
GRAZIE PER AVER SCELTO BOTTEGA BALOCCO

Thank you for choosing Bottega Balocco.

Il nostro menù è frutto dell'impegno dello chef, che alterna i sapori della tradizione alla passione per il pesce.

Our menu has been conceived by our chef, who alternates the tastes of our tradition to passion for fish produce.

La nostra Carta cambia secondo le stagioni e la disponibilità del mercato.
Our menu changes according to seasonality and products availability on the market.

Ogni giorno lievitiamo ed inforniamo diversi tipi di pane e di grissini.
Realizziamo la nostra pasta fresca con lavorazione artigianale.
*Every day, we freshly bake different bread and breadsticks typologies.
We produce our freshly handmade pasta with traditional methods.*

Prepariamo con cura maniacale i nostri dolci, i gelati ed i sorbetti.
All our desserts, ice creams and sorbets are rigorously created on the premises with care and passion.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o in parte crudo è stato sottoposto a trattamento termico conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Gli allergeni che possono essere contenuti in alcuni alimenti sono dettagliati nell'ultima pagina. Vi preghiamo di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari al nostro personale di servizio.

Per esigenze di reperibilità e conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura.

Buon proseguimento
We wish you a pleasant experience

Coperto, amuse bouche, pane e grissini di nostra produzione, piccola pasticceria
Service, amuse bouche, homemade bread and breadsticks, petit patisserie

€ 2,00

ANTIPASTI

STARTERS



DAL TERRITORIO

Uovo morbido, valeriana, fonduta di Raschera, focaccina al rosmarino. 

Soft egg, valerian salad, Raschera fondue, rosemary scone.

€ 11,00

Vitello tonnato al giusto rosa, fior di capperi e filetti di acciughe del Mar Cantabrico.
Veal in the right rose with tuna sauce, caper flower and Cantabrian Sea anchovies.

€ 12,00

Il Piemonte in un piatto: battuta di fassona, insalata russa, salsiccia di vitello.

Piedmont in a dish: fassona meat tartare, russian salad, veal sausage.

€ 13,00

DAL MARE

Gamberi in crosta di nocciole Piemonte IGP con la nostra maionese.

Shrimps in Piedmont hazelnut crust IGP with our mayonnaise.

€ 13,00

Tartare di spigola del Mediterraneo, mandorle di Noto, julienne di verdure agro.

Mediterranean sea bass tartare, Noto almonds, sour vegetables julienne.

€ 13,00

Polpo del golfo ligure con patate, olive taggiasche, pesto al basilico.

Mediterranean octopus with potatoes, taggiasche olives, basil pesto.


€ 13,00

PRIMI PIATTI


PASTA COURSES



DAL TERRITORIO

Spaghettoni Bossolasco cacio e pepe. 
Spaghetti pasta with cheese and pepper.
€ 12,00

Raviolini del plin al nostro brasato, riduzione ai 3 arrosti.
Ravioli with our braised meat and its reduction.
€ 12,00

Risotto mantecato alle zucchine , caprino e zafferano. 
Risotto with zucchini, cheese and saffron.
€ 12,00

DAL MARE

Linguine Bossolasco alle arselle con emulsione al prezzemolo.
Bossolasco linguine with cockles and parsley emulsion.
€ 13,00

Gnocchetti di meliga, scampi e gocce di liquirizia.
Corn gnocchi, scampi and licorice drops.
€ 13,00

Paccheri, baccalà mantecato, olive taggiasche e basilico.
Paccheri pasta, mantecato cod, taggiasche olives and basil.
€ 13,00

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES



DAL TERRITORIO

Galletto ruspante glassato alla senape, crema e chips di mais, scalogno affumicato.
Free-range cockerel glazed with mustard, cream and corn chips, smoked shallots.
€ 13,00

Tagliata di fassona alla piastra, patate al cartoccio, erba cipollina e crema di yogurt.
Fassona sliced meat grilled, baked potatoes, chives and yoghurt cream.
€ 14,00

Selezione di sei formaggi locali con miele di lavanda e cugnà. ✓
Selection of six local cheeses with lavender honey and quince jam.
€ 13,00

DAL MARE

Scottata di tonno ai pistacchi, carpaccio di avocado marinato al lime, sedano.
Grilled tuna with pistachios, lime marinated avocado carpaccio, celery.
€ 15,00

Pescato del giorno con verdure scottate.
Catch of the day with seared vegetables.
€ 15,00

Baccalà cotto a bassa temperatura, terra di olive nere, vellutata di patate e spinacino.
Low temperature salt cod cooked, crushed black olives, velvety potatoes and spinach.

DALL'ORTO

Bouquet di verdure alla piastra o al vapore. ✓
Grilled or steamed vegetables bouquet.
€ 5,00

Patate al forno ✓
Baked potatoes
€ 4,00

KIDS MENU



Fusilli con il nostro pesto
Fusilli pasta with extra virgin olive oil and parmesan cheese

€ 6,00

Penne pomodoro e basilico
Penne pasta with tomato sauce and basil

€ 6,00

Milanese di vitello con patatine o ratatulle di verdure
Breaded veal cutlet and chips

€ 7,00

Hamburger di fassone con patatine o ratatulle di verdure
Baby portion veal sirloin steak with mixed vegetables

€ 8,00

Il nostro gelato artigianale (due gusti)
Two flavours ice cream

€ 3,00

Tiramisù della "Bottega"
The Bottega style Tiramisù

€ 6,00

(Per ospiti di età inferiore ai dodici anni)

ALLERGENI

ALLERGENS

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.*
