

# La Bottega di Michele

Cocina de Autor

Michele Caporale  
chef

*Familia de restauradores  
desde el año 1918*



ENGLISH / DEUTSCHE



Michele Caporale  
*chef*

FAMILIA DE RESTAURADORES DESDE EL AÑO 1918

## WELCOME HOME

*In La Bottega, we celebrate 108 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 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 108 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



ITALY





## 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, 22.00 p.p.p.  
garlic, parsley and cognac (min. 2 pax.)  
**IN A CASSEROLE**

Linguine with tuna belly, garlic, parsley 19.00 p.p.  
and hill tomatoes (min. 2 pax.)  
**IN A CASSEROLE**

Spaghetti alla Vongole, 25.00 p.p.p.  
With clams, garlic, parsley and white wine (min. 2 pax.)  
**IN A CASSEROLE**

Spaghetti all'Arrabiata, 16.00 p.p.p.  
With tomato, black olives, onion, basil, (min. 2 pax.)  
chilli and Parmesan  
**IN A CASSEROLE**

Spaghetti all'Amatriciana 18.00 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, 22.00 p.P.  
Knoblauch, Petersilie und Cognac (min. 2 Pers.)  
**ZUM AUFLAUF**

Linguine mit Thunfischbauch, 19.00 p.P.  
Knoblauch, Petersilie und Bergtomaten (min. 2 Pers.)  
**ZUM AUFLAUF**

Spaghetti Vongole, 25.00 p.P.  
Mit Venusmuscheln, Knoblauch, Petersilie (min. 2 Pers.)  
& Weißwein  
**ZUM AUFLAUF**

Spaghetti all'Arrabiata, 16.00 p.P.  
Mit Tomaten, schwarzen Oliven, Zwiebeln, (min. 2 Pers.)  
Basilikum, Chili und Parmesan  
**ZUM AUFLAUF**

Spaghetti all'Amatriciana 18.00 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	16.00
Warm goat's cheese salad with tomato jam	16.00
Deboned pork belly all'Abruzzese with rocket lettuce, Parmesan, basil and truffle oil	18.00
Foie gras salad with wild berry jam, raisins and pine kernels	22.00
Tropical salad with pineapple, pear, grapes, feta cheese, cherry tomato, Parmesan and reduction of balsamic vinegar	16.00
Anchovies from the Cantabrian Sea with Piquillo peppers	18.00
Mediterranean mixed salad	9.00
Salad with tuna belly	18.00
Warm salad with Gorgonzola, green asparagus and walnuts	16.00
Beef carpaccio with rocket lettuce, green apple and Parmesan	18.00
Marinated tuna carpaccio with soy sauce and dried tomato	18.00
Vitello Tonnato <i>Baked loin of pork with tuna, capers and mayonnaise</i>	16.00
Italian-style antipasto, salami, prosciutto and Mozzarella	24.00
Prawns in garlic oil with rocket lettuce	21.00
Prawns "Advocato" style with mushrooms and cognac	22.00
Scrambled organic eggs of fresh mozzarella and truffle oil	18.00

Prices in Euros/ VAT included



Salad with tuna belly  
*Salat mit Thunfischbauch*

# VORSPEISEN

Caprese-Salat mit Büffelmozzarella	16.00
Warmer Ziegenkäse-Salat mit Tomatenmarmelade	16.00
Porchetta Entbeinte all'Abruzzen mit Rucola, Parmesan, Basilikum und Trüffelöl	18.00
Gänseleber-Salat mit Waldbeerenkonfitüre, Rosinen und Pinienkernen	22.00
Tropischer Salat mit Ananas, Birne, Traube, Fetakäse, Reduktion von Kirschtomaten, Parmesan und Balsamico-Essig	16.00
Kantabrische Sardellen mit Piquillo-Paprika	18.00
Mediterraner gemischter Salat	9.00
Thunfischsalat	18.00
Lauwarmer Salat mit Gorgonzola, grünem Spargel und Walnüssen	16.00
Carpaccio vom Kalb mit Rucola, grüner Apfel und Parmesan	18.00
Carpaccio von Thunfisch mariniert mit Sojasauce und getrockneten Tomaten	18.00
Vitello Tonnato Gebackene Schweinelende mit Thunfisch, Kapern und Mayonnaise	16.00
Italienische Antipasti, Salami, Prosciutto und Mozzarella	24.00
Knoblauchöl-Garnelen mit Rucola	21.00
Garnelen mit Pilzen nach Art des 'Abogado'	22.00
Rührei mit frischem Mozzarella, Bio-Eiern und Trüffelöl	18.00

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	22.00
Spaghetti Garlic, olive oil, spicy and Parmesan	16.00
Spaghetti alla bolognese <i>With veal ragù and Parmesan</i>	16.00
Tagliatelle with burrata mozzarella, tomato and pesto	18.00
Pappardelle with venison ragù, wild mushrooms and Parmesan	20.00
Ravioli filled with Truffle with cream of mushrooms and Parmesan	22.00
Ravioli filled with foie gras, wild mushroom sauce, truffle and Parmesan	25.00
Ravioli filled with pumpkin and a cheese sauce	16.00
Tagliatelle in a round of Parmigiano Reggiano (aged for 30 months) with black pepper and truffle oil	22.00
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	22.00
Spaghetti Aglio Oilo, pikant und Parmesan	16.00
Spaghetti alla bolognese <i>Mit Kalbfleischragout und Parmesan</i>	16.00
Tagliatelle mit Burrata Mozzarella, Tomaten und Pesto	18.00
Pappardelle mit Hirschragout, Pilzen und Parmesan	20.00
Ravioli gefüllt mit Trüffeln mit Champignoncreme und Parmesan	22.00
Ravioli gefüllt mit Foie Gras, Pilzsauce, Trüffeln und Parmesan	25.00
Ravioli gefüllt mit Kürbis und Käsesauce	16.00
Tagliatelle im Parmesan-Reggiano-Rad (30 Monate gereift) mit schwarzem Pfeffer und Trüffelöl	22.00
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 32.00  
with caramelized apples and Pedro  
Ximénez

Chicken with risotto, mushrooms, 21.00  
parmesan and truffle oil

Tagliata alla fiorentina entrecot 28.00  
Filleted entrecote with rocket lettuce and Parmesan

Grilled entrecôte 28.00  
Filleted entrecote with Provençale potatoes

Lamb shoulder with potatoes 32.00

## 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 32.00  
and potatoes

Market fish P.S.M.

Prices in Euros/ VAT included

## FLEISCH

Gegrillte frische Foie 32.00  
mit karamellisierten Äpfeln an Pedro  
Ximénez

Hähnchen mit Risotto, Pilzen, 21.00  
Parmesan und Trüffelöl

Entrecot tagliata alla fiorentina, 28.00  
Filetiertes Entrecôte mit Rucola und Parmesankäse

Gegrilltes Entrecôte 28.00  
Filetiertes Entrecôte mit Kartoffeln nach  
provenzalischer Art

Lammschulter mit Kartoffeln 32.00

## FISCH

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

Terramana-Kabeljau mit 32.00  
Meeresfrüchtesauce und Kartoffeln

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



Tiramisu



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



# Il RISTORO 1918

GRUPO GASTRONÓMICO

FAMILIA DE RESTAURADORES DESDE EL AÑO 1918



108  
*Anni*  
*di ristorazione*



## La Bottega di Michele

Cocina de Autor