



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 Red Mullet and pink Shrimps light soup	€	32,00
Crudo di Crostacei e Molluschi (Scampi, Mazzancolle e Capesante) Raw Prawn, Shrimps and Scallop marinated with Lime	€	35,00
Tartare di Scampi su Riso selvaggio e Tartufo Nero Scampi Tartare with Wild Rice and Black Truffle	€	38,00
Insalata di Astice con Mirepoix di Verdure Homnard salad with diced Vegetable	€	38,00
Gallinella di Mare in guazzetto di Pomodoro Datterino e Aceto Balsamico Red Gournard Fish with Cherry Tomatoes and Balsamic Vinegar	€	35,00
Rana Pescatrice con Lardo di Colonnata su Crema di Patate agli Agrumi Monk Fish with Lard and Citrus Potatoes Cream	€	35,00
Ricciola di Fondale Sous Vide con Cipolle di Treschietto Amberjack Sous Vide fish with local Onions	€	36,00
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 E RISOTTI

Spaghetti Di Martino con Totanini e Pomodoro "Concassé" Di Martino Spaghetti with Baby Squid and Tomatoes "Concassé"	€	20,00
Tagliatelle alla Carbonara Affumicata e Gamberi Rossi Tagliatelle with smoked Carbonara sauce and Red Shrimps	€	22,00
Linguine Di Martino con Vongole su crema di Gamberi Di Martino Linguine with Clams sauce and Shrimp cream	€	20,00
Pici all'Aglione e Aglio Nero Hand-rolled Pasta with Tomato-Garlic sauce	€	18,00
Fagottini di Salsiccia con Broccoli e Fonduta di Formaggio di Fossa Sausage stuffed Pasta with Broccoli sauce and Grotto-Aged Cheese	€	19,00
Tortelloni di Ricotta di Bufala e Scamorza affumicata con Pomodoro Datterino Tortelloni with Buffalo Ricotta and Smoked Cheese and Cherry Tomatoes	€	19,00
Risotto Madras (<i>Scampi, Funghi Porcini e Curry - per due persone</i>) Risotto with Shrimp, Mushroom and Curry (<i>for two</i>)	€	50,00
Risotto con Caciotta della Lunigiana e Tartufo (<i>per due persone</i>) Local Cheese and summer Truffle Risotto (<i>for two</i>)	€	58,00

TERRÆ NOSTRÆ

TERRÆ NOSTRÆ

Selezione di Carni Stagionate, Insaccati e Mostarde Artigianali Selection of Seasoned Meats and Artisanal Mustardes	€	25,00
Manzo di Pozza con scaglie di Pecorino della Garfagnana (Seasoned Beef 30-days aged in stone with Cheese flakes)	€	28,00
Tartare di Vitella con Uova di Quaglia, Burrata e Tartufo Nero Veal Tartare with Burrata, Quail Egg and Black Truffle	€	30,00
Filetto di Manzo con Lardo di Colonnata in salsa al Chianti Fillet of Beef braised and baked with 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”

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

Tortino caldo di Mele con salsa al Calvados
Sex-Apple Cake with Calvados sauce € 20,00

Frangipane di Uva Fragola con salsa di Maraschino
(Strawberry Vine Grape sFrangipane with Maraschino sauce) € 20,00

Gelati

Ice Cream € 12,00

Vaniglia di Tahiti	(Tahiti Vanilla)
Apple Pie	(Apple Pie)
Nocciola delle Langhe	(Langhe Hazelnut)
Pistacchio di Bronte	(Bronte Pistachio)

Sorbetti

Sorbet € 15,00

Melograno	(Pomegranate)
Cachi	(Persommon)
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*

** Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è disponibile l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio*



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



**RELAIS &
CHATEAUX**