

---

# 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.**



## KIDS MENU

Se siete accompagnati da ospiti di età inferiore ai 12 anni vi proponiamo delle portate che lo chef ha pensato per soddisfare i loro palati. Richiedete il menù al nostro staff.

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



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

Parmigiana rossa, provola affumicata, basilico fresco.   
*Red parmigiana, smoked provola, fresh basil.*

€ 13,00

Polpo del golfo ligure con patate, olive taggiasche, pesto al basilico.  
*Ligurian octopus with potatoes, taggiasche olives, basil pesto.*

13,00

Insalatina tiepida di mare, ortaggi, corallo al nero di seppia.  
*Warm seafood salad, vegetables, coral with cuttlefish ink*  
€ 13,00

---

---

## PRIMI PIATTI

### PASTA COURSES



Gnocchetti integrali con crescenza, rucola e pomodorini gialli del Vesuvio. ✓  
*Wholemeal flour gnocchetti, crescenza cheese, rocket and Vesuvius yellow tomatoes.*

€ 12,00

Risotto carnaroli di Bra, mantecato alle zucchine, caprino e zafferano. ✓  
*Carnaroli risotto, with courgettes, goat's cheese and saffron.*

€ 12,00

Paccheri, baccalà mantecato, olive taggiasche e basilico.  
*Paccheri, creamed cod, Taggiasche olives and basil.*

€ 13,00

Linguine, cime di rapa, burrata e taralli.  
*Linguine pasta, turnip greens, burrata cheese and taralli.*

€ 13,00

---

---

## SECONDI PIATTI

### MAIN COURSES



Tagliata di fassona alla piastra, sformatino di patate, funghi porcini e timo.  
*Sliced fassona meat grilled, potato flan, porcini mushroom and thyme.*

€ 14,00

Roast beef di filetto cotto rosa, gazpacho, macedonia di verdure e agrumi.  
*Tenderloin roast beef, gazpacho, vegetable and citrus fruit salad.*

€ 17,00

Branzino grigliato in guazzetto di agrumi, verdure scottate.  
*Grilled sea bass in citrus guazzet, seared vegetables.*

€ 15,00

Seppie, salmone e gamberoni: il nostro spiedo accompagnato da crudité di finocchi alla senape.  
*Cuttlefish, salmon and king prawns: our skewer accompanied by fennel crudités with mustard.*

€ 15,00

Selezione di sei formaggi locali con miele ai mirtilli e cugnà. ✓  
*Selection of six local cheeses with blueberry honey and cugnà.*

€ 13,00

## DALL'ORTO

Bouquet di verdure alla piastra o al vapore. ✓  
*Grilled or steamed vegetables bouquet.*

€ 5,00

Patate al forno ✓  
*Baked potatoes*

€ 4,00

---

---

# MENU' DEGUSTAZIONE

## TASTING MENU

### "TASTE"

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.*

Tagliata di fassona alla piastra, sformatino di patate, funghi porcini e timo.  
*Sliced fassona meat grilled, potato flan, porcini mushroom and thyme.*

Tiramisù della "Bottega"  
*The Bottega's style Tiramisù.*

€ 28,00

### "EXPERIENCE"

Parmigiana rossa, provola affumicata, basilico fresco. ✓  
*Red parmigiana, smoked provola, fresh basil.*

Gnocchetti integrali con crescenza, rucola e pomodorini gialli del Vesuvio. ✓  
*Wholemeal flour gnocchetti, crescenza cheese, rocket and Vesuvius yellow tomatoes.*

Cheesecake ai frutti di bosco, sorbetto al limone e menta.  
*Berry cheesecake, lemon sorbet and mint.*

€ 28,00

### "MOMENTS"

Insalatina tiepida di mare, ortaggi, corallo al nero di seppia.  
*Warm seafood salad, vegetables, coral with cuttlefish ink.*

Paccheri, baccalà mantecato, olive taggiasche e basilico.  
*Paccheri, creamed cod, Taggiasche olives and basil.*

Gelato al fiordilatte con pistacchi, fior di sale Maldon e olio evo.  
*Fiordilatte ice cream with pistachios, Maldon salt and evo oil.*

€ 30,00

### "ATMOSPHERE"

Polpo del golfo ligure con patate, olive taggiasche, pesto al basilico.  
*Ligurian octopus with potatoes, taggiasche olives, basil pesto.*

Seppie, salmone e gamberoni: il nostro spiedo accompagnato da crudité di finocchi alla senape.  
*Cuttlefish, salmon and king prawns: our skewer accompanied by fennel crudités with mustard.*

Cheesecake ai frutti di bosco, sorbetto al limone e menta.  
*Berry cheesecake, lemon sorbet and mint.*

€ 30,00

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

€ 2,00

---

---

## LE INSALATE

CAESAR: insalatina mista, pollo alla piastra, scaglie di parmigiano "24 mesi", foglia di pane croccante.  
*Caesar: baby salad leaves, grilled chicken, "24 months aged" Parmesan shavings, crunchy bread tuile*

€ 10,00

VITAMINICA: spinacino, insalatina mista, caprino, noci, mele. ✓  
*Spinach, mixed salad, goat cheese, nuts, apples.*

€ 10,00

GOLOSA: Insalatina mista, pomodori secchi, taralli sbriciolati, olive taggiasche, feta. ✓  
*Mixed salad, dried tomatoes, crumbled taralli, taggiasche olives, feta.*

€ 10,00

NICOISE: insalatina mista, patate lesse, tonno, uovo sodo, capperi, acciughe, pomodori datterini.  
*Niçoise: mixed baby leaves, tuna, boiled egg, cherry tomatoes, capers, anchovies, and boiled potatoes.*

€ 10,00

MEDITERRANEA: insalatina mista, pomodori datterini, tonno, uova sode, olive taggiasche.  
*Mixed salad, datterini tomatoes, tuna, boiled eggs, taggia's olives.*

€ 10,00

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

**€ 2,00**



---

## FRUTTA & DESSERT

### FRUITS & DESSERTS



Gelato al fiordilatte con pistacchi, fior di sale Maldon e olio evo.  
*Fiordilatte ice cream with pistachios, Maldon salt and evo oil.*  
€ 6,00

La selezione di gelati e sorbetti di nostra produzione.  
*Selection of homemade ice creams and sorbets.*

€ 6,00

Tiramisù della "Bottega".  
*The Bottega's style Tiramisù.*

€ 6,00

Cheesecake ai frutti di bosco, sorbetto al limone e menta.  
*Berry cheesecake, lemon sorbet and mint.*

€ 6,00

Tagliata di frutta fresca con crema chantilly all'arancia.  
*Sliced fresh fruit with orange chantilly cream.*

€ 7,00

## VINI PER DESSERT

### DESSERTS WINES



Moscato d'Asti Saracco € 4,00

Passito Vite Colte La Bella Estate € 5,00

Barolo Chinato Terre di Barolo € 6,00

---

---

## KIDS MENU



(menù per ospiti di età inferiore ai 12 anni)

Vitello tonnato al giusto rosa.  
*Veal in the right rose with tuna sauce*  
€ 7,00

Selezione di affettati.  
*Selection of cold cuts*  
€ 6,00

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 ratatouille di verdure.  
*Breaded veal cutlet and chips*  
€ 7,00

Hamburger di fassone con patatine o ratatouille di verdure.  
*Baby portion veal sirloin steak with mixed vegetables*  
€ 8,00

Il nostro gelato artigianale (due gusti).  
*Two flavours ice cream*  
€ 3,50

Tiramisù della "Bottega"  
*The Bottega style Tiramisù*  
€ 6,00

---



---

## 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 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.*

---