

ALLERGENI

ALLERGENI

Lo chef seleziona personalmente produttori e materie prime, per offrirvi la migliore qualità.

In alcuni casi è necessario effettuare l'abbattimento di temperatura per garantire sicurezza e preservare la qualità originale degli alimenti.

Alcuni alimenti possono contenere allergeni. Si prega di leggere gli ingredienti esposti o rivolgersi al personale di sala.

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati).

Crustacei e prodotti derivati. Uova e prodotti derivati. Pesce e prodotti derivati.

Arachidi e prodotti derivati. Soia e prodotti derivati. Latte e prodotti derivati. Frutta a guscio

(mandorle, nocciole, noci comuni, pistacchi, noci di anacardi). Sedano e prodotti derivati.

Sesamo e prodotti derivati. Senape e prodotti derivati. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/l espressi come SO2. Lupini e prodotti derivati. Molluschi e prodotti derivati.

.....

The chef personally selects the producers and raw materials, in order to grant the best possible quality.

In some cases, in order to grant safety and preserve the original materials' quality, it is necessary to blast chill the food cooking temperature.

Some food can contain allergens. Please ask our staff members or read the allergens table for more informations.

Cereals containing Gluten (wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut or derivatives).

Crustaceans and derived products. Eggs and derived products. Fish and derived products.

Peanuts and derived products. Soy and derived products. Milk and derived products.

Shell fruits (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, cashew nuts).

Celery and derived products. Sesame and derived products. Mustard and derived products.

Sulphur dioxide and sulfites concentration higher than 10mg/l and expressed as SO2.

Lupin beans and derived products.



ORARI

OPENING TIMES

Bottega Balocco Restaurant Cafè vi aspetta
dal lunedì al sabato dalle 7.00 alle 23.00 e la domenica dalle 8.00 alle 22.00.

*Bottega Balocco restaurant Cafè is delighted to welcoming you
Monday to Saturday from 7.00 a.m. to 11.00 p.m., Sunday from 8.00 a.m. to 10.00 p.m.*

— BOTTEGA —
BALOCCO
RESTAURANT CAFÈ
1927

CAFFETTERIA

Espresso	€ 1,00
Decaffeinato	€ 1,10
Caffè corretto	€ 1,50
Orzo piccolo	€ 1,10
Orzo grande	€ 1,20
Ginseng piccolo	€ 1,10
Ginseng grande	€ 1,20
Americano	€ 1,00
Caffè doppio	€ 1,80
Caffè con panna	€ 1,70
Caffè con gelato	€ 2,00
Cappuccino	€ 1,30
Cappuccino con panna	€ 2,00
Cappuccino d'orzo	€ 1,30
Cappuccino decaffeinato	€ 1,30
Cappuccino al ginseng	€ 1,30
Marocchino	€ 1,30
Marocchino d'orzo	€ 1,30
Marocchino decaffeinato	€ 1,30
Marocchino con nutella	€ 2,00
Latte bianco	€ 1,20
Latte macchiato	€ 1,30
Latte e rhum	€ 2,50
Caffè shakerato	€ 2,50
Caffè shakerato corretto	€ 3,00
Spremuta arancia	€ 3,00

Maggiorazione bevanda vegetale al gusto di soia € 0,50

Per i prodotti della caffetteria serviti nel Dehor maggiorazione € 0,30

The price of Coffee products that will be served in the Dehor will increase of € 0,30 each

WHISKY

Famous Grouse (Blended)	€ 4,00
J&B (Blended)	€ 4,00
Jameson (Irlanda, Ireland)	€ 4,00
Glenmorangie 10 anni, non torbato (Single Malt Scotch Whisky, Highlands).....	€ 7,00
Talisker 10 anni, torbato (Single Malt Scotch Whisky, Skye island)	€ 9,00
Oban 14 anni, torbato (Highland Single Malt Scotch Whisky, Islands)	€ 10,00
Glenfiddich 18 anni, non torbato (Single Malt Scotch Whisky, Banggshire)	€ 12,00

GIN, VODKA, TEQUILA

Beefeater (Inghilterra, England).....	€ 4,00
Tanqueray (Inghilterra, England).....	€ 5,00
Hendrick's (Scozia, Scotland)	€ 5,00
Gin Mare (Spagna, Spain)	€ 5,00
Absolut (Svezia, Sweden)	€ 4,00
Grey Goose (Francia, France)	€ 5,00
Belvedere (Polonia, Poland)	€ 6,00
Tequila José Cuervo Silver	€ 5,00

GRAPPE

Nebbiolo	€ 4,00
Barolo	€ 5,00
Moscato	€ 4,00

RHUM

Havana bianco	€ 4,00
Havana 7 anni	€ 5,00
Matusalem 7 anni Solera	€ 5,00
Matusalem 15 anni gran riserva	€ 7,00

CROISSANTERIA

BAKERY

Croissant vuoto	€ 1,00
<i>Empty croissant</i>	
Croissant integrale	€ 1,00
<i>Wholemeal croissant</i>	
Croissant vegano	€ 1,00
<i>Vegan croissant</i>	
Croissant mignon	€ 0,80
<i>Croissant mignon</i>	
Croissants: marmellata albicocche, marmellata frutti rossi, crema, gianduja	€ 1,00
<i>Croissants filled with: apricot, red fruit jam or cream and gianduja chocolate</i>	
Croissant salato	€ 2,00
<i>Salted croissant</i>	
Fagottino al cioccolato	€ 1,00
<i>Pain au chocolat</i>	
Muffin	€ 2,00
<i>Muffin</i>	
Muffin al cioccolato	€ 2,00
<i>Chocolate muffin</i>	
Torta di mele	€ 3,00
<i>Apple pie</i>	
Crostata alla marmellata	€ 3,00
<i>Jam Tartlet</i>	
Paste di meliga	€ 0,80
<i>Corn biscuits</i>	
Cookies	€ 0,80
Su richiesta prodotti senza glutine e vegani	€ 2,00
<i>On request gluten-free and vegan products</i>	

YOGURT & CEREALI

YOGURT & CEREALS

Yogurt bianco o alla frutta <i>White or fruit yoghurt</i>	€ 2,00
Cereali con latte <i>Cereals with milk</i>	€ 2,00
Yogurt e cereali <i>Cereals with yoghurt</i>	€ 3,00
Yogurt, cereali e frutta fresca <i>Cereals, yoghurt and fresh fruits</i>	€ 4,00

COPPE GELATO

ICE CREAMS

Variegata: gelato al fiordilatte ed al torrone, amarene <i>Variegated: fiordilatte and nougat ice cream and black cherry</i>	€ 6,00
Fresh fruit: macedonia di ananas, fragole e frutti rossi, misto sorbetti/creme <i>Fresh fruit: fresh ananas, strawberries and red fruits, sorbet or cream ice cream</i>	€ 6,00
Crispy cream: misto creme, croccanti a scelta (pistacchi, mandorle, nocciole) <i>Crispy cream: cream ice cream, dried fruits (pistachio, almonds or hazelnut)</i>	€ 6,00
Affogato al caffè: gelato al fiordilatte e crema, panna montata, espresso Vergnano... <i>Affogato al caffè: cream ice cream, whipped cream, Vergnano espresso</i>	€ 6,00
Affogato al cioccolato: gelato al cioccolato ed alla nocciola, cioccolato in scaglie, salsa al cioccolato <i>Affogato al cioccolato: chocolate and hazelnut ice cream, chocolate shavings, chocolate sauce</i>	€ 6,00
Coppa 2 gusti <i>Two flavours ice creams</i>	€ 3,00
Coppa 3 gusti <i>Three flavours ice creams</i>	€ 4,00

AFTER DINNER

AFTER DINNER

Black/white russian (vodka, Kahlua, panna) <i>Black/white russian (vodka, Kahlua, cream)</i>	€ 5,00
Godfather (whisky, Amaretto) <i>Godfather (whisky, Amaretto)</i>	€ 5,00
Irish coffee (zucchero di canna, Irish whisky, caffè, panna liquida) <i>Irish coffee (liquid brown sugar, Irish whisky, coffee, cream)</i>	€ 5,00
Baileys coffee	€ 5,00

AMARI, LIQUORI, BRANDY, COGNAC, SHERRY

Jegermeister	€ 3,00
Montenegro	€ 3,00
San Simone	€ 3,00
Fernet Branca/ Brancamenta	€ 3,00
Amaretto di Saronno	€ 3,00
Sambuca	€ 3,00
Barolo Chinato	€ 4,00
Limoncello	€ 3,00
Genepy	€ 3,00
Mirto	€ 3,00
Baileys	€ 3,00
Punch al rum, arancia, mandarino	€ 2,50
Vecchia Romagna, Etichetta nera	€ 3,00
Courvoisier V.S.	€ 4,00
Hennessy, fine de cognac	€ 4,00
Pedro Ximenez	€ 5,00

ANY TIME

ANY TIME

Long Island Iced tea (vodka, gin, tequila, rum, triple sec, coca cola, sweet&sour)	€ 5,00
<i>Long Island Ice tea (vodka, gin, tequila, rum, triple sec, coke, sweet&sour)</i>	
Margarita (tequila, triple sec, succo di limone)	€ 5,00
<i>Margarita (tequila, triple sec, lemon juice)</i>	
Tequila Sunrise (tequila, succo arancia, granatina)	€ 5,00
<i>Tequila Sunrise (tequila, orange juice, grenadine)</i>	
Caipirissima (lime, zucchero di canna, rum)	€ 5,00
<i>Caipirissima (lime, brown sugar, rum)</i>	
Caipiroska (lime, zucchero di canna, vodka)	€ 5,00
<i>Caipiroska (lime, brown sugar, vodka)</i>	
Caipiroska alla fragola (lime, zucchero di canna, fragole fresche, vodka)	€ 5,00
<i>Caipiroska (lime, brown sugar, strawberry, vodka)</i>	
Rhum Cooler (lime, arancia, zucchero di canna, rum bianco, ginger ale)	€ 5,00
<i>Rhum Cooler (lime, orange, brown sugar, white rum, ginger ale)</i>	
Cuba libre (rum, lime, coca cola)	€ 5,00
<i>Cuba libre (rum, lime, coke)</i>	
Gin tonic (gin, tonica)/Gin Lemon (gin, lemon soda)	€ 5,00
<i>Gin tonic (gin, tonic water)/Gin Lemon (gin, lemon soda)</i>	
Special blend: Tanqueray/ Hendrick's/ Gin Mare, tonica	€ 6,00
Rhum e coca (havana e coca)	€ 5,00
<i>Rhum e coca (rum e coke)</i>	
Vodka tonic (vodka e tonica) /Vodka Lemon (vodka, lemon soda)	€ 5,00
<i>Vodka tonic (Vodka, tonic water)/Vodka Lemon (vodka, lemon soda)</i>	
Mojito (rum bianco, lime, menta, zucchero di canna, soda)	€ 5,00
<i>Mojito (white rum, lime, mint, brown sugar, soda)</i>	
Moscow Mule (lime, vodka, ginger beer)	€ 5,00
London Mule (lime, gin, ginger beer)	€ 5,00

CENTRIFUGATI

FRESHLY EXTRACTED FRUIT AND VEGETABLES JUICES

Elenco di ingredienti da cui scegliere. Fino a 3: € 4,00
 Carota, Limone, Ananas, Menta, Pomodoro, Zenzero, Arancia, Mela, Pera, Pesca, Melone

*Choose up to three from the following ingredients:
 Carrot, Lemon, Pineapple, Mint, Tomato, Ginger, Orange, Apple, Pear, Peach, Melon*

TEA & TISANE

TEAS & HERBAL TEAS

Tea Dammann € 3,00

Nero (*Black*): Breakfast, Darjeeling, Lapsang Souchong

Nero aromatizzato (*Black flavored*): Earl Grey Yin Zhen, Frutti rossi (*Red fruit*),

Pomme d'amour

Verde (*Green*): Gunpowder, Touareg verde menta (*Touareg green mint*)

Verde aromatizzato (*Green tea flavored*): Jaune lemon

Bianco (*White*): Pai Mu Tan

Deteinato (*Theine free*): Ceylon (*ceylon*)

Rooibos (*Rooibos Tea*): Rooibos cederberg

Carcadè: Nuit d'été, Fragola (Strawberry), Samba

Tisane Brezzo € 3,00

Digestiva (*Digestive*): Liquirizia e Finocchio (*Fennel and liquorice*),

Limone e Zenzero (*Ginger and lemon*)

Depurativa (*Detox*): Mirtillo (*Blueberry*), Melograno (*Pomegranate*)

Rilassante (*Relaxing*): Tiglio e Arancio (*Linden flowers and orange*), Sera Serena (*Relaxing evening*)

WEEKEND BRUNCH

LE NOSTRE PROPOSTE INTERNAZIONALI
PER IL SABATO E LA DOMENICA

9.00 – 12.00



ENGLISH BRUNCH

Uova all'occhio di bue, bacon, beans
Fried eggs sunny side up, bacon, beans

Pane tostato al burro
White or Brown toast with butter

Pancakes, crema chantilly, sciroppo d'acero
Pancakes with chantilly cream and Maple syrup

Centrifugato di frutta o spremuta o succo di frutta
Freshly extracted fruit juice or freshly squeezed orange juice or fruit juice

Caffè o Cappuccino
Coffee or Cappuccino
€ 12,00

PREDINNER

PREDINNER

Americano (bitter Campari, vermouth rosso, soda)	€ 5,00
<i>Americano (bitter Campari, red vermouth, soda)</i>	
Bloody Mary (vodka, succo di pomodoro, sale, pepe, succo di limone, tabasco, Worcester sauce)	€ 5,00
<i>Bloody Mary (vodka, tomato juice, salt, pepper, lemon juice, tobasco, Worcester sauce)</i>	
Kir (crème de cassis, vino bianco secco)	€ 5,00
<i>Kir (crème de cassis, dry white wine)</i>	
Negroni (bitter Campari, vermouth rosso, gin)	€ 5,00
<i>Negroni (bitter Campari, red vermouth, gin)</i>	
Negroni sbagliato (bitter Campari, vermouth rosso, prosecco)	€ 5,00
<i>Negroni sbagliato (bitter Campari, red vermouth, prosecco)</i>	
Negrosky (bitter Campari, vermouth rosso, vodka)	€ 5,00
<i>Negrosky (bitter Campari, red vermouth, vodka)</i>	
Dry martini (gin, dry vermouth)	€ 5,00
<i>Dry martini (gin, dry vermouth)</i>	
Sweet martini (gin, vermouth rosso)	€ 5,00
<i>Sweet martini (gin, red vermouth)</i>	
Aperol Spritz (Aperol, prosecco, soda)	€ 5,00
<i>Aperol Spritz (Aperol, prosecco, soda)</i>	
Campari Spritz	€ 5,00
Bellini (nettare di pesca, spumante brut)	€ 5,00
<i>Bellini (peach juice, spumante brut)</i>	
Rossini (crème de fraises, spumante brut)	€ 5,00
<i>Rossini (crème de fraises, spumante brut)</i>	
Mimosa (spremuta d'arancia, spumante brut)	€ 5,00
<i>Mimosa (freshly squeezed orange juice, spumante brut)</i>	

ANALCOLICI

ALCOHOL-FREE

Analcolico alla Frutta (Mix di succhi di frutta) <i>Alcohol free fruit cocktail (Mixed fruit juices)</i>	€ 4,00
Florida (succo arancia, succo pompelmo, limone, granatina) <i>Florida (orange juice, grapefruit juice, lemon, grenadine)</i>	€ 4,00
Sherley temple (ginger ale, granatina) <i>Sherley temple (ginger ale, grenadine)</i>	€ 4,00
Virgin mary (succo pomodoro, sale, pepe, tabasco, Worcester sauce, limone) <i>Virgin mary (tomato juice, salt, pepper, tabasco, Worcester sauce, lemon juice)</i>	€ 4,00

APERITIVI

APERITIVES

Aperol soda	€ 3,00
Campari soda	€ 3,00
Crodino	€ 3,00
San bitter bianco	€ 3,00
San bitter rosso	€ 3,00
Aperol	€ 3,50
Bitter Campari	€ 3,50
Martini Bianco/ Rosso/ Dry/ Rosé	€ 3,50
Con correzione	€ + 1,00
Canapé extra	€ 2,00

PIATTO CON APERITIVO

SOMETHING TO NIBBLE ON

Selezione di formaggi del territorio <i>Local cheese selection</i>	€ 8,00
Tagliere di culatello, crudo di Parma, parmigiano 24 mesi, pan fritto <i>Cold meats platter: culatello, Parma ham "24 months aged" Parmesan, fried bread</i>	€ 12,00
Selezione del pescato <i>Raw fish selection</i>	€ 10,00

FRENCH BRUNCH

Omelette prosciutto cotto alla brace e Brie
Smoked ham and Brie omelette

Pane tostato al burro
White or Brown toast with butter

Crêpes alla marmellata
Jam Crêpes

Centrifugato di frutta o spremuta o succo di frutta
Freshly extracted fruit juice or freshly squeezed orange juice or fruit juice

Caffè o Cappuccino
Coffee or Cappuccino

€ 12,00

GERMAN BRUNCH

Uova strapazzate, salsiccia alla piastra, salsa Bernese
Scrambled eggs, Grilled salsiccia and Bernaise sauce

Pane tostato al burro
White or Brown toast with butter

Yogurt, müsli e frutta fresca
Yoghurt, müsli and fresh fruit

Centrifugato di frutta o spremuta o succo di frutta
Freshly extracted fruit juice or freshly squeezed orange juice or fruit juice

Caffè o Cappuccino
Coffee or Cappuccino

€ 12,00

BEVANDE

SOFT DRINKS

Lurisia: Tonica, Chinotto, Gazzosa, Aranciata	€ 3,50
Molecola, Molecola senza caffeina	€ 3,50
Coca Cola, Zero,	€ 3,00
Lemonsoda	€ 3,00
Cedrata	€ 3,00
Sciroppi: amarena, menta, granatina	€ 2,00
<i>Syrup: cherry, mint, grenadine</i>	
Succhi di frutta: ananas, ace, pompelmo	€ 2,50
<i>Fruit juices: pineapple, ace, grapefruit</i>	
Succhi di frutta biologici: albicocca, frutti tropicali, mela, mirtillo, pera, pesca ...	€ 3,00
<i>Bio fruit juices: apricot, tropical fruit, apple, blueberries, pear, peach</i>	
Estathe' limone/pesca lattina	€ 3,00
Acqua Lurisia 0,50 vetro	€ 1,20
<i>Lurisia water 0.50 glass</i>	
Acqua Lurisia 0,75 vetro	€ 2,00
<i>Lurisia water 0.75 glass</i>	
Acqua S. Bernardo 0,50 PET	€ 1,00
<i>S Bernardo water 0.50 plastic</i>	

BIRRE

BEER

Forst 1857	€ 3,50
Tennet's Scotch Ale	€ 4,50
Blanche de Namur	€ 4,50
La Chouffe	€ 4,50
Augustiner Pils	€ 4,50

VINI AL CALICE

WINE BY THE GLASS

Prosecco Val d'oca	€ 4,00
Franciacorta Pas dosé Mosnel	€ 5,50
Franciacorta Brut Rosé Contadi	€ 6,50
Roero Arneis Malvirà	€ 3,50
Chardonnay St Michel Eppan	€ 4,00
Gewürtztraminer Colterenzio	€ 4,50
Dolcetto Marchesi di Barolo	€ 4,00
Barbera Orlando Abrigo	€ 4,00
Nebbiolo Grimaldi	€ 4,50
Barbaresco Adriano Marco e Vittorio	€ 6,00
Barolo Tradizione Marchesi di Barolo	€ 7,00
Moscato Passito Terre da vino	€ 5,00

TOAST & SANDWICHES

Toast	€ 3,50
<i>Toast</i>	
Baguettino, prosciutto cotto alla brace, raschera Dop	€ 4,00
<i>Short baguette, smoked ham, raschera Dop cheese</i>	
Baguettino, speck e brie	€ 4,00
<i>Short baguette, speck and brie</i>	
Baguettino, pomodoro e mozzarella	€ 4,00
<i>Short baguette, tomato and mozzarella cheese</i>	
Baguettino, prosciutto crudo e mozzarella	€ 5,00
<i>Short baguette, parma ham and mozzarella cheese</i>	
Baguettino, scamorza e verdure	€ 4,00
<i>Short baguette, scamorza cheese and vegetables</i>	
Baguettino al sesamo, lattughino, salmone affumicato, salsa tartara	€ 5,00
<i>Short sesame baguette, lettuce, smoked salmon, tartara sauce</i>	