

BOTTEGA ITALIA

Monteforte

MENU

PASTICCERIA

B **GELATERIA**

A
R



MARKET

Ristorante

FRULLATI



PIZZERIA

Friggitoria

SFIZI

GRILL



al Cartoccio

WWW.BOTTEGAITALIAROMA.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 mangiare 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 papille gustative ci pensiamo noi !

- LA NOSTRA CUCINA -



Antipasti

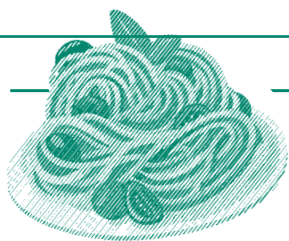
SFORMATINO DI RICOTTA <i>con vellutata di pomodori e crostino di parmigiano</i>	€ 10.00
PROSCIUTTO DI PARMA CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA	€ 12.00
TAGLIERE DELLA TRADIZIONE <i>salumi, formaggi</i>	€ 12.00
CROSTINO DI POLENTA CON SPUNTATURE	€ 12.00
POLPO ARROSTO <i>con insalata dell'orto e salsa al basilico piccante</i>	€ 12.00
BACCALÀ SU VELLUTATA DI CECI E POMODORI CONFIT	€ 14.00
CARPACCIO DI MANZO AFFUMICATO <i>con zucchine e ricotta alle erbe aromatiche</i>	€ 15.00
CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI <i>con insalatina di rucola e frutti di bosco</i>	€ 16.00

Sfizi e Friggitoria

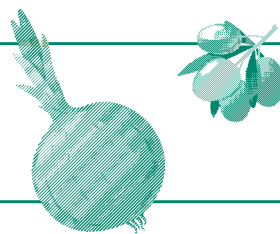


FIORI DI ZUCCA ALLA ROMANA 3 pz.	€ 6.00
CROCCHETTE DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA 2 pz.	€ 6.00
ARANCINI SICILIANI 2 pz.	€ 6.00
PIZZOTTELLE NAPOLETANE	€ 6.00
VERDURE IN TEMPURA	€ 8.00
POLPETTINE DI NEONATA	€ 8.00
CALAMARI E GAMBERI	€ 15.00

CESTINO DI PANE € 3,00



Primi



GNOCCHI CON CECI, COZZE E PECORINO	€ 12.00
RISOTTO CON ERBE AROMATICHE, LIMONE, ZENZERO E CAPELANTE	€ 13.00
TORTELLONI DI ZUCCA E PARMIGIANO <i>in salsa di Grana e salvia</i>	€ 14.00
TAGLIATELLE AL RAGÙ BIANCO D'AGNELLO	€ 14.00
QUADRONI DI PASTA AL TIMO CON FARAONA AL VINO ROSSO	€ 14.00
STROZZAPRETI CON SCAMPI E CIME DI RAPA	€ 15.00
RAVIOLONI DI CALAMARI E GAMBERI <i>con pomodorini e basilico</i>	€ 15.00
RISOTTO AL TARTUFO E PECORINO	€ 20,00

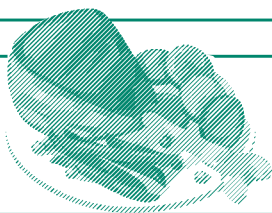
La tradizione

BUCATINI ALL'AMATRICIANA	€ 10.00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	€ 10.00
RIGATONI ALLA GRICIA	€ 10.00
SPAGHETTI CACIO E PEPE	€ 10.00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	€ 14.00
TAGLIOLINI ALL'ASTICE	€ 22.00

• Le zuppe •

OGNI SETTIMANA SERVIREMO 2 ZUPPE STAGIONALI	€ 10.00
---	---------

CESTINO DI PANE € 3,00

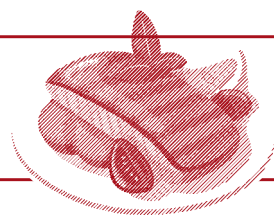


Griglia

Tutti i piatti sono serviti
con contorno del giorno.

SALSICCE A PUNTA DI COLTELLO 2 pz.	€ 10.00
SUPREMA DI POLLO AL ROSMARINO E TIMO	€ 12.00
GALLETTO ALLO SPIEDO	€ 15.00
ABBACCHIO SCOTTADITO <i>agnello</i>	€ 16.00
TAGLIATA DI CONTROFILETTO 300 g. circa	€ 18.00
LOMBATA DI VITELLA	€ 20.00
FILETTO DI MANZO ITALIANO	€ 20.00
COSTATA DI MANZO ITALIANO	AL KG € 50.00
BISTECCA ALLA FIORENTINA <i>per 2 persone</i>	AL KG € 50.00
CALAMARI	€ 16.00
TRANCIO DI PESCATO 3 etti circa	€ 20.00
GAMBERONI	€ 22.00

Secondi



HAMBURGER BOTTEGA ITALIA	€ 10.00
<i>carne di manzo italiana con formaggio, pomodoro, peperoni, lattuga e salsa fatta in casa, contorno</i>	
STINCO DI MAIALE AL TEGAME <i>con verdure glassate e purè di patate affumicato</i>	€ 16.00
CONTROFILETTO DI VITELLO PANATO VERSIONE BOTTEGA ITALIA	€ 18.00
CONIGLIO IN PORCHETTA <i>con cicoria ripassata e patate</i>	€ 20.00
CALAMARI ARROSTITI <i>con purè di piselli alla romana e riduzione di cesanese con cialda di parmigiano</i>	€ 16.00
SALMONE AL VINO BIANCO <i>con spinaci ripassati e sformatino di zucchini</i>	€ 16.00
FILETTO DI PESCE <i>in crosta di patate o zucchini</i>	€ 18.00
RANA PESCATRICE AL NERO DI SEPIA <i>su crema di pomodori e peperoni, con patate confit</i>	€ 18.00
FILETTO DI TONNO ALLE ERBE AROMATICHE LARDELLATO <i>con patate schiacciate all'aceto e pepe</i>	€ 20.00
LA VETRINA DEL PESCATO DEL GIORNO	ALL'ETTO € 6,00
<i>Il pesce si può preparare al sale, all'acqua pazza, alla griglia, al forno, in umido</i>	

Contorni e Insalate

CESTINO DI PANE € 3,00

CICORIA RIPASSATA con aglio, olio EVO di Modica DOP e peperoncino "Red Habana"	€ 5.00
CAPONATA SICILIANA con verdure miste e aceto balsamico	€ 5.00
VERDURE GRIGLiate	€ 5.00
CIME DI RAPA RIPASSATE con aglio, olio EVO di Modica DOP e peperoncino "Red Habana"	€ 5.00
PATATE AL FORNO	€ 6.00

INSALATA DI LINGUA DI VITELLO E SALSA VERDE <i>misticanza, pomodorini arrosto, cipolla rossa, olive taggiasche</i>	€ 9.00
INSALATA GRECA pomodori, cipolla, origano, cetrioli, feta, olive taggiasche	€ 9.00
INSALATA DI FINOCCHI, GAMBERI, FAGIOLINI, ARANCE, MENTA E OLIVE	€ 10.00
INSALATA DI RUCOLA, SALMONE, ZUCCHINE, GORGONZOLA E NOCI.	€ 10.00
INSALATA DI POLPO, PATATE, RUCOLA, FAGIOLI, CIPOLLA E ACETO BALSAMICO	€ 10.00
INSALATA MISTICANZA con guance di manzo, pere, fontina e miele di castagno	€ 11.00
CAESAR SALAD Lattuga, pollo, guancialetto croccante, crostini di pane	€ 11.00

OPPURE COMPI LA TUA INSALATA Scegli al massimo 5 ingredienti tra questi € 8.00

cetrioli, radicchio, pomodori, basilico, cipolla, ananas, sedano, peperoni, carota, arance, lattuga, fagiolini, rucola, finocchi, zucchine

VALTELLINA € 7.00

Baguette con Bresaola della Valtellina, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP

BOLOGNA € 7.00

Baguette con mortadella IGP Bologna, legata a mano con pistacchi, rucola, stracchino e mostarda

FERRARA € 7.00

Baguette con pollo, insalatina e maionese gastronomica

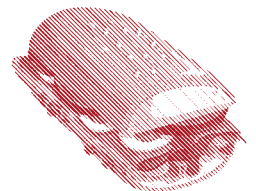
ROSA € 7.00

Baguette con prosciutto crudo, mozzarella di bufala, pomodoro, olio EVO di "Modica" DOP

PANTHEON € 7.00

Baguette con prosciutto cotto Ferrarini (senza glutine, conservanti e lattosio), scamorza e radicchio

PANINI GOURMET



aggiunta di ogni ingrediente: 1.00 €

• Vegetariano • NAOMI € 7.00

Baguette con mozzarella di bufala DOP, pomodoro Costoluto e pesto di basilico

• Pesce •

SVEDESE € 7.00

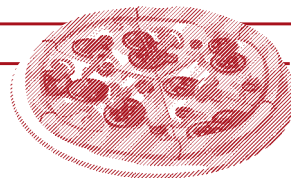
Baguette con salmone alle erbe fatto in casa, robiola, cetrioli e olio EVO

MARZAMEMI € 8.00

Baguette con ventresca di tonno di Sicilia, pomodori e lattuga



Le nostre Pizze

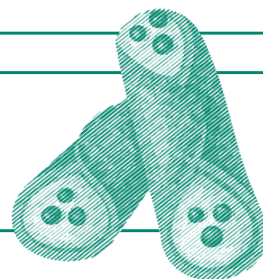


FOCACCIA BIANCA	€ 5.00
MARINARA pomodoro, origano, aglio	€ 8.00
MARGHERITA pomodoro e mozzarella	€ 8.00
NAPOLI pomodoro, mozzarella, acciughe	€ 9.00
ROMA bufala e prosciutto a crudo	€ 10.00
FUNGHI pom., champignon, mozzarella	€ 10.00
PROSCIUTTO COTTO mozz., patate lesse al pepe bianco, prosciutto cotto	€ 10.00
AMATRICIANA pomodoro, pecorino romano piccante, guanciale	€ 10.00
BOSCAIOLA erba cipollina, zucchine, champignon, provola affumicata	€ 10.00
GENOVA provola affumicata, pesto di basilico	€ 10.00
HAWAIANA pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, ananas	€ 12.00
CAPRICCIOSA pom., mozz., funghi, uova di quaglia, prosciutto, olive	€ 12.00
SALMONE mozz., salmone, patate lesse	€ 12.00
FUNGHI E SALSICCIA bianca, mozzarella, champignon, salsiccia	€ 12.00
FIORI DI ZUCCA mozzarella, fiori di zucca, acciughe	€ 12.00
CONTADINA mozzarella, gorgonzola, pere, noci	€ 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 Levoni e provolone	€ 12.00
BRESAOLA E RUGHETTA mozzarella, bresaola, rughetta, scaglie di parmigiano	€ 14.00
FRUTTI DI MARE	€ 15.00
TARTUFO mozz., speck, uova di quaglia, parmigiano, tartufo	€ 18.00

Aggiunta di ogni ingrediente: 1.00 €



DOLCI E DELIZIE



TIRAMISÙ	€ 7.00
CHEESECAKE CON SORBETTO AL PASSION FRUIT E SALSA DI FRAGOLE	€ 7.00
CRÈME BRULÉE AL BERGAMOTTO	€ 7.00
MILLEFOGLIE DI PASTA FILLO CON CREMA ALLA VANIGLIA E FRUTTI DI BOSCO	€ 7.00
CANNOLO SICILIANO	€ 7.00
TARTATIN ALLE PERE CON GELATO AGLI AMARETTI E SALSA AL LATTE DI MANDORLA	€ 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	€ 8.00
PIATTO DI MANGO FRESCO	€ 8.00
PIATTO DI FRUTTA PICCOLO/MEDIO/GRANDE	€ 8.00 / 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, nocciole, 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.

TARTUFO CON PANNA € 8.00

GRANITA € 9.00

caffè con panna / limone / fragola / cioccolato / mandorla

MANTECATO MISTO IN COPPA € 9.00

CIOCCOLOSA € 10.00

Gelato al cioccolato con scaglie di cioccolato

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

PASTICCINI



CALDE

CASSATINE

CANNOLI SICILIANI

PISTACCHIO

BA-BA
BACIO

Sacher

VARIEGATO
AMARENA



Estratti di Frutta e Verdura

ANANAS, MELA, CAROTA, ZENZERO	€ 6.00
ARANCIA, CAROTA, LIMONE, MENTA	€ 6.00
MELA, KIWI, ANANAS, MENTA	€ 6.00
MANGO, CAROTA, ARANCIA	€ 6.00
KIWI, SEDANO, MELONE	€ 6.00

Aggiunta di ogni ingrediente: 1.00 €

L'estrazione del succo differisce dalla centrifuga in quanto "stritola" frutta e verdura a freddo, senza intaccarne le proprietà organolettiche e senza ossidare il prodotto con il calore. Si estrae solo il succo più concentrato, il vero cuore dell'ortaggio o del frutto.

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

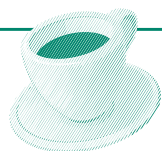
**RICCA DI VITAMINE
DONA GIOVINEZZA ALLA PELLE
ENERGIZZANTE NATURALE**



CAROTA

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





Caffetteria e Bar



LIEVITI PICCOLI	€ 1.00	ACQUA MINERALE	PICCOLA € 2.00
LIEVITI	€ 1.50	(NATURALE E FRIZZANTE)	GRANDE € 3.00
LATTE BIANCO	€ 2.00	TRAMEZZINI E TOAST	€ 2.50
CAFFÈ ESPRESSO	€ 3.00	SUCCHI DI FRUTTA	€ 4.00
CAFFÈ D'ORZO	€ 3.00	BIBITE	€ 4.00
CAFFÈ AMERICANO	€ 3.00	(COCA COLA, CHINOTTO, CEDRATA, ACQUA TONICA, FANTA, SPRITE)	
CAFFÈ LATTE	€ 4.00	SPREMUTA	€ 5.00
LATTE MACCHIATO	€ 4.00	AMARI E LIQUORI	€ 6.00
CAFFÈ DECA	€ 4.00	APERITIVI ANALCOLICI	€ 6.00
CAPPUCCINO	€ 4.00	WHISKY E LIQUORI ESTERI	€ 7.00
DOLCI DEL GIORNO	€ 4.00	RISERVE	€ 10.00
THÈ E CAFFÈ FREDDO	€ 5.00	RISERVE SPECIALI	€ 18.00
TISANE (GUSTI ASSORTITI)	€ 5.00		
CIOCCOLATA CALDA	€ 5.00		



Birre



ALLA SPINA

BIRRA ANGELO PORETTI 4 LUPPOLI <i>chiara</i>	(L 0,20) € 4.00 / (L 0,40) € 7.00
BIRRA ANGELO PORETTI 5 LUPPOLI <i>doppio malto chiara</i>	(L 0,20) € 4.00 / (L 0,40) € 7.00
BIRRA ANGELO PORETTI 6 LUPPOLI <i>doppio malto rossa</i>	(L 0,20) € 4.00 / (L 0,40) € 7.00
BIRRA ANGELO PORETTI 7 LUPPOLI <i>stagionale</i>	(L 0,30) € 7.00

IN BOTTIGLIA

ANGELO PORETTI 4 LUPPOLI (L 0,33)	€ 4.00
ARTIGIANALE "ANGELO" <i>Brown Ale / Pale Ale</i> (L 0,75)	€ 10.00
ANGELO PORETTI 10 LUPPOLI (L 0,75)	€ 15.00



Cocktails

€ 8.00



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, Kalua

WHITE RUSSIAN

vodka, kalua, 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