

---

# 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



Pinzimonio di verdure, olio evo, crema di acciughe del cantabrico, patè di olive taggiasche. **V**  
*Vegetable pinzimonio, extra virgin olive oil, Cantabrian anchovy cream, Taggiasca olive pate.*

€ 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

Insalatina tiepida di calamari, misticanza, carciofi, scaglie di parmigiano.  
*Squid warm salad, misticanza salad, artichokes, parmesan flakes.*

€ 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 integrali con crescenza, rucola e pomodorini gialli del Vesuvio. ✓  
*Whole wheat gnocchi, crescenza cheese, arugula, Vesuvius yellow tomatoes.*

€ 12,00

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

€ 12,00

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

€ 13,00

Paccheri alla pescatora, pan grattato, erbe aromatiche.  
*Paccheri pasta with seafood, breadcrumbs, herbs.*

€ 14,00

---

---

## SECONDI PIATTI

### MAIN COURSES



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

€ 15,00

Filet mignon, fondo bruno, caponatina di melanzane alla menta.  
*Filet mignon, brown bottom, mint eggplant caponatina.*

€ 17,00

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

Filetto di tonno in crosta di nocciole, spinacino, dripping di carote e yogurt greco.  
*Tuna fillet in hazelnut crust, spinach, carrot dripping and Greek yogurt.*

€ 17,00

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.*

Filet mignon, fondo bruno, caponatina di melanzane alla menta.  
*Filet mignon, brown bottom, mint eggplant caponatina.*

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

€ 33,00

### "EXPERIENCE"

Sformato di spinaci, fonduta di formaggi piemontesi, sedano croccante. ✓  
*Spinach pie, piedmontese cheese fondue, crispy celery.*

Gnocchetti integrali con crescenza, rucola e pomodorini gialli del Vesuvio. ✓  
*Whole wheat gnocchi, crescenza cheese, arugula, Vesuvius yellow tomatoes.*

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

€ 29,00

### "MOMENTS"

Insalatina tiepida di calamari, misticanza, carciofi, scaglie di parmigiano.  
*Squid warm salad, misticanza salad, artichokes, parmesan flakes.*

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.*

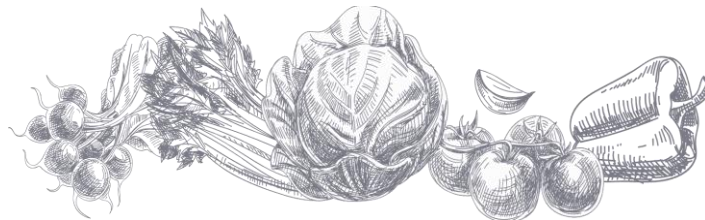
€ 10,00

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



Babà al rum con crema chantilly e fragole  
*Rum Baba with chantilly cream and strawberries.*

€ 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

Cestino di lingue di gatto con crema chantilly e frutti di bosco, gelato alla crema.  
*Lingue di gatto cookies basket with chantilly cream and berries.*

€ 7,00

Semifreddo al cocco, mandorle e cioccolato bianco.  
*Coconut, almond and white chocolate parfait.*

€ 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 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.*

---