

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

NO COPERTO NO COVER CHARGE



*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 13,50

Americano	<i>Bitter Campari, Vermouth rosso, soda</i>
Negroni	<i>Bitter Campari, Gin, Vermouth rosso</i>
Hugo	<i>Spumante Dry, sciroppo di sambuco, soda</i>
Mimosa	<i>Spumante Dry, fresh orange juice, soda</i>
Spritz Aperol	<i>Spumante Dry, Aperol, soda</i>
Spritz Veneziano	<i>Spumante Dry, Select, soda</i>
Spritz Campari	<i>Spumante Dry, Bitter Campari, soda</i>
Golden Spritz	<i>Spumante Dry, Nonino Botanical Drink, pompelmo, soda</i>
Limoncello Spritz	<i>Spumante Dry, 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, pineapple and lemon juice, Triple sec</i>
Gin & Tonic	<i>Gin, 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>
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

SCHIACCiate FOCACCias

Prosciutto e mozzarella <i>Cured ham and mozzarella</i>	15,00
Finocchiona e scaglie di pecorino <i>Tuscan salami and pecorino cheese</i>	15,00
Mortadella, stracchino e pistacchi <i>Mortadella, fresh cheese and pistachio</i>	15,00
Prosciutto cotto, pomodoro, insalatina, uovo e maionese <i>Ham, tomato, mixed green, egg and mayo</i>	15,00
Tonno, pomodoro, insalata e capperi <i>Tuna, tomato, mixed greens and capers</i>	15,00
Mozzarella fior di latte e pomodoro <i>Mozzarella and tomato</i>	15,00
Verdure al forno, pomodori secchi e formaggio <i>Roasted vegetables, dried tomatoes and cheese</i>	15,00
Pollo fritto*, pomodoro e insalata <i>Fried chicken, tomato and Lettuce</i>	15,00
Toast prosciutto e formaggio <i>Ham and cheese toast</i>	11,00
Mini panino del giorno <i>Mini sandwich of the day</i>	6,00

ANTIPASTI

STARTERS

Bruschette al pomodoro fresco e basilico <i>Bruschette with tomato and basil</i>	13,00
Bruschette al pomodoro e mozzarella fior di latte <i>Bruschette with tomato and mozzarella</i>	14,00
Bruschette gratinate alla salsiccia e stracchino <i>Bruschette "au gratin" with sausage and cheese</i>	14,50
Bruschette gratinate ai carciofi e grana <i>Bruschette "au gratin" with artichokes and grana cheese</i>	16,00
Polpettine fritte di baccalà* e gamberi* <i>Deep fried cod and shrimps balls</i>	18,00
Prosciutto e mozzarella di bufala <i>Cured ham and buffalo mozzarella</i>	20,00
Pecorini Toscani e confettura di peperoni dolci <i>Selection of Tuscan pecorino cheeses with sweet pepper jelly</i>	22,00
Salmone affumicato e pan brace <i>Smoked salmon with bread croutons</i>	26,00
Salumi "Anzuini" e pecorino maremmano <i>Selection of cold cuts and pecorino cheese</i>	28,00

INSALATE SALADS

Vegetariana con radicchi, pomodoro, carote, cetrioli e sedano **14,00**
Vegetarian with mixed greens, tomato, carrot, cucumber and celery

Caprese con mozzarella di bufala e basilico **17,00**
“Caprese” with buffalo mozzarella, tomato and basil

Insalata di mozzarella fior di latte, acciughe, pomodorini e insalatina **17,00**
Salad with mozzarella, anchovies, cherry tomatoes and mixed greens

Greca con insalatina, pomodoro, cetrioli, olive nere e feta **17,00**
Greek with mixed greens, tomato, cucumber, olives and feta cheese

“Medici” con insalatina, noci, pecorino, olive e pomodorini **20,00**
“Medici” salad with mixed greens, walnuts, pecorino cheese, olives and cherry tomatoes

Insalata di tonno, uova, pomodoro, insalatina, fagiolini*, capperi e olive **20,00**
Tuna salad with egg, tomato, mixed greens, green beans, black olives and capers

“BOTTEGONE” con petto di pollo grigliato, prosciutto cotto, formaggio e insalatina **24,00**
“BOTTEGONE” with grilled chicken breast, ham, cheese and mixed greens

PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

Spaghetti all'arrabbiata <i>Spaghetti with hot tomato sauce</i>	16,00
Rigatoni con carciofini, pomodoro fresco, capperi e basilico <i>Rigatoni with artichokes, tomato, capers and basil</i>	18,00
Spaghetti al ragù di manzo <i>Spaghetti with beef meat sauce</i>	18,00
Lasagne al forno <i>Baked Lasagna with meat sauce and parmesan cheese</i>	18,00
Spaghetti alla carbonara <i>Spaghetti with "carbonara" sauce</i>	18,00
Ravioli di burrata al pomodoro fresco, pecorino e basilico <i>Burrata cheese stuffed ravioli with tomato, pecorino cheese and basil</i>	20,00
Linguine alla trabaccolara con gamberi*, calamari* e salmone <i>Linguine with shrimps, squid and salmon in tomato sauce</i>	22,00
Tagliatelle al ragù bianco di vitella e porcini* <i>Tagliatelle with veal meat and porcini mushrooms sauce</i>	20,00
Gnocchi di patate con gamberi*, zucchine e pomodoro fresco <i>Potato gnocchi with shrimps, zucchini and fresh tomato</i>	22,00
Risotto agli asparagi* e zafferano <i>Risotto with asparagus and saffron</i>	22,00
Tagliatelle al tartufo <i>Tagliatelle with truffle</i>	28,00

SECONDI PIATTI SECOND COURSE

Melanzane alla Parmigiana <i>Baked eggplant Parmigiana</i>	18,00
Hamburger di manzo 200gr con patate fritte* <i>Beef Hamburger with French fries</i>	24,00
Cheeseburger di manzo 200gr con patate fritte* <i>Beef Cheeseburger 200gr with French fries</i>	24,00
Petto di pollo "Bottegone" con prosciutto, formaggio e tartufo <i>Chicken breast "Bottegone" with ham, cheese and truffle</i>	32,00
Fritto di calamari*, gamberoni* e patate* <i>Deep Fried squid, shrimps and potatoes</i>	30,00
Costola di vitella alla milanese con patate* fritte <i>Breaded deep fried veal steak with french fries</i>	32,00
Filetto di salmone al forno con fagiolini* saltati <i>Roasted salmon fillet with green beans</i>	32,00
Entrecote di manzo alla griglia con patate arrosto <i>Grilled beef entrecote with roasted potatoes</i>	32,00

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

NO COPERTO NO COVER CHARGE

*prodotto surgelato

DOLCI DESSERTS

Tortina di frolla alla frutta <i>Home made fruit tart</i>	9,50
Cantucci di Prato e Vinsanto <i>Traditional almond biscuits with sweet wine</i>	9,50
Tiramisu al caffè	9,50
Cheesecake ai frutti di bosco <i>Berries cheesecake</i>	9,50
Torte del giorno <i>Desserts of the day</i>	9,50
Gelato in coppa <i>Gelato in cup</i>	12,00
Insalata di frutta fresca con gelato <i>Fresh fruit salad with gelato</i>	13,00

FRUTTA FRESCA FRESH FRUIT

Spremuta di arancia <i>Fresh orange Juice</i>	8,50
Centrifuga: mela, carota, sedano, cetriolo, ginger <i>Extract: apple, carrot, celery, cucumber, ginger</i>	8,50
Yogurt al naturale con frutta <i>Yogurt and fresh fruit</i>	8,50
Insalata di frutta <i>Fresh fruit salad</i>	11,00

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>	9,50
Caffè corretto	5,00	Irish coffee	13,00
Caffè shakerato	6,00		
Tè e tisane	6,00	Croissants, lieviti	3,00
Cappuccino	5,00	Sfoglie, brioches	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	9,50
Macchiato	5,00	Trancio di torta	9,50

COLAZIONE BREAKFAST (fino alle/till 12:00)

Omelette al prosciutto e formaggio <i>Ham and cheese omelette</i>	13,00
Uova in camicia con insalatina e scaglie di pecorino <i>Poached eggs with mixed greens and pecorino cheese</i>	14,00
Uova al bacon <i>Eggs with bacon</i>	14,00
Uova al salmone affumicato <i>Eggs with smoked salmon</i>	20,00
Uova al tartufo <i>Eggs with truffle</i>	22,00

BEVANDE ANALCOLICHE *SOFT DRINKS*

Acqua minerale bottiglia	L. 1,00	4,00
Acqua minerale bottiglia	L. 0,50	2,50
Coca Cola	L. 0,33	6,00
Coca Cola Zero	L. 0,33	6,00
Sprite	L. 0,33	6,00
Fanta Orange	L. 0,33	6,00
Tè freddo (<i>limone/pesca</i>)		6,00
Schweppes (<i>tonica/lemon</i>)		6,00
Chinotto S. Pellegrino		6,00
Cedrata Tassoni		6,00
Lemonsoda		6,00
Succhi di frutta		5,00
Sanbitter		5,00
Crodino		5,00
Red Bull		7,00

BIRRE *BEERS*

Alla spina *Draft*

Pedavena Dolomiti Pils	4,9°		
		L. 0,20	5,00
		L. 0,40	10,00
		L. 1,00	17,00
Pedavena Dolomiti “non filtrata”	5,8°		
		L. 0,20	5,50
		L. 0,40	11,00
		L. 1,00	18,00

Bottiglia *Bottle*

Krombacher “Zero”	0,0°	L.0,33	9,00
Landbier Artigianale	5,3°	L.0,50	12,00
Paulaner Weisse	5,5°	L.0,50	12,00
Monchshof Bock	6,9°	L.0,50	12,00

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, Of Amaro di Bonollo, 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, Kahlúa</i>	9,00
Grappa	<i>Nonino: Riserva Barricata, Moscato, Prosecco, Malvasia, Bonollo Amarone Barrique</i>	9,00 12,00
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, Hennessy</i>	15,00
Whisky	<i>J&B, Glen Grant, Jack Daniel's, Jameson, Four Roses</i>	10,00
Whisky SPECIAL	<i>Chivas Regal, Maker's Mark, Johnnie Walker Black Label</i>	12,00
Whisky TOP	<i>Lagavulin, Talisker Storm, Templeton Bourbon</i>	15,00
Tequila/Cachaca	<i>Acapulco, Jose Cuervo Especial, Cachaca 51</i>	9,00

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

150mL

Prosecco DOC	“Extra Dry”	Contarini	7,50	30,00
Franciacorta Extra Brut DOCG	“Berlucchi 61”	Guido Berlucchi		42,00
Franciacorta Rosé DOCG	“Berlucchi 61”	Guido Berlucchi		45,00
Franciacorta Rosé Mill. 2017	“Berlucchi”	Guido Berlucchi		70,00
Pomino Metodo Classico DOC	“Leonida”	Frescobaldi		40,00
Chardonnay Metodo Classico DOC	“Éternelle 2014”	Frescobaldi		150,00
Champagne AOC	“Brut Majeur”	Ayala		70,00
Champagne AOC	“Brut Rosé”	Ayala		75,00
Champagne AOC	“Rosé Sauvage”	Piper Heidsieck		75,00
Champagne AOC	“Essentiel Bl. de Bl.”	Piper Heidsieck		80,00
Champagne AOC	“Brut Vintage 2014”	Piper Heidsieck		100,00
Champagne AOC	“Special Cuvée”	Bollinger		100,00

Vini Bianchi *White Wines*

Vermentino di Maremma DOC BIO	“Litorale”	Val delle Rose	7,50	30,00
Vermentino di Maremma DOC BIO	“Calasole”	Rocca di Montemassi	7,50	30,00
Chardonnay Toscana IGT	“Sinopie”	Agricola Colognole	7,50	30,00
Pinot Grigio Friuli DOC	“Grave”	Agricola Pighin	7,50	30,00
Chardonnay e Viogner Toscana IGT	“Cetamura”	Badia a Coltibuono		32,00
Chardonnay Alto Adige DOC	“Somereto”	Cantina Andrian		32,00
Sauvignon Alto Adige DOC	“Puntay”	Erste + Neue		34,00
Gewurztraminer Alto Adige DOC	“Puntay”	Erste + Neue		36,00
Chardonnay, Pinot Bianco IGT	“Batàr”	Agricola Querciabella		95,00

Vini Rosati *Rosé Wines*



150ml

Syrah Rosato di Maremma DOC	“Syrosa”	Rocca di Montemassi	7,50	30,00
San Greg IGT	“Rosato”	Feudi di San Gregorio	7,50	30,00
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
Toscana Rosato IGT	“Alie”	Frescobaldi	8,00	32,00

Vini Rossi *Red Wines*

Cabernet, Merlot, Sangiovese IGT	“Ferraio”	Fattoria Viticcio	8,00	32,00
Sangiovese Val Di Cornia DOCG	“Poggio Miniera”	Tenuta Monterufoli		60,00
Sangiovese Toscana IGT	“Fontalloro”	Felsina		100,00
Torgiano Rosso Riserva DOCG	“Vigna di Monticchio”	Agricola Lungarotti		60,00
Pinot Nero Alto Adige Ris. DOC	“Puntay”	Erste + Neue		40,00
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		100,00

CHIANTI DOCG



150ml

Chianti	“Le Rancole”	Poggiotondo	7,50	30,00
Chianti Classico BIO	“Viticcio”	Fattoria Viticcio	8,00	32,00
Chianti Classico Riserva BIO	“Viticcio”	Fattoria Viticcio		38,00
Chianti Classico Gran Selezione	“Prunaio”	Fattoria Viticcio		42,00
Chianti Rufina	“Colognole”	Agricola Colognole	8,00	32,00
Chianti Rufina Riserva	“Riserva Del Don”	Agricola Colognole		45,00
Chianti Rufina Ris. Selezione	“Vigna Rogaie”	Agricola Colognole		50,00
Chianti Rufina	“Selvapiana”	Fattoria Selvapiana		32,00
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	“Petrignano”	Dievole		48,00
Chianti Classico Riserva BIO	“Novecento”	Dievole		55,00
Chianti Classico BIO	“Querciabella”	Agricola Querciabella		55,00
Chianti Classico Riserva	“Felsina”	Felsina		60,00
Chianti Classico Riserva Sel.	“Rancia”	Felsina		80,00

MAREMMA E BOLGHERI

Cabernet Sauvignon, Merlot	“Grottaia”	Caccia al Piano	8,00	32,00
Bolgheri DOC	“Ruit Hora”	Caccia al Piano		52,00
Bolgheri DOC BIO	“Bolgheri”	Tenuta Le Colonne		40,00
Bolgheri DOC	“Bolgheri”	Tenuta Meraviglia		55,00

MONTEPULCIANO E MONTALCINO DOCG



150ml

Nobile di Montepulciano	“Silineo”	Fattoria del Cerro	9,50	38,00
Nobile di Montepulciano	“Riserva”	Fattoria del Cerro		52,00
Nobile di Montepulciano	“Antica Chiusina”	Fattoria del Cerro		60,00
Brunello di Montalcino	“Tenute Silvio Nardi”	Silvio Nardi	15,00	60,00
Brunello di Montalcino	“La Poderina”	Az. La Poderina		70,00
Brunello di Montalcino Riserva	“Poggio Abate”	Az. La Poderina		90,00
Brunello di Montalcino BIO	“Poggio Landi”	Az. Poggio Landi		75,00
Brunello di Montalcino	“Castelgiocondo”	Frescobaldi		80,00

Vini Dolci Sweet Wines

Moscato D’Asti DOCG	“Santa Teresa”	Guasti Clemente		30,00
Malvasia Bianca del Salento IGP	“Sole”	Conti Zecca	1.0,50	22,00
Moscadello di Montalcino DOC	“Vendemmia Tardiva”	Az. La Poderina	1.0,375	50,00
Vin Santo del Chianti	“Collefresco”	Poggiotondo	1.0,375	24,00
Vin Santo del Chianti Classico	“Occhio di Pernice”	Fattoria Viticcio	1.0,375	30,00
Vin Santo del Chianti Classico	“Oliviera”	Az. Oliviera	1.0,50	26,00
Vin Santo del Chianti DOC 2007	“Castello di Albola”	Albola	1.0,50	34,00