

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.

Coperto € 3,00

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 di bufala e crudo, brie e porcini, zola e speck) (1,7) | € 12,00 |
| Sformatino di zucchine con fonduta di zafferano (1,7) | € 13,00 |
| Insalata di carciofi con scaglie di grana (7) | € 13,00 |
| Carpaccetto di petto d'anatra affumicato con insalata di campo e glassa balsamica (12) | € 14,00 |
| 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 |
| Assiette di formaggi selezione del "casaro" con marmellata di cipolle e miele (selva cremasco, pecorino affinato fieno e paglia, semi stagionato di capra) (1/7) | € 17,00 |
| Tris di tartare della casa (10) | € 18,00 |
| Paleta iberica Pata Negra stagionata 48 mesi | € 18,00 |
| 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 |
| Pansotti erbette e bufala con burro, salvia e ricotta affumicata (1,2,3,4,6,7,10,14) | € 15,00 |
| Garganelli* al pesto di pistacchio e crudo croccante (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14) | € 16,00 |
| Gnocchi viola con crema di zafferano e punte di asparagi (1,6,7,10) | € 16,00 |
| Tagliatelle* ai funghi porcini (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14) | € 17,00 |

I RISOTTI

| | |
|--|---------|
| Risotto crema di melanzane e semi tostati (7,8) | € 16,00 |
| Risotto guanciaie e limone bruciato (7) | € 16,00 |
| Risotto mele e speck (7) | € 16,00 |

*prodotto congelato all'origine

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 asparagi | € 25,00 |
| Tagliata di Angus con carciofi e pecorino | € 26,00 |
| 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 asparagi | € 26,00 |
| Filetto di Angus ai funghi porcini | € 27,00 |
| Filetto di Angus con porto rosso e cipolla croccante (7) | € 27,00 |
| Chateaubriand (doppio filetto 500gr) di scottona europea (10) | € 65,00 |

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] | | € 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 |
| Costata polacca | [Min. 500gr] [Polonia] | all'etto | € 8,00 |

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

L'ORECCHIA D'ELEFANTE

(Tutti i nostri secondi sono serviti con patate arrosto)

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

*prodotto congelato all'origine

LE TARTARE DI MANZO

(Carni certificate di scottone italiane)

| | |
|--|---------|
| Tartare semplice olio e sale (7) | € 18,00 |
| Classica tartare all'italiana con i suoi condimenti (Acciughe, capperi, prezzemolo, cipolla rossa, olive, tuorlo d'uovo e senape) (3,4,10) | € 20,00 |
| Tartare partenopea con burrata e granella di pistacchio (Acciughe, capperi, cipolla rossa, olive e senape) (4,7,8,10) | € 22,00 |

GLI HAMBURGER DI MANZO

(Carni certificate di scottone italiane)

I nostri hamburger (300gr) 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, bufala, salsa rosa(4,9,10)) (1,3,6,7,10) | € 17,00 |
| Tex mex burger: (Hamburger, cipolla, bufala, pomodoro, salsa bbq(10)) (1,6,10) | € 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

(Tutti i secondi sono serviti con patate al forno)

Branzino fresco alla griglia € 21,00
(4)

LE INSALATONE

(Tutte a base di insalata iceberg)

Caesar salad: € 14,00
(Petto di pollo, scaglie di grana, crostini di pane, salsa dressing)
(1,3,4,7,10,11)

Greca: € 14,00
(Pomodorini, cipolla, olive, peperoni, feta e origano)
(7)

Bottega: € 14,00
(Rucola, mais, carote, petto di pollo, mele, salsa dressing)
(1,3,4,7,10,11)

Valtellina: € 14,00
(Pomodorini, carote, bresaola, scaglie di grana)
(7)

Mediterranea: € 14,00
(Pomodorini, mozzarella di bufala, tonno, mais, olive)
(7)

Del capo: € 14,00
(Pomodorini, mozzarella di bufala, prosciutto crudo di Parma, olive)
(7)

CONTORNI

Patate al forno € 4,50

Verdure grigliate € 4,50

Patatine* fritte € 4,50

Insalata mista € 4,50

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, bufala 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 bufala, crudo di Parma, basilico) (1,7) | € 10,00 |

Ogni ingrediente aggiunto € 1,00/Bufala o 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: | € 5,00 |
| - Montepulciano | |
| - Chianti | |
| - Nero d'avola | |
| Calice di vino bianco: | € 5,00 |
| - Muller | |
| - Pinot grigio | |
| - Trebbiano | |
| Calice di rosè: | € 5,00 |
| - Syrah rosè | |
| - Cerasuolo rosè | |
| Calice di prosecco | € 5,00 |
| Flute di prosecco | € 3,00 |
| Drink (i classici) | € 8,00 |