

Bottega
Nº 13

TAKE AWAY
SPEISEKARTE

Bottega

NO 13

ANTIPASTI E INSALATE

FOCACCIA AGLIO, OLIO E ORIGANO A 6

Focaccia mit Knoblauch, Olivenöl und Oregano

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA (min. 2 Pers.) A B C D G H M R 15/p.P

Variation von Antipasti für mind. 2 Pers. (Preis pro Person)

Variety of antipasto for min 2 persons (price per person)

FANTASIE DI BRUSCHETTE A G 10

Gemischte Bruschette

Variety of bruschette

TARTARE DI MANZO ALLA FRANCESE L M C D 16

Beef Tartar mit Toastbrot und Butter

Beef tartar with toast and butter

ARANCINO AL RAGÚ CON CUORE MORBIDO DI MOZZARELLA E SALSA AL PECORINO A C G 10

(Südtalienische Spezialität) Frittierte Ragu-Reiskugel mit flüssigem Mozzarellakern und Pecorino Dip

(Specialty from southern Italy) Fried Rice-Meatball with liquid core of mozzarella with pecorino dip

CALAMARI E GAMBERI FRITTI CON VERDURE PASTELLATE E SALSA TARTARA C M R 16

Frittierte Tintenfische, Garnelen und Gemüse mit Sauce Tartare

Deep-fried calamari and prawns with sauce tartare

POLPO GRIGLIATO SU CREMA DI PISELLI E MENTA CON POMODORINI E PATATE R 17

Gegrillter Octopus auf Erbsen-Minzcreme mit Cocktailtomaten und Kartoffeln

Grilled octopus on minted pea creme with tomatoes and potatoes

VITELLO TONNATO C D L M 13

Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Slices of veal with truffled creme of tuna

MINISTRONE DI VERDURE ITALIANO A L 7

Klassische italienische Gemüsesuppe

Classic italian vegetable soup

INSALATA MISTA 6

Gemischter Salat

Mixed salad

BESTELLHOTLINE

+43 676 775 91 52

Bottega

NO 13

PRIMI

TRENETTE ALLE VONGOLE VERACI ARL 16

Trenette mit Venusmuscheln, Cocktailtomaten, Petersilie und Weißwein
Trenette with clams, tomatoes, parsley and white wine

GNOCCHI BOTTEGA ACG 15

Hausgemachte Gnocchi mit Büffelmozzarella, gelben und roten Tomaten und Basilikum
Homemade gnocchi with buffalo mozzarella, yellow and red tomatoes and basil

CANNELLONI CON RICOTTA E SPINACI ACG 14

Cannelloni mit Ricotta und Spinat
Fresh pasta filled with ricotta cheese and spinach

TRENETTE CON GAMBERI E ZUCCHINE CON PANNA E POMODORINI ABLG 15

Trenette mit Garnelen und Zucchini in Tomaten-Sahnesauce
Trenette with prawns and zucchini with tomatoes and cream sauce

PAPPARDELLE CON SUGO DI STRACOTTO COA 19

Hausgemachte Pappardelle mit toskanischem Ragú
Homemade Pappardelle with tuscan ragú

RISOTTO ALLA PESCATORA B DLR 21

Risotto mit Meeresfrüchten in Tomatensauce
Seafood risotto with tomato sauce

LA VERA CARBONARA ACG 14

Trenette in cremiger Sauce aus Eiern, Parmigiano reggiano DOP und Guanciale
Trenette with creamy sauce of eggs, parmesan cheese and italian bacon

TRENETTE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO AC 10

Trenette mit Knoblauch, Olivenöl und Chili
Trenette with garlic, oliveoil and chili

PENNE AL POMODORO ACL 10

Penne mit Tomatensauce
Penne with tomato sauce

PENNE ALL' ARRABBIATA ACL 10

Penne mit Tomatensauce, Knoblauch und Chili
Penne with tomato sauce, garlic and chili

TRENETTE AL RAGÙ ACL 11

Trenette mit Sauce Bolognese
Trenette with meat sauce

BESTELLHOTLINE

+43 676 775 91 52

Bottega

№ 13

SECONDI

FILETTO DI MANZO CON PATATE DELLA BOTTEGA E SALSA BERNAISE C G M 32

Rinderfilet mit frittierten Kartoffeln alla Bottega und Sauce Bernaise

Beef tenderloin with fried potatoes alla Bottega and sauce bernaise

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA G 27 CON PATATE DELLA BOTTEGA

Tranchen vom Rumpsteak mit Rucola, Parmesanspänen, und frittierten Kartoffeln alla Bottega

Rye from rumpsteak with rocket salad, parmesan shavings, fried potatoes alla Bottega

BISTECCA FIORENTINA

CON PATATE DELLA BOTTEGA E SALSA BERNAISE C G M 8 /100g (mind. 1kg)

T-Bone Steak mit frittierten Kartoffeln alla Bottega und Sauce Bernaise

T-Bone Steak with fried potatoes and sauce bernaise

SCALOPPINE AI FUNGHI PORCINI CON PATATE AL ROSMARINO D G L 19

Kalbsschnitzel mit Steinpilzen und Rosmarinkartoffeln

Veal escalope with porcini mushrooms and rosemary potatoes

GRIGLIATA DI GAMBERONI E CALAMARI CON INSALATA MISTA B D R L 29

Gegrillte Riesengarnelen und Calamari mit gemischtem Salat

Grilled prawns and calamari served with mixed salad

SALMONE GRIGLIATO CON PATATE AL ROSMARINO E VERDURE SPADELLATE D 19

Gegrillter Lachs mit Rosmarinkartoffeln und Buttergemüse

Grilled salmon with rosemary potatoes and buttered vegetables

GUAZZETTO DI MARE CON PANE ALL' AGLIO A B D R L 23

Mediterraner Meeresfrüchteintopf

Mediterranean seafood stew

BESTELLHOTLINE

+43 676 775 91 52

Bottega

NO 13

DOLCI

TIRAMISU DELLA CASA ACGF 6

Hausgemachtes Tiramisu - der italienische Klassiker
Homemade Tiramisu

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO CEG 6

Panna Cotta auf Waldbeerspiegel
Italian pudding with wild berries

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO E GELATO ALLA VANIGLIA ACEG 9

Schokoladen Törtchen mit weichem Schokoladekern und Vanilleeis (Backzeit 15 min.)
Chocolate tart with a core of molten chocolate and vanilla ice cream (Baking time 15 min.)

AFFOGATO CG 5

Espresso mit Vanilleeis, Sahne und Krokant
Espresso with vanilla ice, whipped cream and caramelized nuts

CAPRICCIO ALLA NUTELLA A E H (empfohlen für mind. 2 Personen) 15

Ciambella ripiena di nutella e zucchero a velo
Süßer Pizza-Donut gefüllt mit Nutella und Staubzucker
Sweet pizza-doughnut with nutella and powdered sugar

PROFITTEROL RIPIENO AL CIOCCOLATO ACEG 7

Profiterole mit Schokolade gefüllt
Profiterole filled with chocolate

VARIAZIONE DOLCI CG 8,50 p.P

Nachspeisenvariation für mind. 2 Pers. (Preis pro Person)
Variety of italian desserts for min 2 persons (price per person)

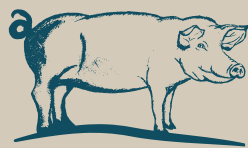
ALLERGENE

A Gluten | B Krebstiere | C Ei | D Fisch | E Erdnuss | F Soja | G Milch | H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf
N Sesam | O Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten. In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen oben angeführten allergenen Stoffen zubereitet - unbeabsichtigte Kreuzkontakte/- Kontaminationen können trotz sorgfältiger Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

BESTELLHOTLINE

+43 676 775 91 52



BOTTEGA No.13

Dorfplatz 13, A-6167 Neustift
+43 676 775 91 52

www.bottega13.com