



bottega
verace





Servizio - 2,5

Tutti i prezzi
sono espressi in Euro.



Le nostre pizze sono fatte con ingredienti rigorosamente selezionati alla fonte.
Gli impasti, preparati dai nostri maestri pizzaioli, sono leggeri e facilmente digeribili.

Scegli il tuo impasto

È possibile scegliere, ogni pizza del menù, in tre varianti di impasto.



CONTEMPORANEO VERACE

Per gli amanti della pizza moderna, con un cornicione molto sviluppato, morbida e gustosa, prodotta con farine di altissima qualità.

*Disponibile anche in versione 100% INTEGRALE + 3

PINSA ROMANA +1,5

Per chi cerca un'alternativa sfiziosa e ideale da condividere.
Gusto e leggerezza si uniscono in un impasto unico.



BASSO E CROCCANTE

Tradizionale pizza a ruota di carro, per chi desidera
un impasto croccante ed estremamente digeribile

*Disponibile anche in versione 100% INTEGRALE + 3



Le nostre proposte

La Pasqualino – 12,5

Mozzarella di bufala, salsa di pomodoro perino rosso, spaccatella di pomodoro datterino rosso e basilico .

*disponibile anche in versione gluten free +3,5

La Armando – 13,5

Salsa di pomodoro perino rosso, peperoni grigliati, fiori di capperi, chips di melanzane, olive riviera e basilico.

La Tittuzza – 11

Salsa di pomodoro perino rosso, fiori di capperi, filetti di alici e basilico.

La Falcione – 12

Salsa di pomodoro perino rosso, filetti di tonno, rucola, cipolle caramellate, spaccatella di pomodoro datterino giallo ed olive riviera.

La Porcina – 17 ✦ **LA PIÙ RAFFINATA!**

Mozzarella fiordilatte, funghi porcini trifolati*, salsiccia sgranata, tartufo nero a fette.

La Gerardo – 14 ✦ **LA PIÙ VENDUTA!**

Mozzarella fiordilatte, ciuffi di songino, prosciutto crudo, spaccatella di pomodoro datterino giallo, scaglie di grana.

La Tradizionale – 8,5

Salsa di pomodoro perino rosso, mozzarella fiordilatte, spolverata di parmigiano e basilico.

*disponibile anche in versione gluten free +3,5

La Debora – 14

Salsa al pesto di basilico, mozzarella fiordilatte, stracciatella, pomodori secchi e olive.

La Martina – 13

Mozzarella fiordilatte, gorgonzola, provola, ricotta, noci e miele.

La Porchetella – 12

Mozzarella fiordilatte, porchetta, carciofi sott'olio, scaglie di grana e foglia di basilico.

La Violetta – 14 ✦ **LA NOSTRA CREAZIONE**

Vellutata di cappuccio viola, scamorza affumicata, mozzarella fiordilatte, chips di melanzane, peperone crudo, pomodori secchi e basilico.

La Montagnola – 14,5

Mozzarella fiordilatte, lardo di montagna in conca, guanciale croccante, patate al forno e salsa boscaiola “Bottega Verace”.

La Nerano – 13 ✦ **LA PIÙ APPREZZATA**

Crema di zucchine, mozzarella fiordilatte, scamorza affumicata, zucchine alla scapece, scaglie di provolone del monaco.

La Peppone – 13

Mozzarella fiordilatte, gorgonzola, salame piccante, scaglie di peperone crusco e basilico.

La Cesira – 13,5

Cornicione ripieno di ricotta e pepe nero, mozzarella fiordilatte, carciofini sott'olio, olive riviera, funghi champignon, prosciutto cotto e basilico.

La Lucia – 13,5

Mozzarella fiordilatte, scamorza affumicata, mortadella, mousse di ricotta, granella di pistacchio e scorza di limone della Costiera Amalfitana.

La Peter – 12,5

Salsa di pomodoro perino rosso, mozzarella fiordilatte, speck, cipolle caramellate e basilico.

La Giulia – 13

Salsa di pomodoro perino rosso, spaccatella di pomodoro datterino giallo, burrata, mousse di ricotta al basilico.

La Gina – 14

Mozzarella fiordilatte, bresaola della Valtellina IGP, rucola, scaglie di grana, spaccatella di pomodoro datterino rosso e glassa di aceto balsamico.

La Don Raffaè – 12

Mozzarella fiordilatte, salsiccia sgranata, friarielli.

La Riccardino – 13,5

Salsa di pomodoro perino rosso, mozzarella fiordilatte, parmigiana di melanzane.

Disponibile:

Mozzarella senza lattosio + 1,5

Aggiunte + 1,5

Mozzarella di bufala, burrata + 2,5

Funghi porcini*, tartufo nero + 5

Cornicione ripieno + 2,5





Antipasti

La Selezione Verace – 16

Un grande classico di qualità: una selezione di salumi, tutti rigorosamente italiani, accompagnati dalla giardiniera di Bottega Verace e da una selezione di formaggi nostrani.

Le Sfizioosità – 13

Cestinetto di zeppoline* alle alghe e polpette di melanzane, affiancato da due pizzelle napoletane ai due pomodori.

Pizzelle by Bottega Verace – 10,5 ✦ IL PIÙ VENDUTO!

Per gli amanti della tradizione abbiamo rivisitato le nostre pizzelle fritte, con salsa di perino rosso e datterino giallo, aggiungendo alcuni ingredienti che amiamo tantissimo: scaglie di peperone crusco, mozzarella di bufala e filetti di acciuga.

Parmigiana di melanzane – 12

La classica parmigiana, fatta con la stessa attenzione e cura che ci metteva la nonna.

Mozzarella di Bufala – 13

Sempre lei, l'intramontabile mozzarella di bufala da 250gr con spaccatella di pomodoro datterino e songino.

Polpo Scottato – 12,5

Polpo* scottato alla piastra su crema di patate e prezzemolo.

La Tartare – 13 ✦ IL PIÙ VENDUTO!

Battuta di scottona al naturale, accompagnata da spaccatella di pomodoro datterino e condita con olio EVO.

✦ Vuoi il massimo? Aggiungi stracciatella fiordilatte e scaglie di tartufo nero! +5

Primi piatti

Spaghetti tonno e spunzillo – 15

Conosci il pomodoro spunzillo? È un pomodoro tipico dei Monti Lattari, Costiera Amalfitana, raccolto e lavorato a mano nella forma tipica del “piennolo”. Noi lo adoriamo, e abbiamo pensato di proportelo abbinato a uno spaghetti di Gragnano IGP e cubetti di tonno* saltato.

Risotto zafferano e salsiccia – 16

Riso carnaroli allo zafferano, mantecato alla crema di parmigiano con salsiccia trentina sgranata.

Tonnarelli Cacio e Pepe – 13,5

Un grande classico della cucina italiana.

Caserecce Scampi e Gamberi – 16

Caserecce di Gragnano IGP con scampi*, gamberi* e spaccatella di pomodoro datterino.

Fusilloni alla Carbonara – 13 **✦ IL PIÙ VENDUTO!**

Fusillone di Gragnano IGP con guanciale croccante e spolverata di pecorino.

Linguine zucchine e burrata – 13,5

Linguine di gragnano IGP con crema di zucchine, noci e burrata.



Secondi Piatti

La Costata – 34

Costata di scottona cotta al forno e passata alla piastra, accompagnata da un contorno di verdure grigliate (circa 700g).

✦✦ **Vuoi il massimo?** Provala con funghi porcini* e patate al forno! + 5

Branzino al forno – 20

Filetto di branzino al forno servito su schiacciata di patate prezzemolate.

Cuoppo di mare – 22

Cuoppo misto di gamberi*, totani* e verdure in croccante panatura.

La tagliata rucola e datterini – 23 ✦✦ **IL PIÙ VENDUTO!**

Tagliata di scottona, servita con scaglie di grana, spaccatella di datterini e rucola.

✦✦ **Vuoi il massimo?** Provala con funghi porcini* e patate al forno! + 5

La Cotoletta – 20

Classico della cucina milanese che piace a grandi e piccini. Accompagnata da patatine fritte*.

Contorni

Verdure grigliate - 6

Patatine Fritte *- 5

Porcini trifolati* con patate al forno - 6



Le Bowl Veraci

Le nuove bowl della Bottega, fresche, salutari e genuine, perfette sia a pranzo che a cena! Se vuoi, chiedi allo staff crostini in aggiunta!

Scegli la base



Riso Venere



Riso Basmati



Farro

Scegli gli ingredienti

Vegetariana – 14

Spaccatella di datterino rosso, cipolla di Tropea IGP, Songino noci croccanti e cubetti di Feta.

Polpo – 17

Polpo* scottato con avocado, pomodori datterini rossi e gialli, rucola e salsa yogurt by Bottega Verace.

Pesce – 16 ✦ **IL PIÙ VENDUTO!**

Salmone marinato all'arancia, rucola, composta di mango, datterini rossi e gialli e semi di sesamo.

Pollo – 15

Pollo alla piastra, songino, olive riviera e spaccatella di datterino rosso.

✦ **Vuoi il massimo?** Provala in versione Bomba, con aggiunta di uovo occhio di bue e guancialetto croccante! + 4





Burger Veraci

Tartufello – 18

Tartare di manzo, stracciatella fiordilatte, tartufo nero, pomodoro datterino rosso, songino.

'Zi Gaetano – 16,5 ✦ IL PIÙ VENDUTO!

Scottona con cipolla caramellata di Tropea IGP, provola affumicata silana, pancetta croccante, pomodoro, lattuga spumiglia.

✦ **VUOI ESAGERARE?** Prova la VERSIONE DOPPIA da 300g! + 5

Ser Guglielmo – 17

Burger di scottona, lardo trentino, uovo occhio di bue, lattuga spumiglia, salsa boscaiola Bottega Verace

✦ **VUOI ESAGERARE?** Prova la VERSIONE DOPPIA da 300g! + 5

Rosina – 16 ✦ NUOVO!

Burger di pollo, crema di parmigiano, pancetta affumicata, songino, crema di avocado.

Tutti i nostri burger sono serviti con patate fritte* della Bottega.

Aggiunte + 1,5

Ketchup, Maionese + 0,5



*bottega
verace*



*bottega
verace*



Lista Vini

ROSSI

VALPOLICELLA CLASSICO IL GENIO - 20
FORNASER

BONARDA CRESTA DEI GHIFFI - 20
FRATELLI AGNES

BLAUBURGUNDER - 24
MURI-GRIES

MERLOT - 18
ALTURIS

MORELLINO - 20
HEBA

BIANCHI

RIBOLLA GIALLA - 18
ALTURIS

SAUVIGNON - 18
ALTURIS

VERMENTINO SOPRASOLE - 24
PALA

GEWÜRZTRAMINER - 22
MURI-GRIES

LUGANA I FRATI - 24
CA' DEI FRATI

BOLLE

PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG SOLER - 18
MARSURET

MOTIVO ROSÉ- 18
BORGO MOLINA

DOMM - 24
NETTARE DEI SANTI

DOMM ROSÉ - 26

61 SATEN - 40
BERLUCCHI

I VINI DELLA BOTTEGA

ROSSO VERACE MONTEPULCIANO - 10

BIANCO VERACE TREBBIANO - 10

VINI AL CALICE - 5

PROSECCO

PINOT GRIGIO

CHIANTI DOCG





Le birre artigianali della Bottega!



La Bionda Verace – 5

Birra artigianale bionda, secondo la ricetta di Bottega Verace. Leggera e dissetante, si adatta a ogni tipo di pasto.

Bottiglia 33cl

Lager 4,6 %

Colore: bionda

AMARO ★★

CORPO ★★



La Rossa Verace – 5

Birra rossa sviluppata secondo la nostra ricetta. Corposa e molto aromatica, si sposa bene con piatti elaborati o dalle note affumicate.

Bottiglia 33cl

Bock rossa 5,2 % vol

Colore: rosso-ambrato

AMARO ★★

CORPO ★★

Le Birre alla spina



Poretti | 4 Luppoli L'Originale (5,0% vol)

Una pregiata lager generosamente luppolata, dal corpo rotondo e caratterizzata dalla spiccata armonia fra la fragranza del malto e i profumi del luppolo. Creata dai Mastri Birrai del Birrificio Angelo Poretti.

20 cl - 4 | 40 cl - 7



Poretti | 4 Luppoli Non Filtrata (5,0% vol)

Una birra beverage dal sapore fresco e dissetante, in cui gli aromi dei luppoli e le fragranze del malto si integrano alla gentile ruvidità del lievito. Creata dai Mastri Birrai del Birrificio Angelo Poretti.

20 c - 4 | 40 cl - 7



Poretti | 6 Luppoli Bock Rossa (7,0% vol)

Una birra dal gusto di malto tostato con venature di caramello e liquirizia, un'intensa luppolatura per una rossa doppio malto corposa dalla spiccata personalità. Creata dai Mastri Birrai del Birrificio Angelo Poretti.

20 cl - 4 | 40 cl - 7



Poretti | 7 Luppoli Blanche (5,3% vol)

Una birra Blanche non filtrata caratterizzata da 7 varietà di luppolo che le donano profumi e aromi floreali. Valorizzata dall'utilizzo di una varietà di luppolo coltivato in Italia.

20 cl - 4 | 40 cl - 7



Poretti | 9 IPA (5,9% vol)

Una birra IPA non filtrata e ad alta fermentazione, caratterizzata da uno speciale bouquet di 9 varietà di luppolo che le donano un aroma agrumato. Valorizzata dall'uso di una varietà di luppolo coltivato in Italia.

20 cl - 3,5 | 40 cl - 6,5



Grandi formati



G Julia Nord - 16

75 cl - Bionda 5,5 % vol

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Dal corpo leggero e aroma dai toni caldi. Si abbina bene a piatti semplici, crostacei, formaggi a pasta molle e carni bianche.



G Julia Est - 16

75 cl - Weizen 6,0 % vol

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Gusto complesso ed elegante, retrogusto di banana, tipico. Perfetta con piatti speziati, formaggi di media stagionatura ed erborinati, zuppe e salumi.

Birre Premium: BDPR



Camou - 14

50 cl - Saison 5.9 % vol

Birra realizzata con il 30% di grano Senatore Cappelli, frumento duro aristato che non ha mai subito le alterazioni e che mantiene il sapore e le proprietà originarie, è una birra dal bel colore dorato, dissetante, gratificante, da bere in ogni occasione.



Blond Ale - 14

50 cl - Golden ale 4,9 % vol

Birra non filtrata e non pastorizzata di altissimo livello, al palato si presenta equilibrata e molto aromatica. La sua ricetta si ispira alle migliori golden ale belghe, dove prevale un delicato sapore fruttato e agrumato.

Opzioni speciali



Poretti | 4 Luppoli Analcolica Zero.Zero (0,0% vol) - 5

33 cl

Ideata dai Mastri Birrai del Birrificio Angelo Poretti, è una birra analcolica con un gusto sorprendente e un corpo delicato e vellutato, da gustare senza pensieri.



Poretti | 4 Luppoli senza glutine - 5

33 cl

Una pregiata lager senza glutine dal corpo rotondo e generosamente luppolata, caratterizzata dall'uso di una varietà di luppolo coltivato in Italia. Si tratta di una birra senza glutine garantita dal marchio spiga barrata AIC. Una lager dal corpo rotondo caratterizzata dall'armonia tra la fragranza del malto e i profumi del luppolo.



Il bar

Acqua naturale 0,5 L - 2

Acqua frizzante 0,5 L - 2

Acqua naturale 0,75 L - 3,5

Acqua frizzante 0,75 L - 3,5

Coca Cola 33 cl - 3,5

Coca Cola Zero 33 cl - 3,5

Fanta 33 cl - 3,5

Sprite 33 cl - 3,5

The al limone 33 cl - 3,5

The alla pesca 33 cl - 3,5

Acqua tonica 33 cl - 3,5

Crodino - 3,5



Caffetteria

Caffè espresso - 2

Caffè decaffeinato - 2

Caffè doppio - 3

Caffè d'orzo - 2

Caffè al ginseng - 2

Cappuccino - 2

Amari

Braulio - 5

Amaro Lucano - 5

Amaro Montenegro - 5

Amaro del Capo - 5

Baileys - 5

Fernet Branca - 5

Mirto - 5

Sambuca - 5

Glen Grant - 5

Rhum Matusalem - 8

Grappa - 5

Grappa Barrique - 6

Liquori della Costiera Amalfitana

Limoncello tradizionale - 5

Meloncello - 5

Pistacchio - 5

Concerto di erbe - 5

Finocchietto selvatico - 5

Liquirizia - 5



La lista degli allergeni è disponibile in cassa e al seguente link:



Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi contrassegnati con “*”, sono congelati o surgelati all’origine dal produttore oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi della Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergiche prima dell’ordinazione. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni incrociate.



Bottega Verace affonda le sue radici in un tempo lontano, quando i sapori erano autentici, genuini e inconfondibili. Nasce da un viaggio alla scoperta delle eccellenze gastronomiche italiane, per preservarle, reinterpretarle e portarle in tavola.

All'inizio c'era Pasqualino

Bottega Verace nasce dalla storia di nostro nonno Pasqualino Esmo, agricoltore e figlio d'arte, nato nel 1931 nella fertile pianura di Paestum. I suoi racconti hanno accompagnato intere generazioni, trasmettendo passione e amore per le cose buone e ben fatte. Fin da bambino, **Pasqualino era abituato ai sapori autentici di un territorio unico e affascinante.** La sua curiosità, però, lo spingeva oltre i confini della sua terra: crescendo, iniziò a viaggiare per l'Italia, scoprendo un Paese ricco di gioia di vivere e tradizioni culinarie. Nelle botteghe di ogni angolo d'Italia trovava sapori e profumi sempre nuovi. **Paese dopo paese, Pasqualino incontrava altri agricoltori appassionati come lui,** con cui condividevano esperienze e prodotti.

Dalla tradizione al futuro

Bottega Verace raccoglie l'eredità di Pasqualino per tramandarla a chiunque voglia ascoltare una storia autentica. **Non è solo una catena di ristorazione, ma un vero e proprio stile di vita:** inconfondibile, personale, unico. È una promessa mantenuta, un'idea sincera, **una proposta concreta per chi vuole partire per un viaggio all'insegna dell'ospitalità e della buona cucina della tradizione italiana.**



MILANO LINATE
Via Achille Grandi, 9 • Peschiera Borromeo

WWW.BOTTEGAVERACE.IT

SEGUICI SU  

#BottegaVerace