

La Bottega di Michele

Cocina de Autor

Familia de restauradores desde el año 1918





VIA APPIA
Ristorante



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...

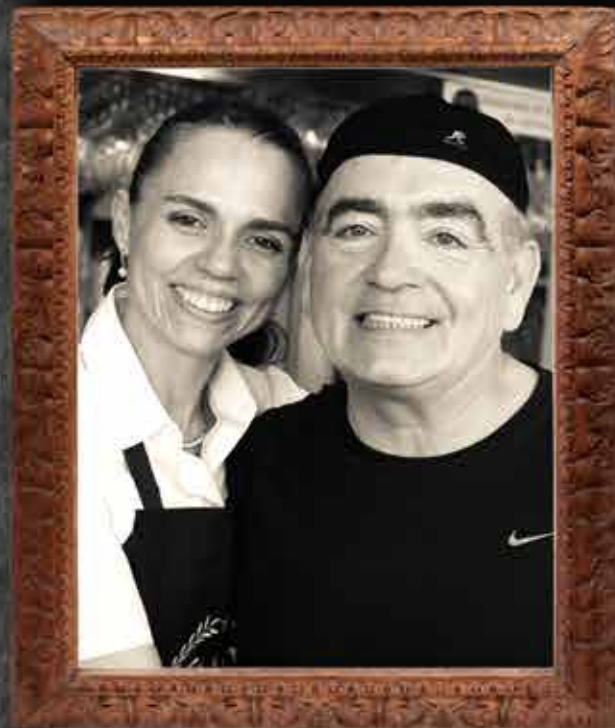
En la fotografía sentada a la izquierda se encuentra la Bis Nonna Graziela fundadora.

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 di 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

19.00

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

(mín. 2 pers.) 18.00 p.p.

Pescado de mercado

P.S.M.

Precios en euros/ IVA incluido



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



Ensalada con
ventresca de atún

Las entrantes

Ensalada caprese con mozzarella de búfala	14.00
Ensalada de queso de cabra templada con confitura de tomate	12.00
Porchetta deshuesada all'Abruzzese con rúcula, parmesano, albahaca y aceite de trufa	14.00
Ensalada de foie con confitura de frutos del bosque, pasas y piñones	17.00
Ensalada tropical con piña, pera, uva, queso feta, tomate cherry, parmesano y reducción de vinagre balsámico	14.00
Anchoas del Cantábrico	14.00
Ensalada mixta mediterránea	8.00
Ensalada con ventresca de atún	14.00
Ensalada templada al gorgonzola con espárragos verdes y nueces	14.00
Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano	14.00
Carpaccio de atún marinado con soja y tomate seco	14.00
Vitello Tonnato Lomo de cerdo al horno con atún, alcaparras y mayonesa	12.00
Antipasto a la italiana, salami, prosciutto y mozzarella	16.00
Gambas al ajillo	18.00
Gambas con setas del abogado	18.00
Revuelto de mozzarella fresca con huevos ecológicos y aceite de trufa	14.00

Familia de restauradores
desde el año 1918



Pappardelle con
ragù de ciervo

PASTA BIO-ECOLÓGICA

La pasta

Spaghetti alla bolognese 14.00
Con ragú de ternera y parmesano

Spaghetti Vongole, en cazuela de barro (mín. 2 pers.) 17.50 p.p.
Con almejas, ajos, perejil y vino blanco

Spaghetti all'Arrabiata, en cazuela de barro (mín. 2 pers.) 12.00 p.p.
Con tomate, olivas negras, cebolla, albahaca, guindilla picante y parmesano

Tagliatelle con tomate, burrata y pesto 16.00

Pappardelle con ragú de ciervo, setas y parmesano 16.00

Ravioli rellenos de trufa con crema de setas y parmesano 14.00

Ravioli rellenos de carne con salsa de quesos 14.00

Ravioli rellenos de foie con salsa de setas, trufa y parmesano 20.00

Ravioli rellenos de calabaza con crema de queso 14.00

Precios en euros/ IVA incluido





Las carnes

Foie fresco a la plancha con manzanas caramelizadas
al Pedro Ximénez 26.00

Tagliata alla fiorentina de entrecot de Angus americano 25.00
Entrecot fileteado con rúcula y parmesano

Entrecot de Angus americano a la plancha 25.00
Entrecot fileteado, con patatas a la provenzal

Precios en euros/ IVA incluido

Los postres de la casa

Tiramisú	7.00
Tarta de queso con frutos del bosque	6.00
Mousse de chocolate blanco	6.00
Mousse de chocolate negro	6.00
Panna Cotta <i>Flan italiano de nata y vainilla con frutos del bosque</i>	6.00
Sorbete de limón	6.00
Sorbete de mango	6.00
Helado de Ferrero Rocher	6.00
Affogato <i>Helado de vainilla con café</i>	7.00
Vino dulce Sauternes 1/2 botella	18.00

Precios en euros / IVA incluido

Postres caseros



Tiramisú



Tarta de
queso



Affogato

A vertical composition featuring a dark wine bottle and a large, elegant glass filled with red wine. The bottle has a label with the Italian flag and the text 'La Bottega di Michele'. The glass 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 background is a solid teal color.

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

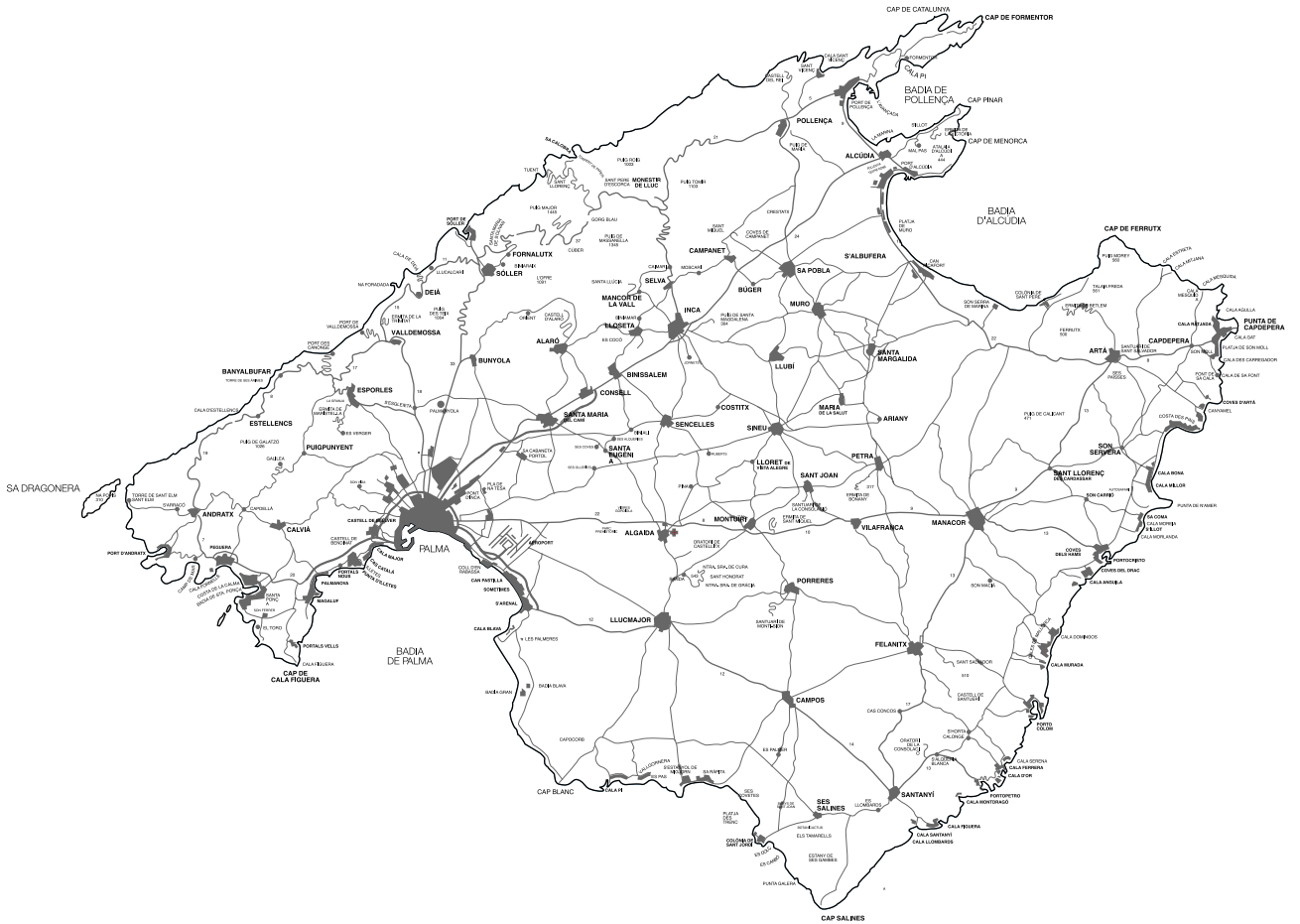
16.00 euros
3.50 euros/ copa



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 Viro
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 Rondinella
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

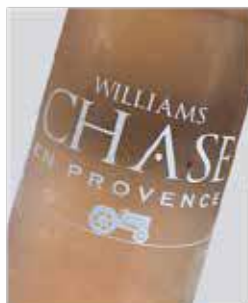
32.00 euros



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