

BOTTEGA ALEOTTI

RISTORANTE



MENU

ANTIPASTI

PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO “BEDOGNI” 24 MESI
CON SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO

COPPA DI TESTA TRADIZIONALE “BONFATTI” CON
SQUACQUERONE MONTATO

MORTADELLA CLASSICA “BONFATTI”

SOUFFLE’ DI PARMIGIANO CON SPUMA DI MORTADELLA E
PISTACCHI TOSTATI

ZUPPA DI CIPOLLE CON FONTINA VALDOSTANA GRATINATA

PATE’ DI FEGATINI DI POLLO AL MARSALA SU POLENTA
ARROSTITA

GIRELLO DI MANZO SALMISTRATO CON SCAGLIE DI
PARMIGIANO REGGIANO, OLIO ALLA RUCOLA E NOCI

PRIMI PIATTI

TORTELLONI DI RICOTTA FRESCA DI CASEIFICIO, BURRO FUSO
E SALVIA

TORTELLINI IN DOPPIO BRODO DI CAPPONE

TAGLIATELLE AL RAGU' BOLOGNESE

RAVIOLI DI CERVO TIRATI AL BURRO E ROSMARINO CON
BRODO DI FUNGHI PORCINI SECCHI

RISOTTO CARNAROLI PIEMONTESE "ACQUERELLO"
MANTECATO AL ROQUEFORT CON SALSA DI PERE AL
BOURBON AMERICANO

SPAGHETTO DI GRANO DURO "SENATORE CAPPELLI" CON
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO, PANE TOSTATO E
POLVERE DI POMODORO

RIGATONI TRAFILATI AL BRONZO CON RAGU' DI AGNELLO
TAGLIATO A COLTELLO E CIPOLLA CROCCANTE

GNOCCHETTI DI PATATE BURRO E ORO AL PROFUMO DI
LARDO DI COLONNATA

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI CONTROFILETTO ALLA GRIGLIA CON CAVOLO NERO STUFATO

PANCIA DI MAIALINO COTTA A BASSA TEMPERATURA CON PURE' DI SEDANO RAPA E NOCCIOLE TOSTATE

PETTO D'ANATRA SU VERZA AL FINOCCHIETTO E RIDUZIONE DI VINO ROSSO VALPOLICELLA CLASSICO

FILETTO DI BACCALA' ISLANDESE CON HUMMUS DI CECI E PERLE DI SESAMO

COSCIA DI CONIGLIO ARROSTO CON FRIGGIONE TRADIZIONALE

BATTUTA CRUDA DI FASSONA PIEMONTESE CON SPUMA DI ROBIOLA E POLVERE DI OLIVE NERE

MELA E RADICCHIO TARDIVO DI TREVISO STUFATI ALLO ZAFFERANO CON SCAMORZA GRATINATA

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

TORTA TENERINA AL CIOCCOLATO “ VALRHONA GUINEA
70%” CON MASCARPONE E GOCCIA DI ACETO BALSAMICO
INVECCHIATO 12 ANNI

PANNA COTTA AL FORNO CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO AL
RISO SOFFIATO

CANNOLO DI PASTA KATAIFI CON SPUMA DI NOCCIOLE
PIEMONTESI E SALSA LE PERE

TORTA DI MELE CON COMPOSTA CALDA DI MIRTILLI ROSSI

CROSTATINA DI FROLLA CON CREMA PASTICCERA, MARRONI
GLASSATI E SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE

BISCOTTERIA ASSORTITA DI NOSTRA PRODUZIONE CON
CALICE DI PASSITO ZIBIBBO SICILIANO

*B*OTTEGA *A*LEOTTI

RISTORANTE