sauce</i>	18,00
Pici freschi al ragù bianco di vitella e porcini* <i>Pici with veal meat and porcini mushrooms sauce</i>	18,00
Gnocchi di patate con gamberi*, zucchine e pomodoro fresco <i>Potato gnocchi with shrimps, zucchini and fresh tomato</i>	19,00
Risotto agli asparagi* e zafferano <i>Risotto with asparagus and saffron</i>	19,00
Fettuccine fresche al tartufo <i>Fettuccine with truffle</i>	24,00

SECONDI PIATTI**SECOND COURSE**

Melanzane alla Parmigiana <i>Baked eggplant Parmigiana</i>	16,00
MAXI Hamburger/Cheeseburger di manzo con patate fritte* <i>MAXI beef Hamburger with French fries</i>	22,00
MAXI Cheeseburger di manzo con patate fritte* <i>MAXI beef Cheeseburger with French fries</i>	22,00
Petto di pollo "Bottegone" con prosciutto, formaggio e tartufo <i>Chicken breast "Bottegone" with ham, cheese and truffle</i>	28,00
Fritto di calamari*, gamberoni* e patate* <i>Deep Fried squid, shrimps and potatoes</i>	28,00
Filetto di salmone al forno con fagiolini* saltati <i>Roasted salmon fillet with green beans</i>	30,00
Costola di vitella alla milanese con patate* fritte <i>Breaded deep fried veal steak with french fries</i>	28,00
Entrecote di manzo alla griglia con patate arrosto <i>Grilled beef entrecote with roasted potatoes</i>	30,00
Bistecca alla FIORENTINA nel filetto con patate arrosto (<u>per 2 pers.</u>) <i>FIORENTINA beef steak with roasted potatoes (<u>for 2 persons</u>)</i>	75,00

CONTORNI**SIDES**

Fagiolini saltati <i>Sauteed green beans</i>	8,00
Patate arrosto <i>Roasted potatoes</i>	8,00
Patate fritte* <i>French fries</i>	8,00
Verdure al forno <i>Roasted vegetables</i>	8,00

SCHIACCIATE FOCACCIAS

Prosciutto e mozzarella <i>Cured ham and mozzarella</i>	12,00
Finocchiona e scaglie di pecorino <i>Tuscan salami and pecorino cheese</i>	12,00
Mortadella, stracchino e pistacchi <i>Mortadella, fresh cheese and pistachio</i>	12,00
Prosciutto cotto, pomodoro, insalatina, uovo e maionese <i>Ham, tomato, mixed green, egg and mayo</i>	12,00
Tonno, pomodoro, insalata e capperi <i>Tuna, tomato, mixed greens and capers</i>	12,00
Mozzarella fior di latte e pomodoro <i>Mozzarella and tomato</i>	12,00
Verdure al forno, pomodori secchi e formaggio <i>Roasted vegetables, dried tomatoes and cheese</i>	12,00
Pollo fritto*, pomodoro e insalata <i>Fried chicken, tomato and Lettuce</i>	12,00
Toast prosciutto e formaggio <i>Ham and cheese toast</i>	11,00
Mini panino del giorno <i>Mini sandwich of the day</i>	5,00

Coperto - Cover charge 3,50

***prodotto surgelato**

DOLCI *DESSERTS*

Tortina di frolla alla frutta <i>Home made fruit tart</i>	9,00
Cantucci di Prato e Vinsanto <i>Traditional almond biscuits with sweet wine</i>	9,00
Tiramisu al caffè	9,00
Cheesecake ai frutti di bosco <i>Berries cheesecake</i>	9,00
Torte del giorno <i>Desserts of the day</i>	9,00
Gelato in coppa <i>Gelato in cup</i>	10,00
Insalata di frutta fresca con gelato <i>Fresh fruit salad with gelato</i>	12,00

FRUTTA FRESCA *FRESH FRUIT*

Spremuta di arancia <i>Fresh orange Juice</i>	8,00
Centrifuga: mela, carota, sedano, cetriolo, ginger <i>Extract: apple, carrot, celery, cucumber, ginger</i>	8,00
Yogurt al naturale con frutta <i>Yogurt and fresh fruit</i>	8,00
Insalata di frutta <i>Fresh fruit salad</i>	10,00

CAFFETTERIA E PASTICCERIA

Caffè espresso Segafredo	4,00	Cioccolata calda	6,00
Caffè decaffeinato	4,00	Aggiunta panna	1,00
Caffè doppio	6,00	Frappè <i>Milk shake</i>	8,00
Caffè "Americano"	5,00	Affogato al caffè <i>Gelato & coffee</i>	9,00
Caffè corretto	5,00	Irish coffee	12,00
Caffè shakerato	6,00		
Tè e tisane	6,00	Croissants, lieviti	3,00
Cappuccino	5,00	Sfoglie	4,00
Cappuccino doppio	6,50	Treccia al miele e noci pecan	4,00
Caffelatte	5,00	Saccottino ai 3 cioccolati	4,00
Ginseng, Orzo	4,00	Crostatine	6,00
Marocchino	5,00	Tortina di frolla alla frutta	9,00
Macchiato	5,00	Trancio di torta	9,00

COLAZIONE BREAKFAST (fino alle/till 12:00)

Omelette al prosciutto e formaggio <i>Ham and cheese omelette</i>	12,00
Uova in camicia con insalatina e scaglie di pecorino <i>Poached eggs with mixed greens and pecorino cheese</i>	12,00
Uova al bacon <i>Eggs with bacon</i>	12,00
Uova al salmone affumicato <i>Eggs with smoked salmon</i>	18,00
Uova al tartufo <i>Eggs with truffle</i>	18,00

BEVANDE ANALCOLICHE *SOFT DRINKS*

Acqua minerale bicchiere		1,00
Acqua minerale bottiglia	L.0,75	3,50
Coca Cola	L.0,33	5,00
Coca Cola Zero	L.0,33	5,00
Sprite	L.0,33	5,00
Fanta Orange	L.0,33	5,00
Tè freddo (<i>Limone/pesca</i>)		5,00
Schweppes (<i>tonica/Lemon</i>)		5,00
Chinotto S. Pellegrino		5,00
Cedrata Tassoni		5,00
Lemonsoda		5,00
Succhi di frutta		4,50
Sanbitter		5,00
Crodino		5,00
Red Bull		6,00

BIRRE *BEERS*

<i>Alla spina Draft</i>			
Pedavena "Dolomiti Pils"	4,9°		
	L. 0,20		5,00
	L. 0,40		9,50
	L. 1,00		16,00
Pedavena "Dolomiti Speciale Lager"	5,9°		
	L. 0,20		5,00
	L. 0,40		9,50
	L. 1,00		16,00
Pedavena "Dolomiti non filtrata"	5,8°		
	L. 0,20		5,00
	L. 0,40		9,50
	L. 1,00		16,00
<i>Bottiglia Bottle</i>			
Analcolica Brooklyn	0,4°	L.0,33	9,00
Brooklyn Lager	5,2°	L.0,33	9,00
Brooklyn East Ipa	6,9°	L.0,33	9,00
Brooklyn Pilsner	4,8°	L.0,33	9,00
Brooklyn Stonewall Inn Ipa	4,6°	L.0,33	9,00
Grimbergen Abbaye Double Ambree	6,5°	L.0,75	15,00
Grinbergen Abbaye Blanche	6,0°	L.0,75	15,00

LIQUORI E DISTILLATI

LIQUORS & SPIRITS

	<i>Aperol, Campari, Campari Soda</i>	8,00
Vermouth	<i>Martini Rosso, Martini Bianco, Martini Extra Dry</i>	7,00
Amari e Digestivi	<i>Montenegro, Averna, Lucano, Fernet, Amaro del Capo, Brancamenta, Ramazzotti, Jägermeister, Amaro Nonino Unicum, Cynar</i>	9,00
Liquori	<i>Limoncello, Mirto, Nocino, Liquirizia, Sambuca, Amaretto di Saronno, Punch, Chinamartini</i>	8,00
Liquori esteri	<i>Grand Marnier, Cointreau, Baileys, Kahlùà</i>	9,00
Grappa	<i>Nonino: Riserva Barricata, Moscato, Prosecco, Malvasia</i>	9,00
Vodka	<i>Smirnoff, Absolut</i>	9,00
Vodka TOP	<i>Deus, Grey Goose, Snow Leopard</i>	15,00
Rum	<i>Pampero Blanco</i>	9,00
Rum SPECIAL	<i>Brugal Especial Extra Dry, Brugal Anejo Superior</i>	12,00
Rum TOP	<i>Zacapa 23, El Ron Prohibido Reserva 12, Appleton Estate 12</i>	15,00
Gin	<i>Gordon's London Dry, Bombay Sapphire</i>	9,00
Gin SPECIAL	<i>Mare, Hendrick's, Tanqueray, Grifu, Old Grifu, Gin Arte, Roku Japan</i>	15,00
Brandy Italiani	<i>Vecchia Romagna, Stravecchio Branca</i>	9,00
Cognac	<i>Martell VS</i>	12,00
Cognac TOP	<i>Martell VSOP, Hennessy</i>	15,00
Whisky	<i>J&B, Glen Grant, Jack Daniel's, Jameson, Four Roses, Canadian</i>	10,00
Whisky SPECIAL	<i>Chivas Regal, Maker's Mark, Johnnie Walker Black Label</i>	12,00
Whisky TOP	<i>Glenmorangie, Lagavulin, Talisker Storm</i>	15,00
Tequila/Cachaca	<i>Acapulco, Jose Cuervo Especial, Cachaca 51</i>	9,00

SELEZIONE VINI**WINES SELECTIONS****Bollicine Sparkling Wines**

Prosecco DOC	“Extra Dry”	Contarini	7,00	28,00
Franciacorta Extra Brut DOCG	“Berlucchi 61”	Guido Berlucchi	10,00	45,00
Franciacorta Rosé DOCG	“Berlucchi 61”	Guido Berlucchi	11,00	48,00
Franciacorta Satén DOCG	“Berlucchi 61”	Guido Berlucchi		50,00
Franciacorta Rosé Mill. 2017	“Berlucchi”	Guido Berlucchi		80,00
Franciacorta Brut DOCG	“Montenisa Cuvee Royale”	Marchesi Antinori		50,00
Champagne AOC	“Brut Majeur”	Ayala		75,00
Champagne AOC	“Brut Rosé”	Ayala		80,00
Champagne AOC	“Brut”	Piper Heidsieck		70,00
Champagne AOC	“Rosé Sauvage”	Piper Heidsieck		80,00
Champagne AOC	“Essentiel Bl. de Bl.”	Piper Heidsieck		95,00
Champagne AOC	“Brut Vintage 2014”	Piper Heidsieck		120,00
Champagne AOC	“Special Cuvée”	Bollinger		120,00

Vini Bianchi White Wines

Vermentino di Toscana IGT BIO	“Viticcio”	Fattoria Viticcio	7,50	30,00
Vermentino DOC BIO	“Maremma Toscana”	Tenuta Fertuna	8,00	32,00
Vermentino Costa Toscana IGT	“Orange organic”	Tenuta Fertuna		35,00
Sangiovese “in Bianco” BIO IGT	“Droppello Alto”	Tenuta Fertuna		38,00
Trebbiano Toscano BIO IGT	“Campinovi”	Dievole		40,00
Chardonnay Umbria IGT	“Lungarotti”	Agricola Lungarotti	7,00	28,00
Chardonnay Toscana IGT	“Sinopie”	Agricola Colognole	7,50	30,00
Chardonnay Alto Adige DOC	“Somereto”	Cantina Andrian		34,00
Chardonnay Alto Adige DOC	“Kreuth”	Cantina Terlano		45,00
Pinot Grigio Friuli DOC	“Colli Orientali”	Sirch	7,50	30,00
Pinot Grigio Alto Adige DOC	“Andrian”	Cantina Andrian		34,00



Gewurztraminer Alto Adige DOC	“Puntay”	Erste + Neue	9,50	38,00
Sauvignon Alto Adige DOC	“Puntay”	Erste + Neue	9,00	36,00
Chardonnay, Pinot Bianco IGT	“Batàr”	Agricola Querciabella		95,00
Sauvignon Alto Adige DOC	“Quarz”	Cantina Terlano		70,00

Vini Rosati *Rosé Wines*

Sangiovese e Syrah Rosato IGT	“Massaia”	Fattoria Viticcio	7,50	30,00
Rosé di Pinot Nero IGT	“Villa di Bagnolo”	Marchesi Pancrazi	7,50	30,00
Merlot e Syrah Rosato IGT	“Costa Toscana”	Tenuta Le Colonne		32,00
Sangiovese Rosato DOC BIO	“Maremma Toscana”	Tenuta Fertuna	8,00	32,00
Toscana Rosato IGT	“Alie”	Frescobaldi	7,50	30,00

Vini Rossi *Red Wines*

Sangiovese Canaiolo Toscana IGT	“Poggiotondo”	Poggiotondo		38,00
Sangiovese Merlot Toscana IGT	“C66”	Poggiotondo		42,00
Torgiano Rosso DOC	“Rubesco”	Agricola Lungarotti		32,00
Torgiano Rosso Riserva DOCG	“Vigna di Monticchio”	Agricola Lungarotti		60,00
Pinot Nero Toscana IGT	“Monte Ferrato”	Marchesi Pancrazi		40,00
Pinot Nero Alto Adige Ris. DOC	“Puntay”	Erste + Neue	10,00	40,00
Cabernet, Merlot, Sangiovese IGT	“Ferraio”	Fattoria Viticcio	8,00	32,00
Cabernet Sauvignon, Merlot IGT	“Tassinaiia”	Castello del Terriccio		65,00
Carmignano DOCG	“Villa Di Capezzana”	Tenuta di Capezzana		55,00
Cabernet Sauvignon, Merlot IGT	“Chiaie Della Furba”	Tenuta di Capezzana		90,00
Cabernet Sauvignon, Merlot IGT	“San Leonardo”	Tenuta S. Leonardo		90,00
Cabernet Sauvignon Toscana IGT	“Camartina”	Agricola Querciabella		150,00
Cabernet Sauvignon, Merlot IGT	“Lupicaia”	Castello del Terriccio		150,00
Amarone della Valpolicella DOCG	“Sant’Urbano”	Speri		120,00

CHIANTI DOCG



Chianti	“Le Rancole”	Poggiotondo	7,50	30,00
Chianti Classico	“Oliviera”	Az. Agr. Oliviera	8,00	32,00
Chianti Classico Riserva	“Oliviera”	Az. Agr. Oliviera	9,50	38,00
Chianti Classico Gran Selezione	“Sandro Bandini”	Az. Agr. Oliviera		40,00
Chianti Classico BIO	“Viticcio”	Fattoria Viticcio	8,00	34,00
Chianti Classico Riserva BIO	“Viticcio”	Fattoria Viticcio	9,50	38,00
Chianti Classico Gran Selezione	“Prunaio”	Fattoria Viticcio	10,50	42,00
Chianti Rufina	“Colognole”	Agricola Colognole	7,50	30,00
Chianti Rufina Riserva	“Riserva Del Don”	Agricola Colognole		45,00
Chianti Rufina Ris. Selezione	“Vigna Rogaiè”	Agricola Colognole		58,00
Chianti Rufina	“Selvapiana”	Fattoria Selvapiana		34,00
Chianti Rufina Riserva	“Vigneto Bucerchiale”	Fattoria Selvapiana		52,00
Chianti Rufina Riserva	“Nipozzano”	Frescobaldi		40,00
Chianti Rufina Selezione	“Vecchie Viti”	Frescobaldi		48,00
Chianti Classico BIO	“Petignano”	Dievole		48,00
Chianti Classico BIO	“Querciabella”	Agricola Querciabella		55,00
Chianti Classico Riserva BIO	“Novecento”	Dievole		55,00
Chianti Classico Gran Selezione	“Santa Caterina”	Albola		46,00

MONTEPULCIANO E MONTALCINO DOCG

Nobile di Montepulciano	“Silineo”	Fattoria del Cerro	9,50	38,00
Nobile di Montepulciano	“Riserva”	Fattoria del Cerro		52,00
Nobile di Montepulciano	“Calimaia”	Frescobaldi		46,00
Nobile di Montepulciano	“Antica Chiusina”	Fattoria del Cerro		60,00
Brunello di Montalcino	“La Poderina”	Az. La Poderina	13,00	70,00
Brunello di Montalcino BIO	“Poggio Landi”	Az. Poggio Landi		75,00
Brunello di Montalcino	“Castelgiocondo”	Frescobaldi		80,00
Brunello di Montalcino	“Luce”	Tenuta Luce Frescobaldi		150,00

MAREMMA E BOLGHERI



Morellino di Scansano DOCG BIO	“Viticcio”	Fattoria Viticcio	7,50	30,00
Bolgheri DOC BIO	“Bolgheri”	Tenuta Le Colonne	10,00	40,00
Bolgheri DOC	“Bolgheri”	Tenuta Meraviglia		55,00
Bolgheri DOC	“Ruit Hora”	Caccia al Piano		52,00
Bolgheri Superiore DOC	“Guado al Tasso”	Tenuta Guado al Tasso		150,00
Bolgheri DOC	“Sassicaia”	Tenuta San Guido		350,00

Vini Dolci *Sweet Wines*

Vin Santo del Chianti	“Collefresco 2009”	Poggiotondo	1.0,375	28,00
Vin Santo del Chianti Classico	“Oliviera”	Az. Oliviera	1.0,500	30,00
Moscato Passito Veneto IGT	“Dindarello”	Maculan	10,00	40,00
Malvasia Bianca del Salento IGP	“Sole”	Conti Zecca	1.0,5	22,00
Vin Santo del Chianti DOC 2007	“Castello di Albola”	Albola	1.0,5	34,00