



IL BOTTACCIO

Menu



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

Mare Nostrum Terrae Nostrae

Fin dai tempi dei Romani *Mare Nostrum* era definito il Mediterraneo,
fonte di ricchezza e sostentamento.
E con quel senso di appartenenza e di rispetto
che ancora oggi ci rivolgiamo a lui
per proporre le diverse varietà dei suoi abitanti
che spesso incontrano le *Terrae Nostrae*,
luoghi silenziosi e montagnosi,
anch'esse ricche di tradizioni e di eccellenze.

Un viaggio nel gusto che abbraccia
l'infinito Mare e la profonda Terra,
nell'armonizzazione degli *Apparenti Opposti*

“The world is as you Dream it”

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

the hallmark of a dream

every dish tells a tale

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

the perfume of your Dream

MARE NOSTRUM

MARE NOSTRUM

Zuppetta di Triglie e Gamberi rosa Red Mullet and pink Shrimps light soup	€	32,00
Crudo di Crostacei (Scampi, Cicale e Mazzancolle) Raw Prawn, Shrimps and Mantis Shrimps marinated with Lime	€	35,00
Capesanta con Lardo di Colonnata su Riso selvaggio e Tartufo Nero Scallops with Lardo di Colonnata, Wild Rice and Black Truffle	€	35,00
Riccioli di sogliola con Cappella di Fungo Porcino Sole fish with Porcini Mushrooms	€	35,00
Gallinella di Mare in guazzetto di Pomodoro Datterino e Aceto Balsamico Red Gournard Fish with Cherry Tomatoes and Balsamic Vinegard	€	35,00
Branzino sous vide in camicia di Bietola con crema di Gamberi Sea Bas with Chard and Shrimps cream	€	35,00
Ricciola di Fondale con Vellutata di Patate e Cipolle di Treschietto Amberjack fish with Potatoes and Onions	€	32,00
San Pietro Gratinato con scaglie di Zucchine, Pinoli e Olive Taggiasche San Peter fish with ZUcchini, Pine Nuts and black Olives	€	35,00

PASTÆ

PASTE, ZUPPE E RISOTTI

Spaghettoni Di Martino con Totanini e Pomodoro "Concassé" Di Martino Spaghetti with Baby Squid and Tomatoes "Concassé"	€	20,00
Raviolone Nero con ripieno di Astice in Salsa di Frutti di Mare Black Ravioli filled with Homnard in Shellfish Sauce	€	20,00
Bisque di Astice con Gambero Kataifi Homnard Bisque with Shrimps	€	20,00
Maltagliati con Funghi Porcini Flat Dumplings with Wild Mushrooms Sauce	€	20,00
Fagottini di Salsiccia con Broccoli e Fonduta di Formaggio di Fossa Sausage stuffed Pasta with Broccoli sauce and Grotto-Aged Cheese	€	19,00

I Piatti della Tradizione

Pici all'Aglione e Aglio Nero Hand-rolled Pasta with Tomato-Garlic sauce	€	18,00
Linguine Di Martino con Vongole su crema di Gamberi Di Martino Linguine with Clams sauce and Shrimp cream	€	20,00
Risotto con Scampi, Funghi Porcini e Curry (per due persone) Shrimp, Mushroom and Curry Risotto (for two)	€	50,00
Risotto con Caciotta della Lunigiana e Tartufo (per due persone) Local Cheese and summer Truffle Risotto (for two)	€	58,00

TERRÆ NOSTRÆ

TERRÆ NOSTRÆ

Selezione di Carni Stagionate, Insaccati e Mostarde Artigianali Selection of Seasoned Meats and Artisanal Mustardes	€	25,00
Variazione di Foie Gras al Vin Santo Selection of Foie Gras with sweet wine sauce	€	28,00
Tartare di Vitella con Burrata e Tartufo Nero Veal Tartare with Burrata and Black Truffle	€	28,00
Petto di Fagiano sous vide alla Rossini Pheasant breast with Foie Gras and Black Truffle	€	35,00
Filetto di Manzo con Lardo di Colonnata in salsa al Chianti Fillet of Beef braised and baked with Colonnata Lard and Red Wine Sauce	€	35,00
Medaglione di Cinghiale al Brandy e Mosto d'Uva Wild Boar Fillet Flavored with Brandy and Grape Must	€	35,00
Filetto di Agnello alle Erbe aromatiche e Senape di Digione Lamb Fillet with Herbs and Dijon Mustard	€	35,00

IN CAUDA

Dulcis in Fundo

“Dolci, Gelati e Sorbetti”

I Classici

Torta di Cioccolato con Pera disidratata e Caramello al Caffè
Chocolate Cake with dried Pear and Coffee Caramel

€ 20,00

Semifreddo di Nocciola con Meringa, salsa ai Lamponi e Nougat al Sesamo
Hazelnut Semifreddo with Meringue , Raspberry sauce and Sesame Nougat

€ 20,00

Millefoglie con Latte Portoghese e Gelato Tatin
Millefeuille with Vanilla Caramel Cream and Apple Ice Cream

€ 20,00

Tortino al Pistacchio dal cuore fondente e Gelato al Tè Earl Grey Imperiale
con Lemon Curd

Sweet Heart Pistachio Cake with Earl Grey Ice Cream and Lemon Curd

€ 20,00

Gelati

Ice Cream

€ 12,00

Vaniglia di Tahiti	(Tahiti Vanilla)
Cioccolato Fondente Amedei	(Dark Chocolate)
Nocciola delle Langhe	(Langhe Hazelnut)
Pistacchio di Bronte	(Bronte Pistachio)

Sorbetti

Sorbet

€ 15,00

Bergamotto e Cedro	(Bergamot and Cedar)
Mandarino e Kumquat	(Mandarin and Kumquat)
Arancia Rossa e Campari	(Bloody Orange nad Campary)

** 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

