



*La Bottega  
di Michele*

Cocina de Autor

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



**VIA APPIA**  
*Restaurants*  
PESCARA  
ITALIA



# *La Bottega di Michele*

Cocina de Autor

*Family of restaurateurs since 1918*

*Gastronomenfamilie seit 1918*



www.ampcolor.com

# Michele Caporale

chef

Family of restaurateurs  
since 1918

Gastronomenfamilie seit 1918



## Welcome home

In La Bottega, we celebrate 100 years  
as restaurateurs

Our gastronomy legacy began in 1918, in  
Pescara (Abruzzo)

First restaurant

In the photograph, sitting on the left is the  
founder, Bis Nonna Graziela. On the right  
is Nonno Donato. Standing from the right  
is Nonna Maria on the left is Antonietta,  
Michele's mother, both of whom continued  
with the activity for 60 years.

Michele Caporale was responsible for  
continuing the tradition, taking over 1978,  
in Pescara, and later coming to Mallorca, in  
the year 1998.

Twenty years later... we are still working!

"Because the only way to do great work is to  
love what you do".

Steve Jobs

## Willkommen zu Hause

La Bottega feiert 100 Jahre  
Gastronomie

1918 begann in Pescara (Abruzzo) unser  
gastronomisches Erbe.

Erstes Restaurant

Auf dem Foto links sitzt Urgroßmutter  
Graziela, die Gründerin. Zu ihrer Rechten  
Großvater Donato, im oberen Teil  
Großmutter Maria und Antonietta, die  
Mutter, die den Betrieb 60 Jahre lang  
weiterführten.

Michele Caporale setzte die Tradition um  
1978 in Pescara fort, bevor er 1998 nach  
Mallorca kam.

20 Jahre später..... Wir arbeiten immer noch  
für Sie!

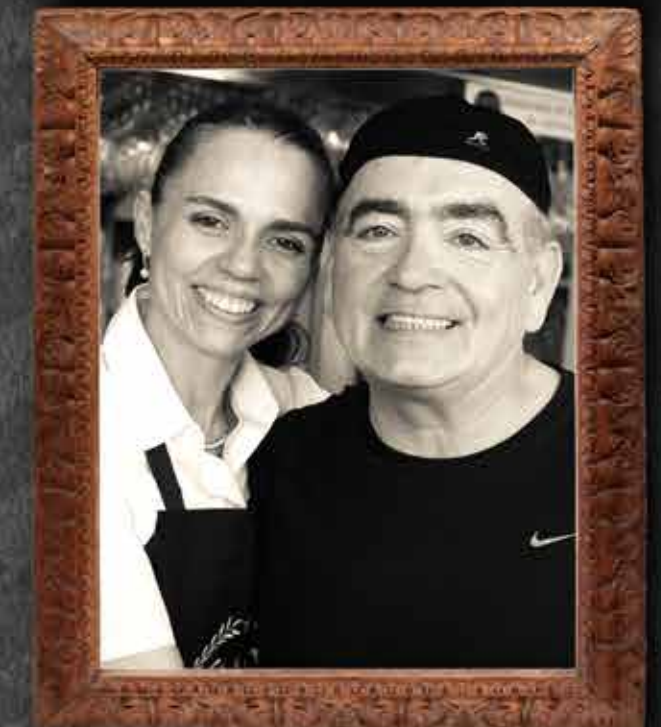
„Weil der einzige Weg, gute Arbeit zu leisten,  
darin besteht, zu lieben, was man tut.“

Steve Jobs



All our dishes are prepared while you wait  
using top-quality fresh products, because  
our greatest satisfaction is to make our  
customers happy. Which is why we do our  
work with passion, dedication and  
conviction.

Alle Gerichte werden a la minute mit  
frischen Zutaten von höchster Qualität  
zubereitet, denn für uns ist es die größte  
Zufriedenheit, zufriedene Gäste zu sehen.  
Deshalb verrichten wir unsere Arbeit mit  
Leidenschaft, Hingabe und Überzeugung.



VIA APPIA  
Restaurants



*Sophia Loren*  
Sophia Loren

Pappardelle alla Sophia Loren

## Recommendations by Michele Caporale

Spaghetti with lobster cooked in the terracotta bowl (min. 2 pax.) P.S.M.

Pappardelle alla Sophia Loren, with prawns, wild mushrooms, white truffle crème and Parmesan 18.00

Spaghetti with prawns, hill tomatoes, garlic, parsley and cognac, in an earthenware dish (min. 2 pax.) 16.50 p.p.p.

Tagliatelle with beef cheek (min. 2 pax.) 16.00 p.p.p.

Turbot with lemon and green asparagus, fine herbs, potatoes and white wine (min. 2 pax.) 27.00 p.p.p.

Prices in Euros/ VAT included

- **Food allergens.** If you require additional information, please ask us.

## Vorschläge von Michele Caporale

Spaghetti mit Hummer in der Tonschale zubereitet (min. 2 Pers.) P.S.M.

Pappardelle alla Sophia Loren, mit Garnelen, Pilzen, weißer Trüffelcreme und Parmesan 18.00

Spaghetti mit Garnelen, Hängetomaten, Knoblauch, Petersilie und Cognac, in einem Tongefäß (min. 2 Pers.) 16.50 p.P.

Tagliatelle mit Kalbsbacke (min. 2 Pers.) 16.00 p.P.

Zitronen-Steinbutt mit grünem Spargel Kräuter, Kartoffeln und Weißwein (min. 2 Pers.) 27.00 p.P.

Preise in Euro/Mehrwertsteuer inbegriffen



- **Allergieauslösende Lebensmittel.** Wenn Sie weitere Informationen wünschen, sprechen Sie uns bitte an.

# Starters

1/2 portion

Caprese salad with buffalo Mozzarella	12.00	
Warm goat's cheese salad with tomato jam	10.00	
Deboned pork belly all'Abruzzese with rocket lettuce, Parmesan, basil and truffle oil	12.00	
Foie gras salad with wild berry jam, raisins and pine kernels	16.00	
Tropical salad with pineapple, pear, grapes, feta cheese, cherry tomato, Parmesan and reduction of balsamic vinegar	13.00	
Anchovies from the Cantabrian Sea	14.00	
Grilled smoked Scamorza (smoked Mozzarella)	12.00	
Mediterranean mixed salad	8.00	
Salad with tuna belly	13.00	
Warm salad with Gorgonzola, green asparagus and walnuts	12.00	
Beef carpaccio with rocket lettuce and Parmesan	14.00	9.50
Marinated tuna carpaccio with soy sauce and dried tomato	14.00	9.50
Vitello Tonnato	12.00	8.00
Baked loin of pork with tuna, capers and mayonnaise		
Italian-style antipasto, salami, prosciutto and Mozzarella	15.00	10.00
Garlic prawns	16.00	
"Lawyer's" prawns with wild mushrooms	16.50	
Scrambled organic eggs of fresh mozzarella and truffle oil	13.00	

Prices in Euros/ VAT included



Salad with tuna belly  
Salat mit Thunfischbauch

# Vorspeisen

1/2 Ration

Caprese-Salat mit Büffelmozzarella	12.00	
Warmer Ziegenkäse-Salat mit Tomatenmarmelade	10.00	
Porchetta ohne Knochen all'Abruzzen mit Rucola, Parmesan, Basilikum und Trüffelöl	12.00	
Gänseleber-Salat mit Waldbeerenkonfitüre, Rosinen und Pinienkernen	16.00	
Tropischer Salat mit Ananas, Birne, Traube, Fetakäse, Reduktion von Kirschtomaten, Parmesan und Balsamico-Essig	13.00	
Kantabrische Sardellen	14.00	
Gegrillter geräucherter Scamorza (geräucherter Mozzarella)	12.00	
Mediterraner gemischter Salat	8.00	
Thunfischsalat	13.00	
Lauwarmer Salat mit Gorgonzola, grünem Spargel und Walnüssen	12.00	
Carpaccio vom Kalb mit Rucola und Parmesan	14.00	9.50
Carpaccio von Thunfisch mariniert mit Sojasauce und getrockneten Tomaten	14.00	9.50
Vitello Tonnato	12.00	8.00
Gebackene Schweinelende mit Thunfisch, Kapern und Mayonnaise		
Italienische Antipasti, Salami, Prosciutto und Mozzarella	15.00	10.00
Knoblauch-Garnelen	16.00	
Garnelen mit Pilzen nach Art des "Abogado"	16.50	
Rührei mit frischem Mozzarella, Bio-Eiern und Trüffelöl and truffle oil	13.00	

Preise in Euro/Mehrwertsteuer inbegriffen



Foie gras salad  
Foie-Gras-Salat

Family of restaurateurs since 1918

Gastronomenfamilie seit 1918



Pappardelle with venison ragù  
Pappardelle mit Hirschragout

## BIO-ECOLOGICAL PASTA

### La pasta

Spaghetti aglio, olio e peperoncino <i>(Garlic, oil, chilli and Parmesan)</i>	10.00
Spaghetti Vongole, <i>With clams, garlic, parsley and white wine</i>	16.00
Spaghetti all'Arrabiata <i>With tomato, black olives, onion, basil, chilli and Parmesan</i>	10.00
Spaghetti alla bolognese <i>With veal ragù and Parmesan</i>	12.00
Tagliatelle al pesto <i>With Pecorino Romano and Parmesan</i>	12.00
Pappardelle with venison ragù, wild mushrooms and Parmesan	16.00
Spaghetti carbonara with cream, bacon and Parmesan	12.00
Ravioli filled with truffle, wild mushroom cream and Parmesan	13.00
Ravioli filled with cheese, tomato, basil and Parmesan	14.00
Ravioli filled with meat and a cheese sauce	12.00
Ravioli filled with foie gras, wild mushroom sauce, truffle and Parmesan	18.00
Ravioli filled with pumpkin and a cheese sauce	14.00

WE HAVE ORGANIC WHOLEMEAL PASTA  
Supplement +2.50 Euro

Prices in Euros/ VAT included

### Nudelgerichte

Spaghetti Aglio, olio e peperoncino <i>(Knoblauch, Öl, Chilischote und Parmesan)</i>	10.00
Spaghetti Vongole, <i>Mit Venusmuscheln, Knoblauch, Petersilie &amp; Weißwein</i>	16.00
Spaghetti all'Arrabiata <i>Mit Tomaten, schwarzen Oliven, Zwiebeln, Basilikum, Chili und Parmesan</i>	10.00
Spaghetti alla bolognese <i>Mit Kalbfleischragout und Parmesan</i>	12.00
Tagliatelle mit Pesto <i>Mit Pecorino Romano und Parmesan</i>	12.00
Pappardelle mit Hirschragout, Pilzen und Parmesan	16.00
Spaghetti Carbonara mit Sahne, Speck und Parmesan	12.00
Ravioli gefüllt mit Trüffel, mit Pilzcreme und Parmesan	13.00
Ravioli gefüllt mit Käse, Tomate, Basilikum und Parmesan	14.00
Ravioli gefüllt mit Fleisch- und Käsesauce	12.00
Ravioli gefüllt mit Foie Gras, Pilzsauce, Trüffel und Parmesan	18.00
Ravioli gefüllt mit Kürbis und Käsesauce	14.00

WIR HABEN VOLLKORN-PASTA in BIO-Qualität  
Aufpreis +2.50 Euro

Preise in Euro/Mehrwertsteuer inbegriffen

## Fresh fish

Cod with mustard, green asparagus and honey	22.00
Cod alla teramana with tomato, olives and potatoes	22.00
Salt-baked European bass	30.00 p.p.p.
Market fish	P.S.M.

## Meat

Beef entrecote with potatoes and rosemary	x2 pax. 19.00 p.p.p.
Iberian pork tenderloin with potatoes and fine herbs	18.00
Grilled fresh foie gras with caramelized apples and Pedro Ximénez	24.00
Tagliata alla fiorentina	20.00
Filleted entrecote with rocket lettuce and Parmesan	
Grilled beef entrecote	20.00
Filleted entrecote with Provençale potatoes	
Chicken alla Diavola, with potatoes and chilli	14.00
Rack of lamb with rosemary and potatoes	23.00

Prices in Euros/ VAT included

## Frischer Fisch

Kabeljau mit Senf, grünem Spargel und Honig	22,00
Kabeljau alla teramana mit Tomaten, Oliven und Kartoffeln	22,00
Wolfsbarsch in Salz gegart	30,00 p. P.
Marktfisch	P.S.M.

## Fleisch

Entrecôte vom Rind mit Kartoffeln und Rosmarin	x 2 Pers. 19.00 p. P.
Filet vom iberischen Schwein mit Kartoffeln und Kräutern	18.00
Gegrillte frische Foie mit karamellisierten Äpfeln an Pedro Ximénez	24.00
Tagliata alla fiorentina	20.00
Filetirtes Entrecôte mit Rucola und Parmesankäse	
Gegrilltes Entrecôte vom Rind	20.00
Filetirtes Entrecôte mit Kartoffeln nach provenzalischer Art	
Hühner Diavola, mit Kartoffeln und Peperoni	14.00
Rosmarin-Lammkarree mit Kartoffeln	23.00

Preise in Euro / inklusive Mehrwertsteuer

## House desserts

Tiramisù	6.50
Cheesecake with wild berries	5.50
White chocolate mousse	5.50
Dark chocolate mousse	5.50
Panna Cotta	5.50
Italian cream and vanilla crème caramel with fruits of the forest	
Lemon sorbet	5.00
Mango sorbet	5.00
Ferrero Rocher ice cream	5.00
Affogato	6.50
Vanilla ice cream with coffee	
Sauternes sweet wine 1/2 bottle	18.00

Prices in Euros/ VAT included

## Die Desserts des Hauses

Tiramisu	6,50
Käsekuchen mit Waldbeeren	5.50
Weißes Schokoladenmousse	5.50
Zartbitterschokoladenmousse	5.50
Panna Cotta	5.50
(Italienischer Sahne- und Vanilleflan mit Waldfrüchten)	
Zitronensorbet	5.00
Mango-Sorbet	5.00
Ferrero Rocher-Eiscreme	5.00
Affogate	6.50
(Vanilleeis mit Kaffee)	
Süßwein Sauternes 1/2 Flasche	18.00

Preise in Euro / inklusive Mehrwertsteuer

## Homemade desserts Hausgemachte Desserts



Tiramisù



Cheesecake  
Käsekuchen



Affogato