



La Bottega
di Michele

Cocina de Autor

*Todos nuestros platos
son preparados al momento
con productos de temporada*



VIA APPIA
Restaurants
PESCARA
ITALIA



Abruzzomania

www.ampcolor.com

La Bottega
di Michele

Cocina de Autor

Familia de restauradores desde el año 1918



100
Anni
di ristorazione
1918-2018


VIA APPIA
Restaurant



Michele Caporale
chef

Familia de restauradores desde el año 1918



Bienvenido a casa...

En la Bottega celebramos 100 años de restauración

En 1918 en Pescara (Abruzzo) comienza nuestro legado gastronómico Primer restaurante...

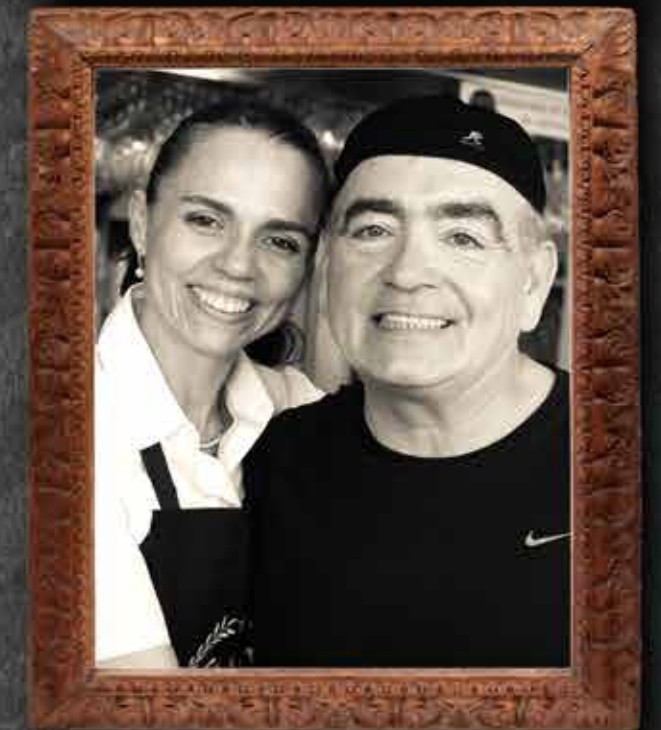
En la fotografía sentada a la izquierda se encuentra la Bis Nonna Graziela fundadora.

A su derecha, el Nonno Donato en la parte superior, la Nonna María y Antonietta la madre quienes continuaron con la actividad durante 60 años.

Michele Caporale se ocupó de continuar la tradición sobre el año 1978 en Pescara, para después llegar a Mallorca en el año 1998.

20 años después... ¡continuamos trabajando!

"Por qué el único modo de hacer un gran trabajo, es amar lo que haces". Steve Jobs



Todos los platos son preparados al momento con productos frescos de máxima calidad, porque para nosotros la mayor satisfacción es ver a los clientes contentos. Por eso nuestro trabajo es hecho con pasión, dedicación y convicción.



Sophia Loren
Sophia Loren

Pappardelle alla Sophia Loren

Sugerencias de Michele Caporale

Spaghetti con bogavante
en cazuela de barro

(mín. 2 pers.) P.S.M.
Bajo reserva previa

Pappardelle alla Sophia Loren, con gambas,
setas, crema de tartufo blanco y parmesano

18.00

Spaghetti con gambas, tomate de colina,
ajo, perejil y coñac, en cazuela de barro

(mín. 2 pers.) 16.50 p.p.p.

Tagliatelle con carrillera de ternera

(mín. 2 pers.) 16.00 p.p.p.

Rodaballo al limón con espárragos verdes
finas hierbas, patatas y vino blanco

(mín. 2 pers.) 27.00 p.p.p.

Precios en euros/ IVA incluido



- Alimentos alérgenos. Si desea información adicional le rogamos que nos la solicite

Los entrantes

	1/2 ración	
Ensalada caprese con mozzarella de búfala	12.00	
Ensalada de queso de cabra templada con confitura de tomate	10.00	
Porchetta deshuesada all'Abruzzese con rúcula, parmesano, albahaca y aceite de trufa	12.00	
Ensalada de foie con confitura de frutos del bosque, pasas y piñones	16.00	
Ensalada tropical con piña, pera, uva, queso feta, tomate cherry, parmesano y reducción de vinagre balsámico	13.00	
Anchoas del Cantábrico	14.00	
Ensalada mixta mediterránea	8.00	
Ensalada con ventresca de atún	13.00	
Ensalada templada al gorgonzola con espárragos verdes y nueces	12.00	
Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano	14.00	9.50
Carpaccio de atún marinado con soja y tomate seco	14.00	9.50
Vitello Tonnato Lomo de cerdo al horno con atún, alcaparras y mayonesa	12.00	8.00
Antipasto a la italiana, salami, prosciutto y mozzarella	15.00	10.00
Gambas al ajillo	16.00	
Gambas con setas del abogado	16.50	
Revuelto de mozzarella fresca con huevos ecológicos y aceite de trufa	13.00	

Precios en euros/ IVA incluido



Ensalada con ventresca de atún

Familia de restauradores
desde el año 1918



Pappardelle con
ragù de ciervo

PASTA BIO-ECOLÓGICA

La pasta

Spaghetti aglio, olio e peperoncino <i>(Ajo, aceite, guindilla y parmesano)</i>	10.00
Spaghetti Vongole, <i>Con almejas, ajos, perejil y vino blanco</i>	16.00
Spaghetti all'Arrabiata <i>Con tomate, olivas negras, cebolla, albahaca, guindilla picante y parmesano</i>	10.00
Spaghetti alla bolognese <i>Con ragù de ternera y parmesano</i>	12.00
Tagliatelle al pesto <i>Con pecorino romano y parmesano</i>	12.00
Pappardelle con ragù de ciervo, setas y parmesano	16.00
Spaghetti carbonara con nata, bacón y parmesano	12.00
Ravioli rellenos de trufa con crema de setas y parmesano	13.00
Ravioli rellenos de queso con tomate, albahaca y parmesano	14.00
Ravioli rellenos de carne con salsa de quesos	12.00
Ravioli rellenos de foie con salsa de setas, trufa y parmesano	18.00
Ravioli rellenos de calabaza con crema de queso	14.00
DISPONEMOS DE PASTA INTEGRAL BIO	Suplemento +2.50

Precios en euros/ IVA incluido

Los Pescados

Bacalao a la mostaza con espárragos verdes y miel	22.00
Bacalao alla terramana con tomate olivas y patatas	22.00
Lubina a la sal	30.00 p.p.p.
Pescado de mercado	S.P.M.

Las carnes

Entrecot de buey con patatas y romero	x2 pers.	19.00 p.p.p.
Solomillo de cerdo ibérico con patatas a las finas hierbas		18.00
Foie fresco a la plancha con manzanas caramelizadas al Pedro Ximénez		24.00
Tagliata alla fiorentina		20.00
<i>Entrecot fileteado con rúcula y parmesano</i>		
Entrecot de cebón a la plancha		20.00
<i>Entrecot fileteado, con patatas a la provenzal</i>		
Pollo a la Diavola, con patatas y guindilla		14.00
Carré de cordero al romero con patatas		23.00

Precios en euros/ IVA incluido

Los postres de la casa

Tiramisú	6.50
Tarta de queso con frutos del bosque	5.50
Mousse de chocolate blanco	5.50
Mousse de chocolate negro	5.50
Panna Cotta	5.50
<i>Flan italiano de nata y vainilla con frutos del bosque</i>	
Sorbete de limón	5.00
Sorbete de mango	5.00
Helado de Ferrero Rocher	5.00
Affogato	6.50
<i>Helado de vainilla con café</i>	
Vino dulce Sauternes 1/2 botella	18.00

Precios en euros / IVA incluido

Postres caseros



Tiramisú



Tarta de queso



Affogato