

# *La Bottega di Michele*

Cocina de Autor



*Familia de restauradores  
desde el año 1918*





VIA APPIA  
*Restaurant*



Michele Caporale  
*chef*

Familia de restauradores desde el año 1918



# La Bottega di Michele

Cocina de Autor

*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, con fruti di Mare	(mín. 2 pers.) P.S.M. Bajo reserva previa
Pappardelle alla Sophia Loren, con gambas, setas, crema de tartufo blanco y parmesano	21.00
Risotto meloso con rape fresco, gambas y sepia	(mín. 2 pers.) 25.00 p.p.
Spaghetti con gambas <i>En cazuela de barro con tomate de colina, ajo, perejil y coñac</i>	(mín. 2 pers.) 18.00 p.p.
Lubina a la Siciliana, al horno con verdura, patata parmentine, olivas negras y vino blanco	(mín. 2 pers.) 35.00 p.p.
Bacalao a la Terramana, con salsa marinera y patata	25.00
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

# Los entrantes

Ensalada caprese con mozzarella de búfala	14.00
Ensalada de queso de cabra templada con confitura de tomate	14.00
Porchetta deshuesada all'Abruzzese con rúcula, parmesano, albahaca y aceite de trufa	15.00
Ensalada de foie con confitura de frutos del bosque, pasas y piñones	18.00
Ensalada tropical con piña, pera, uva, queso feta, tomate cherry, parmesano y reducción de vinagre balsámico	15.00
Anchoas del Cantábrico	15.00
Ensalada mixta mediterránea	8.00
Ensalada con ventresca de atún	15.00
Ensalada templada al gorgonzola con espárragos verdes y nueces	15.00
Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano	15.00
Carpaccio de atún marinado con soja y tomate seco	15.00
Vitello Tonnato	14.00
<i>Lomo de cerdo al horno con atún, alcaparras y mayonesa</i>	
Antipasto a la italiana, salami, prosciutto y mozzarella	18.00
Gambas al ajillo	19.00
Gambas con setas del abogado	21.00
Revuelto de mozzarella fresca con huevos ecológicos y aceite de trufa	16.00

*Familia de restauradores  
desde el año 1918*



Pappardelle con  
ragù de ciervo



# La pasta

## PASTA BIO-ECOLÓGICA

Spaghetti con aglio olio, peperoncino e parmesano <i>Con ajo, guindilla y parmesano</i>	12.00
Spaghetti alla bolognese <i>Con ragú de ternera y parmesano</i>	14.00
Spaghetti Vongole, en cazuela <i>Con almejas, ajos, perejil y vino blanco</i>	(mín. 2 pers.) 21.00 p.p.
Spaghetti all'Arrabiata, en cazuela <i>Con tomate, olivas negras, cebolla, albahaca, guindilla picante y parmesano</i>	(mín. 2 pers.) 14.00 p.p.
Spaghetti alla Amatriciana en cazuela <i>Guanciale, tomate y parmesano</i>	(mín. 2 pers.) 16.00 p.p.
Tagliatelle con tomate, burrata y pesto	16.00
Pappardelle con ragú de ciervo, setas y parmesano	18.00
Ravioli rellenos de trufa blanca	22.00
Ravioli rellenos de foie con salsa de setas, trufa y parmesano	20.00
Ravioli rellenos de calabaza con crema de queso	15.00
Tagliatelle al parmesano reggiano <i>(30 meses de curación)</i>	19.00
Gnocchi al Funghi	16.00



Precios en euros/ IVA incluido



## *Las carnes*

Foie fresco a la plancha con manzanas caramelizadas al Pedro Ximénez	30.00
Pollo alla diavola, con patatas y guindilla	16.00
Pollo con setas y patatas	18.00
Tagliata alla fiorentina de entrecot <i>Entrecot fileteado con rúcula y parmesano</i>	25.00
Entrecot a la plancha <i>Entrecot fileteado, con patatas a la provenzal</i>	25.00
Paletilla de cordero al horno con patatas	28.00

Precios en euros/ IVA incluido

# Los postres de la casa

Tiramisú	7.50
Tarta de queso con frutos del bosque	7.50
Mousse de chocolate blanco	7.00
Mousse de chocolate negro	7.00
Panna Cotta	7.50
<i>Flan italiano de nata y vainilla con frutos del bosque</i>	
Sorbete de limón	7.00
Sorbete de mango	7.00
Helado de Ferrero Rocher	7.00
Affogato	7.50
<i>Helado de vainilla con café</i>	
Vino dulce Sauternes 1/2 botella	18.00
Banoffee	7.00

## Postres caseros



Tiramisú



Tarta de queso



Affogato

Precios en euros / IVA incluido

# *La Bottega di Michele*

Cocina de Autor

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

