

RISTORANTE PIZZA GRILL

SOTTOGLIO

LOCALITA' BRAVADORGA

SAPORI SEMPLICI MA RAFFINATI
IN UN'ATMOSFERA SOSPESA TRA IL PROFUMO DELLA NATURA
E IL FASCINO DEL FIUME OGLIO

Grazie per averci dato l'opportunità di crescere, promuovere
e realizzare un progetto che era un semplice pensiero.
Senza Clienti come voi, sarebbe rimasto solo un sogno.

Buon Appetito.

**In caso di allergie o intolleranze varie si prega di comunicarle al personale di sala
o richiedere il manuale degli allergeni.**

- * In base alla disponibilità il prodotto potrebbe essere acquistato già surgelato da fornitore terzo autorizzato
- ▲ Prodotto sottoposto ad operazione di bonifica preventiva

Coperto € 2,50



DELLA CASA (SOTTOGLIO)

Antipasto misto della casa con le nostre selezioni di salumi e formaggi
(consigliato per 2 persone) € 30,00

LA TARTARE

Battuta di manzo a coltello con tapenade di capperi, cialda croccante,
tapenade d'oliva taggiasca e acciughe € 16,00
+ tuorlo uovo fritto + € 3,00

IL VITELLO

Carpaccio di scamone di vitello[▲] cotto al rosa con salsa tonnata antica,
cipolle caramellate, demi-glace di manzo € 15,00

LE LUMACHE

Dolcissime lumache[▲] con burro alla nocciola, crema di patate e porri,
cicoria da campo e cialda croccante soffiata € 17,00

L'UOVO

Uovo morbido a 64° con chutney di fichi, fichi arrostiti,
salsa al pecorino, sfoglia croccante e mandorle tostate € 13,00

IL POLPO

Polpo cotto a bassa temperatura e poi arrostito con zucca bbq,
emulsione al cerfoglio e stracciatella di bufala campana € 16,00



IL CASONCELLO

Casoncello* fatto in casa con pancetta croccante, burro e salvia € 14,00

++ PER CELIACO : Casoncello* con pancetta croccante, burro e salvia € 16,00

IL RISOTTO

Risottino Carnaroli ai funghi porcini, casera della valtellina DOP,
burro acido e prezzemolo € 18,00

++ ANCHE PER CELIACO : Risottino € 18,00

IL PACCHERO

Pacchero di pasta fresca con datterino confit, acciuga del Mar Cantabrico
e stracciatella di bufala messa a crudo € 16,00

++ ANCHE PER VEGANI : (senza stracciatella e acciuga) € 15,00

DEL PLIN

Raviolini del Plin fatti in casa ripieni di guancia brasata,
fondo di manzo ristretto e fonduta di malga € 16,00

GLI SCIALATIELLI

Scialatielli alle vongole veraci con pomodoro piennolo del Vesuvio,
olive taggiasche e basilico € 17,00



SECONDI PIATTI CUCINA

LA GUANCETTA ALL'OLIO

Guancetta di manzo* cotta lentamente all'olio
accompagnata da polentina di patate e prezzemolo € 18,00

HAMBÙ ITALIANO

Hamburger[▲] di Scottona fatto in casa con formaggio fuso, speck,
pomodoro grigliato, spinacini, cipolla caramellata e patatine* fritte
rustiche € 15,00

LA LINGUA

Lingua di vitello brasata con verza arrostita e salsa all'uva nera € 15,00

IL MAIALINO

Guancetta di maialino[▲] con topinambur in due consistenze
accompagnato da una salsa leggermente piccante € 16,00

L'ANATRA

Anatra in Franciacorta con salsa di castagne, nocciole e
profumo di bosco (funghi chiodini) € 17,00



(consigliati in abbinamento con la nostra carne alla griglia e secondi piatti)

POLENTA	€ 5,00
POLENTA TARAGNA	€ 7,00
VERDURE GRIGLiate	€ 5,00
PATATE AL FORNO	€ 5,00
PATATE FRITTE*	€ 5,00
FOCACCIA	€ 6,00
RUCOLA E GRANA	€ 5,00
INSALATA MISTA	€ 5,00



SELEZIONE SOTTOGLIO

LA TAGLIATA DI MANZO

Tagliata di Scottona bavarese alla griglia € 20,00

FILETTO DI MANZO

Filetto di manzo alla griglia € 28,00

COSTATA DI MANZO

Costata di Scottona bavarese alla griglia (+/- da 600 gr a 700 gr) € 6,00/hg

LA PICANHA

Tagliata di Picanha alla griglia € 20,00

GALLETTO

Galletto* amburghese speziato e leggermente piccante € 16,00



PIATTI GRILL CONDIVISIONE

(per 2 persone)

IL SIGNOR MANZO

Degustazione dei tagli più pregiati del manzo
(filetto, controfiletto e costata) € 70,00

"PESA LA TUA FIORENTINA"

T-Bone di Scottona bavarese con il suo filetto e controfiletto € 7,00/hg

"PESA LA TUA TOMAHAWK"

Bistecca gigante di manzo per i veri amanti della bistecca con l'osso ... € 7,00/hg

GRIGLIATA DI MAIALE

Grigliata mista di maiale € 32,00



MENU BAMBINI

PASTA AL POMODORO € 6,00

COTOLETTA* ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE* € 7,00

MINI HAMBURGER* CON PATATINE FRITTE* € 7,00

BIMBI A TAVOLA **MENU € 12,00**

PROSCIUTTO COTTO
+
1 PIATTO A SCELTA DAL MENU BAMBINI
+
GELATO
(panna o cioccolato)

"La tua sorpresa se mangi tutto"



IL NOSTRO IMPASTO SPECIALE

Impasto diretto con lievito naturale, una selezione dei migliori grani europei, farina integrale italiana ed una selezione di 5 cereali diversi.

Il rispetto dei tempi di maturazione rendono la pizza digeribile e fragrante, il lievito naturale conferisce un bouquet di profumi e sapori ampio ed il sale Presal la rende fonte di iodio.

La farina integrale e le farine di avena, segale, farro, grano saraceno, orzo, la crusca di grano tenero e germe di grano tenero ci permettono di offrirvi un prodotto più equilibrato, sano e digeribile e ricco di sapore.

INGREDIENTI: farina di grano tenero tipo "00", farina di grano tenero integrale, lievito naturale madre, farina di avena, farina di segale, farina di farro, farina di grano saraceno, farina d'orzo, crusca di grano tenero e germe di grano tenero, lievito di birra, acqua, sale Presal (sale iodato protetto), olio extravergine di oliva.



MARGHERITA € 8,00

Pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte Km0 Seriate, basilico, emulsione al basilico

QUATTRO FORMAGGI BIANCA € 10,00

Mozzarella fior di latte Km0 Seriate, taleggio, gorgonzola, grana padano

QUATTRO STAGIONI € 10,00

Pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte Km0 Seriate, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi a fettine, olive, origano

ROMANA € 10,00

Pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte Km0 Seriate, alici, capperi, olive, origano

DIAVOLA € 9,50

Pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte Km0 Seriate, spianata calabra piccante

PROSCIUTTO € 9,50

Pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte Km0 Seriate, prosciutto cotto

PROSCIUTTO e FUNGHI € 10,00

Pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte Km0 Seriate, funghi champignon, prosciutto cotto

CAPRICCIOSA € 10,00

Pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte Km0 Seriate, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi

FRUTTI DI MARE € 11,00

Pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte Km0 Seriate, frutti di mare*, emulsione di olio Evo, prezzemolo ed aglio

VEGETARIANA € 10,00

Pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte Km0 Seriate, peperoni, melanzane e zucchine



BUFALINA	€ 10,50
Pomodoro pelato italiano, mozzarella di bufala artigianale, emulsione al basilico	
PROSCIUTTO CRUDO	€ 10,00
Pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte Km0 Seriate, prosciutto crudo	
TONNO E CIPOLLE	€ 10,00
Pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte Km0 Seriate, tonno e cipolla rossa caramellata	
AMERICANA	€ 9,50
Pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte Km0 Seriate, würstel, patatine fritte*	
VALTELLINESE	€ 12,50
Pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte Km0 Seriate, funghi porcini*, bresaola, rucola e grana	
MONTANARA	€ 12,50
Pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte Km0 Seriate, misto funghi saltati e salsiccia	
TREVISANA	€ 12,50
Crema al radicchio, mozzarella fior di latte Km0 Seriate, radicchio trevisano, provola affumicata con legno di faggio a Km0 e speck	
SPECK, ZOLA e NOCI	€ 12,50
Crema di noci, gorgonzola DOP, mozzarella fior di latte Km0 Seriate, gherigli di noci, speck, provola affumicata con legno di faggio Km0	
CALZONE	€ 9,50
Pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte Km0 Seriate, prosciutto cotto	

AGGIUNTE: SALUMI, FORMAGGI E VARIE : € 2,00 / MOZZARELLA DI BUFALA : € 3,00
AGGIUNTE SPECIALI : € 4,00 (burrata di bufala, stracciatella di bufala, salmone affumicato, ricotta fresca, funghi porcini, pesto di pistacchi)



Per non alterare l'equilibrio tra gli ingredienti,
le nostre pizze speciali e scrocchiarelle non sono modificabili con aggiunte

"SOTTOGLIO" D'AUTUNNO € 15,00

Crema di porcini, mozzarella fior di latte Km0 Seriate BG,
funghi porcini*, taleggio DOP, salsiccia bergamasca, polenta mais

CRUDO, PORCINI e BURRATA € 16,00

Pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte Km0 Seriate,
prosciutto crudo di Parma, funghi porcini* e burrata di bufala intera

BOLOGNA € 15,00

Scamorza affumicata Km0 Seriate, mortadella con pistacchi, pesto di pistacchio,
burrata di bufala intera, crema all'aceto balsamico, olio extravergine di oliva

BOSCO BIANCO € 15,00

Mozzarella fior di latte in acqua Km0 Seriate, lardo, noci,
patate al forno e olio al rosmarino

SALMONE € 16,00

Mozzarella fior di latte in acqua Km0 Seriate, carpaccio di salmone
marinato con datterini gialli e rossi, rucola fresca

ZUCCA & GUANCIA € 14,00

Mozzarella fior di latte in acqua Km0 Seriate, crema di zucca,
guanciale in cottura e scaglie di pecorino romano

GUANCIALE e MIELE € 15,00

Guanciale, mozzarella fior di latte in acqua Km0 Seriate,
pomodorini secchi, caprino e miele di castagno

NDUJA € 15,00

Mozzarella fior di latte in acqua Km0 Seriate, nduja calabra nostrana,
cipolla rossa di Tropea e stracciatella di bufala

SCROCCHIARELLA*

Tipica pizza in pala romana con impasto indiretto ad alta idratazione
e digeribilità grazie al lievito naturale e grani italiani. Un prodotto leggerissimo,
ricco di profumi e sapori che solo il lievito madre può dare.

SCROCCHIA MARGHERITA (per 2 persone) € 20,00

Pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte Km0 Seriate

SCROCCHIA MARGHERITA + PROSCIUTTO CRUDO (per 2 persone) ... € 25,00

Pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte Km0, prosciutto crudo



IL TIRAMISÙ

Il nostro Tiramisù fatto in casa € 7,00

LA TORTA DI ROSE

Torta di rose[▲] morbida fatta in casa con spuma di zabaione tiepida.
Dolce abbraccio tra tradizione e leggerezza (da gustare con le mani) € 7,00

IL TORTINO AL CIOCCOLATO

Tortino caldo al cioccolato fondente 70% fatto in casa
con cuore morbido, servito con gelato allo yogurt e caramello salato € 7,00

IL PADEL A MODO NOSTRO (senza glutine e lattosio)

Semifreddo* alla panna con cuore di mango e yuzu € 7,00

LA PICCOLA PASTICCERIA* (sfiziosità per 2 persone)

2 mini krapfen + 2 mini bignè + 2 macarons € 8,00

IL SORBETTO

Sorbetto al limone € 5,00

+ WODKA € 1,00

+ GIN € 1,00

IL GELATO

Panna, cioccolato, limone e fragola € 5,00

L'AFFOGATO AL CAFFÈ

2 Palline di gelato tra panna o cioccolato con caffè lungo caldo
e panna montata € 6,00

SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO

Richiedi al personale di sala le alternative del giorno € 7,00

RISTORANTE PIZZA GRILL

SOTTOGLIO

LOCALITA' BRAVADORGA

RESTA SEMPRE IN CONTATTO:



Tel. 351 5158262