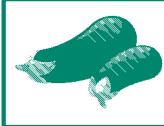
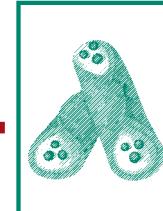




MENU CENA

PASTICCERIA
B GELATERIA
BAR  MARKET
Ristorante 
FRULLATI
 PIZZERIA
Friggitoria SFIZI GRILL
 al Cartoccio

WWW.BOTTEGITALIAROMA.IT



"È una storia d'amore la cucina.

Bisogna innamorarsi dei prodotti e poi delle persone che li cucinano."

Questo è il pensiero di Alain Ducasse, e noi ci siamo permessi di farlo anche un po' nostro. Viene da lontano la nostra passione per il cibo e per la sua elaborazione, nella nostra famiglia vige la regola di una cucina semplice che rispetta gli ingredienti, la loro purezza e freschezza. In questo nuovo progetto di ristorazione abbiamo messo tutta la nostra esperienza di sommelier, pasticciieri, gelatai, e degustatori.

Scegliamo con cura i nostri fornitori e le materie prime, tutte provenienti da realtà italiane, vere, autentiche come l'olio DOP di Modica, la carne di animali nazionali, la farina per la pizza, una miscela fatta da noi di orzo, avena, segale, mais, frumento.

È per questo che ci chiamiamo "Bottega Italia" perché in fondo il cuoco, come il pasticciere, il pizzaiolo e il salumiere, sono semplici artigiani che mettono a servizio il loro mestiere per il cliente, ma non solo, siamo anche un mercato, dove poter acquistare i nostri prodotti, e contemporaneamente mangiarsi un cartoccio di gamberi fritti.

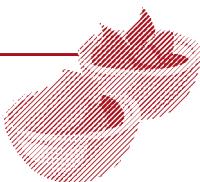
Vogliamo essere un punto di ritrovo per tutta la giornata, dalla colazione all'aperitivo, all'amaro dopo cena. La buona tavola è convivialità davanti a un piatto di spaghetti, soprattutto buon cibo, e buona compagnia, agli amici pensaci tu, che ad allettare le tue pupille gustative ci pensiamo noi !

- LA NOSTRA CUCINA A CENA -



Antipasti

POLPETTE DI PESCE CON SALSA TARTARA	€ 10.00
COCOTTE DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA CON BURRATA	€ 10.00
TORTINO DI FUNGHI PORCINI <small>con fonduta di parmigiano e pecorino DOP</small>	€ 10.00
TAGLIERE DELLA TRADIZIONE <small>salumi, formaggi e terrina dello chef</small>	€ 10.00
PROSCIUTTO DI PARMA CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP	€ 10.00
SALMONE DISIDRATATO AL PROFUMO DI ERBE <small>con pane tostato e mozzarella di bufala DOP</small>	€ 13.00
CARPACCIO DI MANZO <small>con noci di macadamia, mostarda di fichi e pere</small>	€ 15.00
CRUDO MISTO DI PESCE DEL MEDITERRANEO	€ 16.00

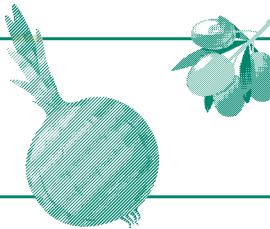


Sfizi e Friggitoria

FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA E POMODORI SECCHI 3 pz.	€ 6.00
ARANCINI SICILIANI AL CARTOCCIO 2 pz.	€ 6.00
PIZZOTTTELLE NAPOLETANE CON POMODORO FRESCO E BASILICO 3 pz.	€ 6.00
BOCCONCINI DI POLLO CON CORN FLAKES E SALSA BARBECUE FATTA IN CASA.	€ 8.00
CROCCHETTE DI PATATE AROMATIZZATE 4 pz.	€ 8.00
FILETTI DI BACCALÀ 3 pz.	€ 8.00
FRITTO DI VERDURE IN TEMPURA	€ 8.00
CALAMARI E GAMBERI	€ 10.00



Primi

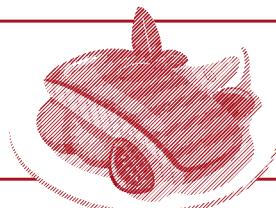


RIGATONI ALL'AMATRICIANA	con guanciale croccante e pecorino romano DOP	€ 10.00
RIGATONI ALLA CARBONARA	con guanciale croccante di cinta senese e uova Bio	€ 10.00
SPAGHETTI ALLA BOTTEGA	bottarga di tonno di Marzamemi, pesto di basilico e pistacchi di Bronte	€ 15.00
RISOTTO CACIO E PEPE AL TARTUFO NERO		€ 22.00

• Primi con pesto fresco •

FETTUCCINE	con pesto di funghi di campo, maggiorana, rosmarino e pecorino	€ 12.00
GNOCCHETTO	con pesto alla siciliana e filetti di pesce spada	€ 12.00
TONNARELLI	con pesto romano alla puttanesca e acciughe di Sicilia	€ 12.00
RAVIOLI DI PESCE	con pestati di crostacei e concassè di pomodoro	€ 15.00

Secondi



HAMBURGER BOTTEGA ITALIA		€ 10.00
carne di manzo italiana con formaggio, pomodoro, peperoni, lattuga e salsa fatta in casa, contorno		
VARIAZIONI DI POLPETTE DI CARNE		€ 10.00
TONNO IN CROSTA DI SESAMO E PAPAVERO	con crema di broccolo romanesco	€ 15.00
SALMONE IN CROSTA DI ERBETTE E NOCI	con salsa tartara	€ 15.00
CODA DI ROSPO ALLA CACCIATORA	con purea di ceci	€ 15.00
COTOLETTA ALLA MILANESE	costata di vitella con osso con contorno	€ 20.00
CARRÈ D'AGNELLO		€ 20.00
FILETTO DI MANZO LARDELLATO	con funghi porcini	€ 22.00
SPIGOLA AL SALE CON CONTORNO DEL GIORNO	per due persone	€ 40.00

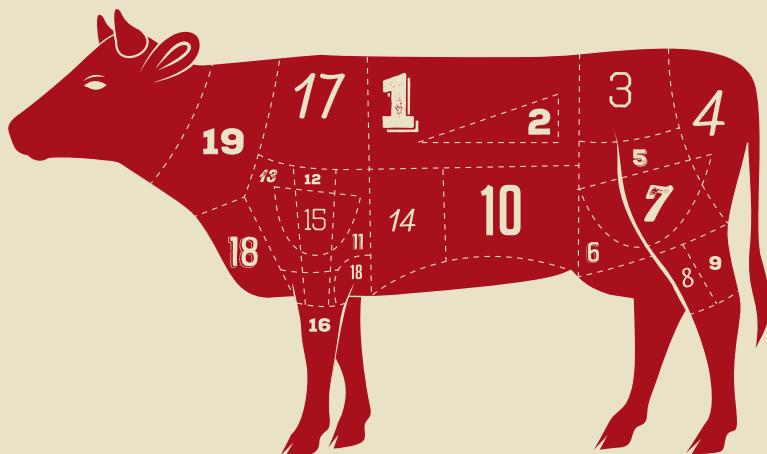
Griglia



SUPREMA DI POLLO AL ROSMARINO E TIMO	€ 12.00
GALLETTO ALLO SPIEDO	€ 15.00
TAGLIATA DI CONTROFILETTO 300 g. circa	€ 18.00
LOMBATA DI VITELLA	€ 20.00
COSTATA DI MANZO ITALIANO	€ 20.00
FILETTO DI MANZO ITALIANO	€ 20.00
BISTECCA ALLA FIORENTINA per 2 persone	€/KG 40.00
MANZO KOBE	€/KG 120.00

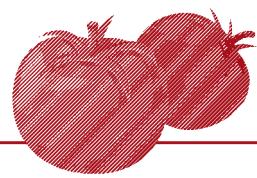
Tutti i piatti sono serviti con contorno del giorno.

**1 ROAST-BEEF 2 SCAMONE 3 FILETTO 4 MAGATELLO 7 FESA 10 BIANCOSTATO
11 COSCIOTTO ARROSTO 13 PUNTA 14 REALE 16-9 GERETTO OSSIBUCHI 18 MUSCOLO 19 COPPA**

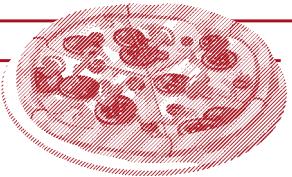


Contorni

CICORIA RIPASSATA	€ 5.00	PATATE BIO AL FORNO	€ 5.00
con aglio, olio EVO di Modica DOP e peperoncino "Red Habana"		con aglio, olio EVO di Modica DOP e rosmarino	
BROCCOLO ROMANO	€ 5.00	CIME DI RAPA RIPASSATE	€ 5.00
con aglio, olio EVO di Modica DOP e peperoncino "Red Habana"		con aglio, olio EVO di Modica DOP e peperoncino "Red Habana"	
		VERDURE SELEZIONATE GRIGLIATE	€ 5.00



Le nostre Pizze

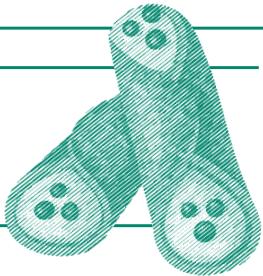


FOCACCIABIANCA	€ 5.00
MARINARA pomodoro, origano, aglio	€ 7.00
MARGHERITA pomodoro e mozzarella	€ 8.00
NAPOLI pomodoro, mozzarella, acciughe	€ 9.00
MARGHERITAVEGANA pomodoro, mozzarella di riso	€ 10.00
ROMA bufala e prosciutto a crudo	€ 10.00
FUNGHI pom., champignon, provola affumicata	€ 10.00
PROSCIUTTO COTTO mozz., patate lesse al pepe bianco, prosciutto cotto	€ 10.00
AMATRICIANA sugo all'amatriciana, pecorino romano piccante	€ 10.00
BOSCAIOLA erba cipollina, zucchine, champignon, provola affumicata	€ 10.00
GENOVA provola affumicata, pesto di basilico, pinoli	€ 10.00
CAPRICCIOSA pom., mozz., funghi, uova di quaglia, prosciutto, olive	€ 12.00
SALMONE mozz., salmone norvegese affumicato, patate lesse	€ 12.00
FUNGHI E SALSICCIA bianca, mozzarella, champignon, salsiccia	€ 12.00
FIORIDI ZUCCA mozzarella, fiori di zucca, acciughe	€ 12.00
CONTADINA mozzarella, gorgonzola, pere, noci	€ 12.00
BRESAOLA E RUGHETTA mozzarella, bresaola, rughetta, scaglie di parmigiano	€ 12.00
MILANO pancetta arrotolata, stracchino, noci	€ 12.00
CAPRESE mozz., pomodoro e basilico a crudo	€ 12.00
4 FORMAGGI mozz., gorgonzola, formaggio fresco, parmigiano	€ 12.00
CALABRISSELLA pomodoro, mozzarella, funghi, 'nduja	€ 12.00
BIANCA ROMANA mortadella Ievoni e puntarelle	€ 12.00
TARTUFO mozz., speck, uova di quaglia, parmigiano, tartufo	€ 18.00

Aggiunta di ogni ingrediente: 1.00 €



DOLCI E DELIZIE



TIRAMISÙ AL PISTACCHIO DI BRONTE	€ 6.00
TIRAMISÙ AL CAFFÈ ILLY	€ 6.00
LATTE IN PIEDI DELLA CENTRALE DEL LATTE DI ROMA AI FRUTTI ROSSI	€ 6.00
CANNOLLO SICILIANO ALLA RICOTTA	€ 6.00
CRÈME BRÛLÉE BOTTEGA ITALIA	€ 6.00
CASSATA SICILIANA BOTTEGA ITALIA	€ 6.00
TORTINO DI RICOTTA E MARRON GLACÉ E CIOCCOLATO FUSO	€ 8.00

• Dolci Bio •

TORTA AL PISTACCHIO DI BRONTE BIO	€ 7.00
DOLCE ALLA CARROTA BIO	€ 7.00
STRUDEL DI MELE BIO	€ 7.00

Grande scelta di dolci assortiti al banco della pasticceria.

PLATEAU DE FRUITS

Serviamo frutta fresca di stagione e tropicale sbucciata e tagliata a fette.

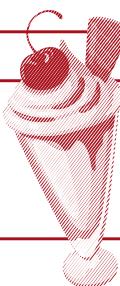
PIATTO DI FRUTTA TROPICALE	€ 6.00
PIATTO DI MANGO FRESCO	€ 6.00
PIATTO DI FRUTTA PICCOLO/MEDIO/GRANDE	€ 6.00 / 10.00 / 15.00

MACEDONIA E YOGURT

FRUTTA MISTA DI STAGIONE CON YOGURT INTERO BIANCO BIO E NOCI DI MACADAMIA € 8.00

YOGURT INTERO BIO € 8.00

con noci di macadamia, nocciola, pistacchi di Bronte, mandorla di Avola e miele Millefiori



Gelati



Tutti i gelati sono di nostra produzione,
lavorati con ingredienti naturali senza
aggiunta di conservanti, coloranti e additivi.

I gelati di frutta sono fatti con frutta fresca
frullata, zucchero e acqua o latte della
Centrale di Roma, a seconda del gusto.

CIOCCOLOSA € 8.00

Gelato al cioccolato con scaglie di cioccolato

TARTUFO CON PANNA € 8.00

GRAN COPPA BOTTEGA ITALIA € 10.00

Gelato alla crema con frutta fresca e frutta secca

AMARISSIMA € 10.00

Gelato alla crema con liquore amaretto

CASSATA SICILIANA € 10.00

GRANITA € 10.00

caffè con panna / limone / fragola / cioccolato / mandorla

PASTICCINI



CIPOLLE CALDE

Sacher

CASSATINE CANNOLI SICILIANI

**VARIEGATO
AMARENA**

PISTACCCHIO



Centrifugati

ARANCIA, CAROTA, MELA, MENTA	€ 5.00
SEDANO, FINOCCHIO, LIME, ZENZERO	€ 5.00
UVA, PERA, ARANCIA, ZENZERO	€ 5.00
SEDANO, CETRIOLO, MELA, CAROTA	€ 5.00
ANANAS, MELA, CAROTA, ZENZERO	€ 5.00

Aggiunta di ogni ingrediente: 1.00 €

ARANCIA

CONTIENE VITAMINA C
STIMOLA L'ATTIVITÀ CEREBRALE
ANTIOSSIDANTE NATURALE



SEDANO

TONIFICA LA PELLE
AIUTA A RIDURRE IL COLESTEROLO
FAVORISCE LA DIGESTIONE



ANANAS

FAVORISCE LA DIGESTIONE
CONTIENE VITAMINA C & B
RIDUCE L'ASSORBIMENTO DEI GRASSI



CETRIOLO

AMMORBIDISCE LA PELLE
RINFRESCA E DEPURA L'ORGANISMO
RICCO DI VITAMINA A, B, C



MELA

COMBATTE INAPPETENZA,
STANCHEZZA E NERVOSISMO
DEPURA L'ORGANISMO



ZENZERO

MIGLIORA LA DIGESTIONE
ANTIOSSIDANTE E ANTIDOLORIFICO
AFRODISIACO



PERA

RICCA DI VITAMINE
DONA GIOVINEZZA ALLA PELLE
ENERGIZANTE NATURALE



CAROTA

RICCA DI VITAMINA A, B, C, PP, D, E
AUMENTA LE DIFESE DELL'ORGANISMO
BENESSERE PER GLI OCCHI





Bar



CAFFÈ ESPRESSO	€ 2.00
ACQUA MINERALE (NATURALE E FRIZZANTE - 0,75)	€ 3.00
CAFFÈ DECAFFEINATO <i>con biscottini</i>	€ 3.00
CAPPUCINO <i>con biscottini</i>	€ 3.00
BIBITE (COCA COLA, CHINOTTO, CEDRATA, ACQUA TONICA, FANTA, SPRITE)	€ 4.00
AMARI E LIQUORI	€ 6.00
APERITIVI ANALCOLICI	€ 6.00
WHISKY E LIQUORI ESTERI	€ 7.00
RISERVE	€ 10.00
RISERVE SPECIALI	€ 17.00



Birre



ALLA SPINA

BIRRA ANGELO PORETTI 4 LUPPOLI <i>chiara</i>	(L 0,20) € 3.00 / (L 0,40) € 5.00
BIRRA ANGELO PORETTI 5 LUPPOLI <i>doppio malto chiara</i>	(L 0,20) € 3.50 / (L 0,40) € 6.00
BIRRA ANGELO PORETTI 6 LUPPOLI <i>doppio malto rossa</i>	(L 0,20) € 3.50 / (L 0,40) € 6.00
BIRRA ANGELO PORETTI 7 LUPPOLI <i>stagionale</i>	(L 0,30) € 5.00



IN BOTTIGLIA

ANGELO PORETTI 4 LUPPOLI (L 0,33)	€ 4.00
ARTIGIANALE "ANGELO" Brown Ale / Pale Ale (L 0,75)	€ 9.00



Cocktails

€ 10.00



CAIPIRINHA

cachaça, lime, zucchero di canna

CAIPIROSKA

vodka, lime, zucchero di canna

CAIPIRISSIMA

rum, lime, coca cola

GIN FIZZ

gin, succo di limone, zucchero, soda

CUBA LIBRE

rum, coca cola

IRISH COFFEE

whisky irlandese, caffè, crema di latte, zucchero di canna

BLACK RUSSIAN

vodka, Kahlúa

WHITE RUSSIAN

vodka, Kahlúa, crema di latte

MANHATTAN

canadian whisky, vermouth rosso, angostura

MAI TAI

rum, granatina, orzata, triple sec, limone

KAMIKAZE

vodka, cointreau, limone

LONG ISLAND

gin, vodka, rum, tequila, cointreau, succo di limone, coca cola

OLD FASHIONED

bourbon whisky, zucchero, angostura, soda

GIN TONIC

gin, acqua tonica

NEGRONI

gin, vermouth rosso, bitter campari

CHAMPAGNE COCKTAIL

cognac, Grand Marnier, zucchero, angostura, champagne

BELLINI

pesca, prosecco

MIMOSA

arancia, prosecco

WHISKY SOUR

bourbon whisky, succo di limone, zucchero

PIÑA COLADA

rum, sciroppo di cocco, succo d'ananas, crema di latte

TEQUILA SUNRISE

tequila, succo d'arancia, granatina

EL DIABLO

tequila, crema di cassis, succo di limone

ALEXANDER

cognac, crema di latte, crema di cacao, noce moscata

STINGER

brandy, liquore alla menta

GRASSHOPPER

crema di cacao, crema di menta, crema di latte

GIPSY

aperol, succo di limone, succo d'arancia, angostura, prosecco

MARTINI

gin, Martini dry

WHITE LADY

gin, cointreau, succo di limone

STRAWBERRY COLADA

rum bianco, succo di limone, succo d'arancia, sciroppo di fragola

DAIQUIRI

rum bianco, succo di limone, zucchero

BANANA DAIQUIRI

rum bianco, succo di limone, crema di banana

MOJITO

rum bianco, zucchero di canna, lime, foglie di menta, soda

MARGARITA

tequila, triple sec, succo di limone



VIA VENETO, 15/23
ROMA

WWW.BOTTEGITALIAROMA.IT

SIAMO ARRIVATI!

Un ristorante, un mercato, una salumeria, un posto dove comprare, degustare, mangiare, condividere e stare in compagnia.
Per una pizza con gli amici, per un brunch, per una bistecca golosa o un pasto take away. **Questa è Bottega Italia, ti aspettiamo!**

 A pochi passi dalla Metro A fermata "Barberini"

Tel. +39 06 42390752
info@bottegitaliaroma.it

DA BOTTEGA ITALIA CI SIAMO ANCHE NOI

