

## GLI ANTIPASTI

### APPETIZER

#### Gli antipasti di Bottega

(tutti i nostri taglieri sono accompagnati da prodotti panificati di nostra produzione)

#### Our Bottega starters

(all our Charcuterie and cheese boards come with home-made bakery products)

<b>Selezione di salumi e le sue conserve</b> Cured meats and pickled produce	12.00
<b>Selezione del casaro e le sue conserve</b> Cheese and pickled produce	12.00
<b>Salumi e formaggi di bottega</b> Cured meats and cheese	18.00
<b>Giardiniera dell'orto</b> Mixed pickled vegetables from our vegetable garden	8.00 V
<b>Crescentine</b> Crescentine (fried, light-as-air, hollow triangles of puffy bread)	4.50
oppure... / or...	
<b>Tartare di manzo battuta al coltello</b> Beef tartare	13.50
<b>Carpaccio di carne salata con insalata di asparagi e scaglie di parmigiano</b> Carne salada carpaccio with asparagus salad and parmesan flakes	13.50

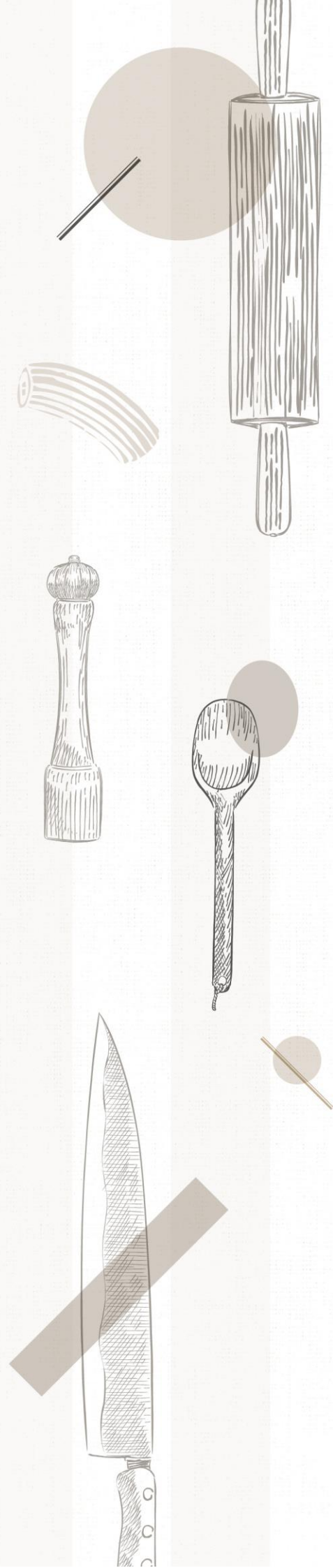
## I PRIMI PIATTI

### PASTA COURSES

<b>Pacchero alla Amatriciana con guanciale di Mora Romagnola e cipolla rossa</b> Pacchero with Amatriciana sauce with Mora Romagnola bacon and red onion	10.00
<b>Tagliatella all'uovo con la vera salsa Bolognese</b> Egg tagliatelle with the authentic Bolognese sauce	9.00
<b>Il Tortellino in Brodo di carrello</b> Tortellini served "in brodo"	12.00
<b>Gramigna panna e salsiccia di Mora romagnola</b> Gramigna Pasta with cream and Mora Romagnola sausage	8.00
<b>Il Raviolo di stagione accompagnato dalle salse italiane</b> Seasonal Ravioli with Italian sauces	12.00
<hr/> Coperto e pane Table charge and bread	2.50
<hr/> Acqua microfiltrata naturale o gasata (1l) Still or sparkling microfiltered water (1l)	1.50

I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO / ALL PRICES ARE IN EURO

V Vegetariano / Vegetarian



## I SECONDI PIATTI

### MAIN COURSES

Le nostre carni al carrello  
Our selection of fresh meat

<b>Galletto alla griglia</b> Cockerel chicken	<b>14.50</b>
<b>Tagliata di manzo al sale Maldon con patate della casa</b> Grilled beef sliced served with Maldon salt and home-made potatoes	<b>18.00</b>
<b>Salsiccia alla griglia con radicchio di campo</b> Grilled sausage with wild radicchio	<b>12.00</b>
<b>Parmigiana di melanzane</b> Eggplant Parmigiana	<b>12.50</b>

## I CONTORNI

### SIDE DISHES

<b>Verdure del giorno (porzione piccola)</b> Small portion of vegetables	<b>6.00</b> V
<b>Verdure del giorno (porzione grande)</b> Large portion of vegetables	<b>10.00</b> V
<b>Patatine fritte*</b> Fries*	<b>5.00</b>

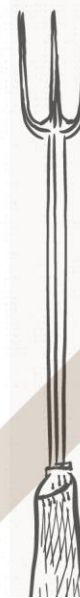
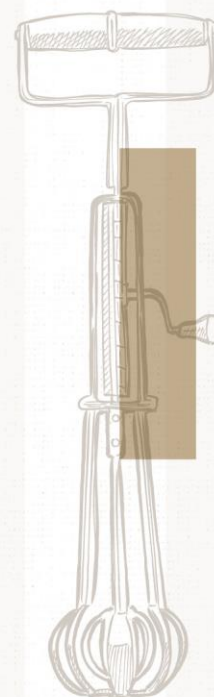
## I DOLCI

### DESSERTS

<b>Mousse al cioccolato, peperoncino e frutti rossi</b> Chocolate, chili pepper and red fruits mousse	<b>5.50</b>
<b>Biancomangiare con frutti di bosco caldi</b> Blancmange with warm wild berries	<b>5.50</b>
<b>Tiramisù</b> Tiramisù	<b>5.50</b>
<b>Cheesecake al parmigiano con caramello all'aceto balsamico</b> Parmesan cheesecake with balsamic caramel sauce	<b>5.50</b>

I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO / ALL PRICES ARE IN EURO

V Vegetariano / Vegetarian



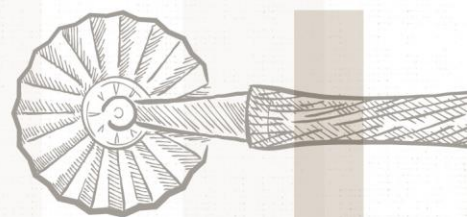
## LE CLASSICHE

### CLASSIC PIZZAS

<b>Schiacciatina</b> Olio, rosmarino Olive oil, rosemary	5.00 V
<b>Biancaneve</b> Mozzarella Mozzarella cheese	6.00 V
<b>Margherita</b> Pomodoro, mozzarella Tomato sauce, mozzarella cheese	7.00 V
<b>Funghi</b> Pomodoro, mozzarella, funghi Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms	8.50 V
<b>Salsiccia</b> Pomodoro, mozzarella, salsiccia Tomato sauce, mozzarella cheese, sausage	8.50
<b>Salame dolce</b> Pomodoro, mozzarella, salame dolce Tomato sauce, mozzarella cheese, salami	9.00
<b>Prosciutto cotto</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Tomato sauce, mozzarella cheese, cooked ham	8.50
<b>Funghi e prosciutto</b> Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, cooked ham	9.50
<b>Prosciutto crudo</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo Tomato sauce, mozzarella cheese, raw ham	9.50
<b>Vegetariana</b> Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, pomodorini Tomato sauce, mozzarella cheese, zucchini, eggplants, cherry tomatoes	9.50 V
<b>Diavola</b> Pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami	9.00
<b>Capricciosa</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, salsiccia, olive nere Tomato sauce, mozzarella cheese, cooked ham, mushrooms, artichokes, sausage, black olives	10.50
<b>Quattro stagioni</b> Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi, olive nere Tomato sauce, mozzarella cheese, cooked ham, mushrooms, artichokes, black olives	10.00
<b>Tonno e cipolla</b> Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, onion	9.50

I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO / ALL PRICES ARE IN EURO

V Vegetariano / Vegetarian



## LE CLASSICHE

### CLASSIC PIZZAS

<b>Quattro formaggi</b> Mozzarella, formaggi misti Mozzarella cheese, other cheeses	10.50 V
<b>Wurstel e patate*</b> Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte Tomato sauce, mozzarella cheese, wieners, fries	10.00
<b>Club del Sole</b> Base focaccia / a crudo: prosciutto crudo, rucola, pomodorini ciliegino, mozzarella di bufala Schiacciatina dough / after baking: raw ham, rocket, cherry tomatoes, buffalo mozzarella cheese	13.00
<b>Mortadellina</b> Mozzarella / a crudo: mortadella, philadelphia, olio verde al pistachio, granella di pistacchio Mozzarella cheese / after baking: mortadella, philadelphia, pistachios oil, chopped pistachios	13.00
<b>Contadina</b> Pomodoro, mozzarella, salsiccia romagnola, cipolla, salame piccante, gorgonzola Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh sausage from Romagna, onion, spicy salami, Gorgonzola cheese	13.00

## LE AGGIUNTE

### EXTRA PIZZA TOPPING

<b>Salumi, formaggi</b> Cold cuts, cheeses	2.00 cad./each
<b>Prosciutto crudo, mozzarella di bufala</b> Raw ham, buffalo mozzarella cheese	3.00 cad./each
<b>Doppio impasto, salame dolce, salame piccante</b> Double dough, salami and spicy salami	2.50 cad./each
<b>Tutte le altre variazioni</b> Other variations	1.50 cad./each

\* Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate. Si informa inoltre per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

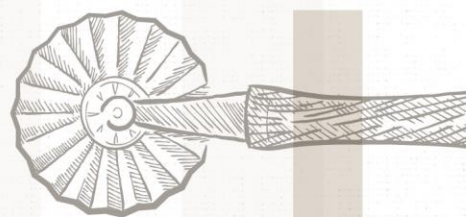
\*Dear guests, we inform you it is allowed to freeze some products in compliance with the regulation (EC) N° 852/2004. We kindly invite you to ask our restaurant staff for any information about the food you would like to order. For any information about food allergens, our staff will provide you with the corresponding documentation.

I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO / ALL PRICES ARE IN EURO



V Vegetariano / Vegetarian

Tutte le nostre pizze  
sono disponibili  
anche da asporto

All our pizzas  
are available  
for take away orders



ACQUA  
WATER

<b>Acqua Panna (0,75 lt)</b> Panna still water (0,75 lt)		3.50
<b>Acqua San Pellegrino (0,75 lt)</b> San Pellegrino sparkling water (0,75 lt)		3.50

BIBITE IN LATTINA  
CANNED DRINKS

<b>Bibite in lattina</b> Canned drinks		3.50
---	--	------

BIRRA ALLA SPINA  
DRAUGHT BEER

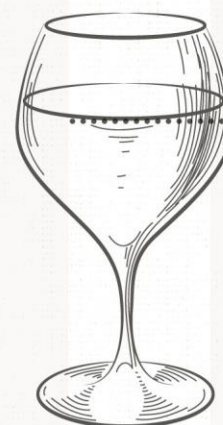
<b>Birra bionda piccola (20 cl)</b> Small blonde beer (20 cl)		3.50
<b>Birra bionda media (40 cl)</b> Medium blonde beer (40 cl)		5.00

VINO ALLA SPINA  
DRAUGHT WINE

<b>Vino bianco (1/2 lt)</b> White wine (1/2 lt)		6.00
<b>Vino bianco (1 lt)</b> White wine (1lt)		10.00
<b>Vino rosso (1/2 lt)</b> Red wine (1/2 lt)		6.00
<b>Vino rosso (1 lt)</b> Red wine (1lt)		10.00

AMARI E DIGESTIVI  
BITTERS

<b>Amari e Liquori</b> Bitters and Spirits		3.50
<b>Grappa</b> Grappa		3.50
<b>Grappa 903 o Barricata</b> Aged grappa		4.50
<b>Acquavite Prime Uve bianca/nera</b> Premium aged grappa		5.50



I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO / ALL PRICES ARE IN EURO

 Vegetariano / Vegetarian

## VINI

### WINES LIST

#### Vini bianchi / White wines

	Bottiglia Wine bottle	Calice Wine glass
<b>Pignoletto frizzante "Doppio Bianco" bio DOP</b> Az. Tre Monti - Emilia Romagna	16.00	
<b>Chardonnay "Bricola"</b> Az. Bosco del Merlo - Friuli Venezia Giulia/Veneto	19.00	5.00
<b>Albana secca in anfora georgiana "Vitalba" DOCG</b> Az. Tre Monti - Emilia Romagna	29.00	
<b>Vermentino Montecucco "Chiaranotte" DOC</b> Az. Ribusieri - Toscana	18.00	5.00

#### Vini rossi / Red wines

<b>Sangiovese Superiore "Campo di Mezzo" bio DOC</b> Az. Tre Monti - Emilia Romagna	17.00	5.00
<b>Sangiovese Maremma Toscana "Solaura" DOC</b> Az. Ribusieri - Toscana	22.00	
<b>Lambrusco "Otello Ceci Nerodilambrusco" IGT</b> Az. Ceci 1938 - Emilia Romagna	20.00	
<b>Merlot Riserva "Campo Camino"</b> Az. Bosco del Merlo - Friuli Venezia Giulia/Veneto	25.00	
<b>Barbera frizzante "Doppio Rosso" IGP</b> Az. Tre Monti - Emilia Romagna	16.00	
<b>Sangiovese Riserva "Thea" DOC</b> Az. Tre Monti - Emilia Romagna	30.00	7.00
<b>Montecucco Supertuscan "Le Maciole"</b> Az. Ribusieri - Toscana	19.00	5.00
<b>Amarone della Valpolicella "Casa Lupo"</b> Az. Paladin - Veneto	40.00	


#### Bollicine / Sparkling wines

<b>Spumante Brut Rosè "Sofialvento"</b> Az. Ribusieri - Toscana	18.00	
<b>Franciacorta Brut "Cuvèe 22"</b> Az. Castello Bonomi - Lombardia	30.00	7.00
<b>Franciacorta Satèen Millesimato</b> Az. Castello Bonomi - Lombardia	34.00	
<b>Franciacorta "Dosage Zero" Millesimato 2015</b> Az. Castello Bonomi - Lombardia	40.00	
<b>Prosecco DOC Extra-Dry Millesimato</b> Az. Paladin - Veneto	18.00	5.00

#### Vino dolce / Sweet wines

<b>Albana dolce "Casa Lola" DOCG</b> Az. Tre Monti - Emilia Romagna	17.00	5.00
<b>Bosco del Merlo Verduzzo passito "Soandre"</b> Az. Bosco del Merlo - Friuli Venezia Giulia/Veneto	24.00	5.00

I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO / ALL PRICES ARE IN EURO

 Vegetariano / Vegetarian

