



La Bottega di Michele

Cocina de Autor

Family of restaurateurs since 1918

Gastronomenfamilie seit 1918



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 ther right
is Nonno Donato. Standing from the right
is Nonna María 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!

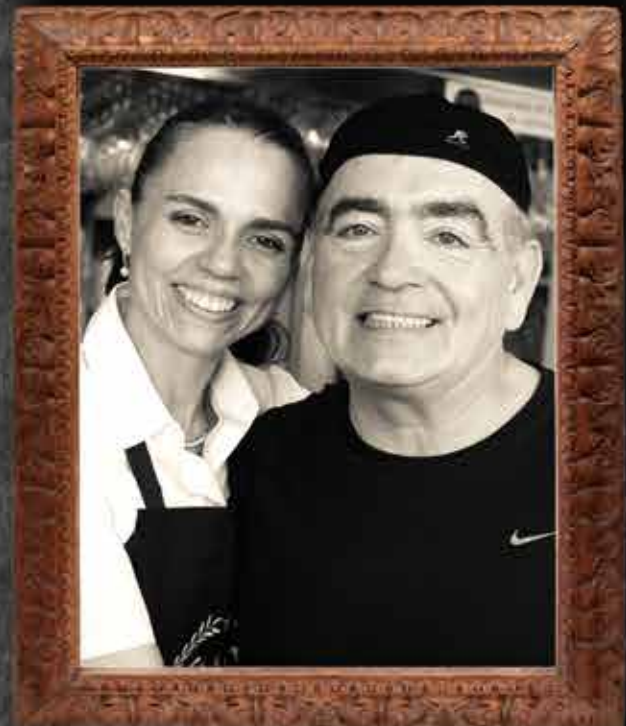
*„Weil der einzige Weg, gute Arbeit zu leisten,
darin besteht, zu lieben, was man tut.“*

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
Ristorante



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 19.00

Spaghetti with prawns, hill tomatoes,
garlic, parsley and cognac, in an
earthenware dish (min. 2 pax.) 18.00 p.p.p.

Market fish P.S.M.

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 19.00

Spaghetti mit Garnelen, Bergtomaten,
Knoblauch, Petersilie und Cognac, aus dem
Tontopf (min. 2 Pers.) 18.00 p.P.

Marktfisch P.S.M.

Preise in Euro/Mehrwertsteuer inbegriffen

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

Starters

Caprese salad with buffalo Mozzarella	14.00
Warm goat's cheese salad with tomato jam	12.00
Deboned pork belly all'Abruzzese with rocket lettuce, Parmesan, basil and truffle oil	14.00
Foie gras salad with wild berry jam, raisins and pine kernels	17.00
Tropical salad with pineapple, pear, grapes, feta cheese, cherry tomato, Parmesan and reduction of balsamic vinegar	14.00
Anchovies from the Cantabrian Sea	14.00
Mediterranean mixed salad	8.00
Salad with tuna belly	14.00
Warm salad with Gorgonzola, green asparagus and walnuts	14.00
Beef carpaccio with rocket lettuce and Parmesan	14.00
Marinated tuna carpaccio with soy sauce and dried tomato	14.00
Vitello Tonnato	12.00
Baked loin of pork with tuna, capers and mayonnaise	
Italian-style antipasto, salami, prosciutto and Mozzarella	16.00
Garlic prawns	18.00
"Lawyer's" prawns with wild mushrooms	18.00
Scrambled organic eggs of fresh mozzarella and truffle oil	14.00

Prices in Euros/ VAT included



Salad with tuna belly
Salat mit Thunfischbauch

Vorspeisen

Caprese-Salat mit Büffelmozzarella	14.00
Warmer Ziegenkäse-Salat mit Tomatenmarmelade	12.00
Porchetta ohne Knochen all'Abruzzen mit Rucola, Parmesan, Basilikum und Trüffelöl	14.00
Gänseleber-Salat mit Waldbeerenkonfitüre, Rosinen und Pinienkernen	17.00
Tropischer Salat mit Ananas, Birne, Traube, Fetakäse, Reduktion von Kirschtomaten, Parmesan und Balsamico-Essig	14.00
Kantabrische Sardellen	14.00
Mediterraner gemischter Salat	8.00
Thunfischsalat	14.00
Lauwarmer Salat mit Gorgonzola, grünem Spargel und Walnüssen	14.00
Carpaccio vom Kalb mit Rucola und Parmesan	14.00
Carpaccio von Thunfisch mariniert mit Sojasauce und getrockneten Tomaten	14.00
Vitello Tonnato	12.00
Gebackene Schweinelende mit Thunfisch, Kapern und Mayonnaise	
Italienische Antipasti, Salami, Prosciutto und Mozzarella	16.00
Knoblauch-Garnelen	18.00
Garnelen mit Pilzen nach Art des "Abogado"	18.00
Rührei mit frischem Mozzarella, Bio-Eiern und Trüffelöl and truffle oil	14.00

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 alla bolognese 14.00
With veal ragù and Parmesan

Spaghetti Vongole, (min. 2 pax.) 17.50 p.p.p.
With clams, garlic, parsley and white wine // crockpot

Spaghetti all'Arrabiata (min. 2 pax.) 12.00 p.p.p.
With tomato, black olives, onion, basil, chilli and Parmesan crockpot

Tagliatelle with burrata mozzarella, 16.00
tomato and pesto

Pappardelle with venison ragù, wild 16.00
mushrooms and Parmesan

Ravioli filled with truffle, wild 14.00
mushroom cream and Parmesan

Ravioli filled with meat and a 14.00
cheese sauce

Ravioli filled with foie gras, wild 20.00
mushroom sauce, truffle and Parmesan

Ravioli filled with pumpkin and a 14.00
cheese sauce

Prices in Euros/VAT included

Nudelgerichte

Spaghetti alla bolognese 14.00
Mit Kalbfleischragout und Parmesan

Spaghetti Vongole, (min. 2 Pers.) 17.50 p.P.
Mit Venusmuscheln, Knoblauch, Petersilie & Weißwein

Spaghetti all'Arrabiata (min. 2 Pers.) 12.00 p.P.
Mit Tomaten, schwarzen Oliven, Zwiebeln, Basilikum, Chili und Parmesan

Tagliatelle mit Burrata Mozzarella, 16.00
tomaten und pesto

Pappardelle mit Hirschragout, Pilzen 16.00
und Parmesan

Ravioli gefüllt mit Trüffel, 14.00
mit Pilzcreme und Parmesan

Ravioli gefüllt mit Fleisch- 14.00
und Käsesauce

Ravioli gefüllt mit Foie Gras, 20.00
Pilzsauce, Trüffel und Parmesan

Ravioli gefüllt mit Kürbis und 14.00
Käsesauce

Preise in Euro/Mehrwertsteuer inbegriffen





Meat

Grilled fresh foie gras with caramelized apples and Pedro Ximénez 26.00

Tagliata alla fiorentina, Angus american entrecôte 25.00
Filleted entrecôte with rocket lettuce and Parmesan

Grilled Angus american entrecôte 25.00
Filleted entrecôte with Provençale potatoes

Prices in Euros/ VAT included

Fleisch

Gegrillte frische Foie mit karamellisierten Äpfeln an Pedro Ximénez 26.00

Tagliata alla fiorentina, Angus Amerikanisch Entrecôte 25.00
Filetiertes Entrecôte mit Rucola und Parmesankäse

Gegrilltes Angus Amerikanisch Entrecôte 25.00
Filetiertes Entrecôte mit Kartoffeln nach provenzalischer Art

Preise in Euro / inklusive Mehrwertsteuer

House desserts

Tiramisù	7.00
Cheesecake with wild berries	6.00
White chocolate mousse	6.00
Dark chocolate mousse	6.00
Panna Cotta	6.00
Italian cream and vanilla crème caramel with fruits of the forest	
Lemon sorbet	6.00
Mango sorbet	6.00
Ferrero Rocher ice cream	6.00
Affogato	7.00
Vanilla ice cream with coffee	
Sauternes sweet wine 1/2 bottle	18.00

Prices in Euros/ VAT included

Homemade desserts

Hausgemachte Desserts



Tiramisù



Cheesecake
Käsekuchen



Affogato

Die Desserts des Hauses

Tiramisu	7.00
Käsekuchen mit Waldbeeren	6.00
Weißes Schokoladenmousse	6.00
Zartbitterschokoladenmousse	6.00
Panna Cotta	6.00
(Italienischer Sahne- und Vanilleflan mit Waldfrüchten)	
Zitronensorbet	6.00
Mango-Sorbet	6.00
Ferrero Rocher-Eiscreme	6.00
Affogate	7.00
(Vanilleeis mit Kaffee)	
Süßwein Sauternes 1/2 Flasche	18.00

Preise in Euro / inklusive Mehrwertsteuer

A vertical composition featuring a dark wine bottle and a large, elegant glass filled with red wine. The bottle, positioned on the left, has a label with the Italian flag's colors (green, white, and red) and the text 'La Bottega di Michele' in a white, cursive script. The glass, on the right, is partially filled with a deep red wine. Both are resting on a rustic wooden barrel. In the background, a wooden mallet and a metal tool are visible. The entire scene is set against a solid teal background.

La Bottega di Michele

Vinos · Wines

Restauradores desde 1918

*El vino es una auténtica
obra de arte...*

*Donde se armonizan sabor,
aromas, fruta, madera y tiempo.
Es regocijo del corazón, y alegría
para el alma, y nos permite,
al menos temporalmente,
sentirse cerca de la divinidad.
Es de agradecer el privilegio
de comprender y disfrutar
de este inmenso placer.*





VINOS DE LA CASA

| HOUSE WINE | HAUSWEIN



Yllera Viña 65
100 aniversario

Verdejo
D.O. Rueda

16.00 euros
3.50 euros / copa



Montepulciano
D'Abruzzo
Terre Sabelli

Montepulciano

16.00 euros
3.50 euros / copa



Pinot Grigio Blush

Delle Venezie

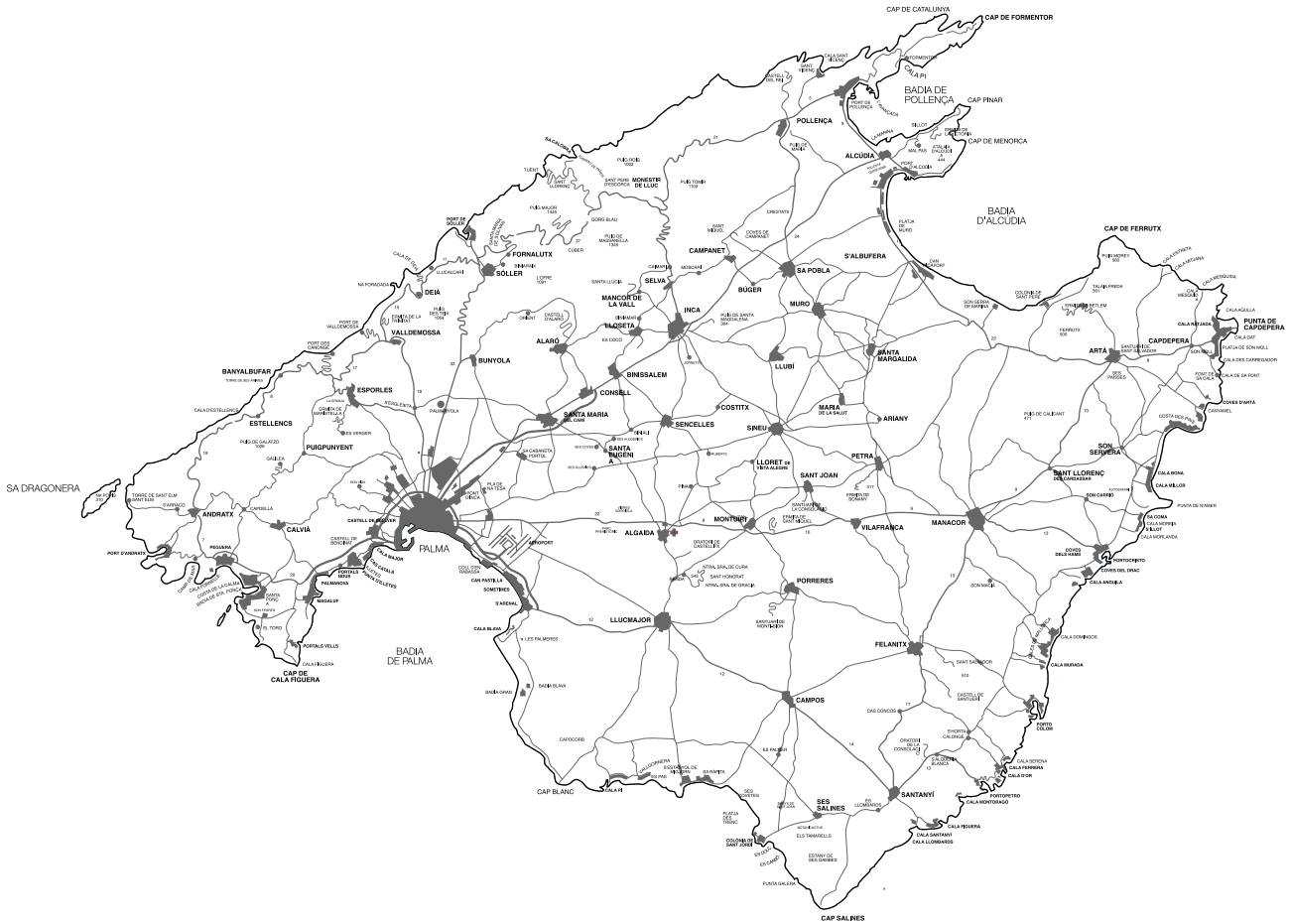
16.00 euros
3.50 euros/ copa



Castillo de Monjardín
Rosado de Lágrima

Cavernet Sauvignon y
Tempranillo
D.O. Navarra

14.00 euros
3.50 euros / copa



TINTOS DE MALLORCA

MALLORCA RED WINE
ROTWEIN MALLORCA



KM. 1 tto
Callet y Merlot
D.O. Mallorca

22.00 euros



Terramoll
Es Viot
Merlot y Cabernet
Sauvignon
D.O. Formentera

26.00 euros



AN2
Callet, Manto Negro
y Syrah
D.O. Mallorca

29.00 euros



Ànima Negra
Callet, Mantonegro,
Fogoneu
D.O. Mallorca

59.00 euros



Bicicletas y Peces
Syrah 100% ecológico
D.O. Mallorca

21.00 euros



Pedra de
Binissalem Eco
Manto Negro y Cabernet
D.O. Binissalem

19.00 euros



Tianna- Bocchoris
Manto Negro, Syrah,
Merlot, Callet y
Cabernet Sauvignon
D.O. Binissalem

28.00 euros

BLANCOS · ESPAÑA

| WHITE WINE | WEISSWEIN



KM.1
Blanc Prensai Eco
D.O. Mallorca

21.00 euros



Raimat
Chardonnay
D.O. Penedés

17.00 euros



Blanc de blancs
José Luis Ferrer
Moll, Chardonnay,
Moscatel
D.O. Mallorca

21.00 euros



Vivanco
Tempranillo blanco
D.O. Rioja

19.00 euros



Yllera Viña 65
Verdejo
D.O. Rueda

16.00 euros



Puerta Santa
Albariño
D.O. Rías Baixas

20.00 euros



Bicicletas
y Peces
Sauvignon blanco
D.O. Rueda

19.00 euros



Albariño
Terras Gauda
Albariño
D.O. Rías Baixas

27.00 euros



A Telleira
Godello
D.O. Ribeiro

22.00 euros

BLANCOS

ITALIA & FRANCIA

| WHITE WINE | WEISSWEIN



Pinot Grigio
Savardo
Pinot Grigio
D.O. Trentino

21.00 euros



Chablis Louis
Latour
Chardonnay
D.O. Francia

36.00 euros



Gavi di Gavi
Palladino
Cortese 100%
D.O. Serralunga d'Alba

26.00 euros



Ardèche
Louis Latour
Chardonnay
D.O. Borgoña

26.00 euros



Le Formaci
Lugana
Turbiana
D.O. Lugana

25.00 euros



Cantina
Zaccagnini
Trebiano
D.O. Abruzzo

21.00 euros

VINO TINTO

RIBERA DEL DUERO

| RED WINE | ROTWEIN



Condado de Oriza Roble

Tinto fino
D.O. Ribera del Duero

17.00 euros



Protos Roble

Tinto fino
D.O. Ribera del Duero

18.00 euros



Tomás Postigo

Tinta fina, Merlot
y Cabernet
D.O. Ribera del Duero

45.00 euros



Protos crianza

Tinto fino
D.O. Ribera del Duero

28.00 euros



Matarromera crianza

Tinta fina, Cabernet
y Merlot
D.O. Ribera del Duero

34.00 euros



Protos reserva

Tinto fino
D.O. Ribera del Duero

36.00 euros



Pago de Carraovejas Tinto 2015

Tinta fina, Cabernet
y Merlot
D.O. Ribera del Duero

55.00 euros



Valbuena

Tinto fino (tempranillo)
D.O. Ribera del Duero

160.00 euros



Aalto

100% Tempranillo
D.O. Ribera del Duero

62.00 euros



Malleolus

100% Tempranillo
D.O. Ribera del Duero

55.00 euros



Flor de Pingus

100% Tempranillo
D.O. Ribera del Duero

180.00 euros

VINO TINTO

| RED WINE | ROTWEIN

OTRAS DENOMINACIONES



Habla del Silencio tinto

Syrah, Cabernet
Sauvignon y Tempranillo
D.O. Extremadura

24.00 euros



GR-174

Garnacha, Cabernet
Sauvignon, Samsó,
Syrah y Merlot
D.O. Priorat

27.00 euros



Mauro

Tempranillo y
otras variedades
D.O. Castilla León

52.00 euros



La Atalaya del Camino

Almansa Juan Gil
Garnacha Tintorera y
Monastrell
D.O. Almansa

25.00 euros

VINO TINTO

ITALIA

| RED WINE | ROTWEIN



Nero D'Avola
D.O. Sicilia

17.00 euros



Valpolicella
Clasico Le Bine
Veronese y Rondinela
D.O. Valpolicella

23.00 euros



Zolla Primitivo
di Manduria
Primitivo
D.O. Puglia

25.00 euros



Lamberti
Valpolicella
Ripasso
Corvina y Rondinella
D.O. Valpolicella

25.00 euros



Chianti Castiglioni
Frescobaldi
Sangiovese y Merlot
D.O. Chianti

26.00 euros



Nebbiolo
D.O. Piamonte

28.00 euros



Chianti Nipozzano
Rufina Frescobaldi
Sangiovese and Comple-
mentary Grapes (Malvasia
Nera) Colorino, Merlot,
Cabernet Sauvignon
D.O. Chianti

36.00 euros



Edizione Cinque
Autoctoni
Montepulciano, Primitivo,
Sangiovese, Negroamaro,
Malvasia Nera

D.O. Abruzzo
45.00 euros



Amarone Masi
Valpolicella
Corvina, Mondinara
y Rondinella
D.O. Veneto

81.00 euros



Tignanello
Sangiovese Cabernet
Sauvignon y
Cabernet Franc
D.O. Toscana

148.00 euros



Sassicaia 2016
100 PUNTOS PARKER
Sauvignon y
Cabernet Franc
D.O. Toscana

280.00 euros



Sassicaia 2017
Sauvignon y
Cabernet Franc
D.O. Toscana

220.00 euros



Sassicaia 2015
MEJOR VINO DEL MUNDO 2018
Sauvignon y
Cabernet Franc
D.O. Toscana

420.00 euros



VINO TINTO RIOJA

| RED WINE | ROTWEIN



Campillo
Crianza Rioja
Tempranillo
D.O. Rioja

22.00 euros
16.00 euros / 1/2 litro



Salvador
Vila crianza
Tempranillo
D.O. Rioja

17.00 euros



Ramón Bilbao
Ed. Limitada tinto
Tempranillo
D.O. Rioja

27.00 euros



Viña Pomal
Selección Especial
90% Tempranillo,
5% Graciano
5% Garnacha
D.O. Rioja

28.00 euros



Ramón Bilbao
Ed. Limitada tinto
MAGNUM
Tempranillo
D.O. Rioja

48.00 euros



Marqués de
Murrieta reserva
Tempranillo, Ganacha,
Mazuelo
D.O. Rioja

29.00 euros

VINO TINTO TORO

| RED WINE | ROTWEIN



Pintia
Tinto fino
D.O. Toro

65.00 euros



Cyan Roble de
Matarromera
Tempranillo
D.O. Toro

18.00 euros



ROSADOS | ROSÉ WINE | ROSSEWEIN



Pinot Grigio Blush

Delle Venezie

16.00 euros
3.50 euros/ copa



Lambrusco Amabile

Autóctonas del país
D.O. Italia

15.00 euros



Campillo Rosado

Garnacha
D.O. Rioja

17.00 euros



Scala Dei Pla Dels Àngels

Garnacha
D.O. Priorat

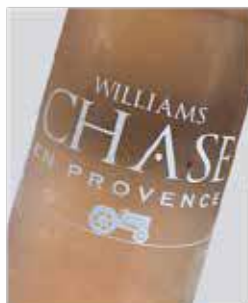
32.00 euros



KM.1 Rosat

Callet
D.O. Mallorca

20.00 euros



Williams Chase

Garnacha Negra,
Syrah, Cinsault,
Vermentino, Mourvèdre
D.O. Provence

29.00 euros



ESPUMOSOS | CHAMP | SEKT



Prosecco Maschio dei Cavalieri Rosé

Pinot Noir, Rondinella
D.O. Italia

19.00 euros



Prosecco Maschio dei Cavalieri

Glera
D.O. Italia

19.00 euros



Ars Collecta Blanc de Noirs Gran Reserva Brut

Pinot Noir
D.O. España

24.00 euros



Cava Juvé & Camps Reserva de la Familia

Brut Nature
D.O. España

28.00 euros



Cava Perelada "Stars" Brut nature

Parellada, Xarel-lo,
Macabeu

D.O. España

21.00 euros



Champagne Veuve Clicquot

Pinot Noir, Chardonnay,
Pinot Meunier

D.O. Francia

68.00 euros



Bollinger

Pinot Noir y Chardonnay
D.O. Francia

81.00 euros



Louis Roederer Brut Premier

Brut
D.O. Francia

82.00 euros



Bollinger Rosé

Pinot Noir, Chardonnay
y Pinot Meunier

D.O. Francia

98.00 euros



Dom Pérignon Vintage Brut

Pinot Noir y Chardonnay
D.O. Francia

290.00 euros





BEBIDAS

DRINKS | GETRÄNKE

San Pelegrino 500 ml.	3.80
San Pelegrino 750 ml.	4.90
Agua 1/2 l.	2.80
Resfrescos	2.50
Zumo	2.50
Caña	2.50
Cerveza artesana Mallorca	4.00
Cerveza italiana	4.00
Jarra de cerveza	4.50
Copa de vino	3.50
Copa de vino dulce, Pedro Ximénez	4.00
Copa de licor Túnel	4.00
Combinados	8.00
Combinados premium	10.00
Café	2.00
Té	2.00
Carajillo	2.80
Aperol Splitz	6.50

Precios en euros / IVA incluido