



La Bottega di Michele

Cocina de Autor

*Familia de restauradores
desde el año 1918*



ITALIANO / FRANÇAISE

Michele Caporale

chef

FAMIGLIA DI RESTAURATORI
DAL 1918

FAMILLE DE RESTAURATEURS
DEPUIS 1918



BENVENUTO A CASA

*A La Bottega festeggiamo i 100 anni di
restauro*

Nel 1918 a Pescara (Abruzzo) inizia la nostra
eredità gastronomica

Primo ristorante...

Nella foto in alto seduta a sinistra c'è la
fondatrice Bis Nonna Graziela.

Alla sua destra, il Nonno Donato in alto, la
Nonna Maria e la mamma Antonietta che ne
hanno proseguito l'attività per 60 anni.

Michele Caporale si occupò di continuare la
tradizione intorno al 1978 a Pescara, per poi
approdare a Maiorca nel 1998.

20 anni dopo... continuiamo a lavorare!

*"Perché l'unico modo per fare un ottimo lavoro
è amare quello che fai."*

Steve Jobs

BIENVENUE À LA MAISON

*À La Bottega, nous célébrons 100 ans
de restauration*

En 1918 à Pescara (Abruzzes) commence
notre héritage gastronomique

Premier resto...

Sur la photo du dessus assise à gauche se
trouve la fondatrice Bis Nonna Graziela.

A sa droite, le Nonno Donato au sommet,
la Nonna Maria et Antonietta la mère qui a
poursuivi l'activité pendant 60 ans.

Michele Caporale a pris soin de poursuivre
la tradition vers 1978 à Pescara, pour arriver
plus tard à Majorque en 1998.

20 ans plus tard... on continue à travailler !

*"Parce que la seule façon de faire un excellent
travail est d'aimer ce que vous faites."*

Steve Jobs



La Bottega di Michele

Cocina de Autor

Tutti i piatti sono preparati al momento con prodotti freschi e di altissima qualità, perché per noi la soddisfazione più grande è vedere felici i nostri clienti. Per questo il nostro lavoro è svolto con passione, dedizione e convinzione.

Tous les plats sont préparés à l'instant avec des produits frais de la plus haute qualité, car pour nous la plus grande satisfaction est de voir nos clients heureux. C'est pourquoi notre travail est fait avec passion, dévouement et conviction.



Il
RISTORO 1918

GRUPO GASTRONÓMICO

GLI ANTIPASTI

Caprese con mozzarella di bufala	14.00
Insalata tiepida di formaggio di capra con marmellata di pomodor	14.00
Porchetta all'Abruzzese disossata con rucola, parmigiano, basilico e olio al tartufo	15.00
Insalata di foie-gras con confettura di frutti di bosco, uvette e pinoli	18.00
Insalata tropicale con ananas, pera, uva, feta, pomodorini, parmigiano e riduzione di aceto balsamico	14.00
Acciughe del Cantabrico con peperoni Piquillo	15.00
Insalata mista mediterranea	8.00
Insalata con ventresca di tonno	17.00
Insalata tiepida di gorgonzola con asparagi verdi e noci	15.00
Carpaccio di manzo con rucola, mela verde e parmigiano	15.00
Carpaccio di tonno marinato con soia e pomodoro secco	15.00
Vitello Tonnato <i>Lonza di maiale al forno con tonno, capperi e maionese</i>	14.00
Antipasto italiano, salame, prosciutto e mozzarella	18.00
Gamberi aglio, olio e rucola	19.00
Gamberi funghi saltati e cognac	21.00
Uova biologiche strapazzate con mozzarella di bufala e olio al tartufo	16.00

Prezzi in euro / IVA inclusa



Insalata con ventresca di tonno
Salade à la ventrèche de thon

LES ENTRÉES

Salade caprese avec mozzarella de Buffala	14.00
Salade de chèvre chaud aux tomates confites	14.00
Porchetta all'Abruzzese désossée avec roquette, parmesan, basilic et huile de truffe	15.00
Salade de foie gras avec confiture de fruits des bois, raisins secs et pignons	18.00
Salade tropicale avec ananas, poire, raisins, feta, tomate cerise, parmesan et réduction de vinaigre balsamique	14.00
Anchois de Cantabrie aux poivrons Piquillo	15.00
Salade mixte méditerranéenne	8.00
Salade à la ventrèche de thon	17.00
Salade tiède de gorgonzola aux asperges vertes et aux noix	15.00
Carpaccio de boeuf à la roquette, pomme verte et au parmesan	15.00
Carpaccio de thon mariné au soja et tomates séchées	15.00
Vitello Tonnato <i>Filet de porc frit avec une sauce au thon, câpres et mayonnaise</i>	14.00
Antipasto italien, salami, prosciutto et mozzarella	18.00
Crevettes a l'ail	19.00
Crevettes aux champignons d'avocat	21.00
Œufs brouillés à la mozzarella fraîche avec œufs bio et huile de truffe	16.00

Prix en euros / TVA incluse

Insalata di foie gras
Salade de foie gras


RISTORO 1918
GRUPO GASTRONÓMICO





ALLÁ CASSEROLE...

Le pasta cotte in casseruola é preparato solo per due persone.

Spaghetti all'Astice
con frutti di Mare
IN TEGAME DI TERRACOTTA P.S.M.
(min. 2 pax.)
previa prenotazione

Spaghetti con gamberi
promodoro di collina, aglio, prezzemolo e cognac
ALLÁ CASSEROLE 21.00 P.p.
(min. 2 pax.)

Linguine con ventresca di tonno
aglio, prezzemolo e pomodorini di collina
ALLÁ CASSEROLE 18.00 p.p.
(min. 2 pax.)

Spaghetti Vongole
Vongole, aglio, prezzemolo e vino bianco
ALLÁ CASSEROLE 22.00 P.p.
(min. 2 pax.)

Spaghetti all'Arrabiata,
*Pomodoro, olive nere, cipolla, basilico,
peperoncino piccante e parmigiano*
ALLÁ CASSEROLE 15.00 P.p.
(min. 2 pax.)

Spaghetti alla Amatriciana
guanciale, pomodoro e parmigiano
ALLÁ CASSEROLE 17.00 P.p.
(min. 2 pax.)

Prezzi in euro / IVA inclusa

- **Alimenti allergenici.** Se desideri ulteriori informazioni, chiedici..



À LA CASSEROLE...

Les plats cuisinés en cocotte sont pour deux personnes minimum.

Spaghetti a la langouste
avec des fruits de mer
EN ARGILE CASSEROLE P.S.M.
(min. 2 Pers.)
sous réservation préalable

Spaghetti aux crevettes
tomates cherry, ail, persil et cognac
À LA CASSEROLE 21.00 p.P.
(min. 2 Pers.)

Linguine à la ventrèche de thon
ail, persil et tomates des collines
À LA CASSEROLE 18.00 p.p.
(min. 2 Pers.)

Spaghetti Vongole
Aux palourdes, ail, persil et vin blanc
À LA CASSEROLE 22.00 p.P.
(min. 2 Pers.)

Spaghetti all'Arrabiata,
*Avec tomate, olives noires, oignon, basilic,
piment fort et parmesan*
À LA CASSEROLE 15.00 p.P.
(min. 2 Pers.)

Spaghetti à l'amatricienne
Lardons, tomate et parmesa
À LA CASSEROLE 17.00 p.P.
(min. 2 Pers.)

Prix en euros / TVA incluse

- **Aliments allergisants.** Si vous souhaitez des informations complémentaires, n'hésitez pas à nous demander.



Sophia Loren

Sophia Loren

Pappardelle alla Sophia Loren

PASTA BIOECOLOGICA

PASTA

Pappardelle alla Sophia Loren <i>Gamberi, funghi, crema di tartufo bianco e parmigiano</i>	21.00
Spaghetti aglio, olio, peperoncino e parmigiano	14.00
Spaghetti alla bolognese <i>Con ragù di vitello e parmigiano</i>	16.00
Tagliatelle al pomodoro, burrata e pesto	16.00
Pappardelle al ragù di cervo, funghi e parmigiano	18.00
Ravioli ripieni di Tartufo con crema di funghi e parmigiano	22.00
Ravioli ripieni di foie gras con salsa di funghi, tartufo e parmigiano	22.00
Ravioli ripieni di zucca con crema di formaggio	15.00
Tagliatelle in forma di Parmigiano Reggiano (stagionatura 30 mesi) con pepe nero e olio al tartufo	19.00
Supplemento tartufo nero fresco	+6,00
Integratore di tartufo bianco fresco	S.P.M.

Prezzi in euro / IVA inclusa

PÂTES BIO-ÉCOLOGIQUES

PÂTES

Pappardelle alla Sophia Loren <i>aux crevettes, champignons, crème de truffe blanche et parmesan</i>	21.00
Spaghetti à l'ail, à l'huile, aux épices et au parmesan	14.00
Spaghetti à la bolognaise <i>Au ragoût de veau et parmesan</i>	16.00
Tagliatelles à la tomate, burrata et pesto	16.00
Pappardelle au ragoût de cerf, champignons et parmesan	18.00
Raviolis farcis aux truffes à la crème de champignons et parmesan	22.00
Raviolis farcis au foie gras sauce aux cèpes, truffe et parmesan	22.00
Raviolis farcis à la citrouille avec fromage à la crème	15.00
Tagliatelles dans une meule de Parmesan Reggiano (affinage 30 mois) au poivre noir et à l'huile de truffe	19.00
Supplément truffe noire fraîche	+6,00
Supplément de truffe blanche fraîche	S.P.M.

Prix en euros / TVA incluse



Tagliatelle in forma di Parmigiano Reggiano
Tagliatelles dans une meule de Parmesan Reggiano



CARNI

Foie fresco alla griglia 29.00
con mele caramellate in Pedro Ximénez

Pollo alla diavola, 16.00
con patate e peperoncino

Pollo con risotto, funghi, parmigiano e 18.00
olio al tartufo

Tagliata alla fiorentina 25.00
Entrecote di filetti con rucola e parmigiano

Entrecote alla griglia 25.00
Entrecote sfilettata con patate alla provenzale

Spalla di agnello con patate al forno 28.00

VIANDES

Foie frais grillé aux pommes 29.00
caramélisées aux Pedro Ximénez

Poulet a la diavola, 16.00
servi avec pommes de terre et piment

Poulet au risotto, champignons, 18.00
parmesan et huile de truffe

Tagliata à la florentine 25.00
Filet d'entrecôte à la roquette et au parmesan

Entrecôte grillée 25.00
Filet d'entrecôte aux pommes de terre provençales

Épaule d'agneau avec pommes 28.00
de Terre

PESCCARE

Spigola alla siciliana, al forno con verdure, 28.00
patata alla parmentina, olive nere e
vino bianco (min. 2 pax.) P.S.M.

Baccalà alla Terramana, con salsa 28.00
di frutti di mare e patate

Pesce di mercato P.S.M.

POISSON

Loup de mer à la sicilienne au four avec 28.00
légumes, pomme de terre parmentine,
olives noires et vin blanc (min. 2 Pers.) P.S.M.

Morue façon Terramana, sauce aux fruits 28.00
de mer et pomme de terre

Poisson du marché P.S.M.

Prezzi in euro / IVA inclusa

Prix en euros / TVA incluse

I DOLCI DELLA CASA

Tiramisù	8.00
Cheesecake ai frutti di bosco	7.50
Mousse al cioccolato bianco	7.50
Mousse al cioccolato nero	7.50
Panna Cotta	7.50
<i>Flan di crema italiana e vaniglia con frutti di bosco</i>	
Sorbetto al limone	7.50
Sorbetto al mango	7.50
Affogato	8.00
<i>Gelato alla vaniglia con caffè</i>	
Banoffee	7.50

Prezzi in euro / IVA inclusa

LES DESSERTS DE LA MAISON

Tiramisu	8.00
Tarte au fromage et aux fruits des bois	7.50
Mousse au chocolat blanc	7.50
Mousse au chocolat noir	7.50
Panna Cotta	7.50
<i>Flan italien à base de crème, parfumé à la vanille et garni de fruits rouges</i>	
Sorbet citron	7.50
Sorbet à la mangue	7.50
Affamé	8.00
<i>Glace vanille au café</i>	
Banoffée	7.50

Prix en euros / TVA incluse

DOLCI FATTI IN CASA DESSERTS MAISON



Tiramisù



Cheesecake ai frutti di bosco
Tarte au fromage et aux fruits des bois



Affogato
Affamé



FAMIGLIA DI
RESTAURATORI
DAL 1918

