

# La Bottega del Pesce

La Bottega del Pesce è un luogo **diverso**, pensato per chi cerca qualcosa che vada oltre le mode del momento. Qui non troverai eccessi o formalità: tutto è **autentico, curato e semplice**, proprio come il nostro modo di accoglierti.

Abbiamo scelto di seguire una filosofia che rispetta la **qualità** senza mai forzarla. I nostri piatti raccontano il mare con **equilibrio e genuinità**, senza combinazioni eccessive o abbinamenti imposti. È una cucina che valorizza il **pescato fresco** con rispetto, perché crediamo che la **semplicità**, quando è fatta bene, sia il vero **lusso**.

Alla Bottega si respira un'atmosfera tranquilla, sincera, lontana dagli schemi rigidi o dal rumore. È un luogo in cui ci si sente a proprio agio, senza bisogno di dimostrare nulla, ma con la certezza di essere in un **posto speciale**. Offriamo anche piatti senza glutine e senza lattosio, perché per noi l'ospitalità significa **accogliere tutti** nel miglior modo possibile.

Non inseguiamo i riflettori, né ci pieghiamo agli stereotipi.

Qui c'è spazio per chi apprezza un **buon piatto** e una **serata piacevole**, fatta di sorrisi veri e di un'accoglienza che non è mai di facciata.

Siamo fieri della nostra strada, anche se diversa e a volte poco compresa. Perché sappiamo che chi sceglie la Bottega non cerca solo un ristorante, ma un luogo dove **il tempo scorre più lentamente** e il cibo racconta una storia di **passione e rispetto**.

***Benvenuto alla Bottega del Pesce, dove la qualità è un valore, non un lusso.***

*\*La nostra cucina è aperta tutto il giorno, dalla mattina alla sera. Potete gustare i nostri piatti in qualsiasi momento!*

# Menù Bottega

## Le Nostre Proposte

### Menù di Pesce

55

#### Antipasti

*Carpaccio di seppia con finocchi, arancia e aneto; Gambero dorato in crosta di farina di mandorle; Capasanta besciamella e Salmone; Alici di Lampara dorate; Pesce Spada marinato al mirtillo e lime; Salmone Norvegese marinato agli agrumi.*

#### Primo

*Spaghettoni freschi di Mare con tocchetti di Ombrina, pomodorino confit, zafferano e croccante al pistacchio*

#### Secondo

*Filetto di Branzino al forno con chips di verdure croccanti su salsa corallo*

**1 Calice di vino - 1 Caffè**

### Degustazione Bottega

90 per 2 persone

#### Antipasti

##### Bruschette miste

*Cinque Bruschette artigianali, fatte con farina nera ai cereali, noci, mandorle, nocciole, semi di lino, quinoa e semi di girasole, così assortite: Tonno Tataki con cipolla in agrodolce e salsa alla barbabietola; Capasanta Mojito con melanzana dorata e maionese al lime; Salmone con melanzana dorata e salsa allo yogurt; Polpo Verace con glassa balsamica, stracciatella di bufala e pomodoro piccadilly; Gambero e zucchine marinate.*

##### Tagliere Classico Marino

*Bresaola di Tonno, Soppresata di Polpo, Soppresata di Seppia, Porchetta di Tonno.*

#### Primo

##### Pacchero alla Ricciola

*con pomodori pachino giallo e rosso, e fragole.*

**2 Calici di vino - 2 Caffè**

# Cruditè Bottega

## Crudo d'Autore

Una composizione raffinata e sempre diversa di crudi di mare: crostacei, ostriche e carpacci selezionati, dal Gambero Rosso di Mazara al Blu di Polinesia, al Viola di Gallipoli, alla Mazzancolla Tigrata Nostrana e uno Scampo, fino all'Ostrica Gillardeau. Arrivando ai Carpacci di Ombrina, Ricciola, Tonno e Salmone. Accompagnato da 4 salse: Panna Acida, Citronette, Teriyaki, Tropicale. *È il cuore pulsante della Bottega. Freschezza, varietà, bellezza.*

45

## Affumicato del Circolo Polare Artico

Salmone Selvaggio affumicato a freddo, tagliato al coltello e servito con burro salato montato, panna acida ed erba cipollina. Accompagnato da bruschette artigianali ai 7 cereali con frutta secca e semi. *Nordico, elegante, sorprendente. Una sinfonia tra fumo e dolcezza.*

20

## Tartare Rosso di Mazara

Tartare pura di Gambero Rosso, servita con riduzione di pesca e zenzero. *Dolcezza e mineralità si rincorrono. Pregiata, iconica, perfetta per chi vuole il meglio senza compromessi.*

30

## Tartare Blu Profondo

Gambero Blu di Nuova Caledonia, crudo e pulito, nel suo gusto profondo e iodato. *Chi ama il crudo vero, qui trova il mare senza veli.*

25

## Tartare Mediterranea

Tonno Pinna Gialla con pomodoro confit e basilico. *Il crudo incontra l'estate. Un gioco di contrasti: dolcezza, acidità, freschezza.*

20

## Tartare del Fiordo

Salmon norvegese con base fruttata, panna acida ed erba cipollina. *Tenera e vellutata. Un abbraccio morbido, perfetto per iniziare il viaggio.*

18

## Tris di Tartare

Un percorso tra mare e delicatezza: tonno, salmone e mazzancolle. *Per chi vuole assaggiare tutto senza scegliere.*

25

## La Regina del Mare

Carpaccio di Ricciola, semplice e perfetto, con un filo d'olio e sale buono. *Purezza, eleganza, equilibrio.*

20

## Carpaccio dello Stretto

Pesce Spada affettato finemente, con riduzione al mirtillo. *Fresco, dolce, marino. La nota fruttata esalta la delicatezza del pesce.*

18

## Tris di Marinati

Pesce Spada al mirtillo, Salmone con arancia e cannella, alici con cipolla caramellata di Tropea. *Una fusione tra tradizione e creatività. Da provare.*

18



## Degustazione di Caviali "Calvisius Collection"

55

3 Caviali Italiani lavorati artigianalmente dal gruppo Calvisius/Ars Italica: Oscieta Classic; Siberian Classic; Da Vinci Classic.

Serviti con: burro salato montato con panna acida e erba cipollina, uova di quaglia e pane artigianale di nostra produzione ai 7 cereali con noci, mandorle, nocciole e semi di lino, quinoa e semi di girasole.

### Caviale Oscieta

23

Caviale di Storione Russo, con delicato sentore di nocciola e una nota finale di mare (Ostrica). Il Caviale più raffinato

### Caviale Siberian

23

Caviale di Storione Siberiano, dal gusto marcato. Per veri intenditori

### Caviale Da Vinci

23

Caviale del Mar Adriatico. Autentico Caviale Italiano con gusto intenso, caratterizzato da una nota selvatica

## Ostriche Selezione di Mare d'Autore

Ogni ostrica racconta un luogo, un metodo, una filosofia.  
Noi abbiamo scelto le migliori, non le più famose. Le più vere.

### Ostrica Regal Oro - Calibro 3

6.5

Saint-Méloir des Ondes, Bretagna, Francia. Affinata per 36 mesi e impreziosita da foglie alimentari d'oro 18kt, nasce in Bretagna e cresce tra le acque pure dell'Irlanda. Cremosa, complessa, vegetale: un gusto profondo, lungo, persistente. Accompagnata da certificato di nascita. **Da provare con uno Champagne importante.**

### Ostrica Gillardeau - Calibro 3

6

Marennes-Oléron, Francia. Considerata la "Dom Perignon" delle ostriche. Un'istituzione dell'ostricoltura francese, con oltre 110 anni di storia. Elegante, soda e perfettamente bilanciata. **Un'armonia di mare e dolcezza che conquista al primo assaggio.**

### Ostrica Lucrezia - Calibro 3

5.5

Valli di Comacchio, Emilia-Romagna. Allevata in acque salmastre e affinate con cura tra Lido degli Estensi e Lido di Spina. Frutto ricco, vegetale, con un finale pulito e delicato. **Un omaggio alla nobildonna Lucrezia Borgia e al saper fare emiliano.**

### Ostrica Maestrale - Calibro 3

5.5

Golfo di Olbia, Sardegna. Il vento della Sardegna la accarezza ogni giorno. Cresce nelle acque limpide del nord dell'isola, in sacche galleggianti tradizionali. Conchiglia madreperlata, polpa consistente, gusto vegetale e persistente. **Una scelta che sa di autenticità mediterranea.**

# Antipasti e Specialità

## Carpaccio di Seppia

Seppia bianca affettata sottile, adagiata su insalatina fresca di finocchio, arancia e aneto. **Leggera, profumata, pulita.**

15

## Insalata di Polpo

Polpo verace con cipolla rossa in agrodolce, olive taggiasche, patate e verdure croccanti. **Un'insalata che non vuole stupire, ma raccontare la sostanza.**

18

## Salmone del Fiordo

Marinatura al Lime delicata su Salmone Norvegese. **Per chi ama il pesce nella sua semplicità più pura.**

16

## Il nostro Gratinato

Selezione Bottega: Capasanta, Gamberoni, Scampi, Canestrelli e Cozze, dorati al forno con la nostra panatura. **Semplice, gustoso, classico.**

18

## Alici Dorate

Alici fresche, impanate e fritte, servite con cipolla rossa croccante. **Un boccone rustico, ma elegante.**

18

## Bruschette Miste

Cinque Bruschette artigianali, fatte con farina nera ai cereali, noci, mandorle, nocciole, semi di lino, quinoa e semi di girasole, così assortite: Tonno Tataki con cipolla in agrodolce e salsa alla barbabietola; Capasanta Mojito con melanzana dorata e maionese al lime; Salmone con melanzana dorata e salsa allo yogurt; Polpo Verace con glassa balsamica, stracciatella di bufala e pomodoro piccadilly; Gambero e zucchine marinate. **Un piatto simbolo, che racconta la filosofia della Bottega.**

22

## Tagliere di Salumi Classico Marino

Bresaola di Tonno, Soppressata di Polpo e di Seppia, Porchetta di Tonno.

25

## Tagliere di Salumi Prestigio del Mare

Prosciutto di Ricciola, Speck di Pesce Spada, N'duja di Tonno, Prosciutto di Cernia.

30

## Tagliere di Salumi Gran Riserva Bottega

Porchetta di Tonno, Salamino di Baccalà, Soppressata di Seppia, Soppressata di Polpo, Bresaola di Tonno, Salamino di Mare, Mortadella di mare, Speck di Pesce Spada e Pecorino.

50

# Primi di Pesce

## Passatello in Bianco al Ragù di Pesce

16

*Un piatto di casa che si affaccia sul mare. Il passatello romagnolo incontra un ragù bianco di pesce e scampetto di vedetta. Profondo, rassicurante, elegante.*

## Lasagna Verde di Mare

16

*Strati di pasta fresca verde, farcita con ricciola, salmone, mazancolle, ombrina, zucchine e besciamella leggera. Un modo nuovo di raccontare il mare con delicatezza.*

## Spaghettone Tricolore

18

*Zafferano, pomodorini confit e ombrina: tre colori, tre sapori in equilibrio. Un primo che resta impresso per semplicità e intensità.*

## Pacchero alla Ricciola

20

*Un incontro fresco e inaspettato: ricciola tenera, pomodorini gialli e rossi, e un tocco di fragole. Per chi cerca il mare con un'idea diversa.*

## Tagliolino all'Aragostella

24

*Tagliolino artigianale con polpa di aragostella e pomodorini gialli e rossi. Morbido, avvolgente, con una dolcezza naturale che conquista.*

## Granseola a Modo Nostro

25

*Tagliolino nero con polpa di granseola: il gusto pieno del granchio in una versione elegante e profonda. Il mare, senza rumore.*

## Pacchero all'astice

25

*Mezzo astice canadese incontra il pomodoro rosso e giallo in una combinazione classica, ma sempre d'effetto. Ricco, generoso, appagante.*

## Spaghettone ai ricci

25

*Un primo essenziale, diretto. La polpa di riccio, abbattuta, è protagonista assoluta, dà voce al sapore più autentico del mare. Solo per veri amanti.*

## Carbonara di Mare senza uova

18

*Tagliolino nero con Pancetta Artigianale di Tonno selezione Bottega, mantecato con panna e zafferano. Una carbonara che rompe gli schemi, ma rispetta la sostanza.*



# Secondi di Pesce

## Polpo Arcobaleno

Due tentacoli di polpo verace cotti lentamente per 4 ore. Serviti su crema di patate e patate viola, con uova di lompo, granella di semi misti e un filo di glassa al balsamico. Un piatto che unisce precisione e poesia, colore e profondità. **È un piatto "firma": contemporaneo ma sincero, con un'identità forte.**

22

## Rombo Innamorato

Filetto di rombo con salsa verde, porro dorato e petali di lampone. Avvolto in pancetta croccante. Inaspettato, elegante, sensuale. **Una proposta fuori dagli schemi, che sorprende con dolcezza.**

20

## Trippla di Mare

Tonno e polpo in umido con pomodoro fresco, serviti caldi con crostini di pane. Un piatto che sa di ricordi marinari e cucina popolare. **Semplice e verace, parla una lingua che molti hanno dimenticato.**

16

## Trancio di Ombrina alla mediterranea

Con pomodorini, olive e capperi. Un classico ben fatto, dove ogni sapore è lì per un motivo. **La forza sta nella semplicità, ma con materia prima vera.**

20

## Fritto misto Bottega

Calamari, gamberi, triglia, alice e verdure in pastella leggera. Croccante, asciutto, fatto come si deve. Il fritto è un'arte. **Qui si celebra, non si improvvisa.**

22

## Grigliata a Modo Nostro

Calamaro alla piastra, gamberoni, scampi e trancetto di spada. Tutto alla griglia, ma senza eccessi. **Una grigliata che non fa rumore, ma racconta bene chi siamo.**

24

## Pesce Spada fresco

Un trancio nobile, cotto con rispetto. Nulla da aggiungere. **Per chi cerca il gusto del pesce, senza coperture.**

18

## Orata alla Piastra

Intera, alla piastra. Il pesce com'è, senza filtri. **Un modo semplice per capire se il pesce è davvero buono.**

18

## Tonno Fresco alla piastra

Tagliata di tonno su rucola con granella di pistacchio e riduzione al basilico e pomodorini **Per chi apprezza la materia prima nella sua semplicità.**

18

## Pesce al forno

Rombo, Orata, Branzino, Dentice: secondo arrivo. Cotto al forno, al Sale o alla Mediterranea, con erbe e verdure, come si faceva un tempo. **È un rituale, non un piatto. Da condividere.**

A partire da  
**7 all'etto**

## Catalana

Aragostelle, scampi e gamberoni su pomodori san Marzano, verdure croccanti e frutta di stagione. Un piatto conviviale, fresco e sontuoso. Da mangiare con le mani, ridendo. **Quando il tavolo diventa una festa.**

50

# Panini di Pesce

## Spicy Bottega

Pane con Farina 00 con essenza al peperoncino, Mazzancolle tigrate, bacon croccante, zucchine croccanti marinate al lime, marmellata al peperoncino

15

## Verace

Pane con Farina 00, Polpo Verace alla griglia, insalata gentilina, pomodoro Piccadilly e Stracciatella di Bufala

15

## Crescia Dorata

Panino con Farina Manitoba, alici fritte, cipolla rossa di Tropea marinata nel latte, rucola e salsa agrodolce ai pomodori confit

15

## Gamberetto

Pane nero con semi di sesamo, insalata gentilina, zucchine croccanti, mazzancolle, maionese al lime

15

# Arancini di Pesce

## Arancino Nero

Nero di seppia, gamberetti, Philadelphia e mozzarella

3.5

## Arancino Quello Buono

Tonno, cipolla e mozzarella

3.5

## Arancino Dello Stretto

Pesce spada, melanzane e mozzarella

3.5

## Piccolino

Alici zucca e scamorza

3.5

## Piccantino

Tonno e 'nduja

3.5



# Specialità di Terra

## Antipasti

Tagliere di Salumi e Formaggi 14

Parmigiana di Melanzane 14

## Primi

Tagliolini al Ragù 12

Ravioli Romagnoli pasticciati 13

Strozzapreti dell'orto 15  
*Con pesto pachino, pinoli e ricotta salata*

Pacchero all'Amatriciana 15

## Secondi

Chianina Bun 15  
*Bun, Hamburger di Chianina, Cheddar, Cipolla fritta, Bacon croccante e insalata*

Petto di Pollo con Patatine 15

Tagliata di Cuberoll Irlandese 22  
*con rucola, riduzione di balsamico e pomodorini*

Filetto al Pepe Verde 25

## Arancini di Carne

Arancino Bianco 3.5  
*Prosciutto cotto e mozzarella*

Arancino al Ragù 3.5  
*Ragù con piselli e mozzarella*

Arancino alla Norma 3.5

Arancino Nduja e Mozzarella 3.5

# Contorni

Verdure grigliate	7
Verdure saltate	7
Insalata Mista	6
Patate al Forno	5
Patatine Fritte Dippers	5

# Insalate

<b>Insalata la Lampara</b> <i>Lattughine baby, dadolata di tonno crudo, semi misti, ravanelli, pomodoro datterino e avocado</i>	15
<b>Insalata Delizia Croccante</b> <i>Lattughine baby, gambero dell'Adriatico, zucchine croccanti, avocado e semi misti</i>	15
<b>Insalata Freschezza Scandinava</b> <i>Salmonе marinato, rucola, dadolata di mango e arancia e cetriolo</i>	15

# Menù Baby

Pasta in Bianco Baby	6
Pasta al Sugo Baby	7
Pasta al Ragù Baby	9
Tortellini romagnoli pasticciati	13
Nuggets di Pollo	6
Fishburger	9
Cotoletta con patatine	10

