

BOTTEGA ALEOTTI

RISTORANTE



MENU

ANTIPASTI

Prosciutto crudo di Langhirano “BEDOGNI” 24 mesi e scaglie di parmigiano reggiano

Mortadella classica selezione “TOUR-TLEN”

Budino di cipolle con vellutata di fagioli borlotti e polvere di spinaci

Carpaccio di salmone marinato agli agrumi con pera cotta allo chardonnay e fiocchi di latte

Vitello tonnato della Bottega

Stracciatella con alici del Mar Cantabrico, bottarga di muggine e nostro panino al burro

PRIMI PIATTI

Tortelloni di ricotta fresca di caseificio, burro e salvia

Tortellini tradizionali con panna alla robiola

Tagliatelle al ragù bolognese

Gnocchetti di ricotta alla norma con pomodorini datterini, melanzane arrostate e basilico

Risotto carnaroli piemontese “ACQUERELLO” mantecato al mascarpone, polvere di porcini e nocciole tostate

Maccheroni “Carla Latini” con ragù bianco di pancia di vitello e crudaiola di zucchine chiare alla senape rustica

Spaghetti “Carla Latini” con acciughe del Cantabrico e pane tostato alle erbe

SECONDI PIATTI

Tagliata di rib-eye “irlanda” alla griglia con valeriana e cipolla tropea
in agrodolce

Spalla di agnello iberico con maionese all’aneto e senape di Digione
con fagiolini croccanti

Filetto di baccalà islandese con humus di ceci e perle di sesamo

Fassona piemontese ripassata alla piastra con porcini trifolati e scaglie
di castelmagno

Lombo di vitello alla bolognese glassato al parmigiano e prosciutto di
Langhirano

Battuta di cervo “Macelleria Zivieri” con colatura di alici, crema di
burrata e cuore di spinacini

Melanzane al forno alla parmigiana con scamorza siciliana delle
Madonie

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

Torta tenerina al cioccolato fondente 70% VALRHONA con
mascarpone

Panna cotta con salsa di fragole fresche

Cheesecake di albicocche in bicchiere

Semifreddo alla menta con salsa di cioccolato al caramello
VALRHONA

Crostatina di pasta frolla al pistacchio con gel di arancia e scorza
candita

Biscotteria assortita di nostra produzione con calice di passito siciliano

*B*OTTEGA *A*LEOTTI

RISTORANTE