



IL BOTTACCIO  
REALITY IS A DREAM

# Menu



**RELAIS &  
CHATEAUX**

*\* 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<br>Red Mullet and pink Shrimps light soup   | € | 32,00 |
| Crudo di Crostacei e Molluschi (Scampi, Mazzancolle e Capesante)<br>Raw Prawn, Shrimps and Scallop marinated with Lime                 | € | 35,00 |
| Tartare di Scampi su Riso selvaggio e Tartufo Nero<br>Scampi Tartare with Wild Rice and Black Truffle                                  | € | 38,00 |
| Insalata di Astice con Frutti Esotici<br>Homard salad with Mango and Papaya  | € | 38,00 |
| Gallinella di Mare in guazzetto di Pomodoro Datterino e Aceto Balsamico<br>Red Gournard Fish with Cherry Tomatoes and Balsamic Vinegar | € | 35,00 |
| Rana Pescatrice con Lardo di Colonnata su Crema di Patate agli Agrumi<br>Monk Fish with Lard and Citrus Potatoes Cream                 | € | 35,00 |
| Ricciola di Fondale Sous Vide con Cipolle di Treschietto<br>Amberjack Sous Vide fish with local Onions                                 | € | 36,00 |
| San Pietro Gratinato con scaglie di Zucchine, Pinoli e Olive Taggiasche<br>San Peter fish with Zucchini, Pine Nuts and black Olives    | € | 35,00 |

PASTÆ

## PASTE E RISOTTI

|   |   |       |
|---|---|-------|
| Spaghetti Di Martino con Totanini e Pomodoro "Concassé"<br>Di Martino Spaghetti with Baby Squid and Tomatoes "Concassé"                               | € | 20,00 |
| Tagliolini Neri con Salsa di Astice e Passatina di Fagioli Cannellini<br>Black Tagliolini with Homard Sauce and Bean Cream                            | € | 20,00 |
| Linguine Di Martino con Vongole su crema di Gamberi<br>Di Martino Linguine with Clams sauce and Shrimp cream  | € | 20,00 |
| Pici all'Aglione e Aglio Nero<br>Hand-rolled Pasta with Tomato-Garlic sauce   | € | 18,00 |
| Fagottini di Salsiccia con Broccoli e Fonduta di Formaggio di Fossa<br>Sausage stuffed Pasta with Broccoli sauce and Grotto-Aged Cheese               | € | 19,00 |
| Tortelloni di Ricotta di Bufala e Scamorza affumicata con Pomodoro Datterino<br>Tortelloni with Buffalo Ricotta and Smoked Cheese and Cherry Tomatoes | € | 19,00 |
| Risotto Madras ( <i>Scampi, Funghi Porcini e Curry - per due persone</i> )<br>Risotto with Shrimp, Mushroom and Curry ( <i>for two</i> )              | € | 50,00 |
| Risotto con Caciotta della Lunigiana e Tartufo ( <i>per due persone</i> )<br>Local Cheese and summer Truffle Risotto ( <i>for two</i> )               | € | 58,00 |

TERRÆ NOSTRÆ



## TERRÆ NOSTRÆ

|  |   |       |
|--|---|-------|
| Selezione di Carni Stagionate, Insaccati e Mostarde Artigianali<br>Selection of Seasoned Meats and Artisanal Mustardes       | € | 25,00 |
| Manzo di Pozza con scaglie di Pecorino della Garfagnana<br>(Seasoned Beef 30-days aged in stone with Cheese flakes)          | € | 28,00 |
| Tartare di Vitella con Uova di Quaglia, Burrata e Tartufo Nero<br>Veal Tartare with Burrata, Quail Egg and Black Truffle     | € | 30,00 |
| Filetto di Manzo con Lardo di Colonnata in salsa al Chianti<br>Fillet of Beef braised and baked with Lard and Red Wine Sauce | € | 35,00 |
| Medaglione di Cinghiale al Brandy e Mosto d'Uva<br>Wild Boar Fillet Flavored with Brandy and Grape Must                      | € | 35,00 |
| Filetto di Agnello alle Erbe aromatiche e Senape di Digione<br>Lamb Fillet with Herbs and Dijon Mustard                      | € | 35,00 |

IN CAUDA

## Dulcis in Fundo

### “Dolci, Gelati e Sorbetti”

Torta al Cioccolato fondente con Gelato al Caramello  
Dark Chocolate Cake with and Caramel Ice Cream € 20,00

Semifreddo di Nocciola con Meringa e Coulis di Lamponi  
Hazelnut Semifreddo with Meringue and Raspberry sauce € 20,00

Cheese Cake al Mango con Salsa Vaniglia  
Mango Cheese Cake with Vanilla sauce € 20,00

Frangipane di Ciliegie con salsa di Maraschino  
(Cherry Frangipane with Maraschino sauce) € 20,00

### Gelati

Ice Cream € 12,00

|                       |                    |
|-----------------------|--------------------|
| Vaniglia di Tahiti    | (Tahiti Vanilla)   |
| Cocco e Rhum          | (Coconut and Rum)  |
| Nocciola delle Langhe | (Langhe Hazelnut)  |
| Pistacchio di Bronte  | (Bronte Pistachio) |

### Sorbetti

Sorbet € 15,00

|                           |                                     |
|---------------------------|-------------------------------------|
| Pesca e Malvasia          | (Peach and Malvasia)                |
| Fragole e Aceto Balsamico | (Strawberries and Balsamic Vinegar) |
| Cedro e Bergamotto        | (Cedar and Bergamot)                |

*\* 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](http://www.bottaccio.com)

