



La Bottega di Michele

Cocina de Autor

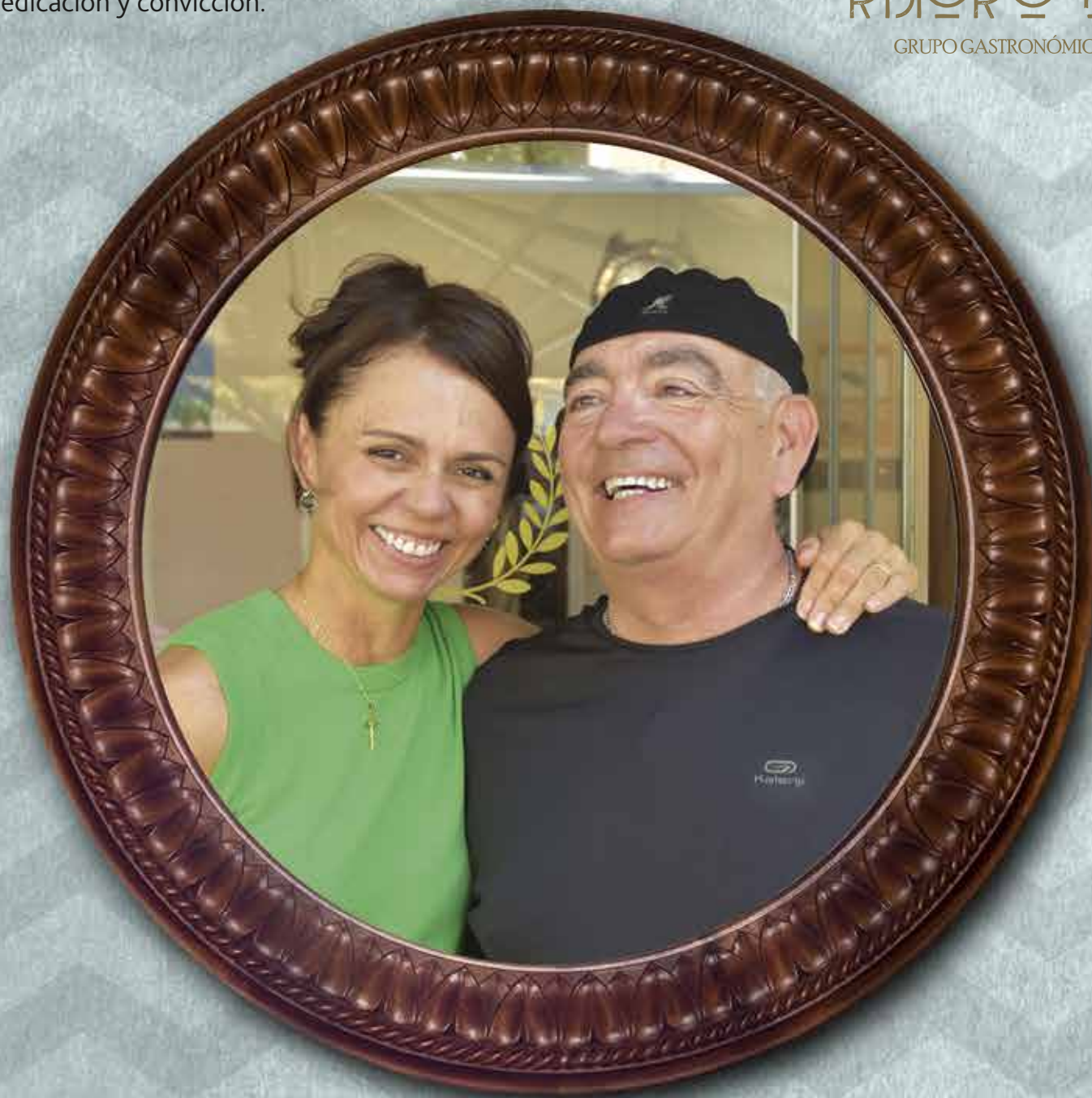
*Familia de restauradores
desde el año 1918*

 CASTELLANO



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.

Il
RISTORO 1918
GRUPO GASTRONÓMICO



Michele Caporale
chef

FAMILIA DE RESTAURADORES DESDE EL AÑO 1918

La Bottega di Michele

Cocina de Autor

BIENVENIDO A CASA...



EN LA BOTTEGA CELEBRAMOS 107 AÑOS DE RESTAURACIÓN

En 1918 en Pescara (Abruzzo) comienza nuestro legado gastronómico Primer restaurante...

En la fotografía de arriba 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!

“PORQUE EL ÚNICO MODO DE HACER UN GRAN TRABAJO, ES AMAR LO QUE HACES”. Steve Jobs





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 14.00



Anchoas del Cantábrico con pimientos del Piquillo 15.00

Ensalada mixta mediterránea 8.00



Ensalada con ventresca de atún 17.00



Ensalada templada al gorgonzola con espárragos verdes y nueces 15.00



Carpaccio de ternera con rúcula, manzana verde y parmesano 15.00



Carpaccio de atún marinado con soja y tomate seco 15.00



Vitello Tonnato 14.00

Lomo de cerdo al horno con atún, alcaparras y mayonesa



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



Precios en euros/ IVA incluido

Il
RISTORO 1918

GRUPO GASTRONÓMICO



A LA CAZUELA...

Los platos cocinados en cazuela son mínimo para dos personas.

Spaghetti con bogavante **EN CAZUELA DE BARRO**, (mín. 2 pers.) P.S.M.
con frutti di Mare Bajo reserva previa



Spaghetti con gambas **A LA CAZUELA** (mín. 2 pers.) 21.00 p.p.
Con tomate de colina, ajo, perejil y coñac



Linguini con ventresca de atún, **A LA CAZUELA** (mín. 2 pers.) 18.00 p.p.
ajo, perejil y tomates de colina



Spaghetti Vongole **A LA CAZUELA** (mín. 2 pers.) 22.00 p.p.
Con almejas, ajos, perejil y vino blanco



Spaghetti all'Arrabiata **A LA CAZUELA** (mín. 2 pers.) 15.00 p.p.
Con tomate, olivas negras, cebolla, albahaca, guindilla picante y parmesano



Spaghetti alla Amatriciana **A LA CAZUELA** (mín. 2 pers.) 17.00 p.p.
Guanciale, tomate y parmesano





Sophia Loren

Sophia Loren

Pappardelle alla Sophia Loren

LA PASTA

PASTA BIO-ECOLÓGICA

Pappardelle alla Sophia Loren, con gambas, setas, crema de tartufo blanco y parmesano 21.00



Spaghetti con aglio olio, peperoncino e parmesano 14.00
Con ajo, guindilla y parmesano



Spaghetti alla bolognese 16.00
Con ragú de ternera y parmesano



Tagliatelle con tomate, burrata y pesto 16.00



Pappardelle con ragú de ciervo, setas y parmesano 18.00



Ravioli rellenos de trufa con crema de setas y parmesano 22.00



Ravioli rellenos de foie con salsa de setas, trufa y parmesano 22.00



Ravioli rellenos de calabaza con crema de queso 15.00



Tagliatelle en rueda de parmesano reggiano (30 meses de curación) 19.00
con pimienta negra y aceite de trufa

Suplemento de trufa negra fresca +6.00

Suplemento de trufa blanca fresca S.P.M.



Tagliatelle en rueda de parmesano reggiano

LAS CARNES

Foie fresco a la plancha con manzanas caramelizadas
al Pedro Ximénez 29.00



Pollo alla diavola, con patatas y guindilla 16.00



Pollo con risotto, setas, parmesano y aceite de trufa 18.00



Tagliata alla fiorentina de entrecot 25.00

Entrecot fileteado con rúcula y parmesano



Entrecot a la plancha 25.00

Entrecot fileteado, con patatas a la provenzal

Paletilla de cordero al horno con patatas 28.00



LOS PESCADOS

Lubina a la Siciliana al horno (mín. 2 pers.) S.P.M.
con verdura, patata parmentine, olivas negras y vino blanco



Bacalao a la Terramana, con salsa marinera y patata 28.00



Pescado de mercado P.S.M.



POSTRES CASEROS

LOS POSTRES DE LA CASA

Tiramisú 8.00



Tarta de queso con frutos del bosque 7.50



Mousse de chocolate blanco 7.50



Mousse de chocolate negro 7.50



Panna Cotta 7.50

Flan italiano de nata y vainilla con frutos del bosque



Sorbete de limón 7.50

Sorbete de mango 7.50

Affogato 8.00

Helado de vainilla con café



Banoffee 7.50



Tiramisú

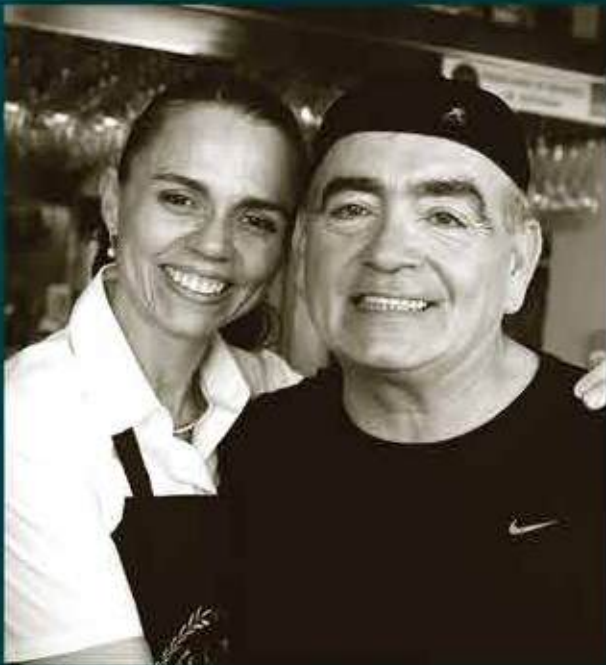


Tarta de queso



Affogato

Precios en euros / IVA incluido



FAMILIA DE
RESTAURADORES
DESDE EL
AÑO 1918

