BOTTEGA CULINARIA

Menù alla carta

Antipasti

Gambero viola del Mediterraneo[2] — 6 €
al pezzo

Selezione di affettati misti[10 12] — 13 €
con la nostra giardiniera

Incapriata pugliese ✿ — 11 €

Uovo CBT[3 7] ❀ — 12 €
purè di patate, porcini, shiitake, pioppini e salsa allo zola

Fagottino croccante di formaggio di capra[1 7] ❀ — 12 €
con marmellata di fioroni caramellati

✦ **Il nostro vitello tonnato tartufato** — 18 €
omaggio a Luca e Fabio

Trippa alla milanese — 13 €

Polpette di pesce[1 3 4 10] — 12 €
con semi di papavero e aioli

Roastbeef di Black Angus tonnato[3 4 10] — 13 €

Degustazione di formaggi[7] ❀ — 8 €
tre assaggi

Insalata mista ✿ — 10 €
insalata, pomodori, carote, peperoni e olive taggiasche

Primi

Paccheri ai frutti di mare e olio al prezzemolo — 13 €
totani, cozze, gamberi, cicale e orata

Rigatoni al ragù — 13 €

✦ **Tagliolini fatti a mano**[1 3 9 12] ❀ — 17 €
con funghi porcini e burro montato

Tagliolini al nero di seppia — 13 €
burro montato alle acciughe e bottarga

Ravioli di zucca ❀ — 13 €
saltati burro e salvia

Spaghetti cacio e pepe[1 7] ❀ — 13 €

✦ **Spaghetti cacio e pepe con tartare di gambero rosso del Mediterraneo***[1 2 7] — 20 €

✦ **Risotto Meracinque con pistilli di zafferano** ❀ — 15 €
a persona, minimo 2

✦ **Piatto unico** — 25 €
risotto giallo con stracotto di manzo
minimo 2 persone

Secondi

✦ **Battuta al coltello di carne cruda** — 19 €
panna acida, caviale di trota ed erba cipollina

Filetto di maiale bardato[6 7 12] — 17 €
purè di patate e salsa al pepe verde

Stracotto di manzo con polenta — 18 €

✦ **Controfiletto di manzo irlandese**[3 7 10] — 21 €
purè di patate e salsa tartara

Pescato del giorno — 17 €
hummus di ceci e verdure grigliate

Baccalà mantecato[4 7 12] — 17 €
con patate, peperoni arrosto e olive taggiasche

Dolci

Il nostro panettone classico — 7 €
con salsa al mascarpone

Panna cotta alla fava tonka[1 7 8] ❀ — 6 €
salsa al cioccolato e crumble alla nocciola

Cheesecake scomposta[1 7] ❀ — 6 €
con frutti di bosco caramellati

Semifreddo alle castagne[1 3 7] ❀ — 6 €
salsa ai cachi e meringhe

Tiramisù[1 3 7] ❀ — 6 €
con i nostri savoiardi

Namelaka al cioccolato Ruby ❀ — 6 €
salsa all'uva fragola e biscotto alla salvia

Sorbetto al lime[6] ✿ — 6 €

Il nostro gelato alla crema di latte*[6 7] ❀ — 6 €
con mou o salsa al cioccolato

Coperto 2 € · Acqua 2 € · Caffè 2 €

Allergeni (Reg. UE 1169/2011): 1 Glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 5 Arachidi · 6 Soia · 7 Latte · 8 Frutta a guscio · 9 Sedano · 10 Senape · 11 Sesamo · 12 Solfiti · 13 Lupini · 14 Molluschi. Chiedete al personale di sala per allergeni e variazioni dei piatti.

✦ Extra menu · * Prodotto surgelato o preparato con ingredienti surgelati. · ❀ vegetariano · ✿ vegano

Per iniziare

Aperitivo spumante 5 €

Metodo classico al calice 7 €

Aperol spritz 8 €
prosecco, Aperol, seltz

Americano 10 €
Campari, vermouth, soda

Caipirinha 10 €
cachaça, lime, zucchero di canna

Daiquiri 10 €
rum, lime, sciroppo di zucchero

Gin tonic 10–15 €
gin, tonica, spezie

Gin fizz 10 €
gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda

Hugo 10 €
prosecco, liquore al sambuco, seltz

Manhattan 10 €
whisky, vermouth, angostura

Margarita 10 €
tequila, triple sec, succo di lime

Martini cocktail 10 €
gin, vermouth dry

Mojito 10 €
rum, soda, zucchero di canna, menta

Moscow mule 10 €
vodka, ginger beer, succo di lime

Negroni 10 €
gin, Campari, vermouth

Negroni sbagliato 10 €
Campari, vermouth, prosecco

Bottega Culinaria 10 €
amaro, triple sec, vermouth, seltz

Senza alcol

Tropical 6 €
succo di ananas, ginger beer, granatina e soda