

# BOTTEGA ALEOTTI

---

RISTORANTE



MENU

## ANTIPASTI

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

PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO “RISERVA BEDOGNI” 33  
MESI CON SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO

MORTADELLA CLASSICA FELSINEO ASSOCIAZIONE TOURTLEN

ROASTBEEF DI FASSONA CON CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE  
DI NOSTRA PRODUZIONE E SQUACQUERONE MONTATO

SOUFLE’ DI ZUCCHINE CON SPUMA DI MELANZANA E MENTA  
FRESCA

CHEESECAKE DI FORMAGGIO CON MELONE E PROSCIUTTO  
CROCCANTE

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO ALL’ANETO CON  
INSALATINA DI FINOCCHI E RAPANELLI

## PRIMI PIATTI

TORTELLONI DI RICOTTA FRESCA DI CASEIFICIO, BURRO FUSO  
E SALVIA

TORTELLINI SALTATI AL BURRO “BEPPI NO OCCELLI” CON  
GOCCE DI ACETO BALSAMICO

TAGLIATELLE AL RAGU’ BOLOGNESE

GNOCCHI DI PATATE CON PESTO DI BASILICO E FAGIOLINI AL  
VAPORE

RIGATONI CON RAGU’ BIANCO DI VITELLO E CIPOLLA FRITTA

RISOTTO MANTECATO ALLA BURRATA CON POLVERI DI  
POMODORO E CAPPERO

SPAGHETTI LEGGERMENTE PICCANTI CON ACCIUGHE DEL  
MAR CANTABRICO E PANE TOSTATO

## SECONDI PIATTI

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

TAGLIATA DI CONTROFILETTO “IRLANDA” ALLA GRIGLIA CON  
POMODORINI CARAMELLATI E SCAGLIE DI PARMIGIANO

COSTOLETTE DI AGNELLO CON PANATURA ALLE ERBETTE E  
GIARDINIERA ARTIGIANALE

IL VITELLO TONNATO DELLA BOTTEGA COTTO A BASSA  
TEMPERATURA

INSALATINA TIEPIDA DI COSCIA DI CONIGLIO CON ZUCCHINE  
CHIARE CRUDE ALLA SENAPE DOLCE E FIORE DI ZUCCA  
FRITTO

BATTUTA CRUDA DI FASSONA PIEMONTESE CON YOGURT  
GRECO, CAPPERI DI PANTELLERIA E GAZPACHO DI  
POMODORINI

BOCCONCINI DI DAINO CON SPUMA DI LARDO DI COLONNATA  
E TARTUFO NERO PREGIATO

TARTARE CRUDA DI RICCIOLA CON BRONOISE DI VERDURE  
AGLI AGRUMI

SELEZIONE DI FORMAGGI BEPPINO OCCELLI SERVITI CON  
FICHI CARAMELLATI, MIELE , ZENZERO E FRUTTA SECCA:

TUMA DLA PAYA DI MUCCA, GRAN RISERVA AL BAROLO DOCG  
DI MUCCA, ERBORINATO VERDE DI MUCCA, OCCELLI  
STAGIONATO IN FOGLIE DI CASTAGNO DI MUCCA E PECORA

**DOLCI** DI NOSTRA PRODUZIONE

TORTA TENERINA AL CIOCCOLATO ZAINI 50% CON  
MASCARPONE BIANCO DELLA VALSAMOGGIA MONTATO  
AL LATTE

DOLCE SALAME

BISCOTTERIA ASSORTITA CON CALICE DI “PASSITO DI  
LENARDO” (GONARS – FRIULI V.G.)

CREMOSO AL PISTACCHIO DI BRONTE CON SALSA AL LIMONE E  
LINGUE DI GATTO

MOUSSE DI YOGURT BIANCO CON AMARENE FABBRI

SEMIFREDDO ALLA MENTA E CACAO CON SALSA DI ARANCE  
FRESCHE

DIPLOMATICO DELLA BOTTEGA IN BICCHIERE

*B*OTTEGA *A*LEOTTI  

---

RISTORANTE