



# *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 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



# La Bottega di Michele

Cocina de Autor

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.





*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.  
under prior reservation

Pappardelle alla Sophia Loren, with  
prawns, wild mushrooms,  
white truffle cream and Parmesan 21.00

Risotto with monkfish,  
prawns and cuttlefish (min. 2 pax.) 25.00 p.p.p.

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

Sicilian sea bass fresh fish, baked with vegetables,  
parmentine potato, black  
olives and white wine (min. 2 pax.) 35.00 p.p.p.

Terramana cod, with seafood sauce  
and potatoes 25.00

Market fish P.S.M.

Prices in Euros/ VAT included

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



## Empfehlung von Michele Caporale

Spaghetti mit Hummer in der Gusspfanne  
zubereitet (min. 2 Pers.) P.S.M.  
unter vorheriger Reservierung

Pappardelle alla Sophia Loren, mit  
Garnelen, Pilzen, weißer  
Trüffelcreme und Parmesan 21.00

Risotto mit Seeteufel,  
Garnelen und Tintenfisch (min. 2 Pers.) 25.00 p.P.

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

Sizilianischer Wolfsbarsch, gebacken mit Gemüse,  
Parmentine-Kartoffeln, schwarzen Oliven und  
Weißwein (min. 2 Pers.) 35.00 p.P.

Terramana-Kabeljau mit Meeresfrüchtesauce  
und Kartoffeln 25.00

Fisch des Tages 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	14.00
Deboned pork belly all'Abruzzese with rocket lettuce, Parmesan, basil and truffle oil	15.00
Foie gras salad with wild berry jam,raisins and pine kernels	18.00
Tropical salad with pineapple, pear, grapes, feta cheese, cherry tomato, Parmesan and reduction of balsamic vinegar	15.00
Anchovies from the Cantabrian Sea	15.00
Mediterranean mixed salad	8.00
Salad with tuna belly	15.00
Warm salad with Gorgonzola, green asparagus and walnuts	15.00
Beef carpaccio with rocket lettuce and Parmesan	15.00
Marinated tuna carpaccio with soy sauce and dried tomato	15.00
Vitello Tonnato <i>Baked loin of pork with tuna, capers and mayonnaise</i>	14.00
Italian-style antipasto, salami, prosciutto and Mozzarella	18.00
Prawns in garlic oil with rocket lettuce	19.00
Lawyer prawns with mushrooms and cognac	21.00
Scrambled organic eggs of fresh mozzarella and truffle oil	16.00

Prices in Euros/VAT included



Salad with tuna belly  
*Salat mit Thunfischbauch*

# Vorspeisen

Caprese-Salat mit Büffelmozzarella	14.00
Warmer Ziegenkäse-Salat mit Tomatenmarmelade	14.00
Porchetta ohne Knochen all'Abruzzen mit Rucola, Parmesan, Basilikum und Trüffelöl	15.00
Gänseleber-Salat mit Waldbeerenkonfitüre, Rosinen und Pinienkernen	18.00
Tropischer Salat mit Ananas, Birne, Traube, Fetakäse, Reduktion von Kirschtomaten, Parmesan und Balsamico-Essig	15.00
Kantabrische Sardellen	15.00
Mediterraner gemischter Salat	8.00
Thunfischsalat	15.00
Lauwarmer Salat mit Gorgonzola, grünem Spargel und Walnüssen	15.00
Carpaccio vom Kalb mit Rucola und Parmesan	15.00
Carpaccio von Thunfisch mariniert mit Sojasauce und getrockneten Tomaten	15.00
Vitello Tonnato Gebackene Schweinelende mit Thunfisch, Kapern und Mayonnaise	14.00
Italienische Antipasti, Salami, Prosciutto und Mozzarella	18.00
Knoblauchöl-Garnelen mit Rucola	19.00
Garnelen mit Pilzen nach Art des 'Abogado'	21.00
Rührei mit frischem Mozzarella, Bio-Eiern und Trüffelöl	16.00

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*



## BIOECOLOGICAL PASTE

## La pasta

Spaghetti Aglio Oilo, spicy and Parmesan	12.00
Spaghetti alla bolognese <i>With veal ragù and Parmesan</i>	14.00
Spaghetti alla Vongole, (min. 2 pax.) 21.00 p.p.p. in stewpot <i>With clams, garlic, parsley and white wine</i>	
Spaghetti all'Arrabiata, (min. 2 pax.) 14.00 p.p.p. in stewpot <i>With tomato, black olives, onion, basil, chilli and Parmesan</i> stewpot	
Spaghetti all'Amatriciana (min. 2 pax.) 16.00 p.p.p. in stewpot <i>With bacon, tomato sauce and parmesan</i>	
Tagliatelle with burrata mozzarella, tomato and pesto	16.00
Pappardelle with venison ragù, wild mushrooms and Parmesan	18.00
Ravioli filled with white Truffle	22.00
Ravioli filled with foie gras, wild mushroom sauce, truffle and Parmesan	20.00
Ravioli filled with pumpkin and a cheese sauce	15.00
Tagliatelle with Parmesan Reggiano (30 months cured)	19.00
Gnocchi with mushrooms	16.00

Prices in Euros/ VAT included

## BIOÖKOLOGISCHE PASTA

## Nudelgerichte

Spaghetti Aglio Oilo, scharf und Parmesan	12.00
Spaghetti alla bolognese <i>Mit Kalbfleischragout und Parmesan</i>	14.00
Spaghetti Vongole, (min. 2 Pers.) 21.00 p.P. in einer Gusspfanne <i>Mit Venusmuscheln, Knoblauch, Petersilie &amp; Weißwein</i>	
Spaghetti all'Arrabiata, (min. 2 Pers.) 14.00 p.P. in einer Gusspfanne <i>Mit Tomaten, schwarzen Oliven, Zwiebeln, Basilikum, Chili und Parmesan</i>	
Spaghetti all'Amatriciana (min. 2 Pers.) 16.00 p.P. in einer Gusspfanne <i>Mit Speck, Tomaten und Parmesan</i>	
Tagliatelle mit Burrata Mozzarella, Tomaten und Pesto	16.00
Pappardelle mit Hirschragout, Pilzen und Parmesan	18.00
Ravioli gefüllt mit weißen Trüffeln	22.00
Ravioli gefüllt mit Foie Gras, Pilzsauce, Trüffeln und Parmesan	20.00
Ravioli gefüllt mit Kürbis und Käsesauce	15.00
Tagliatelle mit Reggiano Parmesan (30 Monate gereift)	19.00
Gnocchi mit Pilzen	16.00

Preise in Euro/Mehrwertsteuer inbegriffen





## Meat

Grilled fresh foie gras with caramelized apples and Pedro Ximénez	30.00
Chicken alla diavola with potatoes and chilli	16.00
Chicken with mushrooms and potatoes	18.00+
Tagliata alla fiorentina entrecot Filleted entrecote with rocket lettuce and Parmesan	25.00
Grilled entrecôte Filleted entrecote with Provençale potatoes	25.00
Lamb shoulder with potatoes	28.00

Prices in Euros/VAT included

## Fleisch

Gegrillte frische Foie mit karamellisierten Äpfeln an Pedro Ximénez	30.00
Hähnchen alla diavola mit Kartoffeln und Chili	16.00
Hähnchen mit Champignons und Kartoffeln	18.00
Entrecot tagliata alla fiorentina, Filletiertes Entrecôte mit Rucola und Parmesankäse	25.00
Gegrilltes Entrecôte Filletiertes Entrecôte mit Kartoffeln nach provenzalischer Art	25.00
Lammschulter mit Kartoffeln	28.00

Preise in Euro / inklusive Mehrwertsteuer

## House desserts

Tiramisù	7.50
Cheesecake with wild berries	7.50
White chocolate mousse	7.00
Dark chocolate mousse	7.00
Panna Cotta	7.50
<i>Italian cream and vanilla with fruits forest</i>	
Lemon sorbet	7.00
Mango sorbet	7.00
Ferrero Rocher ice cream	7.00
Affogato	7.50
<i>Vanilla ice cream with coffee</i>	
Sauternes sweet wine 1/2 bottle	18.00
Banoffee	7.00

Prices in Euros/ VAT included

## Die Desserts des Hauses

Tiramisu	7.50
Käsekuchen mit Waldbeeren	7.50
Weißes Schokoladenmousse	7.00
Zartbitterschokoladenmousse	7.00
Panna Cotta	7.50
<i>(Italienischer Sahne- und Vanilleflan mit Waldfrüchten)</i>	
Zitronensorbet	7.00
Mango-Sorbet	7.00
Ferrero Rocher-Eiscreme	7.00
Affogate	7.50
<i>(Vanilleeis mit Kaffee)</i>	
Süßwein Sauternes 1/2 Flasche	18.00
Banoffee	7.00

Preise in Euro / inklusive Mehrwertsteuer

## Homemade desserts Hausgemachte Desserts



Tiramisù



Cheesecake  
Käsekuchen



Affogato

# *La Bottega di Michele*

Cocina de Autor

*All our dishes  
are prepared at the moment  
with seasonal products.*

*Alle unsere Gerichte  
werden im Moment mit saisonalen  
Produkten zubereitet*

