

# 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 - € 3,50 Euro | Media L 0,4 - € 5,50 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 - € 3,50 Euro | Media L 0,4 - € 5,50 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 - € 3,50 Euro | Media L 0,4 - € 5,50 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 - € 3,50 Euro | Media L 0,4 - € 5,50 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. Anidride solferosa e SOLFITI
  13. LUPINI e prodotti a base di lupini
  14. 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.

### ANTIPASTI E VEGETARIANI

Trio di bruschette "green": tutte a base di crema di formaggio (Pomodoro, pomodoro e burrata, zucchine e melanzane) (1,7)	€ 11,00
Trio di bruschette "bottega": tutte a base di crema di formaggio (Mozzarella e crudo, brie e porcini, zola e speck) (1,7)	€ 12,00
Fiori di zucca in pastella ripieni di ricotta e acciughe (1,4,7)	€ 13,00
Flan di carciofi con fonduta di zafferano (1,3,7)	€ 13,00
Saccottino di burrata con crudo Langhirano 18 mesi (7)	€ 14,00
Mattonella di scamorza affumicata alla piastra con mosaico di verdure stagionali (7)	€ 15,00
Carpaccetto di petto d'anatra affumicato con insalata di campo e glassa balsamica (12)	€ 17,00
Assiette di formaggi selezione del "casaro" con marmellata di cipolle e miele (salva cremasco, pecorino affinato fieno e paglia, semi stagionato di capra) (1,7,12)	€ 17,00
Tris di tartare della casa (4,10)	€ 18,00
Paleta Belota 100% iberico	€ 20,00
Degustazione di salumi selezionati accompagnati da gnocco fritto (1)	Piccola € 8,00/Media € 16,00/Grande € 24,00

### LE PASTE

Spaghetti* alla chitarra con pomodorini cherry, burrata e crema di basilico (1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)	€ 14,00
Gnocchi viola con crema di zafferano e punte di asparagi (1,6,7,8,10)	€ 16,00
Caramelle ai porcini con crema tartufata (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12,13,14)	€ 17,00
Garganelli con pesto di pistacchio e crudo croccante (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)	€ 16,00
Tagliatelle* ai funghi porcini (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)	€ 18,00

### I RISOTTI

Risotto zafferano e carciofi (7)	€ 17,00
Risotto salsiccia, trevisana e gorgonzola (7)	€ 17,00
Risotto fiori di zucca, Philadelphia e erbe fini (7)	€ 17,00

## LE CARNI DALLA CUCINA

(Tutte le nostre carni sono servite su focaccia (1) 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 (7)	€ 22,00
Tagliata di Angus con rucola e scaglie di grana (7)	€ 23,00
Tagliata di Angus con rucola e pomodorini	€ 23,00
Tagliata di Angus con carciofi e grana (7)	€ 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 (1,4,7,10)	€ 25,00
Filetto di Angus lardellato d'Arnard e granella di pistacchio (8)	€ 26,00
Filetto di Angus con porto e cipolla croccante (1)	€ 26,00
Filetto di Angus alla voronoff con senape antica e crudo croccante (1,7,10)	€ 27,00
Filetto di Angus ai funghi porcini	€ 28,00

## LE CARNI DALLA GRIGLIA

(Tutte le nostre carni sono servite su focaccia (1) 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]		€ 29,00
Ribeye (Cuberoll)	[300gr] [Uruguay]		€ 31,00
Outside skirt (Diaframma)	[300gr] [USA]		€ 32,00
Filetto irlandese	[300gr] [Irlanda]		€ 32,00
Chateaubriand (10)	[500gr] [Uruguay]		€ 65,00
Costata di scottona	[Min. 500gr] [Germania]	all'etto	€ 6,50
Fiorentina di scottona	[Min. 1kg] [Germania]	all'etto	€ 7,00
Costata irlandese	[Min. 500gr] [Irlanda]	all'etto	€ 8,50
Fiorentina irlandese	[Min. 1kg] [Irlanda]	all'etto	€ 8,50

Tutte le carni alla griglia sono insaporite a fine cottura  
da salsa chimichurri e sale maldon

## CONTORNI

Funghi porcini trifolati	€ 6,00
Purea di patate (7)	€ 5,50
Patate al forno	€ 4,50
Verdure grigliate	€ 4,50
Patatine* fritte	€ 4,50
Insalata mista (pomodorini, mais, olive, carote)	€ 4,50

\*prodotto congelato all'origine

### L' ORECCHIA D' ELEFANTE

Cotoletta alla milanese semplice (patate al forno) (1,3)	€ 22,00
Cotoletta primavera (rucola e pomodorini) (1,3)	€ 24,00
Cotoletta valdostana (prosciutto cotto e fontina) (1,3,7)	€ 26,00

### LE TARTARE DI MANZO

(Carni certificate di scottone italiane)

Tartare semplice olio e sale (7)	€ 19,00
Classica tartare all'italiana con i suoi condimenti (Acciughe, capperi, prezzemolo, cipolla rossa, olive, tuorlo d'uovo e senape) (3,4,10)	€ 21,00
Tartare partenopea con burrata e granella di pistacchio (Acciughe, capperi, cipolla rossa, olive e senape) (4,7,8,10)	€ 23,00

### GLI HAMBURGER DI MANZO

(Carni certificate di scottone italiane)

I nostri hamburger (250gr) sono serviti con pane (3)  
artigianale e patatine\* fritte

Cheeseburger (Hamburger, pomodoro, cheddar, bacon) (1,6,7,10)	€ 16,00
Bacon onion: anche in versione hot con salsa habanero (Hamburger, bacon, cipolla, pomodoro, iceberg, cheddar, salsa rosa(4,9,10)) (1,3,6,7,10)	€ 17,00
Tricoburger: (Hamburger, iceberg, pomodoro, mozzarella, salsa rosa(4,9,10)) (1,3,6,7,10)	€ 17,00
Tex mex burger: (Hamburger, cipolla, mozzarella, pomodoro, salsa bbq(10)) (1,6,7,10)	€ 17,00
Bottega burger: (Hamburger, iceberg, doppio cheddar, maionese, cipolla rossa stufata, uovo) (1,3,6,7,10)	€ 18,00

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

## IL PESCE DALLA CUCINA

Branzino fresco alla griglia con patate al forno (4)	€ 21,00
Trancio di tonno fresco alla griglia con sesamo e salsa teryaki servito con patate al forno (1,4,6,11)	€ 24,00

## LE INSALATONE

(Tutte a base di insalata iceberg)

Caesar salad: (Petto di pollo, scaglie di grana, crostini di pane, salsa dressing) (1,3,4,7,10,11)	€ 14,00
Greca: (Pomodorini, cipolla, olive, peperoni, feta e origano) (7)	€ 14,00
Bottega: (Rucola, mais, carote, petto di pollo, mele, salsa dressing) (1,3,4,7,10,11)	€ 14,00
Valtellina: (Pomodorini, carote, bresaola, scaglie di grana) (7)	€ 14,00
Mediterranea: (Pomodorini, mozzarella fiordilatte, tonno, mais, olive) (7)	€ 14,00
Del capo: (Pomodorini, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo di Parma, olive) (7)	€ 14,00

## LE PIZZE

Focaccia semplice al rosmarino (1)	€ 4,00
Marinara (pomodoro, aglio, origano) (1)	€ 5,00
Margherita (pomodoro, mozzarella, basilico) (1,7)	€ 7,00
Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante) (1,7)	€ 8,00
Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) (1,4,7)	€ 8,00
Americana (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine* fritte) (1,7)	€ 9,00
Pugliese di mare (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) (1,4,7)	€ 9,00
Prosciutto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) (1,7)	€ 9,00
Parmigiana (pomodoro, mozzarella, melanzane, grana) (1,7)	€ 9,00
4 formaggi (mozzarella, zola, scamorza, grana) (1,7)	€ 9,00
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, cotto, carciofi, capperi) (1,7)	€ 9,00
4 stagioni (pomodoro, mozzarella, cotto, porcini, carciofi, olive) (1,7)	€ 9,00
Ortolana (pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni) (1,7)	€ 9,00
Regina (pomodoro, mozzarella a crudo, pomodorini cherry, basilico) (1,7)	€ 9,00
Bianca (pomodoro, mozzarella, zola, porri) (1,7)	€ 9,00
Rustica (mozzarella, mortadella tartufata, scamorza) (1,7)	€ 10,00
Crudo di Parma (pomodoro, mozzarella, crudo di Parma) (1,7)	€ 10,00
Napul'è (mozzarella, salsiccia, friarielli) (1,7)	€ 10,00
Paradiso (pomodoro, macchie di mozzarella, crudo di Parma, basilico) (1,7)	€ 10,00

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

\*prodotto congelato all'origine

**BEVERAGE**

Acqua 0.75 naturale/gasata	€ 3,00
Bibite	€ 3,50
Calice di vino rosso:	€ 6,00
- Montepulciano	
- Chianti	
- Nero d'avola	
- Primitivo	
Calice di vino bianco:	€ 6,00
- Chardonnay	
- Muller	
- Pinot grigio	
- Trebbiano	
Calice di rosè:	€ 6,00
- Syrah rosè	
- Cerasuolo rosè	
- Primitivo rosè	
Calice di prosecco	€ 6,00
Flute di prosecco	€ 4,00
Drink (i classici):	€ 10,00
- Americano	
- Aperol/Campari/Hugo spritz	
- Gin Tonic	
- Cuba Libre	