

BOTTEGA

PROSECCO BAR & CAFFÈ

Budapest



Menu

CHOOSE YOUR PERFECT MATCH

VENICE, BOLOGNA, ROME, NAPLES,
ABU DHABI, DUBAI, BUDAPEST, LONDON,
BIRMINGHAM, ISTANBUL, NICE, BASEL, MADRID



The Perfect Match

In Italy, we believe wine is best enjoyed when paired with the finest food. Our team have carefully matched the perfect wine & food to deliver you a true Italian experience. We invite you to share our passion and have a truly unique Bottega experience!

ITALIAN APPELLATIONS

In Bottega we are ambassadors of the Italian excellences, protected by the Consortiums and their denominations.

Denominations, both in wines and food, identify what is unique, unmistakable, incomparable. It means that the product is made in a specific area according to specific rules and high-quality standards; it embodies history, tradition and the locations where it has been cultivated since centuries.

Here below the main Italian denominations you will find in our menu and wines list.

DOCG

DOCG means Controlled and Guaranteed Designation of Origin. It is attributed exclusively to particularly prestigious wines that follow the highest production standards.

DOC

DOC means Controlled Designation of Origin. It recognises the quality and typicality of wines produced in small and medium-sized areas, following strict regulations that define the production methods and times.

IGT

IGT means Typical Geographical Indication. IGT wines are made from autochthonous vines coming from well-defined areas.

DOP

DOP means Protected Designation of Origin. This is attributed to food whose characteristics depend essentially on the production area and traditional production techniques.

IGP

IGP means Protected Geographical Indication. This is granted only to products originating in a specific place, region or country, and whose quality or other characteristic is attributable to the geographical origin.



BRAND HISTORY

Bottega has a history of four centuries in the world of wine and grappa. Since the 17th century, when our ancestors cultivated the vine as tenant farmers, up to now, with our wines, grappa and liquors being appreciated all over the world, thanks to the creative technical innovations and original design.

4 wineries and 1 distillery based in some of the most prestigious and historical areas of Italian viticulture.

Our company is only 50 km away from the city of Venice, a lodestar of both art and culture and a constantly reassuring presence.

Over the years, we have created a concept aimed at enhancing and sharing our Italian wines, genuine food and convivial lifestyle, all over the world and in different environments, from airports to hotels and shopping centres.

In 2014 the first BOTTEGA PROSECCO BAR opened on board of a cruise ship in Scandinavia and since then a number of stunning locations welcome you around the world!

Enjoy the experience!

Umberto Bottega

**B A GREEN
COMPANY**

Our wines and spirits are produced using technologies, energy sources and raw materials that help us reduce the environmental impact in terms of CO2 emissions, waste production and consumption of natural resources.

COME AND VISIT US!

Bottega opens the doors of its cellar for a fascinating guided tour to the discovery of Prosecco:
from the visit to the vineyards, the cellar and to wine tasting.

Email: enoturismo@bottegaspa.com Telephone number: +39 0438 4067

COLAZIONE – BREAKFAST

PANCAKE - 1, 3, 7 Pancake with apricot jam Palacsinta sárgabarack lekvárral	2.390 HUF
CORNETTO AL BURRO - 1,3,7 Butter croissant with apricot jam Vajas croissant sárgabarack lekvárral	1.690 HUF
CORNETTO INTEGRALE AL MIELE - 1,3,6,7 Wholegrain croissant with honey Teljes kiőrlésű croissant	2.290 HUF
CORNETTO INTEGRALE MARMELLATA - 1,3,6,7 Wholegrain croissant with apricot jam Teljes kiőrlésű croissant sárgabarack lekváral	1.990 HUF
BOTTEGA BOWL - 1,7,8 Natural yogurt with wild berries, honey, fresh fruit and crunchy granola. Natúr joghurt erdei bogyós gyümölcsökkel, mézzel, friss gyümölcsökkel és ropogós granolával.	3.290 HUF
FRUTTA FRESCA Seasonal fresh fruit salad Szezonális gyümölcsökkel	3.290 HUF

COLAZIONE SALATA – SAVOURY BREAKFAST

CORNETTO PARMA - 1,3,7 Savoury croissant with PDO Parma cured ham, PDO Parmigiano Reggiano flakes, rocket, baby spinach, cherry tomato Pármai sonkás OEM croissant Parmigiano Reggiano OEM sajttal, rukkolával, bébi spenóttal és paradicsommal Perfect match with IL VINO DEI POETI PROSECCO DOC ROSE' SPUMANTE BRUT	3.990 HUF
OMELETTE AL FORMAGGIO - 3,7 Cheese Omelette Sajtos omlett Perfect match with PINOT GRIGIO VENEZIA DOC	3.590 HUF
OMELETTE AL PROSCIUTTO - 3,7 Prosciutto Omelette Pármai sonkás omlett Perfect match with PINOT GRIGIO VENEZIA DOC	3.990 HUF
BOTTEGA FULL BREAKFAST - 1,3,7 Omelette with Parmigiano, creamed ricotta, Parma ham, Speck, Parmigiano flakes, grilled zucchini, cherry tomatoes, baby spinach, and focaccia bread. Parmai omlett Parmigiano sajttal, krémes ricottával, pármai sonkával, speck sonkával, Parmigiano sajtpehelyekkel, grillezett cukkinivel, koktélpáradicsommal, bébispenóttal és focaccia kenyérrel. Perfect match with BOTTEGA GOLD PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT	5.990 HUF



BOTTEGA BRUNCH

DEGUSTAZIONE PARMA - 1,7 6.990 HUF

PDO Parma cured ham, PDO buffalo mozzarella, fresh seasonal fruits, cherry tomatoes, olives, baby spinach, basil and extra-virgin olive oil. Served with focaccia bread

Pármai sonka OEM, bivaly mozzarella OEM, friss szezonális gyümölcsök, koktélpáradicsom, olajbogyó, bébispenót, bazsalikom és extraszűz olívaolaj. Focaccia kenyérrel tálaljuk

Perfect match with

BOTTEGA GOLD PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT

DEGUSTAZIONE VALTELLINA - 1,7 6.990 HUF

Bresaola, PDO Parmigiano Reggiano flakes, rocket, cherry tomatoes, buckwheat, olives, extra-virgin olive oil.

Served with focaccia bread

Bresaola, Parmigiano Reggiano sajt OEM, rukkola, koktélpáradicsom, hajdina, olajbogyó, extraszűz olívaolaj. Focaccia kenyérrel tálaljuk

Perfect match with

ACINO D'ORO CHIANTI CLASSICO DOCG

BOTTEGA CLUB SANDWICH - 1,3,7,10 5.590 HUF

Breakfast club sandwich with a Parmesan omelette, chicken, crispy Parma ham, romaine lettuce, cherry tomatoes and Parmigiano Reggiano flakes.

Reggeli klubszendvics parmezános omlettel, csirkehússal, ropogós páрмаi sonkával, római salátával, koktélpáradicsommal és Parmigiano sajtpelyhekkel.

Perfect match with

IL VINO DEI POETI PROSECCO DOC ROSE' SPUMANTE BRUT



CICCHETTI - APERITIF SNACKS

CROSTINO GENOVA - 1,7,8

Vegetarian crostino with dehydrated tomatoes, PDO buffalo mozzarella, olive patè

Crostino szárított paradicsommal, bivaly mozzarellával OEM, és oliva pasztával

Perfect match with

IL VINO DEI POETI PROSECCO BIOLOGICO EXTRA DRY

4.890 HUF

CROSTINI PANZANELLA - 1,7,12

Toasted croutons dressed with extra virgin olive oil, Taggiasca olives, tomato, basil, vinaigrette and buffalo stracciatella.

Pírtott kenyérkockák extra szűz olívaolajjal, taggiasca olívbogyóval, paradicsommal, bazsalikkal, vinaigrette öntettel és bivalytejes stracciatellával.

4.490 HUF

BRUSCHETTA CON PROSCIUTTO - 1,7

Bruschetta bread with prosciutti di Parma, Ricotta and Parmigiano flakes.

Bruschetta pármai sonkával, ricottával és Parmigiano sajtpehelyekkel.

4.490 HUF

SELEZIONE

Selection in three flavors: Crostino Genova, Crostino Panzanella, Bruschetta con Prosciutto

Válogatás három ízben: Crostino Genova, Crostino Panzanella, Bruschetta con Prosciutto

4.990 HUF

CONO CON SALAME - 1

Cone for take away with Salami

Tölcsérben tálalt szalámi elvitelre.

2.490 HUF

CONO CON PECORINO -1,7

Cone with Pecorino Toscano IGP cheese and focaccia

Tölcsérben tálalt Pecorino Toscano IGP sajt focacciával.

1.990 HUF



SALADS AND COLD DISHES

INSALATA CAPRESE - ^{1,7,8}

7.990 HUF

Salad with PDO buffalo mozzarella, fresh and dehydrated tomatoes, PDO Parmigiano Reggiano crumbles and basil.

Saláta bivaly mozzarellával OEM, friss és dehidratált paradicsommal, Parmigiano Reggiano sajttal OEM és bazsalikkal.

Perfect match with

CHARDONNAY IGT TRE VENEZIE

BOTTEGA CAESAR SALAD - ^{1,3,4,7,8,10}

6.990 HUF

Salad with chicken, romain lettuce, crispy apple, PDO Parmigiano Reggiano crumbles, pumpkin seeds, bread bites served with pumpkin seeds oil and Caesar sauce

Csirkés saláta, római salátával, ropogós almával, Parmigiano Reggiano OEM sajttal, tökmaggal és cézár szósszal. Tökmagolajos kenyérfalatokkal tálalva.

Perfect match with

PINOT GRIGIO ROSE' DOC DELLE VENEZIE

INSALATA DI GRANO SARACENO - ^{1,7,8}

6.990 HUF

Buckwheat salad with walnut pesto, Leccino olives, and zucchini, sliced chicken, and Parmigiano flakes.

Hajdinasaláta diós pestóval, Leccino olívbogyóval, cukkinivel, szeletelt csirkemellel és Parmigiano sajt-pelyhekkel.

Perfect match with

PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT

BURRATA CON POMODORINI - ^{1,7}

6.990 HUF

Burrata with cherry tomatoes, rocket and olive pesto, served with focaccia.

Burrata sajt koktélpárácsommal, rukkolával és olívapestóval, focaccia kenyérrel tálalva.

Perfect match with

PINOT GRIGIO VENEZIA DOC

CARPACCIO DI MANZO - ^{3,12}

9.900 HUF

Beef carpaccio with cocktail tomatoes, sun-dried tomatoes, Leccine olives, capers, rocket, apple slices, Parmigiano Reggiano flakes, fresh basil

Marha carpaccio koktélpárácsommal, szárított paradicsommal, Leccine olívbogyóval, kapribogyóval, rukkolával, almaszeletekkel, parmezán sajt forgáccsal, friss bazsalikkal.

Perfect match with

VALPOLICELLA CLASSICO DOC



FOCACCIA AND SANDWICHES

FOCACCIA CAPRESE - 1,7,10

4.490 HUF

Focaccia bread with PDO buffalo mozzarella, basil, cherry tomatoes confit and extra-virgin olive oil

Focaccia bivaly mozzarellával OEM, bazsalikommal, konfitált koktélpáradicsommal és extra szűz olívaolajjal

Perfect match with

PINOT GRIGIO VENEZIA DOC

SANDWICH DOLOMITI - 1,7,10

5.990 HUF

Wholegrain bread with speck, fresh spinach, cherry tomatoes confit, PDO Parmigiano Reggiano flakes served with honey mustard

Teljes kiőrlésű kenyér speck sonkával, friss spenóttal, konfitált koktélpáradicsommal, Parmigiano Reggiano OEM sajttal, mézes mustárral

Perfect match with

VALPOLICELLA CLASSICO DOC

SANDWICH VEGETARIANO - 1,7,8,10

3.390 HUF

White bread with zucchini, grilled eggplants, baby spinach, almonds, Asiago cheese, mayonnaise without eggs and extra-virgin olive oil

Fehér kenyér cukkinivel, grillezett padlizsánnal, bébispenóttal, mandulával, Asiago sajttal, tojásmentes majonézsel és extra szűz olívaolajjal

Perfect match with

IL VINO DEI POETI BIOLOGICO DOC EXTRA DRY

TAGLIERI – BOARDS

TAGLIERE DI FORMAGGI - 1,7,8

7.990 HUF

Mixed cheese board with Asiago cheese, PDO Parmigiano Reggiano, PDO buffalo mozzarella, Gorgonzola cheese and Pecorino cheese served with focaccia bread

Sajttál Asiago-, Parmigiano Reggiano- OEM, Gorgonzola-, és Pecorino sajtokkal, valamint bivaly mozzarellával OEM. Focaccia kenyérrel tálalva.

Perfect match with

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

TAGLIERE DI SALUMI - 1,7

8.990 HUF

Mixed cold cuts board with Bresaola, Coppa Piacentina, PDO Parma cured ham and speck served with focaccia bread

Hideg sonkatál bresaola sonkával, Coppa Piacentina-val, Pármai sonkával OEM és speck sonkával.

Focaccia kenyérrel tálalva.

Perfect match with

ACINO D'ORO CHIANTI CLASSICO DOCG



CARPACCIO DI MANZO

PASTA - FIRST DISHES

TAGLIATELLE AL PESTO - 1,3,7,8

Tagliatelle pasta served with basil pesto, pine nuts.

Tagliatelle tészta bazsalikomos pestóval és fenyőmaggal tálalva.

Perfect match with

CHARDONNAY IGT TRE VENEZIE

4.990 HUF

PENNETTE POMODORO E BASILICO- 1,7

Pennette pasta with tomato and basil.

Pennette tészta paradicsomszósszal és bazsalikkal.

Perfect match with

CABERNET SAUVIGNON IGT TRE VENEZIE

4.590 HUF

PARMIGIANA DI MELANZANE - 1,7

Sliced and fried eggplants with tomato sauce, grated PDO Parmigiano Reggiano and cherry tomatoes

Sült padlizsán szeletek paradicsomszósszal, reszelt Parmigiano Reggiano OEM sajttal és koktélpáradicsommal

Perfect match with

PINOT GRIGIO VENEZIA DOC

6.500 HUF

TAGLIATELLE AL RAGU - 1, 3,7

Tagliatelle pasta with beef ragù, Parmigiano Reggiano, crispy parmesan chips and ham

Tagliatelle tészta marharaguval, parmezán sajttal, ropogós parmezánchipsszel és sonkával

Perfect match with

IL VINO DEI POETI PROSECCO DOC ROSE’ SPUMANTE BRUT

6.900 HUF

RAVIOLI CON RICOTTA E SPINACI - 1,3,7

Ravioli with ricotta and spinach, served with cherry tomatoes, sautéed spinach and Parmigiano Reggiano flakes.

Ricottával és spenóttal töltött ravioli, pirított spenóttal, koktélpáradicsommal és Parmigiano sajtpelyhekkal tálalva.

Perfect match with

CHARDONNAY IGT TRE VENEZIE

5.490 HUF

SPAGHETTI CHITARRA ALLA CARBONARA - 1,3,7

Spaghetti Carbonara

Spaghetti chitarra Carbonara módra

Perfect match with

PINOT GRIGIO VENEZIA DOC

5.990 HUF

ADD-ON

Chicken / Csirke

Prawns / Garnéla - 4

1.490 HUF

1.990 HUF



TAGLIOLINI AL PESTO

PIZZA

PIZZA CON MOZZARELLA DI BUFALA - 1,7,8 4.990 HUF

Pizza, tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, red and yellow cherry tomatoes, basil pesto, fresh basil
Pizza, paradicsomszós, mozzarella, bivaly mozzarella, koktélparadicsom (piros és sárga), bazsalikom pesto, friss bazsalikom

ADD ON
Salami / szalámi 1.490 HUF
Perfect match with
BOTTEGA ROSE GOLD SPUMANTE

PIZZA CON PROSCIUTTO DI PARMA - 1,7 4.990 HUF

Pizza, tomato sauce, mozzarella, Parma ham, Parmigiano Reggiano flakes
Pizza, paradicsomszós, mozzarella, Pármai sonka, Parmigiano Reggiano sajt
Perfect match with
VALPOLICELLA CLASSICO DOC

PIZZA VEGETARIANA - 1,7 3.990 HUF

Pizza, tomato sauce, mozzarella, grilled zucchini, grilled eggplants, Leccino black olives, red and yellow cherry tomatoes, basil
Pizza, paradicsomszós, mozzarella, grillezett cukkini, grillezett padlizsán, "Leccino" fekete oliva, koktélparadicsom (piros és sárga), bazsalikom
Perfect match with
PINOT GRIGIO VENEZIA DOC

BURGERS & HOT SANDWICH

HAMBURGER GOURMET DI ANGUS - 1,7,8,10 7.990 HUF

Angus beef burger with confit cherry tomatoes, ricotta pesto, mayonnaise, lettuce rocket, Parmigiano Reggiano, roasted potato cubes, served in a potato bun.
Angus marhahúsból készült burger konfitált koktélparadicsommal,ricottás pestóval, majonézzel, salátával, rukkolával és Parmigiano Reggiano sajttal, sült burgonya kockákkal és burgonyás buciban tálalva.
Perfect match with
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

HAMBURGER GOURMET DI ANGUS E TARTUFO - 1,7 8.990 HUF

Angus beef burger with ricotta, shaved summer truffle, Parmigiano Reggiano, baby spinach, served in a potato bun, roasted potato cubes and truffle scented-garnish.
Angus marhahúsos burger ricottával, szeletelt nyári szarvasgombával, parmezán sajttal, bébispenóttal, burgonyás buciban, sült burgonya kockákkal és szarvasgombás morzsában tálalva.
Perfect match with
BOTTEGA ROSE GOLD SPUMANTE

CAESAR CHICKEN SUPREME SANDWICH - 1,4,7,8,10 5.890 HUF

Chicken supreme, romaine lettuce, Parmigiano Reggiano flakes, tomatoes. Caesar sauce on side with crispy potato chips and side rocket lettuce. Served with green crumble.
Csirke supreme, római salátával, Parmigiano Reggiano sajttal, paradicsommal, Cézár öntettel, ropogós burgonyával és rukkola salátával. Zöld morzsával tálalva.
Perfect match with
PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT



PIZZA CON MOZZARELLA DI BUFALA

DOLCI - DESSERT

TIRAMISÙ - 1,3,7

3.390 HUF

Savoiardi cookies soaked in espresso with mascarpone cream

Eszpresszóba áztatott Savoiardi piskóta mascarpone krémmel

CROSTATA DI FRUTTA - 1,3,7

3.190 HUF

Fresh fruit tart

Friss gyümölcstorta

PANNA COTTA - 1,8

3.590 HUF

Panna cotta with raspberries and pistachio crumble

Panna cotta málnával és pisztáciás morzsával

ALLERGENS INFORMATION

Please be advised that some of our menu items may contain nuts, seeds, milk, eggs, and other known allergens. We recognise the serious risks posed by severe allergies and are committed to your safety. If you have any food allergy, please ask to our staff to consult the allergens list prior to ordering for further advice and to discuss any necessary precautions and meal adjustments that can be made.

ALLERGÉN INFORMÁCIÓ

Kérjük, vegye figyelembe, hogy egyes ételeink diót, magokat, tejet, tojást és egyéb ismert allergéneket tartalmazhatnak. Tudatában vagyunk a súlyos allergiák által jelentett komoly kockázatoknak, és elkötelezettek vagyunk az Ön biztonsága mellett. Ha bármilyen élelmiszerallergiája van, kérjük konzultáljon munkatársainkkal az esetleges óvintézkedésekkel és recept módosításokkal kapcsolatban.

ALLERGENS:

1 GLUTEN / GLUTÉN

Wheat, rye, barley, oats / Búza, rozs, árpa, zab

2 CRUSTANCES / RÁKFÉLÉK

3 EGGS / TOJÁS

4 FISH / HAL

5 PEANUTS / FÖLDIMOGYORÓ

6 SOYBEANS / SZÓJABAB

7 MILK / TEJ

8 NUTS / DIÓFÉLÉK

Almonds, hazelnuts, cashews, pecan nuts, brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts/ Mandula, mogyoró, dió, kesudió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió

9 CELLERY / ZELLER

10 MUSTARD / MUSTÁR

11 SESAME / SZEZÁMMAG

12 SULPHUR DIOXIDE, SULPHITES / KÉN-DIOXID, SZULIFTOK

13 LUPIN / CSILLAGFÜRT

14 MOLLUSCS / PUHATESTŰEK



BOTTEGA

PROSECCO BAR & CAFFÈ

Budapest



Drinks

CHOOSE YOUR PERFECT MATCH

VENICE, BOLOGNA, ROME, NAPLES,
ABU DHABI, DUBAI, BUDAPEST, LONDON,
BIRMINGHAM, ISTANBUL

PROSECCO

	150ml	750ml
IL VINO DEI POETI PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT VINE: GLERA - Alc. 11% Fresh, delicate, with scents of apple, pear and white flowers, characterized by balanced acidity Friss, finom, alma aromával, körte és fehér virágok illatával, kiegyensúlyozott savtartalommal	2.590 HUF	11.490 HUF
IL VINO DEI POETI CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY VINE: GLERA - Alc. 11,5% Typical, elegant, with fruity notes of green apple, pear, citrus and floral aromas of wisteria and acacia Tipikus, elegáns, gyümölcsös zöldalmával, körtével, citrussal, virágos orgona és akác aromákkal	2.790 HUF	13.490 HUF
IL VINO DEI POETI PROSECCO BIOLOGICO DOC EXTRA DRY VINE: GLERA - Alc. 11% Elegantly floral and fruity, with hints of ripe apple Elegáns virágos és gyümölcsös,visszaköszön az érett alma íze	2.790 HUF	13.490 HUF
 BOTTEGA GOLD PROSECCO DOC BRUT VINE: GLERA - Alc. 11% Intense, harmonious, elegant and typical with fruity scents of green apple, pear and peach Intenzív, harmonikus, elegáns, jellegzetes zöldalma, körte és őszibarack illattal.	3.590 HUF	18.690 HUF

PROSECCO ROSÉ

	150ml	750ml
IL VINO DEI POETI PROSECCO DOC ROSÉ SPUMANTE BRUT VINE: GLERA, PINOT NERO Alc. 11,5% Fresh, delicate, with floral notes of peach blossom and fruity aromas of apple, citrus and wild strawberries Friss, finom, a barackvirág virágos jegyeivel és az alma, citrus és erdei szamóca gyümölcsös aromáival	2.590 HUF	11.390 HUF

ROSÉ SPARKLING WINE

	150ml	750ml
 BOTTEGA ROSE GOLD SPUMANTE VINE: GLERA, PINOT NERO Alc. 11,5% Fresh, delicate, with floral notes of peach blossom and fruity aromas of apple, citrus and wild strawberries Intenzív, összetett, elegáns, virágos és gyümölcsös jegyek jellemzik, főleg erdei gyümölcsök (ribiszke és erdei szamóca)	3.590 HUF	18.690 HUF



TO GO

GOLD PROSECCO SPUMANTE DOC BOTTEGA 11% 20CL	3.090 HUF
ROSE GOLD SPUMANTE BOTTEGA 11,5% 20CL	3.090 HUF



WHITE WINES - VENETO

	150ml	750ml
PINOT GRIGIO VENEZIA DOC VINE: PINOT GRIGIO Alc. 12,0% Dry, fresh and harmonic with delicate floral notes and fruity hints of pear and peach Száras, friss és harmonikus, finom virágos jegyekkel és gyümölcsös körte és őszibarack jegyekkel	2.590 HUF	12.490 HUF
SOAVE CLASSICO DOC VINE: GARGANEGA Alc. 12,5% Delicate fruity notes, particularly apple and citrus fruits, with interesting hints of white flowers and sag Finom gyümölcsös jegyek, különösen alma és citrusfélék, érdekes fehér virágos ízekkel.	2.290 HUF	8.290 HUF
CHARDONNAY IGT TREVENEZIE VINE: CHARDONNAY Alc. 12,0% Fresh, smooth and balanced with a good structure and a pleasant roundness Friss, selymes és kiegyensúlyozott, feszes szerkezet és kellemesen kerek	2.290 HUF	8.290 HUF

ROSÉ WINES - VENETO

PINOT GRIGIO ROSÉ DOC DELLE VENEZIE VINE: PINOT GRIGIO Alc. 12,0% Dry with balanced acidity and mineral notes in the finish Száras, kiegyensúlyozott savtartalommal és ásványi jegyű lecsengéssel	2.290 HUF	8.290 HUF
---	------------------	------------------

RED WINES - VENETO

CABERNET SAUVIGNON IGT TREVENEZIE VINE: CABERNET SAUVIGNON Alc. 12,0% Vinous and slightly herbaceous (tomato leaf and green pepper), with notes of red berries (raspberry and ripe blackberry), delicately spicy in the finish Boros és enyhe zöldnővényes (paradicsomlevél és zöldpaprika), valamint piros bogyós jegyekkel (málna és érett szeder), finoman fűszeres a lecsengése	2.290 HUF	8.290 HUF
VALPOLICELLA CLASSICO DOC VINE: CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA Alc. 12,5% Young, fresh, fragrant, it is vinous and delicately fruity with fine cherry notes Fiatal, friss, illatos, boros és finoman gyümölcsös, finom cseresznye jegyekkel	2.590 HUF	10.390 HUF
IL VINO DEGLI DEI AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG VINE: CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA Alc. 15% Full, round, great body and structure, warm, persistent and intense to the palate Telt, kerek, nagyszerű test és szerkezet, meleg, hosszantartó és intenzív íz a szájban	5.300 HUF	26.990 HUF

RED WINES - TOSCANA

ACINO D'ORO CHIANTI CLASSICO DOCG VINE: SANGIOVESE, CABERNET, MERLOT Alc. 12,5% Characteristic, complex, with notes of ripe black berries and a good structure Jellegzetes, összetett, érett fekete bogyós jegyekkel, jó szerkezettel	2.790 HUF	14.550 HUF
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG VINE: SANGIOVESE GROSSO Alc. 14% Dry, warm, well-structured, robust, complex and soft, with elegant tannins perfectly balanced with the alcohol content, pleasant and persistent aftertaste Száras, meleg, jó szerkezetű, robusztus, összetett és lágy, elegáns tanninokkal, tökéletesen egyensúlyban az alkoholtartalommal, kellemes és tartós lecsengéssel	5.300 HUF	26.990 HUF

NON-ALCOHOLIC

BOTTEGA 0 WHITE - Sparkling 0 Alcohol Sweet, delicate and balanced with fresh scents of apple, pear, acacia and white flowers Édes, finom és kiegyensúlyozott, friss alma, körte, akác és fehér virágok illatával	2.390 HUF	10.400 HUF
--	------------------	-------------------



COCKTAILS

BOTTEGA SPRITZ Limoncino Bottega, Il Vino dei Poeti Prosecco Spumante Brut, soda water Limoncino Bottega, Il Vino Dei Poeti Prosecco Doc Spumante Brut, szóda víz	4.490 HUF
VENETIAN SPRITZ Bitter Bottega, Il Vino Dei Poeti Prosecco Doc Spumante Brut, soda water Bitter Bottega, Il Vino Dei Poeti Prosecco Doc Spumante Brut, szóda víz	4.390 HUF
GOLDEN SPRITZ Bottega white Vermouth, Il Vino Dei Poeti Prosecco Doc Spumante Brut, soda water Bottega white Vermouth, Il Vino Dei Poeti Prosecco Doc Spumante Brut,szóda víz	4.390 HUF
BOTTEGA BELLINI Il Vino Dei Poeti Prosecco Doc Spumante Brut, peach juice Il Vino Dei Poeti Prosecco Doc Spumante Brut,baracklével	3.790 HUF
BOTTEGA MIMOSA Il Vino dei Poeti Prosecco Spumante Bru, orange juice Il Vino Dei Poeti Prosecco Doc Spumante Brut,narancslével	3.790 HUF
GIN & TONIC Bacur Gin, Tonic Water and lemon slice Bacur Gin, Fever Tree tonik citrom karikával	4.490 HUF
BOTTEGA NEGRONI Bottega Gin Bacur, Bottega Vermouth Rosso, Bottega Bitter	4.990 HUF
AMERICANO Bottega Vermouth Rosso, Bottega Bitter	3.890 HUF
BLOODY MARY Vodka, tomato juice, Worcestershire sauce, Tabasco, celery salt, black pepper and garnished with celery Vodka, paradicsomlé, Worcestershire szósz, Tabasco, zellersó, fekete bors és friss zeller	3.890 HUF

CLASSIC MOCKTAILS

BOTTEGA VIRGIN BELLINI Tonic water, peach juice Tonik, baracklé	3.190 HUF
BOTTEGA VIRGIN MIMOSA Bottega O White - Sparkling O Alcohol , orange juice Bottega O White - alkoholmentes fehér habzóbor, narancslé	2.890 HUF
VIRGIN MARY Tomato juice, Worcestershire sauce, Tabasco, celery salt, black pepper and garnished with celery Paradicsomlé, Worcestershire szósz, Tabasco, zellersó, fekete bors és friss zeller	2.890 HUF



BEERS

BOTTLED BEERS

Birra Moretti 330ml	1.890 HUF
Peroni Nastro Azzuro 330ml	1.890 HUF
Heineken 330ml	1.890 HUF
Heineken Non-Alcoholic 330ml	1.890 HUF

DRAFT BEERS

Birra Moretti 250ml	2.290 HUF
400ml	2.550 HUF

BITTER

BITTER BOTTEGA	2.290 HUF
Balanced, with citrus hints of chinotto and citron, spicy tones and an original fruity note of pomegranate. Kiegyensúlyozott, a chinotto és a citrom jegyeivel, fűszeres tónusokkal és a gránátalma gyümölcsös jegyével	
ZWACK UNICUM	2.490 HUF

VODKA

BOTTEGA ALEXANDER'S COLORS VODKA	2.290 HUF
ABSOLUT CITRON	2.490 HUF
GREY GOOSE	3.490 HUF
BELUGA	3.890 HUF

GIN

DISTILLED DRY GIN BACUR	4cl
BACUR GIN DISTILLED DRY GIN	2.390 HUF
Smooth and balanced, with scents of juniper, lemon zest and sage Sima és kiegyensúlyozott, boróka, citromhéj és zsálya illatával	
BOMBAY SAPPHIRE	2.690 HUF
HENDRICK'S	4.090 HUF
MONKEY 47	4.990 HUF



WHISKEY	
	4cl
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	3.390 HUF
GLENFIDDICH 15YO	4.990 HUF
JACK DANIELS GENTLEMAN JACK	3.390 HUF
JAMESON	2.590 HUF

RUM	
	4cl
HAVANA CLUB 7YO	3.390 HUF
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	3.090 HUF

TEQUILA	
	4cl
JOSE CUERVO CLASSICO SILVER	2.690 HUF
JOSE CUERVO REPOSADO	2.690 HUF

COGNAC	
	4cl
HENNESSY VS	3.390 HUF
MARTELL VSOP	4.190 HUF

GRAPPA	
	4cl
ALEXANDER GRAPPA PROSECCO	2.090 HUF
Pleasant, powerful, vigorous and elegant, with prevalent hints of apple Kellemes, erőteljes, lendületes és elegáns, almás aromával	
ALEXANDER EXQUISITE GRAPPA INVECCHIATA PROSECCO	2.290 HUF
Intense with aromas of dried fruit, vanilla and spices Intenzív aszalt gyümölcs íz, vanília és fűszeres aromákkal	

VERMOUTH	
	4cl
RED VERMOUTH	2.490 HUF
Velvety and smooth with spice hints and herbaceous notes, particularly of radicchio Bársonyos és sima, fűszeres és zöld, különösen radicchio jegyekkel	
WHITE VERMOUTH	2.490 HUF
Velvety and charming, with spicy notes and citrus notes, mainly of bitter orange Bársonyos és bájos, fűszeres és citrusos jegyekkel, dominál a keserű narancs íze	



SPECIAL COFFEES

	4cl
ROYAL GREEN Pistachio cream (Vegan, Lactose-free), long espresso, whipped cream spray, pistachio granules Pisztáciakrém (Vegán, Laktózmentes), hosszú eszpresszó, tejszínhab spray, pisztácia granulátum	2.290 HUF
SPICY CHOCO Crema Nero (Vegan, Lactose-free), long espresso, chilli powder top, mint leaves, coffee beans Crema Nero (Vegán, Laktózmentes), hosszú eszpresszó, chilipor tetején, mentalevél, kávébabok	2.190 HUF



CREAMS AND LIQUEURS

LEMON LIQUEUR LIMONCINO Sweet and juicy, with intense aroma of ripe lemons Édes és lédús, az érett citrom intenzív aromájával	2.090 HUF
PISTACHIO CREAM LIQUEUR PISTACCHIO  Soft and delicate with an intense aroma of pistachio and delicate hints of almond Puha és finom, intenzív pisztácia aromával és finom mandula illattal	2.190 HUF
CHOCOLATE LIQUEUR NERO  Intense aroma of chocolate with hints of bitter cocoa in the finish Intenzív csokoládé aroma, a lecsengésben keserű kakaó árnyalataival	2.190 HUF
TIRAMISÙ CREAM LIQUEUR TIRAMISÙ Harmonious balance among Savoiardo biscuits, coffee and cocoa with hints of cream and mascarpone Harmonikus egyensúly a Savoiardo piskóta, a kávé és kakaó között, egy kis tejszínnel és mascaronéval.	2.190 HUF
COFFEE LIQUEUR ESPRESSO Delicate, fruity notes of peach and apricots on the nose, typical of Ethiopian coffee which gives way to an intense mocha fragrance, finishing with a subtle hint of chocolate. Illatában az őszibarack és a kajszibarack finom, gyümölcsös jegyei, tipikus etióp kávé, intenzív moka illattal, csokoládés lecsengéssel.	2.190 HUF
AMARO WITH ALPINE HERBS ELIXIR AMARO ALLE ERBE ALPINE Fragrant and characteristic, the bouquet is rich with strong notes of alpine herbs and the delicate notes of undergrowth, reminiscent of musk, blueberries and blackberries Illatos és karakteres, egy csokornyai alpesi fűszernövény erős, finom jegyeivel, amelyek pézsmára, áfonyára és szederre emlékeztetnek.	2.190 HUF
STAR ANISE LIQUEUR SAMBUCA Harmonious with persistent scents of anise Harmonikus ízvilág az ánizs tartós illatával	2.090 HUF

SOFT DRINKS

SAN PELLEGRINO

Sparkling mineral water/ Szénsavas ásványvíz

250ml	1.290 HUF
500ml	1.490 HUF
750ml	2.190 HUF

ACQUA PANNA

Still mineral water/ Szénsavmentes ásványvíz

250ml	1.290 HUF
500ml	1.490 HUF
750ml	2.190 HUF

FRESH ORANGE JUICE

Friss narancslé

300ml	2.690 HUF
-------	-----------

SAN PELLEGRINO - LIMONATA - ARANCIATA

200ml	1.490 HUF
-------	-----------

ZUEGG JUICE

Apple, Pineapple, Pomegranate / Alma, ananász, gránátalma

200ml	1.590 HUF
-------	-----------

FEVER TREE

Elderflower Tonic, Ginger Ale, Indian Tonic

250ml	1.490 HUF
-------	-----------

COCA-COLA, FANTA, GINGER ALE, TONIC WATER

250ml	1.390 HUF
-------	-----------



COFFEE AND TEA

ESPRESSO	1.090 HUF
RISTRETTO	1.090 HUF
LUNGO	1.090 HUF
MACCHIATO	1.350 HUF
AMERICANO	1.350 HUF
DOPPIO	1.650 HUF
CAPPUCCINO	1.690 HUF
CAFÉ LATTE	1.690 HUF
FLAT WHITE	1.990 HUF
TEA ASSORTMENT	1.790 HUF
HONEY MÉZ	300 HUF



BOTTEGA
The perfect match
PROSECCO BAR

  @bottegaprosecobar #bottegaprosecobar #bottegamoments

www.bottegaspa.com

03072026