

BOTTEGA ALEOTTI

RISTORANTE



MENU

ANTIPASTI

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

MORTADELLA CLASSICA SELEZIONE “TOUR-TLEN”

FLAN DI PARMIGIANO CON ASPARAGI E GOCCE DI ACETO
BALSAMICO INVECCHIATO 12 ANNI

ZUPPA DI CIPOLLE CON FONTINA VALDOSTANA GRATINATA

ROASTBEEF DI FASSONA PIEMONTESE CON GOCCE DI
BURRATA, POLVERE E FOGLIE MARINATE DI CAPPERO

BISCOTTO ALLE MANDORLE CON SCALOPPATA DI FOIS
GRAS, PETALI DI CIPOLLA IN AGRODOLCE E FORMAGGIO
CAMEMBERT

PRIMI PIATTI

TORTELLONI DI RICOTTA FRESCA DI CASEIFICIO, BURRO E
SALVIA

TORTELLINI IN DOPPIO BRODO DI CAPPONE

TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE

PASSATELLI AL RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO, SENAPE RUSTICA
E ASPARAGI CROCCANTI

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

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

TORTELLINI VERDI RIPIENI DI CERVO CON BRODO DI FUNGHI
PORCINI

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI CONTROFILETTO “IRLANDA” ALLA GRIGLIA CON
CICORIA RIPASSATA

SPALLA DI AGNELLO IBERICO CON MAIONESE ALL'AGLIO
NERO E ASPARAGI

FILETTO DI BACCALÀ ISLANDESE CON HUMUS DI CECI E
PERLE DI SESAMO

COSCIA DI FARAONA CON CREMA DI RAPA ROSSA FRESCA E
GIARDINIERA ARTIGIANALE

CARRE' DI MAIALINO CON MELE, BURRO FUSO E LARDO DI
COLONNATA

BATTUTA CRUDA DI FASSONA PIEMONTESE CON SCAGLIE DI
PARMIGIANO DI MONTAGNA E CARPACCIO DI FINOCCHI

BUDINO DI TALEGGIO CON FICHI CARAMELLATI E CAROTE
ALL'ACETO DI LAMPONE

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

TORTA TENERINA AL CIOCCOLATO FONDENTE 70%
VALRHONA CON MASCARPONE

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

TORTINO DI CAROTE CON CREMOSO ALLO YOGURT E
SCORZETTE DI ARANCIO CANDITO

COSTATINA DI FROLLA CON SPUMA DI SQUACQUERONE,
COULIS DI FRAGOLE E LIQUERIZIA IN POLVERE

CREMOSO AL PISTACCHIO CON SALSA DI LIMONE E CRUMBLE
ALLA CANNELLA

BISCOTTERIA ASSORTITA DI NOSTRA PRODUZIONE CON
CALICE DI PASSITO SICILIANO

*B*OTTEGA *A*LEOTTI

RISTORANTE