

# BottegheLle65

## Gli irrinunciabili

**Tagliere Degustazione per 1 Selezione BottegheLle** euro 12,00

Selezione di almeno 10 prodotti tra Salumi e Formaggi del territorio locale con mieli e composta di frutta

**Tagliere Formaggi per 1 Selezione BottegheLle** euro 6,00

Selezione di almeno 5 formaggi del territorio con mieli e composta di frutta

**Tagliere Salumi per 1 Selezione BottegheLle** euro 6,00

Selezione di almeno 5 Salumi del territorio

## I Classici

**#Baccalà con Pomodorini** euro 12,00

Filetto di \*baccalà, olio extravergine di oliva, olive di Gaeta, capperi di Pantelleria, pomodorini Sale di Trapani

**#Frittata di Pasta con Limone** euro 6,00

Pasta Vicidomini, Uova, Sale di Trapani, **Parmigiano Reggiano**, Olio extravergine di oliva,

Fior di latte di Tramonti, limone sfusato amalfitano

## L' Identità

**Piatto di Bocconcini Bufala**

Mozzarella di Bufala 250 grammi

euro 6,00

**#Caccavella Caprese di Bufala**

euro 8,00

Panino semi integrale tostato e svuotato, Mozzarella di Bufala 250 grammi, pomodorini, basilico

**Il Piatto misto di Sottoli del territorio**

euro 7,00

Piatto misto di Melanzane, pomodori, carciofini, zucchini in olio extravergine di oliva

**Caccavella Cetarese**

euro 7,00

Panino semi integrale tostato e svuotato, Tonno di Cetara, pomodorini, in olio extravergine di oliva Marsicani

**Mortadella Arrostita**

euro 6,00

Mortadella igp Bologna con limone sfusato amalfitano presidio Slow Food

Piatto di circa 100 grammi di prodotto

**Tomino Arrostito con lo Speck**

euro 7,00

Tomino a crosta fiorita di vacca piomentese con speck di montagna

## La cucina Tradizionale locale

### **#Frittata di Pasta con Salumi**

**euro 6,00**

Pasta Vicidomini, Uova, Sale di Trapani, Parmigiano Reggiano, Olio extravergine di oliva, Fior di latte di Trapani, Salumi

### **# Le Insalate di Cereali ( Riso e/o Farro e/o Orzo )**

Cereale, Rucola fresca, Pomodorini, Sale di Trapani, olio Frantoio Marsicani

**euro 6,00**

### **#Pizza di Patate**

**euro 6,00**

Patate, Uova, Parmigiano Reggiano, olio extravergine di oliva, Fior di latte di Trapani, Salumi, Sale di Trapani

### **#Pizza Rustica Classica**

**euro ,600**

Ricotta mista bufala vaccina, salumi artigianali, uova, parmigiano reggiano 36 mesi

### **#Pizza Rustica di Scarola**

Ricotta mista bufala vaccina, scarola, olive, capperi, uova, parmigiano reggiano 36 mesi

### **#Polpette con Sugo**

**euro 7,00**

Carne di vitello, Carne di maiale, Parmigiano Reggiano, olio extravergine di oliva, pomodori pelati, Sale di Trapani

### **Scarola con Olive e Capperi**

**euro 6.00**

Scarola, capperi di Pantelleria, olive di Gaeta, olio extravergine di oliva, Sale di Trapani

### **#Tortino di Melanzane**

**euro 6,00**

Melanzane arrostate, Fior di latte di Trapani, Parmigiano Reggiano, olio extravergine di oliva, pomodori pelati, Sale di Trapani

### **#Verdure Grigliate di Stagione**

**euro 6,00**

Melanzane, zucchine, peperoni, olio marsicani, aglio,

### **#Zuppa di Legumi**

**euro 6,00**

Legumi misti e cereali, olio extravergine di oliva, sedano, carote, cipolle, pomodorini, Sale di Trapani

### **#Zuppa Estiva di Stagione**

**euro 6,00**

olio extravergine di oliva, sedano, carote, cipolle, pomodorini, Sale di Trapani

## **Le Leccornie**

### **Crocante di Nocciola di Giffoni**

**euro 5**

Nocciole, farina 00, zucchero, latte, uova, cioccolato

### **Tiramisu**

**euro 5**

Mascarpone, uova, zucchero, caffè, cioccolato

### **Torta di Gallette al limone sfusato amalfitano**

**euro 5**

Biscotti secchi, uova biologiche, latte intero, scorza di limone, zucchero, limoncello,

### **Torta di Nonna Carolina**

**euro 5**

Pane grattugiato, burro, zucchero, cannella, mela annurca, yogurt di vacca Jersey

### **Morzелlette ( biscotti artigianali misti )**

**euro 5**

Farina mista grani antichi, burro, uova biologiche, nocciole igp di Giffoni, finocchietto, vino aglianico, limone, zucchero

### **Coperto a persona euro 2,00**

**comprensivo di Olio Marsicani e Pane Misto anche con lievito madre e grani antichi e/o Biscotto di grano cotto a legna olive di gaeta miste verdi e nere**

***\*Prodotto surgelato all'origine***

In **grassetto** sono evidenziati alimenti che possono provocare allergie e/o intolleranze, in base al regolamento (UE) N.169/2011

il simbolo # indica che i piatti cucinati seguono l'andamento delle vendite del banco e quindi non sempre disponibili

## La "Selezione Botteghelle" delle Acque Naturali

Acqua della fonte di Acerno microfiltrata sia naturale che con aggiunta di anidride carbonica euro 1,00

Perrier euro 4,00

Plose Naturale euro 4,00

Plose Gassata euro 4,00

## La selezione delle Birre Artigianali

*La selezione delle birre artigianali segue il criterio della passione, qualità e territorialità*

*Birrificiò dell'Aspide*

*Blonde*

*Gairloch*

*Nirvana*

*Saison*

## La "Selezione Botteghelle" dei Vini Campani

*La selezione dei vini è molto legata al gusto personale, per certi versi anarchica e poco modaiola*

*Sicuramente c'è qualche provocazione, ma viene prediletta eleganza, il carattere fa da padrone, e poi anche la conoscenza personale della azienda, della Mission...*

*Le aziende sono :*

*Colline Salernitane: Lunarossa, Montevetrano, Míla Vuolo*

*Costa d'Amalfi: Reale, Vigne di Raíto*

*Cíleno: casebianche, Rotolo, San Salvatore, Tenuta Fasanella,  
Vini del Cavaliere, Maffini*

*Irpinia: Borgodangelo, De Beaumont, Antonio Caggiano,  
Cancelliere, Di Meo, Dell'Angelo, Molettieri, Villa Raiano, Tecce*

*Casertano: Papa, Terra del Principe*

*Ischia: Tommasone*

*Campi Flegrei: Marusciello*

*Benevento: Masseria Venditti, Frattasi*