

---

— BOTTEGA —  
**BALOCCO**  
— — —  
RESTAURANT CAFÈ  
1927

---

# CAFFETTERIA

## SERVITA AL TAVOLO

Espresso .....	€ 1,30
Decaffeinato .....	€ 1,40
Caffè corretto .....	€ 1,90
Orzo/Ginseng tazza piccola .....	€ 1,50
Orzo/Ginseng tazza grande .....	€ 1,60
Americano .....	€ 1,30
Caffè doppio .....	€ 2,10
Caffè con panna .....	€ 2,00
Caffè con gelato .....	€ 2,80
Cappuccino .....	€ 1,60
Cappuccino dec/d'orzo/ginseng .....	€ 1,70
Cappuccino con panna .....	€ 2,30
Marocchino .....	€ 1,60
Marocchino dec/d'orzo /ginseng.....	€ 1,70
Marocchino con nutella .....	€ 2,30
Latte bianco .....	€ 1,50
Latte macchiato .....	€ 1,70
Latte e rhum .....	€ 2,80
Caffè shakerato .....	€ 3,00
Crema di caffè freddo della Bottega .....	€ 3,30
Caffè shakerato corretto .....	€ 3,30
Cioccolata calda .....	€ 3,30
Maggiorazione panna/bevanda veg gusto soia .....	€ 0,50

---

---

# CROISSANTERIA

## BAKERY

Croissant: vuoto, integrale, vegano, marmellata, crema, gianduia.....	€ 1,10
<i>Empty, wholemeal, vegan, jam, custard, gianduja chocolate</i>	
Croissant mignon: vuoto, marmellata, crema, gianduia .....	€ 0,90
<i>Empty, apricot and red fruit jam, custard and gianduja chocolate</i>	
Croissant salato e semidolce .....	€ 2,00
<i>Salted croissant</i>	
Fagottino al cioccolato .....	€ 1,10
<i>Pain u 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 tarteleet</i>	
Crostata di frutta fresca e crema pasticcera .....	€ 3,50
<i>Fresh fruit and custard tarteleet</i>	
Paste di meliga, Cookies .....	€ 1,00
<i>Corn biscuits, Cookies</i>	
Su richiesta prodotti senza glutine.....	€ 2,00
<i>On request gluten-free and vegan products</i>	

# TEA & TISANE

## TEAS & HERBAL TEAS

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

---

---

# YOGURT & CEREALI

## YOGURT & CEREALS

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

# COPPE GELATO

## ICE CREAMS

Variegata: gelato al fiordilatte ed al torrone, amarene .....	€ 6,00
<i>Variegata: fiordilatte and nougat icecream, black cherries</i>	
Fresh fruit: macedonia di ananas, fragole e frutti rossi, misto sorbetti/creme ....	€ 6,00
<i>Fresh fruit: pineapple, strawberry and red fruit salad, sorbet/cream mix</i>	
Crispy cream: misto creme, croccanti a scelta (pistacchi, mandorle, nocciole) ....	€ 6,00
<i>Crispy cream: mixed creams, choice of crunchy (pistachios, almonds, hazelnuts)</i>	
Affogato al caffè: gelato al fiordilatte e crema, panna montata, espresso.....	€ 6,00
<i>Affogato al caffè: cream ice cream, whipped cream, espresso</i>	
Affogato al cioccolato: gelato al cioccolato ed alla nocciola, cioccolato in scaglie, salsa al cioccolato .....	€ 6,00
<i>Affogato al cioccolato: chocolate and hazelnut ice cream, chocolate shavings, chocolate sauce</i>	
Coppa 2 gusti .....	€ 3,50
<i>Two flavours ice creams</i>	
Coppa 3 gusti .....	€ 4,50
<i>Three flavours ice creams</i>	

---

---

# 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.*

## BEVANDE SOFT DRINKS

Spremuta di arancia ..... € 3,00  
*Orange juice*

Lurisia: Aranciata, Chinotto, Gazzosa, Tonica .....€ 3,20

Coca Cola, Coca Cola Zero .....€ 3,00

Lemonsoda, Cedrata .....€ 3,00

Sciropi: amarena, menta, granatina .....€ 3,00  
*Syrup: cherry, mint, grenadine*

Succhi di frutta: ananas, ace, pompelmo, albicocca, frutti tropicali, mela,  
mirtillo, pera, pesca .....€ 3,00  
*Fruit juices: pineapple, ace, grapefruit apricot, tropical fruit, apple,  
blueberries, pear, peach*

Estathe' limone/pesca lattina .....€ 3,00

Acqua 0,50 vetro .....€ 1,20  
*Water 0.50 glass*

Acqua 0,75 vetro .....€ 2,50  
*water 0.75 glass*

Ginger Ale, Ginger beer .....€ 3,20

---

---

# VINI AL CALICE

## WINE BY THE GLASS

Prosecco Val D'Oca.....	€ 4,00
Brut Valentino Riserva Elena .....	€ 5,50
Franciacorta Brut Mosnel .....	€ 6,00
Franciacorta Brut Rosé Contadi .....	€ 6,50
Roero Arneis Malvirà.....	€ 4,00
Chardonnay S. Michele Appiano.....	€ 4,00
Gewürtztraminer Colterenzio .....	€ 4,50
Greco di Tufo Cutizzi Feudi di san Gregorio.....	€ 5,00
Dolcetto Marchesi di Barolo.....	€ 4,00
Barbera Sup. Adriano MV.....	€ 4,00
Nebbiolo Malvirà .....	€ 5,00
Barbaresco Adriano Marco e Vittorio Basarin .....	€ 6,00
Moscato Saracco .....	€ 4,00
Moscato Passito Vite Colte La Bella Estate .....	€ 5,00
Barolo Chinato terre di Barolo .....	€ 6,00

# BIRRE

## BEER

Forst 1857 .....	€ 3,50
Menabrea Bionda.....	€ 4,00
Corona Extra .....	€ 4,00
Ichnusa non filtrata .....	€ 4,00
Menabrea Weiss .....	€ 4,50
Tennent's Super (doppio malto) .....	€ 5,50
Tennent's Scotch Ale .....	€ 5,50
La Chouffe .....	€ 5,50
Blanche de Namur .....	€ 5,50

---

---

## TOAST & SANDWICHES

Toast .....	€ 4,00
Baguettino, prosciutto cotto, 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</i>	
Baguettino, scamorza e verdure .....	€ 4,00
<i>Short baguette, scamorza cheese and vegetables</i>	
Baguettino, crudo e mozzarella .....	€ 5,00
<i>Short baguette, raw ham and mozzarella</i>	
Baguettino, bresaola, rucola e grana .....	€ 5,00
<i>Short baguette, bresaola, arugula salad and parmesan</i>	
Baguettino al sesamo, lattughino, salmone affumicato, salsa tartara .....	€ 5,00
<i>Short baguette sesame, lettuce, smoked salmon, tartara sauce</i>	

## DA SPIZZICARE SOMETHING TO NIBBLE ON

Aperitivo vegetariano .....	€ 8,00
<i>Vegetarian aperitif</i>	
Selezione di salumi e formaggi .....	€ 12,00
<i>Cold cuts and cheese selection</i>	
Selezione di salumi .....	€ 12,00
<i>Cold cuts selection</i>	
Selezione di formaggi .....	€ 12,00
<i>Cheese selection</i>	

Tutti i gli aperitivi sono accompagnati dalla nostra focaccia.  
*Aperitifs are accompanied by our focaccia bread*

---

---

# WEEKEND BRUNCH

LE NOSTRE PROPOSTE INTERNAZIONALI  
PER IL SABATO E LA DOMENICA

9.00 - 12.00



## VEGETARIAN BRUNCH

Ovo in camicia, avocado, misticanza, pane tostato al burro.....€  
5,00  
*Poached egg, avocado, mixed salad, butter toasted*

Il nostro pane, burro, selezione di marmellate, frutta secca. ....€  
4,00  
*Homemade bread, butter, selections of jams, dried fruit*

Spremuta d'arancia o succo di frutta. ....€  
3,00  
*Freshly squeezed orange juice or fruit juice*

Caffè o Cappuccino .....(€ 1,30 o €  
1,60)  
*Coffee or Cappuccino*

**Vegetarian brunch completo € 12,00**

## ENGLISH BRUNCH

Ova all'occhio di bue, bacon, beans, pane tostato al burro. ....€  
5,00  
*Fried eggs sunny side up, bacon, beans, butter toasted*

Pancakes, crema chantilly, sciroppo d'acero. ....€  
4,00  
*Pancakes with chantilly cream and Maple syrup*

Spremuta d'arancia o succo di frutta. ....€  
5,00  
*Freshly squeezed orange juice or fruit juice*

Caffè o Cappuccino .....(€ 1,30 o €  
1,60)  
*Coffee or Cappuccino*

**English brunch completo € 12,00**

---





## FRENCH BRUNCH

Omelette prosciutto cotto e Brie, pane tostato al burro .....€ 5,00  
*Smoked ham and Brie omelette, butter toasted*

Crêpes alla marmellata .....€ 4,00  
*Jam Crêpes*

Spremuta d'arancia o succo di frutta .....€ 3,00  
*Freshly squeezed orange juice or fruit juice*

Caffè o Cappuccino .....(€ 1,30 o € 1,60)  
*Coffee or Cappuccino*

**French brunch completo € 12,00**



## AMERICAN BRUNCH

Uova strapazzate, erba cipollina e pomodoro, pollo alla piastra, pane tostato. ...€ 5,00  
*Scrambled eggs, chives and cherry tomatoes, grilled chicken, butter toasted*

Waffle, frutta fresca e cioccolato. ....€ 4,00  
*Waffle, fresh fruit, chocolate*

Spremuta d'arancia o succo di frutta. ....€ 3,00  
*Freshly squeezed orange juice or fruit juice*

Caffè o Cappuccino .....(€ 1,30 o € 1,60)  
*Coffee or Cappuccino*

**American brunch completo € 12,00**

## CENTRIFUGATO

(in alternativa a spremuta/succo) Maggiorazione € 1,00

---

---

# ANALCOLICI

## ALCOHOL-FREE

Analcolico alla frutta (mix di succhi di frutta) .....	€ 4,00
<i>Non alcoholic fruit (mix fruit juices)</i>	
Mandorlato (succo all'ananas, succo d'arancia, succo di lime, orzata) .....	€ 4,00
<i>Mandorlato (pineapple juice, orange juice, lime juice, orzata)</i>	
Florida (succo arancia, succo pompelmo, limone, granatina) .....	€ 4,00
<i>Florida (orange juice, grapefruit juice, lemon, grenadine)</i>	
Shirley temple (ginger ale, granatina) .....	€ 4,00
<i>Shirley temple (ginger ale, grenadine)</i>	
Virgin mary (succo pomodoro, sale, pepe, tabasco, salsa Worcester, limone) ..	€ 4,00
<i>Virgin mary (tomato juice, salt, pepper, tabasco, Worcester sauce, lemon juice)</i>	

# APERITIVI

## APERITIVES

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

# PREDINNER

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>	
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>	
Dry martini (gin, dry vermouth), Sweet martini (gin, vermouth rosso) .....	€ 5,00
<i>Dry martini (gin, dry vermouth) Sweet martini (gin, red vermouth)</i>	

---

---

## SELEZIONE NEGRONI

### NEGRONI SELECTION

Negroni (Campari, vermouth rosso, gin) .....	€ 5,00
Americano (Campari, vermouth rosso, soda) .....	€ 5,00
Negroni sbagliato (Campari, vermouth rosso, prosecco) .....	€ 5,00
Negrosky (Campari, vermouth rosso, vodka) .....	€ 5,00

## SELEZIONE SPRITZ

### SPRITZ SELECTION

Aperol Spritz (Aperol, prosecco, soda) .....	€ 5,00
Campari Spritz (Campari, prosecco, soda) .....	€ 5,00
Hugo Spritz (Sciropo sambuco, prosecco, soda) .....	€ 5,00
Piemonte Spritz (Vermouth rosso, prosecco, soda) .....	€ 5,00

## GIN TONIC FAMILY

### CLASSIC GIN & SCHWEPPE'S TONIC

Bankes .....	€ 6,00
Beefeter .....	€ 6,00

### SPECIAL GIN & FEVER TREE TONIC

Tanqueray.....	€ 7,00
Bombay Sapphire .....	€ 7,00

### PREMIUM GIN & FEVER TREE TONIC

Hendrick's.....	€ 8,00
Gin Mare.....	€ 8,00

---

---

## ANY TIME

Long Island (vodka, gin, tequila, rhum, triple sec, coca cola, sweet&sour) ....€	6,00
<i>Long Island (vodka, gin, tequila, rhum, triple sec, coke, sweet&amp;sour)</i>	
Margarita (tequila, triple sec, succo di limone) .....	€ 6,00
<i>Margarita (tequila, triple sec, lemon juice)</i>	
Caipirinha (lime, zucchero di canna, rhum) .....	€ 6,00
<i>Caipirinha (lime, brown sugar, rhum)</i>	
Caipiroska (lime, zucchero di canna, vodka) .....	€ 6,00
<i>Caipiroska (lime, brown sugar, vodka)</i>	
Caipiroska alla fragola (lime, zucchero di canna, fragole fresche, vodka) .....	€ 6,00
<i>Strawberry caipiroska (lime, zucchero di canna, fragole fresche, vodka)</i>	
Rhum Cooler (lime, arancia, zucchero di canna, rhum bianco, ginger ale) ....€	6,00
<i>Rhum Cooler (lime, orange, brown sugar, white rhum, ginger ale)</i>	
Mojito (rhum bianco, lime, menta, zucchero di canna, soda) .....	€ 6,00
<i>Mojito (white rhum, lime, mint, brown sugar, soda)</i>	
Moscow Mule (lime, vodka, ginger beer) .....	€ 6,00
London Mule (lime, gin, ginger beer) .....	€ 6,00
Samsara Ale (lamponi, mirtilli, fragole, zucch. muscovado, gin, Tanqueray, ginger ale) .....	€ 7,00
<i>Samsara Ale (raspberries, blueberries, strawberries, muscovado, gin, Tanqueray, ginger ale)</i>	

## AFTER DINNER

Black/white russian (vodka, Kahlua, panna) .....	€ 6,00
<i>Black/white russian (vodka, Kahlua, cream)</i>	
Godfather (whisky, Amaretto) .....	€ 6,00
<i>Godfather (whisky, Amaretto)</i>	
Irish coffee (zucchero di canna, Irish whisky, caffè, panna liquida) .....	€ 6,00
<i>Irish coffee (liquid brown sugar, Irish whisky, coffee, cream)</i>	
Baileys coffee .....	€ 6,00

---

---

## AMARI, LIQUORI, BRANDY, COGNAC, SHERRY

Jagermeister, Montenegro, San Simone .....	€ 3,00
Fernet Branca/ Brancamenta.....	€ 3,00
Amaretto di Saronno .....	€ 3,00
Sambuca .....	€ 3,00
Limoncello, Genepy, Mirto.....	€ 3,00
Baileys .....	€ 3,00
Punch al rhum, arancia, mandarino .....	€ 3,00
Vecchia Romagna, Etichetta nera .....	€ 3,00
Courvoisier V.S. ....	€ 4,00
Hennessy .....	€ 4,00
Lustau Murillo Pedro Ximenez .....	€ 8,00

## GRAPPE

Nebbiolo, Barolo, Moscato .....	€ 4,00
---------------------------------	--------

## RHUM

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

## WHISKY

Jameson (Irlanda, Ireland) .....	€ 4,00
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

---

---

# 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 SO<sub>2</sub>. 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 SO<sub>2</sub>.*

*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.*

---