

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).
Crostacei 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

SERVITA AL BANCO

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	€ 1,40
Cappuccino decaffeinato	€ 1,40
Cappuccino al ginseng	€ 1,40
Marocchino	€ 1,30
Marocchino d'orzo /ginseng.....	€ 1,40
Marocchino decaffeinato	€ 1,40
Marocchino con nutella	€ 2,00
Latte bianco	€ 1,20
Latte macchiato	€ 1,30
Latte e rhum	€ 2,50
Caffè shakerato	€ 2,50
Crema di caffè freddo della Bottega (novità da provare)	€ 3,00
Caffè shakerato corretto	€ 3,00
Cioccolata calda	€ 3,00
Maggiorazione panna	€ 0,50
Maggiorazione bevanda vegetale al gusto di soia	€ 0,50

Per i prodotti della caffetteria serviti al tavolo maggiorazione di
€ 0,30

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 Wisky, Islands)	€ 10,00
Glenfiddich 18 anni, non torbato (Single Malt Scotch Wisky, Banggshire)	€ 12,00
Wild Turkey Bourbon Whiskey (Usa)	€ 5,00

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

Pampero 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, integrale, vegano	€ 1,00
<i>Empty wholemeal and vegan croissant</i>	
Croissant : marmellata albicocche, marmellata frutti rossi, crema, gianduja	€ 1,10
<i>Croissants filled with: apricot, red fruit jam or cream and gianduja chocolate</i>	
Croissant mignon vuoto	€ 0,80
<i>Croissant mignon</i>	
Croissant mignon: marmellata albicocche, frutti rossi, crema, gianduja	€ 0,90
<i>Croissants mignon 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 al cioccolato, marmellata, (altri gusti in base alla stagione)	€ 2,00
<i>Muffin: chocolate, marmalade (other seasonal tastes)</i>	
Crostata di mele, o marmellata di albicocca, o marmellata ai frutti rossi	€ 3,00
<i>Apple / apricot jam/red fruit jam tartelet</i>	
Crostata di frutta fresca e crema pasticcera	€ 3,50
<i>Fresh fruit and custard tartelet</i>	
Paste di meliga	€ 0,80
<i>Corn biscuits</i>	
Cookies	€ 0,80
Su richiesta prodotti senza glutine	€ 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	€ 6,00
Fresh fruit: macedonia di ananas, fragole e frutti rossi, misto sorbetti/creme	€ 6,00
Crispy cream: misto creme, croccanti a scelta (pistacchi, mandorle, nocciole)	€ 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	€ 6,00
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
Lustau Murillo Pedro Ximenez	€ 8,00

ANY TIME

ANY TIME

El Basiloco (lime, sweet&sour, gin mare, tonica, basilico, angostura)	€ 7,00
<i>El Basiloco</i> (lime, sweet&sour, gin mare, tonic water, basil, angostura)	
Samsara Ale (lamponi, mirtilli, fragole, zucch. muscovado, gin, Tanqueray, ginger ale)	€ 7,00
<i>Samsara Ale</i> (raspberries, blueberries, strawberries, muscovado, gin, Tanqueray, ginger ale)	
Long Island (vodka, gin, tequila, rhum, triple sec, coca cola, sweet&sour)	€ 5,00
<i>Long Island</i> (vodka, gin, tequila, rhum, triple sec, coke, sweet&sour)	
Margarita (tequila, triple sec, succo di limone)	€ 5,00
<i>Margarita</i> (tequila, triple sec, lemon juice)	
Tequila Sunrise (tequila, succo arancia, granatina)	€ 5,00
<i>Tequila Sunrise</i> (tequila, orange juice, grenadine)	
Caipirissima (lime, zucchero di canna, rhum)	€ 5,00
<i>Caipirissima</i> (lime, brown sugar, rhum)	
Caipiroska (lime, zucchero di canna, vodka)	€ 5,00
<i>Caipiroska</i> (lime, brown sugar, vodka)	
Caipiroska alla fragola (lime, zucchero di canna, fragole fresche, vodka)	€ 5,00
<i>Strawberry caipiroska</i> (lime, zucchero di canna, fragole fresche, vodka)	
Rhum Cooler (lime, arancia, zucchero di canna, rhum bianco, ginger ale)	€ 5,00
<i>Rhum Cooler</i> (lime, orange, brown sugar, white rhum, ginger ale)	
Cuba libre (rhum, lime, coca cola)	€ 5,00
<i>Cuba libre</i> (rhum, lime, coke)	
Gin tonic (gin, tonica)/Gin Lemon (gin, lemon soda)	€ 5,00
<i>Gin tonic</i> (gin, tonic water)/ <i>Gin Lemon</i> (gin, lemon soda)	
Special blend: Tanqueray/ Hendrick's/ Gin Mare, tonica	€ 7,00
Rhum e coca (Pampero e coca)	€ 5,00
<i>Rhum and coca</i> (rhum and coke)	
Vodka tonic (Vodka, tonica)/Vodka Lemon (vodka, lemon soda)	€ 5,00
<i>Vodka tonic</i> (Vodka, tonic water)/ <i>Vodka Lemon</i> (vodka, lemon soda)	
Mojito (rhum bianco, lime, menta, zucchero di canna, soda)	€ 5,00
<i>Mojito</i> (white rhum, lime, mint, brown sugar, soda)	
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, anguria e pesca (solo se in stagione), zenzero, arancia, mela, finocchio, pera, melone, menta, kiwi.

*Choose up to three from the following ingredients:
 carrot, lemon, pineapple, water melon and peach, (only in season) ginger, orange, apple, fennel, pear, melon, mint, kiwi.*

TEA & TISANE

TEAS & HERBAL TEAS

Tea Dammann	€ 3,00
Nero (<i>Black</i>): Breakfast, Darjeeling, Lapsang Souchong	
Nero aromatizzato (<i>Black flavored</i>): Earl Grey Yin Zhen, Frutti rossi (<i>Red fruit</i>), Pomme d'amour	
Verde (<i>Green</i>): Gunpowder, Touareg verde menta (<i>Touareg green mint</i>)	
Verde aromatizzato (<i>Green tea flavored</i>): Jaune lemon	
Bianco (<i>White</i>): Passion de Fleurs	
Deteinato (<i>Theine free</i>): Ceylon (<i>ceylon</i>)	
Carcadè: Nuit d'été, Fragola (<i>Strawberry</i>), Samba	
Tisane Brezzo	€ 3,00
Digestiva (<i>Digestive</i>): Liquirizia e Finocchio (<i>Fennel and liquorice</i>), Limone e Zenzero (<i>Ginger and lemon</i>)	
Depurativa (<i>Detox</i>): Mirtillo (<i>Blueberry</i>), Melograno (<i>Pomegranate</i>)	
Rilassante (<i>Relaxing</i>): Tiglio e Arancio (<i>Linden flowers and orange</i>), Sera Serena (<i>Relaxing evening</i>)	

WEEKEND BRUNCH
LE NOSTRE PROPOSTE INTERNAZIONALI
PER IL SABATO E LA DOMENICA
9.00 – 12.00



NORWEGIAN BRUNCH

Salmone affumicato, e avocado
Smoked salmon, avocado

Pane nero e riccioli di burro salato della Normandia
Brown bread, salted butter from Normandy

Il nostro pane, burro, selezione di marmellate, frutta secca
Homemade bread, butter, selections of jams, dried 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

ENGLISH BRUNCH

Ova 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

PIATTO CON APERITIVO
SOMETHING TO NIBBLE ON

Selezione di formaggi del territorio € 8,00
Local cheese selection

Aperitivo vegetariano € 8,00
Vegetarian aperitif

Tagliere di culatello, crudo di Parma, parmigiano 24 mesi, pan fritto € 10,00
Cold meats platter: culatello, Parma ham "24 months aged" Parmesan, fried bread

Selezione del pescato € 12,00
Raw fish selection

PREDINNER
PREDINNER

Americano (bitter Campari, vermouth rosso, soda) € 5,00
Americano (bitter Campari, red vermouth, soda)

Bloody Mary (vodka, succo di pomodoro, sale, pepe, succo di limone, tabasco, Worcester sauce) € 5,00
Bloody Mary (vodka, tomato juice, salt, pepper, lemon juice, tobasco, Worcester sauce)

Kir (crème de cassis, vino bianco secco) € 5,00
Kir (crème de cassis, dry white wine)

Negroni (bitter Campari, vermouth rosso, gin) € 5,00
Negroni (bitter Campari, red vermouth, gin)

Dry martini (gin, dry vermouth) € 5,00
Dry martini (gin, dry vermouth)

Sweet martini (gin, vermouth rosso) € 5,00
Sweet martini (gin, red vermouth)

Aperol Spritz (Aperol, prosecco, soda) € 5,00
Aperol Spritz (Aperol, prosecco, soda)

Campari Spritz € 5,00

Bellini (nettare di pesca, spumante brut) € 5,00
Bellini (peach juice, spumante brut)

Rossini (crème de fraises, spumante brut) € 5,00
Rossini (crème de fraises, spumante brut)

Mimosa (spremuta d'arancia, spumante brut) € 5,00
Mimosa (freshly squeezed orange juice, spumante brut)

ANALCOLICI

ALCOHOL-FREE

Analcolico alla frutta (mix di succhi di frutta) <i>Non alcoholic fruit (mix fruit juices)</i>	€ 4,00
Mandorlato (succo all'ananas, succo d'arancia, succo di lime, orzata) <i>Mandorlato (pineapple juice, orange juice, lime juice, orzata)</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, salsa Worcester, 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

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

Spremuta di arancia <i>Orange juice</i>	€ 3,00
Coca Cola, Coca Cola Zero	€ 3,00
Lemonsoda	€ 3,00
Cedrata	€ 3,00
Sciropi: amarena, menta, granatina <i>Syrup: cherry, mint, grenadine</i>	€ 2,00
Succhi di frutta: ananas, ace, pompelmo <i>Fruit juices: pineapple, ace, grapefruit</i>	€ 2,50
Succhi di frutta: albicocca, frutti tropicali, mela, mirtillo, pera, pesca <i>Bio fruit juices: apricot, tropical fruit, apple, blueberries, pear, peach</i>	€ 3,00
Estathe' limone/pesca lattina	€ 3,00
Acqua 0,50 vetro <i>Water 0.50 glass</i>	€ 1,20
Acqua 0,75 vetro <i>water 0.75 glass</i>	€ 2,00
Acqua 0,50 PET..... <i>Water 0.50 plastic</i>	€ 1,00
Ginger Ale.....	€ 3,00
Ginger beer	€ 3,00

BIRRE

BEER

Forst 1857	€ 3,50
Tennent'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
Brut Valentino Riserva Elena	€ 5,00
Franciacorta Brut Mosnel	€ 5,50
Franciacorta Brut Rosé Mosnel.....	€ 6,50
Champagne Gremillet Blanc de Noirs.....	€ 7,50
Roero Arneis Malvirà.....	€ 3,50
Chardonnay S. Michele Appiano.....	€ 4,00
Falanghina Serrocielo Feudi di San Gregorio	€ 4,00
Gewürtztraminer Colterenzio	€ 4,50
Dolcetto Marchesi di Barolo.....	€ 4,00
Barbera Sup. Adriano MV.....	€ 4,00
Nebbiolo Malvirà	€ 4,50
Barbaresco Adriano Marco e Vittorio Basarin	€ 6,00
Moscato Saracco	€ 4,00
Moscato Passito Vite Colte La Bella Estate	€ 5,00

TOAST & SANDWICHES

Toast	€ 3,50
<i>Toast</i>	
Baguettino, prosciutto cotto alla brace, raschera Dop..... <i>Short baguette, smoked ham, raschera Dop cheese</i>	€ 4,00
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</i>	
Baguettino, lardo alle erbe e blu di Moncenisio	€ 5,00
<i>Short baguette, lard with herbs and blue of Moncenisio</i>	
Baguettino, scamorza e verdure	€ 4,00
Baguettino al sesamo, lattughino, salmone affumicato, salsa tartara	€ 5,00
<i>Short baguette sesame, lettuce, smoked salmon, tartara sauce</i>	