

BOTTEGA ITALIANA

ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН
ПИЦЦЕРИЯ · СЫРНАЯ ЛАВКА



СКИДКА
НА ПЕРВЫЙ ЗАКАЗ
ПО ПРОМКОДУ
FIRST



ДОСТАВКА НА САЙТЕ



Alfa Only

Кэшбэк 10% на первый заказ
в месяце для клиентов Alfa Only и А-Клуба

Уважаемые гости, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта. Все цены указаны с учетом НДС. Меню является рекламной продукцией нашего ресторана. Утвержденное контрольное меню с выходами блюд, описанием и сведениями о пищевой ценности готовой продукции: калорийности, содержании белков, жиров, углеводов находится в уголке потребителя и предоставляется по первому вашему требованию. Фотографии являются рекламным материалом и могут отличаться от внешнего вида блюда.

* Мы публикуем новости и обновления в нашем Instagram (запрещенная в РФ соцсеть компании Meta).

ЗАВТРАК

весь день кроме праздников и выходных

BREAKFAST ALL DAY EXCEPT HOLIDAYS AND WEEKENDS



**Омлет с авокадо
и томатами**

Omelette with avocado
and tomatoes

520 ₽



**Глазунья из перепелиных яиц
с авокадо и слабосоленным
лососем**

Fried quail eggs with avocado
and lightly salted salmon

720 ₽



**Классическая
шакшука
со свежей питой**

Classic shakshuka
with fresh pita

590 ₽

**Сливочная бриошь
с маслом и джемом**

Creamy brioche with butter and jam

290 ₽



**Бриошь с окороком
на скрэмбле**

Brioche with ham and poached egg

450 ₽



**Бриошь с яйцом пашот,
авокадо и лососем**

Brioche with ham and poached egg

590 ₽

**Каша геркулесовая
с ягодами
(на молоке / на воде)**

Rolled porridge with berries
with milk / with water

350 ₺



**Творог
с ягодами**

Cottage cheese
with berries

400 ₺



**Сырники из рикотты
со сметаной**

Ricotta cheesecakes with sour cream

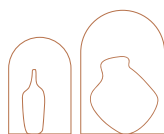
490 ₺



СВЕЖИЕ СЫРЫ ИЗ ЛАВКИ

FRESH CHEESE FROM THE STORE





BOTTEGA ITALIANA

Моцарелла Mozzarella 180 г Классический мягкий молодой сыр	500 ₽
Моцарелла «Боккончини» Mozzarella «Bocconcini» 100 г Классический молодой сыр, сформированный в упругие шарики	220 ₽
Буррата Burrata 160 г Итальянский мягкий нежный сыр с молочным свежим вкусом	340 ₽
Страчателла Stracciatella 100 г Ниточки сыра, которые обволакивают чуть солоноватые густые сливки. Выраженный молочный и очень нежный вкус	220 ₽
Рикотта Ricotta 100 г Традиционный итальянский сывороточный сыр	180 ₽
Халуми Halloumi 160 г Киприотский сыр молочного вкуса с упругой и слоистой текстурой	480 ₽
Скаморца Scamorza 100 г Полумягкий сыр невысокой жирности	350 ₽
Скаморца копченая Smoked scamorza 100 г Полумягкий сыр невысокой жирности с дымным ароматом	250 ₽
Скаморца с трюфелем Scamorza with truffle 100 г Полумягкий сыр невысокой жирности с трюфелем	200 ₽
Камамбер Camembert 150 г Мягкий жирный сыр, имеет чуть грибной вкус	840 ₽
Качотта Caciotta 100 г Итальянский полумягкий сыр с молочным вкусом	470 ₽
Качотта с трюфелем Caciotta with truffle 100 г Итальянский полумягкий сыр с молочным вкусом, полутвердой текстурой. Яркий, пикантный, слегка солоноватый вкус	650 ₽
Творог (жирность 20%) Cottage cheese 100 г	290 ₽
Белпер Кнолле Belper Knolle 100 г Творожный Швейцарский сыр в форме шариков в обсыпке 4 видов: паприка / паприка копченая / итальянские травы / 5 перцев	200 ₽

RAW BAR

Тартар из тунца с авокадо и сливочным сыром

Tuna tartare with avocado and cream cheese

1 100 ₽



Ассорти тартаров

Ассорти тартаров: сибас, лосось, тунец в цитрусовом соусе с гуакамоле из авокадо

Assorted tartars: sea bass, salmon and tuna

1 250 ₽



Карпаччо из осьминога

Octopus carpaccio

1 300 ₽





**Тартар из говядины
с костным мозгом**

Beef tartare with bone marrow

1 030 ₽



Устрица Розовая Джоли

Oyster Pink Jolie

650 ₽

Устрица Фин де Клер

Oyster Fin de Claire

700 ₽

Устрица Императорская

Oyster Imperial

450 ₽

Морской гребешок

Scallop

900 ₽

Морской еж

Sea urchin

490 ₽

Запечённый гребешок

Baked scallop

990 ₽

Запечённая устрица

Baked oyster

690 ₽



**Карпаччо из говядины
с пармезаном**

Beef carpaccio with parmesan

1 200 ₽



ЗАКУСКИ

APPETIZER

Антипаста

Ассорти итальянских закусок:
парма, чоризо, окорок, милано,
Белпер Кнолле, моцарелла
«Боккончини», гриссини

Antipasti - assorted Italian snacks

1 490 ₽



Вителло Тоннато

Тонко нарезанные кусочки
телятины с соусом тоннато

Vitello Tonnato

970 ₽

Фритто мисто

Морепродукты и овощи
в кляре с соусом тартар

Fritto misto - seafood and vegetables
in batter with tartar sauce

1 350 ₽



**Халуми жареный
с ягодным соусом**

Fried halloumi cheese with berry sauce

620 ₽

Тарелка сыров из сыроварни

Скаморца, скаморца копченая, страчателла,
Белпер Кнолле, моцарелла «Боккончини», камамбер.
Подается со сладкими томатами

Cheese plate from the our factory

1 290 ₽



**Рулеты из пармы
с моцареллой и руколой**

Parma rolls with mozzarella and arugula

1 180 ₽



**Карпаччо из цукини
с томатами**

Zucchini carpaccio with tomatoes

500 ₽





NEW

**Теплый баклажан
с томатами и страчателлой**

Warm eggplant with tomatoes and stracciatella

750 ₽

**Печеные овощи
с сыром чанах**

Цукини, баклажан, перец Рамиро,
томат с сыром чанах

Baked vegetables
with chanakh cheese

1 200 ₽



Оливки маринованные

Pickled olives

690 ₽



**Баклажаны Пармиджано
со страчателлой**

Eggplant Parmigiano with stracciatella

1 000 ₽

NEW

**Перцы Рамиро с муссом
из рикотты и миксом зелени**

Ramiro peppers with ricotta mousse
and mixed greens

700 ₽



БРУСКЕТТЫ

BRUSCHETTA

Брускетта с ростбифом, салатом айсберг, огурцом, редисом и трюфельным соусом

Bruschetta with roast beef, iceberg lettuce, cucumber, radish and truffle sauce

520 ₽

Брускетта с грибами и трюфельной страчателлой

Bruschetta with mushrooms and truffle stracciatella

560 ₽

Брускетта с лососем и авокадо

Bruschetta with salmon and avocado

900 ₽

Брускетта с пармой и страчателлой

Bruschetta with parma and stracciatella

760 ₽



САЛАТЫ

SALADS

Салат нисуаз с тунцом

Niçoise salad with tuna

1 250 ₽



NEW

Оливье с лососем

Классический салат оливье со слабосоленным лососем собственного посола

Olivier salad with salmon

690 ₽

NEW

Томаты с миксом салатов и сливочным сыром

Летний микс-салат из свежей зелени со сладкими томатами, красным луком и сливочным сыром, заправлен цитрусовой заправкой

Tomatoes with salad mix and cream cheese

790 ₽

Буррата с томатами и песто

Burrata with tomatoes and pesto

700 ₽



Капрезе

Классический итальянский салат из томатов, моцареллы и песто

Caprese

1 150 ₽



Томаты со страчателлой и авокадо

Подается на подушке из гуакамолы

Tomatoes with avocado and stracciatella

980 ₽



Зеленый салат с авокадо

Рукола, бобы эдамаме, брокколи, цукини, огурец, капуста и авокадо с зеленым маслом и кунжутом

Green salad with avocado

650 ₽





Салат с утиной грудкой, грушей и горгонзолой

Утиная грудка Магре на листьях микса салата
с карамельной грушей, горгонзолой
и кедровыми орехами

Salad with duck breast, pear and gorgonzola

1 060 ₽

Греческий салат с жареным сыром чанах

Greek salad with fried cheese chanakh

1 000 ₽



Теплый салат с морепродуктами и соусом из белого вина

Креветки, мидии, вонголе, кальмары, томаты
черри, оливки с руколой и шпинатом

Warm seafood salad with white wine sauce

1 190 ₽



Салат с креветками и авокадо

Salad with shrimps and avocado

1 150 ₽





Цезарь с цыпленком

Caesar salad with chicken

750 ₽



Теплый салат с телятиной, картофелем, белыми грибами и томатами под медово- горчичным соусом

Warm salad with veal and porcini mushrooms

1 320 ₽

Цезарь с креветками

Caesar salad with shrimps

890 ₽



СУПЫ

SOUPS

Суп из белых грибов с домашней лапшой

Подается с домашней сметаной

Porcini mushroom soup
with homemade noodles

620 ₽

Качукко

Тосканский суп из морепродуктов
с креветками, кальмарами, мидиями,
вонголе и лангустинами.

Подается с чиабаттой

Tomato soup with seafood Cachucco

1 150 ₽

Хлебная корзина

Из нашей печи: чиабатта, гриссини
пшеничные и ржаные,
сырные палочки

Bread basket

290 ₽

Минестроне

Овощной суп с фасолью, томатами,
перцем Рамиро, цукини, брокколи
и сельдереем

Minestrone - vegetable soup with beans

520 ₽



Борщ

Подается с грудинкой, зеленым луком, ржаной чиабаттой и сметаной

Borsch with sour cream

650 ₽

Суп куриный с лапшой и перепелиным яйцом

Chicken noodle soup and quail egg

520 ₽



ФОКАЧЧА FOCACCIA



Фокачча с сыром горгонзола, розмарином и орегано

Focaccia with Gorgonzola cheese, rosemary and oregano

290 ₽

Фокачча Грано с розмарином, орегано и пармезаном

Focaccia Grano with rosemary, oregano and parmesan

270 ₽

Фокачча с розмарином, орегано, чесноком и оливковым маслом

Focaccia with rosemary, oregano, garlic and olive oil

210 ₽

ПАСТА

PASTA

Каппеллетти с уткой, белыми грибами и трюфельным маслом

Cappelletti with duck, porcini mushrooms and truffle oil

840 ₽



Спагетти Болоньезе

Spaghetti bolognese

720 ₽



Пенне Четыре сыра

с сырами горгонзола, моцарелла, скаморца, камамбер, грана падано и фисташковой крошкой

Penne Four cheese with pistachio

870 ₽



Спагетти Карбонара

Spaghetti Carbonara

650 ₽



Спагетти Помодоро

Spaghetti Pomodoro

650 ₽



Лингвини с креветкой и страчателлой в томатном соусе

Linguini with shrimp and stracciatella
in tomato sauce

720 ₽



Спагетти с морепродуктами в томатном соусе

Креветки, вонголе, мидии и кальмары

Spaghetti with seafood
in tomato sauce

970 ₽



NEW

**Ригатони Амадричиана
с вырезкой из говядины
в томатном соусе**

Rigatoni Amatriciana
with beef tenderloin in tomato sauce

850 ₽



**Пенне Арабьята
с бурратой
в томатном соусе
с печеным баклажаном
и перцем чили**

Penne Arrabiata with burrata in tomato sauce
with roasted eggplant and chili peppers

680 ₽



NEW

**Казаречче с сибасом
в сливочном соусе
с брокколи и томатами черри**

Casarecce with sea bass
in creamy sauce
with broccoli and cherry tomatoes

850 ₽



**Фетучини
с говядиной
и белыми грибами
в томатно-сливочном соусе**

Fettuccine with beef and porcini mushrooms
in tomato cream sauce

1 350 ₽



**NEW Фаготтини
с томленным ягнёнком
в томатном соусе
с муссом из рикотты**

Fagottini with stewed lamb
in tomato sauce with ricotta mousse

1 300 ₽



**Равиоли с цыпленком
в грибном соусе**

Ravioli with chicken in
mushroom sauce

860 ₽



Лазанья
Классическая лазанья
болоньезе с томатным соусом

Lasagna Bolognese

670 ₽



РИЗОТТО

RISOTTO

NEW

Ризотто с томленой щекой

На курином бульоне с соусом демиглас

Risotto with stewed cheek

850 ₽

Ризотто с белыми грибами

Risotto with porcini mushrooms

950 ₽

Ризотто с морепродуктами в томатном соусе

Креветки, мидии
и кальмары

Seafood risotto in
tomato sauce

1 050 ₽

ПУЧЧА

PUCCIA

ХРУСТЯЩАЯ ТЕПЛАЯ ЛЕПЕШКА С ЮГА ИТАЛИИ С РАЗНООБРАЗНЫМИ НАЧИНКАМИ

Crispy, warm flatbread from southern Italy with various fillings

Пучча с курицей

Запеченное куриное бедро, соус цезарь, огурец, томат, салатный микс, лук фри, моцарелла

Puccia with chicken

680 ₽



Пучча с ростбифом и халапеньо

Ростбиф, халапеньо, огурец, маринованный, лук фри, моцарелла, соус горчичный

Puccia with roast beef and jalapeno

850 ₽



Пучча с ветчиной

Ветчина, соус цезарь, томат, салатный микс, лук фри, моцарелла

Puccia with ham

750 ₽

ПИЦЦА

PIZZA

МЫ МОЖЕМ ПРИГОТОВИТЬ ПИЦЦУ
НА РЖАНОМ ТЕСТЕ
+ 100 ₽



Маргарита

Моцарелла, томатный соус, орегано
Margherita with mozzarella and oregano

790 ₽

С креветками и руколой

Креветки, творожный сыр,
моцарелла, томатный соус, орегано
With shrimps and curd cheese

1 170 ₽



Четыре салями

Парма, салями милано, чоризо,
ветчина, моцарелла, томатный
соус

Four salami

1 300 ₽



Четыре сыра

Моцарелла, горгонзола, пармезан, скаморца, сливочный соус

Four cheeses

1 260 ₽



Грибальди

Трюфельный соус, моцарелла, грибной микс, лук порей, пармезан, трюфельное масло

Gribaldi with truffle sauce and mushrooms

1 100 ₽



Дженовезе

Томаты черри, страчателла, базилик и соус песто

Genovese pizza with cherry tomatoes, stracciatella, basil and pesto sauce

1 150 ₽



Четыре сезона

Ветчина, болгарский перец, шампиньоны, салями милано, моцарелла, томатный соус

Four seasons with ham, salami, mushrooms and bell peppers

1 080 ₽



Прошутто Фунги

Ветчина, шампиньоны, моцарелла, томатный соус

Prosciutto Fungi with mushrooms

1 050 ₽



Полло Фунги

Белые грибы, куриная грудка и сыр скаморца

Polo Fungi pizza with porcini mushrooms, chicken breast and scamorza cheese

1 290 ₽



Груша-горгонзола

Груша, горгонзола, моцарелла,
соус маскарпоне, мёд

Pear-gorgonzola

1 100 ₽

Пепперони

Острая колбаска пепперони,
моцарелла, томатный соус

Pepperoni

970 ₽



Дольче Парма

Моцарелла фьор ди латте, сыр бри,
пармская ветчина, базилик,
томаты черри, крем бальзамик

Dolce Parma with mozzarella
and cherry tomatoes

1 460 ₽

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

MEAT DISHES

Телячьи щечки с полентой

Подается с соусом демиглас
и печеным томатом

Veal cheeks with polenta

1 100 ₽



Филе Миньон с овощами

С печеным луком порей,
бланшированными
брокколи и соусом демиглас

Filet Mignon with vegetables

1 700 ₽

Утиная ножка конфи с орекьетте

Томленая утиная ножка в собственном соку
в соусе демиглас с вишней.

Подается с пастой
в сливочно-трюфельном соусе

Duck leg confit with orequiette

1 400 ₽





Бефстроганов с картофельным пюре и шампиньонами

Beef Stroganoff with mashed potatoes and mushrooms

1 100 ₽

Котлеты из индейки с картофельным пюре и грибным соусом

Turkey cutlets with mashed potatoes and mushroom sauce

1 050 ₽



NEW Язычки ягненка с трюфельным пюре

Lamb tongues with truffle puree

1 350 ₽

Фирменный бургер

Котлета из мраморной говядины в булочке бриошь с томатами, сыром чеддер и фирменным соусом

Signature burger

1 200 ₽

Медальоны из говяжьей вырезки с салатом

Подаются с томатами и красным луком

Beef medallions tenderloins with salad

1 650 ₽



МЯСО НА УГЛЯХ

GRILLED MEAT

Ассорти кебабов

Кебаб куриный,
кебаб из баранины, маринованный крымский лук,
лаваш, розовые томаты, соус тосканский

Assorted chicken and lamb kebabs

2 200 ₽

NEW Цыпленок с картофельным Тарт татене

Подается на подушке
из картофельных слайсов

Chicken on potato tarte tatin

900 ₽

Ассорти шашлыков

Шашлык куриный, шашлык
из свинины, маринованный
крымский лук, лаваш, розовые
томаты, соус тосканский

Assorted chicken
and pork shish kebab

1 950 ₽



Кебаб из баранины

Lamb kebab

1 590 ₽



Кебаб куриный

Chicken kebab

890 ₽



Шашлык из свинины

Pork shish kebab

950 ₽



Шашлык куриный

Chicken shish kebab

830 ₽



СТЕЙКИ

STEAKS

цена за 100 г / price per 100 g

Стриплойн

за 100 г

Striploin for 100 g

990 ₺



Каре ягненка

за 100 г

Rack of lamb for 100 g

1 350 ₺



Рибай

за 100 г

Ribeye for 100 g

1 450 ₺



ГАРНИРЫ

SIDE DISHES

Картофель фри

Подается с кетчупом

French fries with ketchup

400 ₽



Картофельное пюре

Mashed potatoes

400 ₽



Картофель жареный с белыми грибами

Подается со сметаной и трюфельным маслом

Fried potatoes with porcini mushrooms

700 ₽

Овощи на гриле

Баклажан, цукини, перец Рамиро

Grilled vegetables

500 ₽



РЫБНЫЕ БЛЮДА

FISH DISHES

**Гребешки на пюре
из сельдерея
с печеными томатами
и брокколи**

Scallops on celery puree

1 450 ₽



**Дорадо в соусе
аква-пацца
из вонголе, томатов,
оливкового масла
и вина**

Dorado in aqua pazza sauce

1 200 ₽



**Соте из
морепродуктов**

Тушенные в вине мидии,
вонголе, креветки,
кальмары, лангустины
с таджасскими
оливками. Подаются
с чиабаттой

Seafood sauté

1 490 ₽





**Стейк из тунца с белой
фасолью и шпинатом**

Tuna steak with white beans and spinach

1 290 ₽

**Форель с печеными
в белом вине овощами
с таджасскими оливками
и каперсами**

Trout with baked vegetables in white wine

1 750 ₽



NEW

Сибас с соусом гуацетто

Филе сибаса на подушке из цукини
в томатном соусе с вонголе

Sea bass with guazatto sauce

1 150 ₽



NEW

Дорадо с пюре в соусе путтанеска

Dorado with mashed potatoes
in puttanesca sauce

1 100 ₽



**Осьминог на гриле
с картофелем и томатами**

Grilled octopus with potatoes and tomatoes

2 300 ₺



**Камбала
по-средиземноморски**

Flounder Mediterranean style

900 ₺



NEW

**Грильятта
с морепродуктами**

Grillatta with seafood

1 700 ₺





NEW

ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ
ДЛЯ ЧАЙНОЙ ЦЕРЕМОНИИ

Песочное и ореховое печенье

Assorted cookies for tea ceremony

490 ₽



ДЕСЕРТЫ

DESSERTS



Тирамису

Печенье савоярди, пропитанные кофе с коньяком, крем на основе сыра Маскарпоне, какао и стружка из темного шоколада

Tiramisu

520 ₽



Медовик

Медовые коржи с каштановым медом и сметанно-сливочным кремом, обсыпан жареным фундуком

Honey cake

590 ₽



Шоколадный фондан с сусальным золотом

Горячий шоколадный кейк с жидкой шоколадной начинкой. Подается с ванильным мороженым

Chocolate fondant with gold leaf

560 ₽



Мильфей

Десерт из слоеных коржей с кремом маскарпоне, соленой карамелью и свежими ягодами

Millefeuille with mascarpone and berries

590 ₽



Пирожное картошка

Пирожное из бисквита с масляным кремом, гущеным молоком, какао и коньяком

Potato cake with cocoa and cognac

220 ₽



Банановый брауни

Бисквит брауни, сырный крем, банан и карамельный ганаш

Banana brownie

620 ₽

Пирог из рикотты с черникой

Запеченный пирог из рикотты на песочном корже с грецким орехом и конфитюром из черники

Blueberry ricotta pie

560 ₽



NEW

Анна Павлова с ягодным соусом

Воздушное безе с ванильным кремом, ягодами и ягодным соусом

Meringue Anna Pavlova with berry sauce

760 ₽



NEW

Торт Птичье молоко

Торт-суфле на ванильном бисквите, покрытый горьким шоколадом

Bird's Milk Cake

490 ₽



Канноли сицилийские

Жареные хрустящие трубочки с кремом из рикотты и ягодным соусом

Sicilian cannoli with ricotta cream

670 ₽



NEW

Семифреддо с миндалем

Десерт на основе сливок с нугатином из миндаля

Creamy semifreddo with almonds

390 ₽



Наполеон

Десерт из слоёного теста с заварным кремом со сгущенкой и ягодами

Napoleon cake

520 ₽



Крем-брюле

Десерт из заварного крема с карамельной корочкой из тростникового сахара

Creme brulee

490 ₺



NEW

Мороженое Нуга с фисташкой и апельсиновыми цукатами

Домашнее мороженое с фисташкой и апельсиновыми цукатами

Nougat ice cream with pistachio and candied orange

490 ₺

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕРТЫ ICE CREAM AND SORBETS

Мороженое Ice cream

Ванильное / шоколадное / клубничное

Vanilla / chocolate / strawberry

220 ₺

Сорбет Sorbet

Манго / малина

Mango / raspberry

220 ₺



BOTTEGA
ITALIANA

МЕРОПРИЯТИЯ ЛЮБОГО ФОРМАТА В РЕСТОРАНЕ BOTTEGA ITALIANA

Команда ресторана Bottega Italiana решит все организационные вопросы и предложит индивидуальные условия

- КОРПОРАТИВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ
- ДЕТСКИЕ ПРАЗДНИКИ
- БИЗНЕС-ЗАВТРАКИ
- СЕМЕЙНЫЕ ПРАЗДНИКИ
- ТЕМАТИЧЕСКИЕ ВЕЧЕРА
- СВАДЬБЫ БОЛЬШИЕ И КАМЕРНЫЕ

ШКОЛА ЮНОГО ПИЦЦАЙОЛО



ВМЕСТЕ С ОПЫТНЫМИ ШЕФ-ПОВАРАМИ ДЕТИ НАУЧАТСЯ
ГОТОВИТЬ НАСТОЯЩУЮ ИТАЛЬЯНСКУЮ ПИЦЦУ

Такая творческая активность станет отличным дополнением
к веселому детскому празднику, в финале которого —
дегустация приготовленной пиццы



