

**BOTTEGA**  
P R O S E C C O B A R  
& R E S T A U R A N T

*Fiumicino*

**M e n u**

## BOTTEGA SPRITZ



---

<b>BOTTEGA SPRITZ</b>	€10,00
<b>GOLDEN SPRITZ</b>	€10,00
<b>VENETIAN SPRITZ</b>	€10,00

## SPARKLING WINES



---

<b>IL VINO DEI POETI PROSECCO DOC</b> GLERA	€25,00	€7,00
<b>VALDOBBIADENE PROSECCO</b> <b>SUPERIORE DOCG EXTRA DRY</b> GLERA	€30,00	€8,00
<b>BOTTEGA GOLD PROSECCO DOC BRUT</b> GLERA	€50,00	€10,00
<b>BOTTEGA ROSE GOLD</b> <b>SPUMANTE BRUT ROSÉ</b> PINOT NERO	€50,00	€10,00
<b>POETI ROSÈ VENEZIA DOC BRUT</b> RABOSO, PINOT NERO	€25,00	€7,00

## WHITE WINES VENETO



---

<b>PINOT GRIGIO VENEZIA DOC</b> PINOT GRIGIO	€25,00	€7,00
<b>SAUVIGNON IGT TREVENEZIE</b> SAUVIGNON BLANC	€25,00	€7,00
<b>CHARDONNAY IGT TREVENEZIE</b> CHARDONNAY	€25,00	€6,00
<b>SOAVE CLASSICO DOC</b> GARGANEGA	€25,00	€7,00

## RED WINES - VENETO



---

<b>MERLOT IGT TREVENEZIE</b> MERLOT	€25,00	€6,00
<b>VALPOLICELLA CLASSICO DOC</b> CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA	€30,00	€9,00
<b>RIPASSO VALPOLICELLA</b> <b>SUPERIORE DOC</b> CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA	€35,00	€9,00
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG</b> CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA	€65,00	€14,00

## RED WINES TOSCANA



---

<b>BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG</b> SANGIOVESE GROSSO	€70,00	€14,00
<b>CHIANTI CLASSICO RISERVA</b> <b>DOCG ACINO D'ORO</b> SANGIOVESE, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON	€45,00	€10,00

## RED WINES PIEMONTE



---

<b>BAROLO DOCG</b> NEBBIOLO	€70,00	€14,00
--------------------------------	--------	--------

## ROSÉ WINES VENETO



**PINOT GRIGIO ROSÉ DOC DELLE VENEZIE** €25,00 €7,00  
PINOT GRIGIO

## DESSERT WINES VENETO



**IL VINO DELL'AMORE PETALO MOSCATO** €25,00 €6,00  
MOSCATO

**FRAGOLINO ROSSO PARTY** €25,00 €6,00

## SPUMANTE ZERO ALCOHOL



**BOTTEGA 0 WHITE** €25,00 €6,00

## GRAPPA ALEXANDER



**GRAPPA PROSECCO** €6,00

**EXQUISITE GRAPPA  
INVECCHIATA VALPOLICELLA** €6,00

## CREAMS AND LIQUEURS



**LIMONCINO** €6,00 **PESCA** €6,00  
*Lemon liqueur* *Peach liqueur*

**GIANDUIA** €6,00 **CANNELLA** €6,00  
*Chocolate creamy liqueur* *Cinnamon liqueur*

**NERO** €6,00 **LIQUIRIZIA** €6,00  
*Dark chocolate liqueur* *Licorice cream*

**PISTACCHIO** €6,00 **SAMBUCA** €6,00  
*Pistachio cream liqueur* *Star anise liqueur*

**LATTE MACCHIATO** €6,00 **ZENZERO** €6,00  
*Coffee cream* *Ginger liqueur*

## BITTER



**BITTER ACCADEMIA** €6,00

## GIN



**BACUR GIN** €6,00  
*Distilled dry gin*

## VERMOUTH



**VERMOUTH ROSSO** €6,00  
*Red vermouth*

**VERMOUTH BIANCO** €6,00  
*White vermouth*

## VODKA



**ALEXANDER COLORS VODKA** €6,00

## BEVANDE - BEVERAGE

---

<b>ACQUA</b> 50 cl. Water	€3,00
<b>BIBITE</b> 33 cl. Soft drinks	€4,00

## BIRRE ARTIGIANALI EXTRAOMNES - CRAFT BEERS

---

**Birrificio artigianale nato nel 2010 vicino a Varese, impegnato a lavorare al meglio le migliori materie prime disponibili sul mercato**

**Craft brewery born in 2010 near Varese, Italy, committed to using the best raw materials in the best possible way**

<b>SAISON</b> 44 cl. Fresca, vivace e beverina. Spiccano note pepate su una base floreale <i>Crisp, lively and easy to drink.</i> <i>Characterized by peppery and white flowers notes</i>	€7,00
---	-------

<b>ZEST</b> 44 cl. <b>Birra Imperdibile Slow Food 2023</b> Secca, luppolata e dissetante. Prevalgono note fruttate, una delicata speziatura e un piacevole amaro <i>Sharp, hoppy and refreshing. In this beer you'll find a fruity and spicy aroma and a gentle bitterness</i>	€7,00
---	-------

<b>SABRAGE</b> 44 cl. <b>Birra Imperdibile Slow Food 2023</b> Intensa ed equilibrata. Le note del luppolo sono egregiamente bilanciate da note dolci e fresche di cocco <i>Intense and balanced. The relevant hoppy notes are beautifully balanced by sweet coconut-like notes</i>	€7,00
---	-------

<b>STRAFF</b> 33 cl. Corposa, fruttata e terrosa. Morbidi sentori di albicocca sono smorzati da un palato molto secco e un'amarezza netta <i>Full-bodied, fruity and hearty. A smooth apricot aroma is damped by a dry mouthfeel and a clear bitterness</i>	€7,00
---	-------

<b>BRUIN</b> 33 cl. Scura e vigorosa. Prevalgono sentori tostati di cacao e cioccolato assieme a sentori caramellati di marrons glacés <i>Dark and vigorous. Characterized by toasted cocoa notes and a charamelized marrons glacés-like aroma</i>	€7,00
--	-------

**M e n u   F o o d**

## L'ANGOLO DELLA CARNE

---

### DAL SALUMIERE

€18,00

Cinque salumi serviti con focaccia romana croccante e giardiniera

#### Prosciutto di San Daniele DOP 18 mesi

Una lunga stagionatura per un prosciutto delizioso, dolce e nocciolato

#### Salame felino IGP

Salame dalla grana fine, insaccato a mano e stagionato minimo 29 giorni

#### Mortadella con tartufo nero

Un'affascinante mortadella con tartufo nero estivo nella sua pasta

#### Coppa piacentina DOP

Gustoso taglio, speziato e stagionato da 6 a 8 mesi

#### Valle d'Aosta lard d'Arnad DOP su pane caldo

Una specialità della Valle d'Aosta, insaporita da sale, spezie e aromi

### IL RE D'ITALIA

€14,00

Prosciutto di San Daniele DOP 18 mesi servito con focaccia romana croccante e giardiniera

### BATTUTA DI MANZO

€16,00

Battuta di manzo condita con olio extravergine d'oliva e sale. Servita con senape in grani e capperi

## L'ANGOLO DEL PESCE

---

### GLI AFFUMICATI

€22,00

Tonno, pesce spada e salmone affumicati serviti con finocchi marinati all'arancia e focaccia romana croccante

### TARTARE DI GAMBERO ROSSO

€23,00

Tartare di gambero rosso con misticanza e composta di limone e arance

### ALICI ALL'ITALIANA

€9,00

Alici del Cantabrico servite con stracciatella di burrata su focaccia romana croccante

## L'ANGOLO DELLE INSALATE

---

### BURRATA CAPRESE

€16,00

Burrata, pomodori datterini, spinacino, origano, basilico e capperi. Servita con focaccia romana croccante

### CAPRESE REALE

€18,00

Mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto di San Daniele DOP 18 mesi, pomodori datterini, spinacino, olive leccine e capperi. Servita con focaccia romana croccante

### INSALATA & PANNELLE

€15,00

Panelle di ceci, spinacino, insalata, pomodori datterini, croutons di focaccia romana croccante e maionese vegetale all'aceto balsamico

### BOTTEGA CAESAR

€17,00

Petto di pollo grigliato, scaglie di parmigiano reggiano DOP, insalata, pomodori datterini, croutons di focaccia romana croccante e salsa Caesar

Servizio a persona 2,5€

Gli alimenti possono contenere allergeni, rivolgiti al cameriere.

Elenco dei prodotti surgelati o congelati all'origine: focaccia romana, salmone affumicato, tartare di gambero rosso, panelle di ceci, impasto dei sorrisi, zucchine grigliate, pesto, pane, primi piatti, dolci, impasto prodotti bakery e croissanteria, toast, pancetta.

# L'ANGOLO DEL FORMAGGIO

## ESPERIENZA DI FORMAGGI

€18,00

Cinque formaggi dell'azienda Moro  
serviti con focaccia romana croccante e miele

**Fieno** - Formaggio di capra a pasta semidura affinato  
in botte con fieno

**Sottocenere al tartufo** - Formaggio di vacca a pasta semi morbida,  
infusa con tartufo e affinata sotto cenere di legno di faggio

**Ubrriaco al Prosecco** - Formaggio di vacca a pasta dura affinato  
prima sulle vinacce e poi nel vino Prosecco

**Oro Verde** - Formaggio erborinato di vacca immerso ed affinato nel liquore  
al pistacchio Bottega e finito con granella di pistacchio

**Tatie** - Formaggio erborinato di vacca. Incredibilmente cremoso,  
affinato nel vermouth e servito su mini cono

## ESPERIENZA DI AFFINATI

€13,00

Tre formaggi affinati in vino o liquori  
serviti con focaccia romana croccante

**Ubrriaco al Prosecco** - Formaggio di vacca a pasta dura  
affinato prima sulle vinacce e poi nel vino Prosecco

**Negroni** - Formaggio erborinato di vacca immerso  
ed affinato nel famosissimo cocktail Negroni

**Tatie** - Formaggio erborinato di vacca. Incredibilmente cremoso,  
affinato nel vermouth e servito su mini cono

## PER GLI AMANTI

### DEL VERMOUTH

3 pz €9,00 / 5 pz €15,00

Formaggio erborinato di vacca. Incredibilmente cremoso,  
affinato nel vermouth e servito su mini cono

## LE NOSTRE SELEZIONI

### SALUMI & FORMAGGI

€21,00

Selezione di tre salumi e tre formaggi serviti  
con focaccia romana croccante, miele e giardiniera

### ESPERIENZA AL TARTUFO

€16,00

Formaggio Sottocenere al tartufo, mortadella con tartufo nero,  
stracciatella su focaccia romana croccante aromatizzata con olio  
al tartufo e giardiniera

Servizio a persona 2,5€

Gli alimenti possono contenere allergeni, rivolgiti al cameriere.  
Elenco dei prodotti surgelati o congelati all'origine: focaccia romana, salmone affumicato,  
tartare di gambero rosso, panelle di ceci, impasto dei sorrisi, zucchine grigliate, pesto, pane,  
primi piatti, dolci, impasto prodotti bakery e croissanteria, toast, pancetta.

## I PRIMI

---

**LASAGNE ALLA BOLOGNESE** €14,00

**PARMIGIANA DI MELANZANE** €14,00

con focaccia romana croccante

## I SORRISI

---

I nostri iconici panini con il sorriso, creati con l'impasto tipico della pinsa romana. Decorati con verdure e serviti con patatine fragranti

**TARTUFINO** €14,50

Mortadella al tartufo, stracciatella e granella di pistacchio

**BUFALINO** €16,00

Prosciutto di San Daniele DOP 18 mesi, mozzarella di bufala campana DOP, basilico

**ALICE** €14,50

Alici del Cantabrico, stracciatella, prezzemolo e pomodori semi dry

**PANELLE** €14,50

Panelle di ceci, zucchine grigliate, maionese vegetale alla menta e pomodori semi dry

## I PANINI D'AUTORE

---

I nostri prodotti più famosi, decorati con verdure e serviti con patatine fragranti

**CLUB SANDWICH** €15,00

Petto di pollo grigliato, pancetta, insalata, pomodori e maionese vegetale

**BOTTEGA CLUB SANDWICH** €14,50

Prosciutto cotto, mozzarella di bufala campana DOP, pomodori e pesto

**TRAMEZZINO VENEZIANO** €12,00

Il tradizionale tramezzino "panciuto" alla veneziana con tonno, uova sode e insalata russa

Servizio a persona 2,5€

Gli alimenti possono contenere allergeni, rivolgiti al cameriere.

Elenco dei prodotti surgelati o congelati all'origine: focaccia romana, salmone affumicato, tartare di gambero rosso, panelle di ceci, impasto dei sorrisi, zucchine grigliate, pesto, pane, primi piatti, dolci, impasto prodotti bakery e croissanteria, toast, pancetta.



## DOLCI & FRUTTA

<b>TIRAMISÙ</b> - <i>Luca Montersino</i>	€8,00
<b>TORTA PANAREA</b> - <i>Sal De Riso</i> Fragrante biscotto al pistacchio farcito con crema mantecata di ricotta e vaniglia e cremoso al pistacchio verde di Bronte DOP	€8,00
<b>DELIZIA AL LIMONE</b> - <i>Sal De Riso</i> Pan di Spagna con crema pasticceria al succo di limone e ricoperto con una salsa profumata con bucce di "limoni Costa di Amalfi IGP"	€8,00
<b>TORTA I TRE CIOCCOLATI DI VALRHONA</b> - <i>Sal De Riso</i> Biscotto al cioccolato e mousse al cioccolato fondente Coeur de Guanaja, al latte Bahibè e Dulcey de Valrhona	€8,00
<b>BABÀ AL RHUM CON GELATO</b> - <i>Sal De Riso</i>	€8,00
<b>GELATO</b> - <i>Crema e Cioccolato</i>	€6,00
<b>MACEDONIA CON GELATO</b>	€8,00
<b>MACEDONIA</b>	€7,00

## COLAZIONE

<b>ITALIANA</b> Croissant, spremuta d'arancia e caffè espresso/americano/cappuccino	€8,00
<b>ROMANA</b> Maritozzo, spremuta d'arancia e caffè espresso/americano/cappuccino	€10,00
<b>VENEZIANA</b> Veneziana, spremuta d'arancia e caffè espresso/americano/cappuccino	€10,00
<b>MILANESE</b> Toast con prosciutto cotto e monte veronese DOP, spremuta d'arancia e caffè espresso/americano/cappuccino	€14,00
<b>COMPLETA</b> Uova strapazzate, prosciutto cotto, formaggio, spinacino, pane tostato, spremuta d'arancia e caffè espresso/americano/cappuccino	€18,00
<b>AMERICANA</b> Uova strapazzate, pancetta, spinacino, pane tostato, spremuta d'arancia e caffè espresso/americano/cappuccino	€18,00

Servizio a persona 2,5€

Gli alimenti possono contenere allergeni, rivolgetevi al cameriere.  
Elenco dei prodotti surgelati o congelati all'origine: focaccia romana, salmone affumicato,  
tartare di gambero rosso, panelle di ceci, impasto dei sorrisi, zucchine grigliate, pesto, pane,  
primi piatti, dolci, impasto prodotti bakery e croissanteria, toast, pancetta.

## THE MEAT CORNER

---

### FROM THE BUTCHER

€18,00

Five cured meats served with crispy roman focaccia and giardiniera

#### Prosciutto di San Daniele PDO aged 18 months

*A long aging for a delicious, sweet and nutty ham*

#### Salame felino PGI

*Finely ground salami, bagged by hand and aged for a minimum of 29 days*

#### Mortadella with black truffle

*A charming mortadella with black summer truffle in its paste*

#### Coppa Piacentina PDO

*Tasty cut, spicy and aged from 6 to 8 months*

#### Valle d'Aosta lard d'Arnad PDO on hot bread

*A specialty of the Aosta Valley, flavored with salt, spices and aromas*

### THE ITALIAN KING

€14,00

Prosciutto di San Daniele PDO aged 18 months served with crunchy roman focaccia and giardiniera

### BEEF TARTARE

€16,00

Beef tartare with extra virgin olive oil and salt. Served with grain mustard and capers

## THE FISH CORNER

---

### SMOKED FISHES

€22,00

Smoked tuna, swordfish and salmon served with orange-marinated fennel and crispy roman focaccia

### RED PRAWN TARTARE

€23,00

Red prawn tartare with salad and lemon and orange compote

### ITALIAN WAY ANCHOVIES

€9,00

Cantabrian anchovies served with burrata stracciatella on crunchy roman focaccia

## THE GREEN CORNER

---

### BURRATA CAPRESE

€16,00

Burrata, datterini tomatoes, baby spinach, oregano, basil and capers. Served with crunchy roman focaccia

### CAPRESE REALE

€18,00

Mozzarella di bufala campana PDO, prosciutto di San Daniele PDO aged 18 months, datterini tomatoes, baby spinach, leccine olives and capers. Served with crunchy roman focaccia

### SALAD & PANELLE

€15,00

Chickpea panelle, baby spinach, salad, datterini tomatoes, crunchy roman focaccia croutons and plant-based mayonnaise with balsamic vinegar

### BOTTEGA CAESAR

€17,00

Grilled chicken breast, flakes of parmigiano reggiano PDO, salad, datterini tomatoes, crunchy roman focaccia croutons and Caesar sauce

Service charge per person 2,5€

Food may contain allergens, ask the waiter.

List of frozen or deep frozen products at origin: roman focaccia, smoked salmon, red prawn tartare, chickpea panelle, grilled courgettes, pesto, bread, first courses, desserts, dough of croissant and bakery products, bacon, toast

# THE CHEESE CORNER

---

## CHEESE EXPERIENCE

€18,00

Five cheeses from the Moro company  
served with crunchy roman focaccia and honey

**Fieno** - Semi-hard goat's cheese aged in barrels with hay

**Sottocenere al tartufo** - Semi soft cow's cheese,  
infused with truffle and aged under beech wood ash

**Ubrriaco al Prosecco** - Hard cow's cheese aged first  
on the pomace and then in Prosecco wine

**Oro Verde** - Blue cow cheese soaked and refined  
in Bottega pistachio liqueur and finished with pistachio grains

**Tatie** - Blue cow cheese. Incredibly creamy, refined in vermouth  
and served on a mini cone

## REFINED CHEESES EXPERIENCE

€13,00

Three cheeses aged in wine or liqueurs  
served with crunchy roman focaccia

**Ubrriaco al Prosecco** - Hard cow's cheese aged first  
on the pomace and then in Prosecco wine

**Negroni** - Blue cow cheese soaked and refined  
in the famous Negroni cocktail

**Tatie** - Blue cow cheese. Incredibly creamy, refined in vermouth  
and served on a mini cone

## FOR VERMOUTH LOVERS

3 pcs €9,00 / 5 pcs €15,00

Blue cow cheese. Incredibly creamy, refined in vermouth  
and served on a mini cone

## OUR SELECTIONS

---

### CURED MEATS & CHEESES

€21,00

Selection of three cured meats and three cheeses  
served with crunchy roman focaccia, honey and giardiniera

### TRUFFLE EXPERIENCE

€16,00

Sottocenere al Tartufo cheese, mortadella with black truffle,  
stracciatella on crunchy roman focaccia flavored with truffle oil  
and giardiniera

Service charge per person 2,5€

Food may contain allergens, ask the waiter.

List of frozen or deep frozen products at origin: roman focaccia, smoked salmon,  
red prawn tartare, chickpea panelle, grilled courgettes, pesto, bread, first courses,  
desserts, dough of croissant and bakery products, bacon, toast

## THE FIRST COURSES

---

**LASAGNE ALLA BOLOGNESE** €14,00

**AUBERGINE PARMIGIANA** €14,00

with crunchy roman focaccia

## THE SMILES

---

**Our iconic smiling sandwiches, made with the typical roman pinsa dough. Decorated with vegetables and served with fragrant chips**

**TARTUFINO** €14,50

Mortadella with truffle, stracciatella and pistachio grains

**BUFALINO** €16,00

Prosciutto di San Daniele PDO aged 18 months, mozzarella di bufala campana DOP, basil

**ALICE** €14,50

Cantabrian anchovies, stracciatella, parsley and semi-dried tomatoes

**PANELLE** €14,50

Chickpea panelle, grilled courgettes, plant-based mayonnaise with mint and semi-dry tomatoes

## THE SIGNATURE SANDWICHES

---

**Our best sellers, decorated with vegetables and served with fragrant chips**

**CLUB SANDWICH** €15,00

Grilled chicken breast, bacon, salad, tomatoes and plant-based mayonnaise

**BOTTEGA CLUB SANDWICH** €14,50

Cooked ham, mozzarella di bufala campana PDO, tomatoes and pesto

**VENETIAN SANDWICH** €12,00

The traditional Venetian sandwich with the “belly” made with tuna, boiled eggs and russian salad

Service charge per person 2,5€

Food may contain allergens, ask the waiter.

List of frozen or deep frozen products at origin: roman focaccia, smoked salmon, red prawn tartare, chickpea panelle, grilled courgettes, pesto, bread, first courses, desserts, dough of croissant and bakery products, bacon, toast

## FRUIT AND DESSERT

<b>TIRAMISÙ</b> - <i>Luca Montersino</i>	€8,00
<b>TORTA PANAREA</b> - <i>Sal De Riso</i> Fragrant pistachio biscuit filled with ricotta cheese and vanilla cream and PDO Bronte green pistachio cream	€8,00
<b>DELIZIA AL LIMONE</b> - <i>Sal De Riso</i> Sponge with lemon juice flavoured pastry cream, topped by a sauce with aroma of "PDI Costa di Amalfi" lemon rind	€8,00
<b>TORTA I TRE CIOCCOLATI DI VALRHONA</b> - <i>Sal De Riso</i> Chocolate biscuit and chocolate mousse Valrhona Coeur de Guanaja plain, Bahibè milk and Dulcey	€8,00
<b>BABÀ DOUSED WITH RUM SYRUP WITH ICE CREAM</b> - <i>Sal De Riso</i>	€8,00
<b>ICE CREAM</b> - <i>Cream and chocolate</i>	€6,00
<b>FRUIT SALAD WITH ICE CREAM</b>	€8,00
<b>FRUIT SALAD</b>	€7,00

## BREAKFAST

<b>ITALIANA</b> Croissant, orange juice and espresso/americano/cappuccino	€8,00
<b>ROMANA</b> Maritozzo, orange juice and espresso/americano/cappuccino	€10,00
<b>VENEZIANA</b> Veneziana sweet, orange juice and espresso/americano/cappuccino	€10,00
<b>MILANESE</b> Toast with cooked ham and monte veronese DOP, orange juice and espresso/americano/cappuccino	€14,00
<b>COMPLETA</b> Scrambled eggs, cooked ham, monte veronese DOP cheese, baby spinach and toasted bread, orange juice and espresso/americano/cappuccino	€18,00
<b>AMERICANA</b> Scrambled eggs, bacon, baby spinach and toasted bread, orange juice and espresso/americano/cappuccino	€18,00

Service charge per person 2,5€

Food may contain allergens, ask the waiter.

List of frozen or deep frozen products at origin: roman focaccia, smoked salmon, red prawn tartare, chickpea panelle, grilled courgettes, pesto, bread, first courses, desserts, dough of croissant and bakery products, bacon, toast