



La Bottega di Michele

Cocina de Autor

*Familia de restauradores
desde el año 1918*



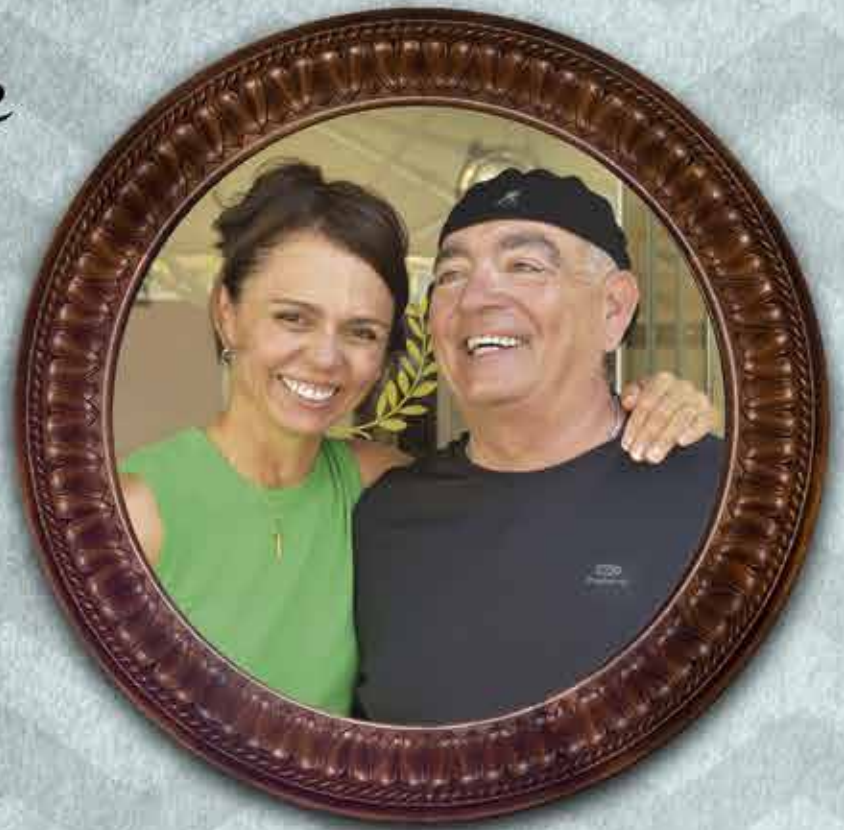
ENGLISH / DEUTSCHE

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 above, sitting on the left is the founder, Bis Nonna Graziela. On the right is Nonno Donato. Standing from the right is Nonna Maria and 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 in 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 oben 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.



Il
RISTORO 1918

GRUPO GASTRONÓMICO



IN A CASSEROLE...

Dishes cooked in a casserole are for at least two people.

Spaghetti with lobster P.S.M.
with seafood (min. 2 pax.)
IN THE TERRACOTTA BOWL under prior reservation

Spaghetti with prawns, hill tomatoes, 21.00 p.p.p.
garlic, parsley and cognac (min. 2 pax.)
IN A CASSEROLE

Linguine with tuna belly, garlic, parsley 18.00 p.p.
and hill tomatoes (min. 2 pax.)
IN A CASSEROLE

Spaghetti alla Vongole, 22.00 p.p.p.
With clams, garlic, parsley and white wine (min. 2 pax.)
IN A CASSEROLE

Spaghetti all'Arrabiata, 15.00 p.p.p.
With tomato, black olives, onion, basil, (min. 2 pax.)
chilli and Parmesan
IN A CASSEROLE

Spaghetti all'Amatriciana 17.00 p.p.p.
With bacon, tomato sauce and parmesan (min. 2 pax.)
IN A CASSEROLE

Prices in Euros/ VAT included

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



ZUM AUFLAUF...

Im Auflauf zubereitete Gerichte sind für mindestens zwei Personen geeignet.

Spaghetti mit Hummer P.S.M.
mit Frutti di Mare unter vorheriger Reservierung
IN TERRACOTTA TOPF ZUBEREITET (min. 2 Pers.)

Spaghetti mit Garnelen, Bergtomaten, 21.00 p.P.
Knoblauch, Petersilie und Cognac (min. 2 Pers.)
ZUM AUFLAUF

Linguine mit Thunfischbauch, 18,00 p.P.
Knoblauch, Petersilie und Bergtomaten (min. 2 Pers.)
ZUM AUFLAUF

Spaghetti Vongole, 22.00 p.P.
Mit Venusmuscheln, Knoblauch, Petersilie (min. 2 Pers.)
& Weißwein
ZUM AUFLAUF

Spaghetti all'Arrabiata, 15.00 p.P.
Mit Tomaten, schwarzen Oliven, Zwiebeln, (min. 2 Pers.)
Basilikum, Chili und Parmesan
ZUM AUFLAUF

Spaghetti all'Amatriciana 17.00 p.P.
Mit Speck, Tomaten und Parmesan (min. 2 Pers.)
ZUM AUFLAUF

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	14.00
Anchovies from the Cantabrian Sea with Piquillo peppers	15.00
Mediterranean mixed salad	8.00
Salad with tuna belly	17.00
Warm salad with Gorgonzola, green asparagus and walnuts	15.00
Beef carpaccio with rocket lettuce, green apple 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
Prawns "Advocato" style 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 Entbeinte 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	14.00
Kantabrische Sardellen mit Piquillo-Paprika	15.00
Mediterraner gemischter Salat	8.00
Thunfischsalat	17.00
Lauwarmer Salat mit Gorgonzola, grünem Spargel und Walnüssen	15.00
Carpaccio vom Kalb mit Rucola, grüner Apfel 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



RISTORO 1918
GRUPO GASTRONÓMICO



Sophia Loren

Sophia Loren

Pappardelle alla Sophia Loren

BIOECOLOGICAL PASTE

LA PASTA

Pappardelle alla Sophia Loren, with prawns, wild mushrooms, white truffle cream and Parmesan	21.00
Spaghetti Garlic, olive oil, spicy and Parmesan	14.00
Spaghetti alla bolognese <i>With veal ragù and Parmesan</i>	16.00
Tagliatelle with burrata mozzarella, tomato and pesto	16.00
Pappardelle with venison ragù, wild mushrooms and Parmesan	18.00
Ravioli filled with Truffle with cream of mushrooms and Parmesan	22.00
Ravioli filled with foie gras, wild mushroom sauce, truffle and Parmesan	22.00
Ravioli filled with pumpkin and a cheese sauce	15.00
Tagliatelle in a round of Parmigiano Reggiano (aged for 30 months) with black pepper and truffle oil	19.00
Supplement of fresh black truffle	+6.00
Supplement of fresh white truffle	S.P.M.

Prices in Euros/ VAT included

BIOÖKOLOGISCHE PASTA

NUDELGERICHTE

Pappardelle alla Sophia Loren, mit Garnelen, Pilzen, weißer Trüffelcreme und Parmesan	21.00
Spaghetti Aglio Oilo, pikant und Parmesan	14.00
Spaghetti alla bolognese <i>Mit Kalbfleischragout und Parmesan</i>	16.00
Tagliatelle mit Burrata Mozzarella, Tomaten und Pesto	16.00
Pappardelle mit Hirschragout, Pilzen und Parmesan	18.00
Ravioli gefüllt mit Trüffeln mit Champignoncreme und Parmesan	22.00
Ravioli gefüllt mit Foie Gras, Pilzsauce, Trüffeln und Parmesan	22.00
Ravioli gefüllt mit Kürbis und Käsesauce	15.00
Tagliatelle im Parmesan-Reggiano-Rad (30 Monate gereift) mit schwarzem Pfeffer und Trüffelöl	19.00
Zuschlag für frische schwarze Trüffel	+6,00
Nahrungsergänzungsmittel mit frischen weißen Trüffeln	S.P.M.

Preise in Euro/Mehrwertsteuer inbegriffen



Tagliatelle in a round of Parmigiano Reggiano
Tagliatelle im Parmesan-Reggiano-Rad



MEAT

Grilled fresh foie gras with caramelized apples and Pedro Ximénez	29.00
Chicken alla diavola with potatoes and chilli	16.00
Chicken with risotto, mushrooms, parmesan and truffle oil	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

FISH

Sicilian sea bass fresh fish, baked with vegetables, parmentine potato, black olives and white wine (min. 2 pax.) S.P.M.	
Terramana cod, with seafood sauce and potatoes	28.00
Market fish	P.S.M.

Prices in Euros/ VAT included

FLEISCH

Gegrillte frische Foie mit karamellisierten Äpfeln an Pedro Ximénez	29.00
Hähnchen alla diavola mit Kartoffeln und Chili	16.00
Hähnchen mit Risotto, Pilzen, Parmesan und Trüffelöl	18.00
Entrecot tagliata alla fiorentina, Filetiertes Entrecôte mit Rucola und Parmesankäse	25.00
Gegrilltes Entrecôte Filetiertes Entrecôte mit Kartoffeln nach provenzalischer Art	25.00
Lammschulter mit Kartoffeln	28.00

FISCH

Sizilianischer Wolfsbarsch, gebacken mit Gemüse, Parmentine-Kartoffeln, schwarzen Oliven und Weißwein (min. 2 Pers.) S.P.M.	
Terramana-Kabeljau mit Meeresfrüchtesauce und Kartoffeln	28.00
Fisch des Tages	P.S.M.

Preise in Euro / inklusive Mehrwertsteuer

HOMEMADE DESSERTS
HAUSGEMACHTE DESSERTS

HOUSE DESSERTS

Tiramisu	8.00
Cheesecake with wild berries	7.50
White chocolate mousse	7.50
Dark chocolate mousse	7.50
Panna Cotta	7.50
<i>Italian cream and vanilla with fruits forest</i>	
Lemon sorbet	7.50
Mango sorbet	7.50
Affogato	8.00
<i>Vanilla ice cream with coffee</i>	
Banoffee	7.50

Prices in Euros/ VAT included



Tiramisù



Cheesecake
Käsekuchen



Affogato

DIE DESSERTS DES HAUSES

Tiramisu	8.00
Käsekuchen mit Waldbeeren	7.50
Weißes Schokoladenmousse	7.50
Zartbitterschokoladenmousse	7.50
Panna Cotta	7.50
<i>(Italienischer Sahne- und Vanilleflan mit Waldfrüchten)</i>	
Zitronensorbet	7.50
Mango-Sorbet	7.50
Affogato	8.00
<i>(Vanilleeis mit Kaffee)</i>	
Banoffee	7.50

Preise in Euro / inklusive Mehrwertsteuer



FAMILY OF RESTAURATEURS SINCE 1918

