



Menù d'asporto dal 18 maggio 2020

TUTTI I GIORNI ad esclusione del **TURNO DI RIPOSO**

(martedì tutto il giorno e mercoledì a mezzogiorno)

Osteria La Bottega consegna a domicilio la vostra ordinazione

tel. 0376 223568

Il servizio pizzeria si effettua solo alla sera

Le prenotazioni si ricevono:

LUNEDI dalle **10,00** alle **13,30** ultima consegna ore 14,00
dalle **18,00** alle **21,30** ultima consegna ore 22,00

MERCOLEDI dalle **18,00** alle **21,30** ultima consegna ore 22,00

GIOVEDI dalle **10,00** alle **13,30** ultima consegna ore 14,00
dalle **18,00** alle **21,30** ultima consegna ore 22,00

VENERDI dalle **10,00** alle **13,30** ultima consegna ore 14,00
dalle **18,00** alle **21,30** ultima consegna ore 22,00

SABATO dalle **10,00** alle **13,30** ultima consegna ore 14,00
dalle **18,00** alle **21,30** ultima consegna ore 22,00

DOMENICA dalle **10,00** alle **13,30** ultima consegna ore 14,00
dalle **18,00** alle **21,30** ultima consegna ore 22,00

Il trasporto è gratuito per Mantova e periferia.

Per ordini superiori ai 15,00 € del menù pizze sconto 10%.

Per ordini superiori ai 25,00 € del menù ristorante sconto 15%.



Gentile Cliente,

nel pieno rispetto del Regolamento UE 1169/2011, all'interno del nostro menù è indicata la presenza (sotto forma di numeri) degli "alimenti allergenici" la cui legenda è di seguito esposta.

- 1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)*
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei*
- 3) Uova e prodotti a base di uova*
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce*
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi*
- 6) Soia e prodotti a base di soia*
- 7) Latte e prodotti a base di latte*
- 8) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)*
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano*
- 10) Senape e prodotti a base di senape*
- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo*
- 12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg*
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini*
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi*

Per ulteriori informazioni o richieste la invitiamo a rivolgersi al personale in servizio che saprà metterla in condizione di evitare i prodotti ai quali è allergico o intollerante



Abbiamo fatto una scelta ecologica e igienica poichè il tovagliato monouso Natural sono al 100% cotone biodegradabile, riducendo così l'inquinamento delle acque da detersivi chimici.



Pizze



Le classiche



MARINARA (1) 4,50 Pomodoro, aglio, olio, prezzemolo, origano	STRACCHINO E RUCOLA (1,7) 7,50 Pomodoro, mozzarella, formaggio tipo stracchino, rucola, origano
MARGHERITA (1,7) 5,00 Pomodoro, mozzarella, origano	ORTOLANA (1,6,7) 7,50 Pomodoro, mozzarella, verdure cotte, origano
PROSCIUTTO E FUNGHI (1,7) 7,00 Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, origano	FRANCESCANA (1,7) 8,00 Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, salamino piccante, origano
CAPRICCIOSA (1,7) 7,50 Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, origano	CRUDO (1,7) 8,00 Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, formaggio grana a scaglie, origano
QUATTRO STAGIONI (1,7) 7,50 Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini, olive, origano	AI FORMAGGI (1,7) 8,00 Pomodoro, mozzarella, formaggi misti, origano
TONNO E CIPOLLA (1,4,7) 7,50 Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, origano	ROMANA (1,4,7) 8,00 Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano
NAPOLI (1,4,7) 7,50 Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	CARBONARA (1,3,7) 8,00 Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, uovo, formaggio grana, origano
MANTOVANA (1,7) 7,50 Pomodoro, mozzarella, salsiccia mantovana, cipolla, origano	UNGHERESE (1,7) 8,00 Pomodoro, mozzarella, funghi, fontina, salame ungherese, origano
MELANZANE E GRANA (1,7) 7,50 Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana gratugiato, origano	VERDE E CRUDO (1,7) 8,50 Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo, origano
PRIMAVERA (1,7) 7,50 Mozzarella, julienne di verdure fresche condite, origano	CALZONE (1,7) 8,50 Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, origano
ESTATE (1,7) 7,50 Pomodoro, mozzarella, pomodorini e basilico, origano	GRIGLIATA (1,7) 8,50 Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate, origano

Dal 1983 il pizzaiolo Mapo prepara l'impasto della pizza con ingredienti naturali. Olio extra vergine d'oliva, sale, acqua, farina, lievito madre e la farcisce con prodotti di qualità. L'impasto è lievitato lentamente rendendo così la pizza leggera e digeribile.

Le classiche



FANTASIA (1,7) 8,50	CHIARA (1,7) 8,50
Pomodoro, mozzarella, asparagi, uovo, speck, origano	Pomodoro, mozzarella, pros. cotto, funghi, carciofi, salamino picc., pros. crudo, origano
PORCINI (1,7,9,12) 8,50	PAESANA (1,7) 8,50
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, formaggio grana, origano	Pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta fresca, scamorza aff., form. grana, origano
AUTUNNO (1,7,9,12) 8,50	INVERNO (1,7) 8,50
Pomodoro, mozzarella, cocktail di funghi del sottobosco, formaggio grana, origano	Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, pancetta aff., formaggio grana, origano
DELICATA (1,7) 8,50	
Mozzarella, crema di zucca, radicchio rosso alla griglia, philadelphia orig.	

Le speciali



QUINTA STAGIONE (1,7) 8,50	MANTOVANA DOC (1,7) 9,00
Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, taleggio, pere, origano	Pomodoro, mozzarella, peperoni, cipolle, salsiccia, gorgonzola, origano
TIROLESE(1,7) 8,50	TAORMINA (1,7,9) 9,00
Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, taleggio, speck, origano	Pomodoro, mozzarella, caponata di melanzane, scamorza aff., pecorino, origano
GUSTOSA (1,4,7) 9,00	VALTELLINA (1,7) 9,00
Pomodoro, mozzarella, f. champignon freschi, carciofi, tonno, asparagi, wurstel, cipolla, origano	Pomodoro, mozzarella, bresaola, funghi champignon, taleggio, origano
CONTADINA (1,7) 9,00	RUSTICA (1,7) 9,50
Pomodoro, mozzarella, f. champignon freschi, scamorza aff., pancetta arrotolata, origano	Pomodoro, mozzarella, culatello nostrano, origano
TREVISANA (1,7) 9,00	SICILIANA (1,3,7,9) 9,50
Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, scamorza aff., bresaola, rucola, origano	Pomodoro, mozzarella, melanzane alla siciliana, origano
MAPO (1,7) 9,00	BRESAOLA (1,7) 9,50
Mozzarella, gorgonzola, pere, formaggio grana, origano	Pomodoro, mozzarella, bresaola, olio tartufato, rucola, form. grana in scaglie, origano
CAMPAGNOLA (1,7) 9,00	MESSINA (1,4,7) 9,50
Pomodoro, mozzarella, funghi, brie, zucchine grigliate, speck, origano	Pasta alta stile napoletano Mozzarella, julienne di verdure fresche condite, pesce spada aff., pomodorini, origano

N.B. OGNI AGGIUNTA 1,00

OGNI AGGIUNTA DI: Prosciutto crudo, Speck, Acciughe, Asparagi,
Tonno, Bresaola, Mozzarella di bufala, Gamberetti 2,00



Chiara propone



CARPACCIO CON RUCOLA E GRANA

scottona mantovana (7) 15,00

TARTARE DI MANZO

scottona mantovana battuta 18,00
acoltello agli aromi (3,4,10)

*ITALIANETTE

tagliatelle verdi gialle e rosse di 12,00
grano duro, con culatello nostrano
battuto a coltello (1,3,7,9)

TORTELLI DI STRACOTTO DI MANZO

con pancetta stufata e scaglie di 11,00
formaggio grana (1,3,7,9, 12)

STINCO D'AGNELLO

al forno con patate arrosto 14,00
(1,6,7,9)

** CALAMARI

Patagonia ripieni e scottati alla 14,00
griglia con piccola misticanza
(1,7)

CARPACCIO DI SALMONE

norvegese da noi marinato con 12,00
crostini, riccioli di burro, piccola
misticanza e agrumi di sicilia
(1,4,7,12)

TARTARE DI TONNO ROSSO

agli agrumi 17,00
(3,10)

** FILETTO DI OMBRINA ALLA MEDITERRANEA

olive taggiasche, capperi, 22,00
pomodorini secchi, origano, basilico
(4)

Qualità e serietà per noi sono una priorità



(**) Prodotto congelato all'origine.

(***) Prodotto acquistato fresco e sottoposto ad abbattimento di temperatura al fine di preservare le caratteristiche organolettiche, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza alimentare.

Per cibi e bevande non elencate chiedere preventivamente il prezzo



Antipasti



SALAME, PANCETTA, LARDO NOSTRANO
con polenta abbrustolita 10,00

CULATELLO DI ZIBELLO DOP
con riccioli di burro crostini e
mostarda di mele mantovane 12,00
(1,7,10,12)

SPALLA COTTA DI SAN SECONDO
al lambrusco mantovano con
mostarda di mele mantovana 10,00
(7,10,12)

INVOLTINI DI MELANZANE AL FORNO
(1,7) 10,00

TORTINO DI ZUCCA (Prodotto vegetariano)
su crema di Parmigiano Reggiano 24
mesi e granella di pistacchi (1,3,7,8) 10,00

IL **POLPO ALLA GRIGLIA
Scozzese da noi marinato con
crostini, ricciole di burro, piccola
misticanza e agrumi di Sicilia 14,00
(4,12,14)

INSALATA DI **PIOVRA TIEPIDA
con rucola e aceto balsamico 12,00
(4,12,14)

CARPACCIO SPADA AFFUMICATO
con pomodorini, scaglie di pecorino 13,00
(4,7)



Insalatone

NUVOLARI
Insalate verdi, radicchio rosso, petto
di pollo, uvetta, pinoli, julienne di
cedro, mostarda mantovana, aceto
balsamico. (8,10,12) 11,00

ILLI
Insalate verdi, cappuccio, rucola,
champignon crudi, bresaola,
scaglette di grana. (7) 10,00

VIOLA
Insalate verdi, radicchio, carote,
pomodorini, rucola, olive nere,
capperi, tonno, uovo sodo,
mozzarella di bufala. (3,4,7) 10,00

CAESAR SALAD (piatto unico)
Insalata verde, pollo spadellato,
pane tostato, pancetta stufata, filetti
di acciughe, scaglie di grana, salsa
alla senape, worcester (3,4,7,10,12) 12,00

(**) Prodotto congelato all'origine.

(***) Prodotto acquistato fresco e sottoposto ad abbattimento di temperatura al fine di preservare le caratteristiche organolettiche, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza alimentare.

Per cibi e bevande non elencate chiedere preventivamente il prezzo

Primi piatti

della tradizione

*TORTELLI DI ZUCCA
al burro fuso appassito
(1,3,7,10)

..... 10,00

*CAPUNSEI
al burro fuso e salvia
(1,3,7)

..... 8,00

RISOTTO ALLA MANTOVANA
vialone nano mantecato
min 2 persone
(7,9,12)

..... 8,00 cad

*GNOCCHETTI DI ZUCCA
conditi con uva sultanina e
aromatizzati alla cannella
(1,3,7)

..... 10,50

*MACCHERONCINI DELLA CHIARA
salsiccia non insaccata cotta nel latte
con piselli prezzemolo e finocchietto
selvatico (1,3,7)

..... 8,00

al forno

*CREPELLE CON FUNGHI
misti del sottobosco
(1,3,6,7,9,12)

..... 10,00

*CREPELLE AL SAPORE DI MARE 12,00
**capesante e gamberetti
(1,2,3,4,7,14)

*CREPELLE AL RADICCHIO ROSSO
di Verona e castelmagno d'alpeggio 11,00
(1,3,7)

*PASTICCIO DI MELANZANE 8,50
prodotto vegetariano
(3,7)

le proposte di pesce di mare

*CHICCHE DI PATATE
con salmone norvegese affumicato e
paprika dolce 10,00
(1,3,4,7)

*ALGHE MARINE
tagliolini impastati con nero
di seppia saltati in padella con
**capesante e gamberetti 11,00
(1,2,3,4,7,14)

*CALAMARATA
piatto mediterraneo pasta di
grano duro di gragnano (Garofolo)
servita con ***Tonno fresco, olive
taggiasche, fiore di capperi,
pomodorini e olio extra vergine di
oliva del garda
(1,4,7)

(*) Prodotto di nostra produzione con farina di semola di grano
duro italiana e uova di gallina allevate a terra.

(**) Prodotto congelato all'origine.

(***) Prodotto acquistato fresco e sottoposto ad abbattimento di
temperatura al fine di preservare le caratteristiche organolettiche,
nel pieno rispetto delle norme di sicurezza alimentare.



Secondi Piatti



SUPREME DI POLLO ALLA GRIGLIA con insalata mista di stagione	10,00	TAGLIATA DI MANZO con radicchio rosso stufato e scaglie di scamorza affumicata campana (7)	16,50
CONIGLIO AL FORNO con olive e *polenta abbrustolita (1,7,9)	12,00	COSTATA DI SCOTTONA Gr. 500 circa con patate arrosto	17,00
FEGATO DI VITELLO ALLA VENETA con *polenta abbrustolita (1,6,7,9)	14,00	FIorentINA DI SCOTTONA Gr. 1000 circa con patate arrosto	40,00
FETTINA SOTTILE DI MANZO al prezzemolo e misticanza (4)	14,00	FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA su crosta di pane con patate arrosto (1)	22,00
**LUCCIO IN SALSA con polenta abbrustolita (4,9)	14,00
***FILETTO DI TONNO AL FORNO con valeriana (4,6)	18,00
**FILETTO DI BRANZINO del Mediterraneo gratinato al forno e verdura alla griglia (1,6,7)	15,00

Qualità e serietà per noi sono una priorità



(**) Prodotto congelato all'origine.

(***) Prodotto acquistato fresco e sottoposto ad abbattimento di temperatura al fine di preservare le caratteristiche organolettiche, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza alimentare.

Per cibi e bevande non elencate chiedere preventivamente il prezzo



INSALATA MISTA 4,00	VERDURA AL VAPORE 5,00
PATATE AL FORNO 5,00	CAPONATA DI MELANZANE (9,12) 5,00
VERDURE ALLA GRIGLIA 7,00
.....



BIRRA RUSTICA (chiara) 6,50	BIRRA ASSIRA (ambrata) 6,50
Azienda agricola Agri birrificio Cascina Roveri (Monzambano - Mn) bottiglia Cl. 0,50		Azienda agricola Agri birrificio Cascina Roveri (Monzambano - Mn) bottiglia Cl. 0,50	
BIRRA SCARLATA (rossa) 7,50	BIRRA FORMENT (weiss) 7,50
Azienda agricola Agri birrificio Cascina Roveri (Monzambano - Mn) bottiglia Cl. 0,50		Azienda agricola Agri birrificio Cascina Roveri (Monzambano - Mn) bottiglia Cl. 0,50	
BIRRA MORETTI 3,00	BIRRA MORETTI 5,00
bottiglia Cl. 0,33		bottiglia Cl. 0,66	
BIBITE IN LATTINA 2,00
Cl. 0,33	
.....
.....
.....
.....

(**) Prodotto congelato all'origine.

(***) Prodotto acquistato fresco e sottoposto ad abbattimento di temperatura al fine di preservare le caratteristiche organolettiche, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza alimentare.

Per cibi e bevande non elencate chiedere preventivamente il prezzo



Proposte vini rossi



RIPASSA DOC 2015 Valpolicella Cantina Zenato 30,00	ZIGGURAT DOC 2016 Origine biologica (Sangiovese 70% Sagrantino 15% Cabernet e Merlot 15%) Tenute Fratelli Lunelli 18,00
PALAZZO DELLA TORRE IGT 2014 (Corvina Veronese 70% Rondinella 25% Sangiovese 5%) Cantina Allegrini 30,00	AGLIOTTO TOSCANA DOC 2015 Origine biologica (Sangiovese 60% Cabernet, Merlot altre uve locali 40%) Tenute Fratelli Lunelli 18,00
TANCREDI IGT 2015 (Cabernet sauvignon, Nero d'Avola, Tannat) Cantina Donnafugata 30,00	TEUTO 2015 Origine biologica (Sangiovese 65%, Merlot 30% Cabernet Sauvignon 5%) Tenute Fratelli Lunelli 22,00
FLORAMUNDI DOCG 2016 (Nero d'Avola 70% Frappato 30%) Cantina Donnafugata 22,00	LAMPANTE 2013 RISERVA Origine biologica (Sangiovese 70% Sagrantino 15% Cabernet e Merlot 15%) Tenute Fratelli Lunelli 28,00
MILLE E UNA NOTTE IGP 2015 (Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah) Cantina Donnafugata 65,00	CARAPACE 2014 Origine biologica (Sagrantino 100%) Tenute Fratelli Lunelli 30,00



Vini rossi mantovani

LAMBRUSCO MANTOVANO IGP (Boschetto di Viadana) Cantina Miglioli 12,00	RIBÓ DOC 2015 (Cabernet) Azienda Agricola Ricchi Monzambano Mn 16,00
LAMBRUSCO PJAFOC IGT LT. 0,375 Cantine Virgili 9,50	CARPINO DOC 2014 (Merlot) Azienda Agricola Ricchi Monzambano Mn 22,00
LAMBRUSCO PJAFOC IGT LT. 0,750 Cantine Virgili 15,00	MONTE CERVO IGP 2016 (Merlot alto Mincio) Az. Agricola Tenuta Maddalena Volta Mantovana 14,00
LA CASINA DOC 2017 (Merlot 40%, Rondinella 40%, Cabernet 20%) Azienda Agricola Ricchi Monzambano Mn 13,50	VAL DI PIETRA 2015 (Cabernet alto Mincio) Az. Agricola Tenuta Maddalena Volta Mantovana 16,00



Proposte vini bianchi



DUE 2017 (chardonnay 84% Pinot grigio 16%) Cantina Russolo 15,00	PIETRA GRANDE 2018 (chardonnay 100%) Tenuta Lunelli 15,00
RIBOLLA GIALLA 2017 Cantina Russolo 15,00	VILLA MARGON 2017 (chardonnay 100%) Tenuta Lunelli 25,00
JACOT (TOKAY) Cantina Russolo 22,00	LIGHEA IGT 2017 (Zibibbo) Cantina Donnafugata 17,00
LUGANA DOC 2017 Tenuta Rovaglia 17,00	LUGANA DOC 2018 Tenuta Cà Lojera 17,00

Vini bianchi mantovani



LA CASINA DOC 2017 (Garganega, Trebbiano giallo, Chardonnay) Azienda Agricola Ricchi 13,50	MERIDIANO DOC 2017 (Chardonnay) Azienda Agricola Ricchi 15,00
COL FIOI IGP 2017 (Sauvignon alto Mincio) Azienda Agricola Tenuta Maddalena 15,00	D'ALLORO IGP 2017 (Chardonnay alto Mincio) Azienda Agricola Tenuta Maddalena 16,00

Spumanti Champagne



PROSECCO DOC 2018 Millesimato Villa Mazzi 15,00	METODO CLASSICO BRUT 2016 Azienda Agricola Ricchi 20,00
BELSTAR PROSECCO BRUT 17,00	METODO CLASSICO ROSÉ 2016 Azienda Agricola Ricchi 22,00
FRANCIACORTA BRUT ROSÉ DOCG Cantina Mirabella 30,00	MATTIA VEZZOLA BRUT Metodo classico Cantina Costaripa 30,00
FRANCIACORTA BRUT DOCG Cantina Mirabella 25,00	MATTIA VEZZOLA ROSÉ Metodo classico Cantina Costaripa 35,00
FRANCIACORTA SATÉN DOCG Cantina Mirabella 30,00	BELLAVISTA BRUT 2013 Collezione Teatro alla Scala 38,00
PERLÉ DOC 2011 Metodo classico (chardonnay 100%) Cantine Ferrari 35,00	BRUT PREMIERE Champagne Cantina Louis Roederer 70,00

.....



Dessert



PANNA COTTA

Mousse cremosa di panna fresca
si può abbinare con frutti di bosco
freschi 5,00
(3,4,7)

BUDINO BELGA

Mousse di cioccolato fondente e
panna fresca aromatizzato al caffè 5,00
si può abbinare con zabaione al
marsala.
(1,3,7)

BUDINO AL COCCO

Mousse di noce di cocco grattugiata 5,00
si può abbinare con una salsa di
fragole fresche.
(3,7)

SALAME DOLCE

Composto di biscotti, amaretti,
cacao amaro 5,00
si può abbinare con zabaione al
marsala
(1,3,7)

CREME CAMEL

Mousse morbida al latte, vaniglia e
caramello 5,00
(3,7)

SBRISOLONA

Torta tipicamente mantovana fatta 5,00
con farina bianca e gialla di mais,
uova, mandorle, burro, e zucchero,
non può essere tagliata bensì
sbriciolata può essere servita con
zabaione (1,3,7,8)

CHEESE CAKE

Dolce al forno con biscotto croccante 5,00
e crema di mascarpone
si può abbinare con zabaione, frutti
di bosco, mousse di fragole, amarene
sciropate o cioccolato fondente
(1,3,6,7,9)

BUDINO DI ZUCCA

Vecchia ricetta mantovana rivisitata, 7,00
mousse di zucca, latte, uova,
amaretti, gelato alla crema.
(1,3,7)

Qualità e serietà per noi sono una priorità



Si prega i gentili clienti di avvertire preventivamente eventuali allergie alimentari