



IL BOTTACCIO

Menu



** Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi nel rispetto della normativa sanitaria*

“Le nostre Storie”

*Un viaggio nel gusto
dove tradizione e creatività
si uniscono in un inconfondibile stile.*

Ogni piatto, la sua storia.

*A raccontarla saranno
le note dei sapori del mare,
i profumi del bosco,
l’influsso intrigante dell’esotico:
i meravigliosi frutti
di nostra Madre Terra*

“The world is as you Dream it”

*A gastronomic adventure
where tradition and taste are created
merging in a unique experience*

the hallmark of a dream

every dish has a tale

*The actors - notes of flavor
salt of the sea and scents
of the forest
index of the intriguing and the exotic*

the perfume of your Dreams

Antipastí

Gli Antipasti - Starters

L'Addestramento del Gusto

<i>Carpaccio di Tracina agli Agrumi con Insalata di Avocado</i> (Citrus marinated Weever Carpaccio with Avocado salad)	€	32,00
<i>Scampi Crudi marinati al Lime con Mango e Papaya</i> (Raw Prawn marinated in Lime with Mango and Papaya salad)	€	35,00
<i>Ceviche di Tonno al Cedro e Zenzero</i> (Tuna Ceviche with Lime and Ginger)	€	35,00
<i>Capesanta con Lardo di Colonnata su Riso selvaggio e Tartufo</i> (Scallops with Lardo di Colonnata, Wild Rice and Truffle)	€	35,00
<i>Variazione di Foie Gras al Vin Santo</i> (Selection of Foie Gras with sweet wine sauce)	€	30,00
<i>Classico Carpaccio di Manzo con scaglie di Pecorino della Garfagnana</i> (Beef Carpaccio with Garfagnana Pecorino flakes)	€	25,00
<i>Selezione di Carni Stagionate, Insaccati e Mostarde Artigianali</i> (Selection of Seasoned Meats and Artisanal Mustards)	€	25,00

Primi Piatti

Gli Aneddoti

"le Paste, le Zuppe, i Risotti"

La Lunghezza nel Piccolo

Spaghettoni San Martino con Totanini e Pomodoro "Concassé"
San Martino Spaghetti with Baby Squid and Tomatoes "Concassé" € 20,00

Il Colore Nero dal profondo del Mare

Raviolone Nero con ripieno di Astice in Salsa di Frutti di Mare
Black Ravioli filled with Homnard in Shellfish Sauce € 20,00

La Rete nel Piatto - "Zuppetta Viareggina"

Zuppa di Pescato di Rete deliscato con Pomodoro e Peperoncino
Local Fish Soup with Tomato and Red Pepper € 20,00

Il Cattivo Boscaiolo

Maltagliati con Funghi Porcini con Tartufo estivo
(Flat Dumplings with Wild Mushrooms Sauce and Summer Truffle) € 20,00

Tordei di Ado'

Fagottini di Salsiccia con Broccoli e Fonduta di Formaggio di Fossa
(Sausage stuffed Pasta with Broccoli sauce and Grotto-Aged Cheese) € 19,00

1 Piatti della Tradizione

Pici all' Aglione e Aglio Nero
(Hand-rolled Pasta with Tomato-Garlic sauce) € 18,00

Linguine San Martino con Vongole su crema di Gamberi

(San Martino Linguine with Clams sauce and Shrimp cream) € 20,00

Siamo dove siamo e perciò lo facciamo

Risotto con Scampi, Funghi Porcini e Curry (per due persone)
Shrimp, Mushroom and Curry Risotto (for two) € 48,00

oppure

Risotto con Caciotta della Lunigiana e Tartufo (per due persone)

Local Cheese and summer Truffle Risotto (for two) € 58,00

Secondi Piatti

Il Nostro Contakilometro quasi a Zero

Quando siamo quasi arrivati



<i>Millefoglie di Rombo con Patate, Pinoli e Basilico</i> <i>(Flounder with crispy Potatoes, Pine Nuts and Basil)</i>	€ 35,00
<i>Trancio di Branzino in camicia di Fiori di Zucca</i> <i>(Baked Sea Bass with Zucchini Flower)</i>	€ 38,00
<i>Medaglioni di Rana Pescatrice con Vellutata di Melanzane Bianche</i> <i>(Monk fish with White Eggplant cream)</i>	€ 32,00
<i>Astice bollito con verdure croccanti</i> <i>(Boiled Lobster with crunchy Vegetables)</i>	€ 38,00
<i>Filetto di Manzo con Lardo di Colonnata in salsa al Chianti</i> <i>(Fillet of Beef braised and baked with Colonnata Lard and Chianti Sauce)</i>	€ 35,00
<i>Medaglione di Cinghiale al Brandy e Mosto d'Uva</i> <i>(Wild Boar Fillet Flavored with Brandy and Grape Must)</i>	€ 35,00
<i>Filetto di Agnello alle Erbe aromatiche e Senape di Digione</i> <i>(Lamb Fillet with Herbs and Dijon Mustard)</i>	€ 35,00

Dolci

Dissertando sul dopo

"Dolci, Gelati e Sorbetti"

1 Classici

€ 20,00

Torta di Cioccolato con Caramello al Caffè
Chocolate Cake with Coffee Caramel

Semifreddo alla Nocciola con Meringa croccante e salsa ai Lamponi
(Hazelnut Semifreddo with crispy Meringue heart in Raspberry sauce)

Le Novità

€ 20,00

"Tango della Buena Suerte"
Millefoglie con Flan Argentino e Frutti di Bosco
(Millefeuille with Argentina's Flan and Berries)

"Reginella"
Frangipane di Ciliegie con salsa di Maraschino
(Cherry Frangipane with Maraschino sauce)

Gelati

Icecream

€ 12,00

Vaniglia di Tahiti (Tahiti Vanilla)
Cioccolato Fondente Amedei (Dark Chocolate)
Nocciola delle Langhe (Langhe Hazelnut)
Pistacchio di Bronte (Bronte Pistachio)
Cocco e Rhum (Coconut and Rhum)

Sorbetti

Sorbet

€ 15,00

Pera con Crumble di Pecorino e Miele
(Pear with Honey and Cheese Crumble)

Agrumi
(Orange, Lemon and Pink Grapefruit)

Ananas e Menta
(Pineapple and Mint)

** Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi nel rispetto della normativa sanitaria*



IL BOTTACCIO
Via Bottaccio, 1
54038 - Montignoso (MS)
www.bottaccio.com

