



· Albri Salumi ·

NAPOLI

€ 6.00

Baguette con Salame di Napoli Levoni (senza glutine) con rucola e zucchine

VALTELLINA € 6.00

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

BOLOGNA

€ 6.00

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

FERRARA

€ 7.00 Baguette con pollo, insalatina

e maionese gastronomica

· Vegetariani ·

NAOMI

€ 6.00

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

CLAUDIA

€ 6.00

€ 6.00

Baguette con broccoli ripassati in padella, pomodori secchi, olive e mozzarella

MARPESSA

Baguette con cime di rapa ripassate in padella, stracchino, pomodori secchi

TWIGGY

€ 6.00

Baquette con melanzana, pomodoro

MOSS

€ 6.00

€ 7.00

Baquette integrale con costoluto, stracchino e rucola

· Pesce ·

ROMANO

Baquette con mozzarella di bufala, alici di Sicilia, lattuga romana

SICILIANO

€ 7.00

€ 6.00

Baguette con tonno di Sicilia, pomodori, origano e insalatina

SVEDESE

Baquette 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

DOLCI E DELIZIE

L		
	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
	CANNOLO SICILIANO ALLA RICOTTA	€ 6.00
	CRÈME BRÛLÉE BOTTEGA ITALIA	€ 6.00
	CASSATA SICILIANA BOTTEGA ITALIA	€ 6.00
	TORTA AL PISTACCHIO DI BRONTE BIO	€ 7.00
	DOLCE ALLA CAROTA BIO	€ 7.00
	STRUDEL DI MELE BIO	€ 7.00
	TORTINO DI RICOTTA E MARRON GLACÉ E CIOCCOLATO FUSO	€ 8.00

PLATEAU DE FRUITS

Grande scelta di dolci assortiti al banco della pasticceria.

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

Monteforte

MENU PRANZO

PASTICCERIA Ristorante









WWW.BOTTEGAITALIAROMA.IT

- LA NOSTRA CUCINA A PRANZO -

Antipasti

TORTINO DI FUNGHI PORCINI con mozzarella di bufala DOP, Parmigiano Reggiano e fonduta di pecorin	
CARPACCIO DI PESCE DEL MEDITERRANEO	_ € 10.00
POLPETTE DI PESCE CON SALSA TARTARA	€ 10.00
TERRINA DI UOVA BIOLOGICA-VEGETARIANA con cime di rapa, taleggio, salsa di pecorino romano DOP	€ 10.00

SALMONE DISIDRATATO AL PROFUMO DI ERBE $_{\rm }$ £ 13.00 e pane tostato con mozzarella di bufala ${\cal DOP}$

Zuppe

ZUPPA ENERGETICA porro, patate bio, carote, bieta, sedano e zenzel	_€ 8.00 •••
ZUPPA DI FARRO E MISTO DI FAGIOLI	_€ 8.00
VELLUTATA	€ 10.00





Sfizi & Friggitoria

FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA E POMODORI SECCHI 3 $ ho z$.	€ 6.00
ARANCINI SICILIANI AL CARTOCCIO 2 pz.	€ 6.00
PIZZOTTELLE NAPOLETANE CON POMODORO FRESCO E BASILICO 3 $ hoz$.	€ 6.00
BOCCONCINI DI POLLO CON CORN FLAKES E SALSA BARBECUE FATTA IN CASA	€ 8.00
CROCCHETTE DI PATATE AROMATIZZATE 4 $ ho z$.	€ 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	0.00
RAVIOLI DI SQUACQUERONE con pesto e pomodori datterini € 10	0.00
SPAGHETTI DI GRAGNANO TRAFILATI AL BRONZO con pomodorini siciliani € 10	0.01
SPAGHETTI DI GRAGNANO ALLA CARBONARA con guanciale Levoni, uova bio, pecorino romano DOP € 10	0.01
TONNARELLI "BOTTEGA ITALIA" cacio e pepe fatti in casa con pecorino di Pienza, Parmigiano Reggiano € 12	2.01
GNOCCHETTI con cernia, pomodori datterini e zucchine € 12	2.01



Secondi



HAMBURGER "BOTTEGA ITALIA" carne di manzo italiana con formaggio, pomodoro, peperoni, lattuga e salsa fatta in casa, con	€ 10.00 torno
TRANCIO DI SALMONE CROCCANTE	
FILETTO DI PESCATO DEL GIORNO alla siciliana	€ 14.00
ROAST BEEF AL SALE con contorno di misticanza e salsa di agretti fatta in casa	€ 15.00



Lontorni

CICORIA RIPASSATA con aglio, olio EVO di Modica DOP e peperoncino "Red Habana"	€ 5.00
BROCCOLO ROMANO con aglio, olio EVO di Modica DOP	€ 5.00

e peperoncino "Red Habana"

PATATE BIO AL FORNO _____ € 5.00 con aglio, olio EVO di Modica DOP e rosmarino

CIME DI RAPA RIPASSATE _____ € 5.00 con aglio, olio EVO di Modica DOP e peperoncino "Red Habana"

VERDURE SELEZIONATE GRIGLIATE £ 5.00



Insalate dell'Orto



MISTICANZA_ insalata di campo con rucola, mela, uvetta, frutta secca e scaglie di parmigiano	€ 6.00
VIGNAIOLA lattughino, spinacino, rucola, radicchio, finocchi, arance a vivo	€ 6.00
BURINA lattuga, radicchio, pere, fontina d'Alpeggio e noci	€ 6.00
GRECA pomodori, cipolla, origano, cetrioli, feta, olive taggiasche	€ 6.00
CONTADINA insalata riccia, tonno, cipolla, pomodori secchi, fagioli cannellini	€ 7.00
POLLO lattuga, filetti di pollo grigliato, pomodoro e maionese gastronomica	€ 7.00
CROSTACEI lattuga, rucola, crostacei, finocchi, patata lessa e sedano	€ 10.00
SALMONE lattuga romana, cetrioli, salmone affumicato, robiola, pomodori	€ 10.00

PANINI GOURIMET



· Con Prosciutto Crudo ·

ROSA

€ 6.00

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

GLICINE

€ 6.00

€ 6.00

Baguette con prosciutto S. Daniele, pomodoro, stracchino, olio EVO di "Modica" DOP

CICLAMINO

Baguette con prosciutto stagionato di montagna tagliato a mano con pomodoro, radicchio, olio EVO di "Modica" DOP · Con Prosciulto Colto ·

PIAZZA DI SPAGNA € 6.00

Baguette con prosciutto cotto Ferrarini (senza glutine, conservanti e lattosio), stracchino, pesto di basicilico

NAVONA *€ 6.00*

Baguette con prosciutto cotto Ferrarini (senza glutine, conservanti e lattosio), mozzarella di bufala e pomodoro secco

PANTHEON $\notin 6.00$

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

FONTANA DI TREVI

Baguette con prosciutto cotto Ferrarini (senza glutine, conservanti e lattosio) e gorgonzola dolce

€ 6.00