
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



Sformato di asparagi, crema di gorgonzola, sedano croccante. 
Asparagus pie, gorgonzola cream, crispy celery.

€ 12,00

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.

€ 13,00

Battuta di fassona, salsiccia di Verduno, insalata russa e focaccia al rosmarino.
Fassona beef, Verduno sausage, russian salad and homemade rosemary focaccia.

€ 13,00

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

13,00

Sashimi di ricciola con melograno, emulsione di capperi di Pantelleria.
Amberjack sashimi with pomegranate, Pantelleria capers emulsion.

€ 13,00

PRIMI PIATTI

PASTA COURSES



Raviolini del plin al nostro brasato, riduzione ai tre arrosti.
Raviolini del plin with our braised beef, three-roast reduction.

€ 12,00

Gnocchetti di patate ai carciofi di Albenga e zafferano. ✓
Potato gnocchi pasta with Albenga artichokes and saffron.

€ 12,00

Risotto carnaroli al blu del Moncenisio, caramello alle pere. ✓
Moncenisio blue cheese risotto, pear caramel.

€ 12,00

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

€ 13,00

Tajarin, melanzane, gambero rosso di Mazara del Vallo e pistacchi.
Tajarin homemade pasta, aubergines, Mazara del Vallo red prawn, pistachios.

€ 13,00

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES



Tagliata di fassona, salsa barbeque, patate croccanti.
Sliced fassona meat, barbeque sauce, crispy potatoes.

€ 15,00

Guancia di vitello stracotta al Barolo, crema di patate affumicate.
Veal cheek stewed with Barolo, smoked potato cream.

€ 15,00

Filetto di sgombro marinato alle erbe e lime, jus di mela verde, finocchi.
Mackerel fillet marinated in herbs and lime, green apple jus, fennel.

€ 15,00

Salmone alla piastra marinato al melograno, sedano rapa, rucola crispy.
Grilled salmon fillet marinated in pomegranate, celeriac, crispy rocket.

€ 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.

Guancia di vitello stracotta al Barolo, crema di patate affumicate.
Veal cheek stewed with Barolo, smoked potato cream.

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

€ 31,00

"EXPERIENCE"

Sformato di asparagi, crema di gorgonzola, sedano croccante. ✓
Asparagus pie, gorgonzola cream, crispy celery.

Gnocchetti di patate ai carciofi di Albenga e zafferano. ✓
Potato gnocchi pasta with Albenga artichokes and saffron.

Strudel di mele tiepido, gelato al passito di moscato.
Warm apple strudel, Muscat passito ice cream.

€ 29,00

"MOMENTS"

Sashimi di ricciola con melograno, emulsione di capperi di Pantelleria.
Amberjack sashimi with pomegranate, Pantelleria capers emulsion.

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

Cheesecake al nostro caffè, geleè al miele di castagno, mantecato al cioccolato fondente.
Coffee cheesecake, geleè with chestnut honey, creamed with dark chocolate.

€ 31,00

"ATMOSPHERE"

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

Filetto di sgombro marinato alle erbe e lime, jus di mela verde, finocchi.
Mackerel fillet marinated in herbs and lime, green apple jus, fennel.

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

€ 31,00

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.

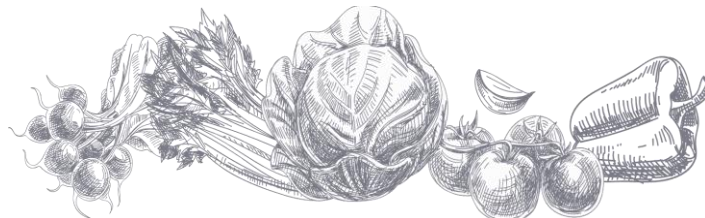
€ 10,00

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



Colomba Bottega Balocco e il nostro gelato al caramello salato
Italian Easter cake and our salted caramel ice cream.

€ 6,00

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

€ 6,00

Strudel di mele tiepido, gelato al passito di moscato.
Warm apple strudel, Muscat passito ice cream.

€ 7,00

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

€ 7,00

Tartelletta di frolla, limone, meringa, mantecato al caramello salato
Shortcrust tartlet, lemon, meringue, creamed with salted caramel

€ 7,00

Cheesecake al nostro caffè, geleè al miele di castagno, mantecato al cioccolato fondente.
Coffee cheesecake, geleè with chestnut honey, creamed with dark chocolate.

€ 8,00

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 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
€ 3,50

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 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.*
