

Bottega Valtellina 18

LE NOSTRE BIRRE

Birra Moretti Baffo D'Oro

Come ci insegna Luigi Moretti, la buona Birra non conosce fretta. I nostri mastri birrai aspettano un anno intero la completa maturazione dell'orzo nobile da cui ottengono Birra Moretti Baffo D'Oro. Solo malti primaverili italiani per un gusto rotondo, una schiuma fine e un fragrante aroma di fiori e di crosta di pane.

Gradazione alcolica: 4,8%

Piccola L 0,2 - € 3,00 Euro | Media L 0,4 - € 5,00 Euro

Birra Moretti La Rossa

A volte basta un tocco per rendere speciale qualcosa di buono. Il gusto inconfondibile di Birra Moretti La Rossa è ottenuto grazie a un "colpo di fuoco" a 105° c con cui i nostri mastri birrai trasformano l'orzo puro in malto.

Il risultato è il tipico colore brunito di questa birra e il suo gusto straordinariamente morbido e pieno con sentori di caramello e liquirizia. Gradazione alcolica: 7,2%

Piccola L 0,2 - € 3,00 Euro | Media L 0,4 - € 5,00 Euro

Birra Moretti La Bianca

Quando le tradizioni incontrano la qualità degli ingredienti, il risultato è sempre straordinario. I nostri mastri birrai hanno creato Birra Moretti La Bianca nel rispetto dello stile Weiss, ma utilizzando malti 100% italiani: 50% malto d'orzo e 50% malto di frumento. Ne è nata una birra dal colore chiaro e naturalmente torbido, con un profumo fresco, ricco di note speziate ed un retrogusto delicato ed elegante.

Gradazione alcolica: 5,0%

Piccola L 0,2 - € 3,00 Euro | Media L 0,4 - € 5,00 Euro

Birra Moretti Ipa

L'Italian pale ale, equilibrata nel gusto e luppolata a freddo per esaltarne gli aromi. Si presenta con un colore dorato con riflessi ambrati, caratterizzata da una naturale torbidità dovuta alla non filtrazione, schiuma compatta, candida e fine. Si caratterizza per il perfetto equilibrio aromatico e gustativo dato dal bilanciamento tra amaro e aromi, risultato dalle tre luppolature ed in particolare dalla luppolatura a freddo: l'amaro del luppolo amaricante, aggiunto in bollitura, è perfettamente bilanciato dalle note dolci del malto caramello e dalle note agrumate e fruttate del luppolo aroma aggiunto alla fine della bollitura; una terza gettata di luppolo a freddo esalta i profumi delle infiorescenze.

Gradazione alcolica: 5,2%

Piccola L 0,2 - € 3,00 Euro | Media L 0,4 - € 5,00 Euro

SI AVVISA LA GENTILE
CLIENTELA CHE VENERDÌ
E SABATO SERA IL
SERVIZIO PIZZERIA NON
SARA DISPONIBILE

ATTENZIONE

Si informa la gentile clientela che le pietanze contenute nel seguente menù potrebbero contenere allergeni alimentari quali:

1. CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
 2. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
 3. UOVA e prodotti a base di uova
 4. PESCE e prodotti a base di pesce
 5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
 6. SOIA e prodotti a base di soia
 7. LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
 8. FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
 9. SEDANO e prodotti a base di sedano
 10. SENAPE e prodotti a base di senape
 11. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
 12. LUPINI e prodotti a base di lupini
 13. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi
- Si chiede ai gentili ospiti di informare il personale di sala su potenziali intolleranze alimentari o allergie, in modo che il personale stesso possa dare le necessarie informazioni sulla composizione delle singole pietanze.

Coperto € 2,00

ANTIPASTI E VEGETARIANI

Trio di bruschette "green": tutte a base di crema di formaggio (Pomodoro, pomodoro e burrata, zucchine e melanzane)	€ 11,00
Trio di bruschette "bottega": tutte a base di crema di formaggio (Mozzarella di bufala e crudo, brie e porcini, zola e speck)	€ 12,00
Sformatino di zucchine con fonduta di zafferano	€ 12,00
Insalata di carciofi con scaglie di grana	€ 12,00
Assiette di formaggi selezione del "casaro" con marmellata di cipolle e miele	€ 14,00
Carpaccetto di petto d'anatra affumicato con insalata di campo e glassa balsamica	€ 14,00
Saccottino di burrata con crudo Langhirano 18 mesi	€ 14,00
Mattonella di scamorza affumicata alla piastra con mosaico di verdure stagionali	€ 15,00
Tris di tartare della casa	€ 18,00
Paleta iberica Pata Negra stagionata 48 mesi	€ 18,00
Stracciatella di burrata con culatello di Zibello	€ 21,00
Degustazione di salumi selezionati accompagnati da gnocco fritto Piccola € 8,00/Media € 16,00/Grande € 24,00	

LE PASTE

Spaghetti* alla chitarra con pomodorini cherry, burrata e crema di basilico	€ 14,00
Ravioli del plin con burro, salvia e pecorino romano	€ 15,00
Garganelli al pesto di pistacchio e crudo croccante	€ 15,00
Gnocchi viola con crema di zafferano e punte di asparagi	€ 16,00
Tortelloni verdi al formaggio di fossa con crema tartufata	€ 16,00
Tagliatelle ai funghi porcini	€ 16,00

I RISOTTI

Risotto alla cipolla bruciata, scorza di limone e timo	€ 16,00
Risotto con formaggio di capra, asparagi e cipolla caramellata	€ 16,00
Risotto con porcini e mirtilli	€ 17,00

LE CARNI DALLA CUCINA

(Tutte le nostre carni sono servite su focaccia e con patate arrosto)

Le nostre tagliate di Black Angus Uruguay (220gr) condite a scelta tra:

Tagliata di Angus con aghi di rosmarino	€ 20,00
Tagliata di Angus al miele e pepe nero	€ 22,00
Tagliata di Angus al cacio e pepe	€ 22,00
Tagliata di Angus con rucola e scaglie di grana	€ 23,00
Tagliata di Angus con rucola e pomodorini	€ 23,00
Tagliata di Angus con asparagi	€ 25,00
Tagliata di Angus con carciofi e pecorino	€ 25,00
Tagliata di Angus ai funghi porcini	€ 26,00

I nostri Filetti di manzo Black Angus Uruguay (200gr) conditi a scelta tra:

Filetto di Angus al pepe verde	€ 25,00
Filetto di Angus lardellato d'Arnard e granella di pistacchio	€ 26,00
Filetto di Angus ai funghi porcini	€ 27,00
Filetto di Angus con asparagi	€ 27,00
Chateaubriand (doppio filetto 500gr) di scottona europea	€ 65,00

LE CARNI DALLA GRIGLIA

(Tutte le nostre carni sono servite su focaccia e con patate arrosto)

Carni dal mondo certificate e selezionate accuratamente cotte su pietra lavica

Roast chicken	[250gr] [Italia]		€ 16,00
Filetto di manzo Angus	[200gr] [Uruguay]		€ 23,00
Filetto sashi	[250gr] [Finlandia]		€ 28,00
Ribeye (Cuberoll)	[300gr] [Uruguay]		€ 30,00
Outside skirt (Diaframma)	[300gr] [USA]		€ 31,00
Filetto irlandese	[300gr] [Irlanda]		€ 32,00
Costata di scottona	[Min. 500gr] [Germania]	all'etto	€ 6,00
Fiorentina di scottona	[Min. 1kg] [Germania]	all'etto	€ 6,50
Costata irlandese	[Min. 500gr] [Irlanda]	all'etto	€ 8,00
Fiorentina irlandese	[Min. 1kg] [Irlanda]	all'etto	€ 8,00
Tomahawk irlandese	[Min. 1kg] [Irlanda]	all'etto	€ 8,00

Tutte le carni alla griglia sono insaporite a fine cotture da salsa chimichurri

L'ORECCHIA D' ELEFANTE

(Tutti i nostri secondi sono serviti con patate arrosto)

Cotoletta alla milanese semplice		€ 22,00
Cotoletta primavera (rucola e pomodorini)		€ 24,00
Cotoletta valdostana (prosciutto cotto e fontina)		€ 26,00

LE TARTARE DI MANZO

(Carni certificate di scottone italiane)

Tartare semplice olio e sale	€ 18,00
Classica tartare all'italiana con i suoi condimenti (Acciughe, capperi, prezzemolo, cipolla rossa, olive, tuorlo d'uovo e senape)	€ 20,00
Tartare partenopea con burrata e granella di pistacchio (Acciughe, capperi, cipolla rossa, olive e senape)	€ 22,00

GLI HAMBURGER DI MANZO

(Carni certificate di scottone italiane)

I nostri hamburger (300gr) sono serviti con pane artigianale e patatine* fritte

Cheeseburger (Hamburger, pomodoro, cheddar, bacon)	€ 15,00
Bacon onion: anche in versione hot con salsa habanero (Hamburger, bacon, cipolla, pomodoro, iceberg, cheddar, salsa rosa)	€ 16,00
Tricoburger: (Hamburger, iceberg, pomodoro, bufala, salsa rosa)	€ 16,00
Tex mex burger: (Hamburger, cipolla, bufala, pomodoro, salsa bbq)	€ 16,00
Bottega burger: (Hamburger, iceberg, doppio cheddar, maionese, cipolla rossa stufata, uovo)	€ 17,00

Tutti i nostri hamburger sono disponibili in versione double (600gr) + € 6,00

IL PESCE DALLA CUCINA

(Tutti i secondi sono serviti con patate al forno)

Branzino fresco alla griglia € 21,00

LE INSALATONE

(Tutte a base di insalata iceberg)

Caesar salad: € 14,00
(Petto di pollo, scaglie di grana, crostini di pane, salsa dressing)

Greca: € 14,00
(Pomodorini, cipolla, olive, peperoni, feta e origano)

Bottega: € 14,00
(Rucola, mais, carote, petto di pollo, mele, salsa dressing)

Valtellina: € 14,00
(Pomodorini, carote, bresaola, scaglie di grana)

Mediterranea: € 14,00
(Pomodorini, mozzarella di bufala, tonno, mais, olive)

Del capo: € 14,00
(Pomodorini, mozzarella di bufala, prosciutto crudo di Parma, olive)

LE PIZZE

Focaccia semplice al rosmarino	€ 4,00
Marinara (pomodoro, aglio, origano)	€ 5,00
Margherita (pomodoro, mozzarella, origano)	€ 7,00
Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	€ 8,00
Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)	€ 8,00
Americana (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine* fritte)	€ 9,00
Pugliese di mare (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)	€ 9,00
Prosciutto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	€ 9,00
Parmigiana (pomodoro, mozzarella, melanzane, grana)	€ 9,00
4 formaggi (mozzarella, zola, scamorza, grana)	€ 9,00
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, cotto, carciofi, capperi)	€ 9,00
4 stagioni (pomodoro, mozzarella, cotto, porcini, carciofi, olive)	€ 9,00
Ortolana (pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni)	€ 9,00
Regina (pomodoro, bufala a crudo, pomodorini cherry, basilico)	€ 9,00
Bianca (pomodoro, mozzarella, zola, porri)	€ 9,00
Rustica (mozzarella, mortadella tartufata, scamorza)	€ 10,00
Crudo di Parma (pomodoro, mozzarella, crudo di Parma)	€ 10,00
Napul'è (mozzarella, salsiccia, friarielli)	€ 10,00
Paradiso (pomodoro, macchie di bufala, crudo di Parma, basilico)	€ 10,00

Ogni ingrediente aggiunto € 1,00/Bufala o crudo di Parma € 2,00/Bresaola punta d'anca € 3,00

*prodotto congelato all'origine