

## PANINI CON AFFETTATI

### PROSCIUTTO COTTO:

- Solito** prosciutto cotto, brie, salsa bernese [3,4,7,9] 8,50  
**Porcino:** prosciutto cotto, gorgonzola D.O.P., misto funghi con porcini [1,3,7] 9,50  
**Patè:** prosciutto cotto, philadelphia, patè di vitello, salsa rosa, tabasco [3,7] 10,50  
**Veneto:** prosciutto cotto, mozzarella fior di latte Campana D.O.P., carpaccio di tartufo nero [7] 13,00

### PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO:

- Burro:** prosciutto crudo, burro al tartufo bianco [7] 9,00  
**Squisito:** prosciutto crudo, burrata Campana D.O.P., confettura di fichi [3,7] 10,00  
**Innocenza:** prosciutto crudo, mozzarella fior di latte Campana D.O.P., pomodoro [3] 10,00  
**Fiocchetto:** prosciutto crudo, brie, cipolla caramellata [7] 10,00  
**Nostrano:** prosciutto crudo, brie fuso, misto funghi con porcini [1,3,7] 11,00  
**Tartufato:** prosciutto crudo, gorgonzola D.O.P., crema al tartufo [7,12] 13,00

### MORTADELLA:

- Magutti:** mortadella, gorgonzola D.O.P., peperoni lombardi [7] 8,50  
**2 Torri:** mortadella, mozzarella di bufala affumicata D.O.P., senape al miele [7] 10,00  
**Pistacchio:** mortadella, burrata Campana D.O.P., salsa di pistacchi [4,5,7,8] 11,00

### COPPA DI PARMA:

- Coppa:** coppa, grana Padano D.O.P., miele di castagno [7,12] 9,00  
**Piacentino:** coppa, rucola, grana Padano D.O.P., carciofi alla brace [3,7] 9,50  
**Dolce:** coppa, gorgonzola D.O.P., melanzane a filetti [1,3,7] 10,00  
**Emiliano:** coppa, brie fuso, crema al tartufo [7] 12,00

### PANCETTA NOSTRANA:

- Pancetta:** pancetta, ricotta tosta Sarda, confettura di cipolla [7] 9,00  
**Sfizioso:** pancetta, gorgonzola D.O.P., filetti di acciughe del Cantabrico [4,7,12] 10,00  
**Elegante:** pancetta, zucca alla brace, mozzarella di bufala affumicata D.O.P. [7,12] 12,00

### BRESAOLA CHIAVENNASCA:

- Bresaola:** bresaola, grana Padano D.O.P., carciofi alla brace [3,7,12] 12,00  
**Valtellinese:** bresaola, philadelphia, rucola, crema al tartufo [7,12] 13,00

### SALAME NOSTRANO A COLTELLO:

- Classico:** salame, grana Padano D.O.P. [3,7] 9,00  
**Campagnolo:** salame, gorgonzola D.O.P., miele di castagno [7] 9,00  
**Rustico:** salame, crema di pecorino Sardo, burro al tartufo bianco [7] 11,00  
**Gustoso:** salame, ricotta tosta Sarda, carpaccio di tartufo nero [7] 13,00



## CHEDETE IL PANINO DEL GIORNO



## I NOSTRI TOAST

### SEMPLICE (7,00€)

prosciutto cotto, brie

### FARCITO (8,50€)

prosciutto cotto, brie carciofi alla brace, pomodori sott'olio

### CON (11,00€)

### TARTUFO

prosciutto cotto, brie, carpaccio di tartufo nero

Il nostro pane contiene i seguenti allergeni: 1,3,4,6,7,8,11,12

## PANINI CON CARNE

### ROAST-BEEF ALL'INGLESE:

- Distinto:** roast-beef, brie fuso, cipolla caramellata, tabasco [3,7] 12,00  
**My lady:** roast-beef, philadelphia, zucchine grigliate sott'olio [7,12] 12,00  
**My lord:** roast-beef, ricotta tosta Sarda, senape al miele [7] 12,00  
**Prince:** roast-beef, rucola, crema di pecorino Sardo [7] 14,00

### ARROSTO DI TACCHINO:

- Light:** tacchino, rucola, pomodori, brie, salsa bernese [3,4,7,9,10] 8,50  
**Alessia:** tacchino, pomodori secchi, crema di pecorino Sardo [7,12] 9,00  
**Fresh:** tacchino, zucchine grigliate sott'olio, grana Padano D.O.P. [1,3,7] 9,00

### PORCHETTA DI ARICCIA:

- Ciociaro:** porchetta, grana Padano D.O.P., confettura di cipolla [3,7] 12,50  
**Nobile:** porchetta, ricotta tosta Sarda, miele di castagno [3,7] 12,50  
**Romano:** porchetta, gorgonzola D.O.P., cipolla caramellata [7] 12,50  
**Chiosco:** porchetta, brie fuso, peperoni lombardi, salsa bernese [1,3,4,7,9] 12,50

## NOVITA'

- Affumicato:** tartare di manzo, rucola, mozzarella affumicata [7] 13,50  
**Tartare:** tartare di manzo, rucola, crema di pecorino Sardo, miele di castagno [7] 13,50

## PANINI CON PESCE

- Nordico:** salmone affumicato, rucola, pomodoro, burrata Campana D.O.P. [4] 12,00  
**Cantabrico:** filetti di acciughe del Cantabrico, mozzarella di bufala affumicata D.O.P. [3,4,7] 12,00

## PANINI VEGETARIANI

- Alessandrino:** ricotta tosta Sarda, rucola, pomodori secchi, crema al tartufo [7,12] 9,00  
**Boscaiolo:** misto funghi con porcini, grana Padano D.O.P., salsa bernese [3,4,7,9,10] 9,00  
**Caprese:** mozzarella fior di latte Campana D.O.P., pomodoro, Pesto Ligure (senza aglio) [7,12] 9,00  
**Brace:** carciofi alla brace, bufala Campana affumicata D.O.P. [3,7] 10,00  
**Sott'olio:** zucca alla brace, philadelphia, pesto Ligure (senza aglio) [7,12] 10,00  
**Farmigiano:** zucchine grigliate sott'olio, pomodori, grana Padano D.O.P., mozzarella fior di latte Campana D.O.P., pesto Ligure (senza aglio) [7,12] 11,00  
**Nero:** burrata Campana, carpaccio di tartufo nero [7] 13,00

# Il vino della BOTTEGA

ALL'INTERNO VASTA SCELTA DI  
**VINI BIANCHI,  
ROSSI E BOLLICINE**



CALICE DI VINO 7,00 €

- SPRITZ (APEROL - CAMPARI) 8,00 €
- CAMPARI SODA CON PROSECCO O VINO BIANCO 6,00 €
- SHAKERATO CON BITTER CAMPARI 8,00 €
- NEGRONI - SBAGLIATO - AMERICANO 10,00 €
- CUBA LIBRE 10,00 €
- VODKA TONIC CON GREY GOOSE 10,00 €
- AMARI / GRAPPA 6,00 €
- WHISKEY / RUM 10,00 €

## BIRRE

BIRRA CHIARA IN BOTTIGLIA (33 Cl) - 5,00 €

LE ARTIGIANALI - 6,00 €



**DOPPELBOCK AMERICAN IPA HEMP BLANCHE**

### LEGENDA DEGLI ALLERGENI

- |  |  |
|--|--|
| 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) | 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di cocco, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei  | 9. Sordano e prodotti a base di sordano  |
| 3. Uova e prodotti a base di uova  | 10. Senape e prodotti a base di senape   |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce  | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo   |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi  | 12. Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg   |
| 6. Soia e prodotti a base di soia  | 13. Lupini e prodotti a base di lupini   |
| 7. Latte e prodotti a base di latte  | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi   |

## GIN TONIC

8,00 / 15,00 €



SCEGLI IL GIN  
CHE PREFERISCI

## ANALCOLICI

- CRODINO - 4,00 €
- BIBITE - 4,00 €
- ACQUA MINERALE - 1,50 €
- CAFFE' - 1,50 €
- CAFFE' SHAKERATO - 4,00 €

## PIATTI

CONDITI CON SALE, PEPE E OLIO EVO BIO "VISAGI"

- Carpaccio di bresaola Chiavennasca, carciofi alla brace, grana Padano D.O.P.<sup>[7]</sup> 18,00 €
- Bresaola Chiavennasca, mozzarella di bufala affumicata D.O.P.<sup>[7]</sup> 17,00 €
- Carpaccio di roast-beef all'inglese, rucola, ricotta tosta Sarda<sup>[7]</sup> 18,00 €
- Carpaccio di mortadella, succo di limone e pepe, crostini con crema di pistacchio<sup>[5, 8, 12]</sup> 12,00 €
- Carpaccio tiepido di porchetta di Ariccina, rucola, pomodori secchi, grana Padano D.O.P.<sup>[7, 12]</sup> 19,00 €
- Tartare di manzo con burrata Campana D.O.P.<sup>[4, 7]</sup> 21,00 €
- Tartare di manzo, misto funghi con porcini, Grana Padano D.O.P.<sup>[7, 12]</sup> 21,00 €
- Insalata caprese<sup>[12]</sup> 11,00 €
- Prosciutto crudo con mozzarella fior di latte Campana D.O.P.<sup>[7]</sup> 14,00 €

## TAGLIERI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI<sup>[3, 7]</sup>

SINGOLO 19,00 €

MEDIO 33,00 €

GRANDE 49,00 €

TAGLIERE DELLA BOTTEGA<sup>[3, 7]</sup>

SALAME NOSTRANO A COLTELLO,  
RICOTTA TOSTA SARDA,  
GRANA PADANO D.O.P.<sup>[7]</sup>

CROSTINO CON CREMA DI PECORINO SARDO,  
MIELE DI CASTAGNO

SINGOLO 15,00 €

MEDIO 29,00 €

GRANDE 43,00 €

All sandwiches are seasoned with salt, pepper and bio oil "Visagi"

## COLD CUTS

**PROSCIUTTO COTTO (COOKED HAM):** €  
 Solito: prosciutto cotto, brie cheese, bernaise sauce [3,4,7,9] 8,50  
 Porcino prosciutto cotto, gorgonzola cheese, mixed mushrooms in oil 9,50  
 Patè: prosciutto cotto, philadelphia cheese, veal patè, fry sauce, 10,50  
 tabasco [3,7] 13,00  
 Veneto: prosciutto cotto, fior di latte mozzarella, black truffle carpaccio [7]

**PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO (RAW HAM):**  
 Burro: prosciutto crudo, white truffle butter [7] 9,00  
 Squisito: prosciutto crudo, burrata cheese, figs jam [3,7] 10,00  
 Innocenza: prosciutto crudo, fior di latte mozzarella, fresh tomatoes [3] 10,00  
 Fiochetto: prosciutto crudo, brie cheese, caramelized onion [7] 10,00  
 Nostrano: prosciutto crudo, melted brie cheese, mixed mushrooms in oil [1,3,7] 11,00  
 Tartufato: prosciutto crudo, gorgonzola cheese, truffle cream [7,12] 13,00

## MORTADELLA:

Magutti: mortadella, gorgonzola cheese, lombardy bell peppers [7] 8,50  
 2 Torri: mortadella, smoked buffalo mozzarella, honey mustard [7] 10,00  
 Pistacchio: mortadella, burrata cheese, pistachio sauce [4,5,7,8] 11,00

## COPPA DI PARMA:

Coppa: coppa, grana Padano cheese, chestnut honey [7,12] 9,00  
 Piacentino: coppa, rocket, grana Padano cheese, grilled artichokes [3,7] 9,50  
 Dolce: coppa, gorgonzola cheese, eggplant strips [1,3,7] 10,00  
 Emiliano: coppa, brie cheese, truffle cream [7,12] 12,00

## PANCETTA NOSTRANA:

Pancetta: pancetta, Sardinian ricotta cheese, onion jam [7] 9,00  
 Sfizioso: pancetta, gorgonzola cheese, anchovy fillets [4,7,12] 10,00  
 Elegante: pancetta, grilled pumpkin, smoked buffalo mozzarella [7,12] 12,00

## BRESAOLA CHIAVENNASCA (DRY-SALTED BEEF):

Bresaola: bresaola, grana Padano cheese, grilled artichokes [3,7,12] 12,00  
 Valtellinese: bresaola, philadelphia cheese, rocket, truffle cream [7,12] 13,00

## SALAME NOSTRANO A COLTELLO:

Classico: salame, grana Padano cheese [3,7] 9,00  
 Campagnolo: salame, gorgonzola cheese, chestnut honey [7] 9,00  
 Rustico: salame, Sardinian pecorino cheese cream, white truffle butter [7] 11,00  
 Gustoso: salame, Sardinian ricotta cheese, black truffle carpaccio [7] 13,00

## ENGLISH MENU

### ASK FOR OUR SANDWICH OF THE DAY



## OUR TOAST

### SEMPLICE (7,00€)

prosciutto cotto, brie cheese

### FARCITO (8,50€)

prosciutto cotto, brie cheese  
grilled artichokes,  
tomatoes in oil

### CON (11,00€)

### TARTUFO

prosciutto cotto, brie cheese,  
black truffle carpaccio

Il nostro pane  
contiene i seguenti allergeni:  
1,3,4,6,7,8,11,12

Honey from "Apicoltura Brenna" in Ceriano Laghetto

## MEAT

### ROAST-BEEF ALL'INGLESE: €

Distinto: roast-beef, melted brie cheese, caramelized onion, tabasco [3,7] 12,00  
 My lady: roast-beef, philadelphia cheese, grilled zucchini in oil [7,12] 12,00  
 My lord: roast-beef, Sardinian ricotta cheese, honey mustard [7] 12,00  
 Prince: roast-beef, rocket, Sardinian pecorino cheese cream [7] 14,00

### ARROSTO DI TACCHINO (TURKEY):

Light: tacchino, rocket, fresh tomatoes, brie cheese, bernaise sauce [3,4,7,9,10] 8,50  
 Alessia: tacchino, sun-dried tomatoes, Sardinian pecorino cheese cream [7,12] 9,00  
 Fresh: tacchino, grilled zucchini in oil, grana Padano cheese [1,3,7] 9,00

### PORCHETTA DI ARICCIA:

Ciociaro: porchetta, grana Padano cheese, onion jam [3,7] 12,50  
 Nobile: porchetta, Sardinian ricotta cheese, chestnut honey [3,7] 12,50  
 Romano: porchetta, gorgonzola cheese, caramelized onion [7] 12,50  
 Chiosco: porchetta, melted brie cheese, lombardy bell peppers, bernaise sauce [1,3,4,7,9] 12,50

## BIG NEWS

Affumicato: tartare, rocket, smoked mozzarella [7] 13,50  
 Tartare: tartare, rocket, Sardinian pecorino cheese cream, chestnut honey [7] 13,50

## FISH

Nordico: smoked salmon, rocket, fresh tomatoes, burrata Campana cheese [4] 12,00  
 Cantabrico: anchovy fillets from the Cantabrian Sea, Smoked bufala cheese [3,4,7] 12,00

## VEGETARIAN

Alessandrino: Sardinian ricotta cheese, rocket, dried tomatoes, truffle cream [7,12] 9,00  
 Boscaiolo: mixed mushrooms in oil, grana Padano cheese, bernaise sauce [3,4,7,9,10] 9,00  
 Caprese: fior di latte mozzarella, fresh tomatoes, Ligurian pesto (without garlic) [7,12] 9,00  
 Brace: grilled artichokes, smoked buffalo mozzarella [3,7] 10,00  
 Sott'olio: grilled pumpkin, philadelphia cheese, Ligurian pesto (without garlic) [7,12] 10,00  
 Parmigiano: grilled zucchini in oil, fresh tomatoes, grana Padano cheese, fior di latte mozzarella, Ligurian pesto (without garlic) [7,12] 11,00  
 Nero: burrata cheese, black truffle carpaccio [7] 13,00

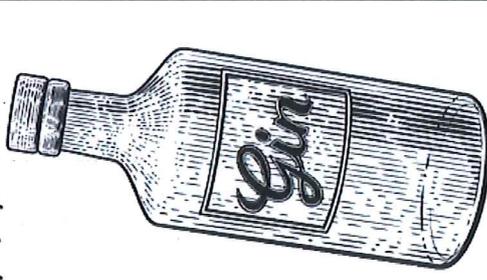
# Try our HOUSE WINE



INSIDE BIG SELECTION OF  
**RED, WHITE  
AND SPARKLING WINES**

## GIN TONIC

8,00 / 15,00 €



CHOOSE  
THE GINI!



GLASS  
7,00 €

## COCKTAILS

**SPRITZ (APEROL - CAMPARI)**  
**CAMPARI SODA WITH PROSECCO OR WHITE WINE**  
**SHAKERATO WITH BITTER CAMPARI**  
**NEGRONI - SBAGLIATO - AMERICANO**  
**CUBA LIBRE**  
**VODKA TONIC WITH GREY GOOSE**  
**AMARI / GRAPPA**  
**WHISKEY / RUM**

## BEERS

**BLACHE BEER (33 CL) - 5,00 €**  
**LE ARTIGIANALI - 6,00 €**



**DOPELBOCK**

**AMERICAN IPA**

**HEMP BLANCHE**

### ALLERGENS GUIDELINES

- 1 Cereals containing gluten and products derived (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)
- 2 Crustaceans and crustacean products
- 3 Eggs and egg products
- 4 Fish and fish products
- 5 Peanuts and peanut products
- 6 Soybeans and soy products
- 7 Milk and milk products
- 8 Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)
- 9 Celery and celery products
- 10 Mustard and mustard products
- 11 Sesame seeds and sesame products
- 12 Sulfites in concentrations above 10 mg/kg
- 13 Lupins and products derived
- 14 Molluscs and mollusc products



## COLD CUTS PLATES

**SEASONED WITH SALT, PEPPER AND BIO OIL "VISAGI"**

Bresaola carpaccio, grilled artichokes, grana Padano cheese <sup>[7]</sup> 18,00 €

Bresaola, smoked buffalo mozzarella <sup>[7]</sup> 17,00 €

Roast-beef carpaccio, rocket, Sardinian ricotta cheese <sup>[7]</sup> 18,00 €

Mortadella carpaccio, lemon and pepper juice, croutons with <sup>[7]</sup> 12,00 €

Pistachio sauce <sup>[5,8,12]</sup>

Warm Porchetta carpaccio, rocket, dried tomatoes, <sup>[7,12]</sup> 19,00 €

grana Padano cheese <sup>[4,7]</sup>

Tartare with burrata cheese <sup>[4,7]</sup> 21,00 €

Tartare, mixed mushrooms in oil, grana Padano cheese <sup>[7,12]</sup> 21,00 €

Caprese salad <sup>[12]</sup>

Prosciutto crudo with fior di latte mozzarella <sup>[7]</sup> 11,00 €

Prosciutto crudo with fior di latte mozzarella <sup>[7]</sup> 14,00 €

## BOARDS

<sup>[3,7]</sup>

## COLD CUTS AND CHEESE BOARD

SMALL 19,00 €

MEDIUM 33,00 €

LARGE 49,00 €

## OUR BOARD <sup>[3,7]</sup>

**SALAME,  
SARDINIAN RICOTTA CHEESE,  
GRANA PADANO CHEESE,**

**BREAD CROUTON WITH SARDINIAN PECORINO  
CHEESE CREAM, AND CHESTNUT HONEY**

SMALL 15,00 €

MEDIUM 29,00 €

LARGE 43,00 €