

ОСНОВНИ РИБНИ И ВЕГЕТАРИАНСКИ ЯСТИЯ.

ФИЛЕ ОТ ЛАВРАК, **290 г / 16,80 € / 32,86 лв**
поднесен с ньоки с броколи и леко пикантен сос салморильо^{1, 4}

ФИЛЕ ОТ СЪОМГА С ПРЕСЕН СПАНАК, **300 г / 18,90 € / 36,97 лв**
сушени доматичета и богат пармезанов сос ^{4, 7}

СКАРИДИ, ГОТВЕНИ БАВНО В ЗЕХТИН, **250 г / 19,90 € / 38,92 лв**
чесън и люти чушки, поръсени с пушен червен пипер
и поднесени с хляб с квас ^{1, 2}

ЯЙЦА **300 г / 10,20 € / 19,95 лв**
от свободно гледани пасищни кокошки
с леко пикантен доматен сос, праз лук и моцарела ^{3, 7}

ВЕГАН ЯСТИЕ **300 г / 10,20 € / 19,95 лв**
със запечени на плоча карфиол и кладница,
поднесени върху хумус от нахут със сушени на слънце доматичета

КРЕМА ДИ ПОЛЕНТА АЛ ТАРТУФО, **300 г / 9,80 € / 19,17 лв**
поднесена с манатарки и яйца ^{3, 7}

ПАРМИДЖАНА **380 г / 11,70 € / 22,88 лв**
Класическо италианско ястие с патладжан,
моцарела фиор ди лате, домати и пармезан ⁷

ОСНОВНИ МЕСНИ ЯСТИЯ.

ФЕРМЕРСКО ПИЛЕ ПАРМИДЖАНО, **350 г / 12,30 € / 24,06 лв**
панирано с панко галета, топло доматиено конкасе, пармезан ^{1, 3, 7}

СВИНСКА ВРАТНА ПЪРЖОЛА **300 г / 12,80 € / 25,03 лв**
от породата Дюрок, поднесена със стек от червено зеле,
запечено с едрозърнеста горчица ¹⁰

СИЦИЛИАНСКИ КЮФТЕТА **380 г / 14,30 € / 27,97 лв**
от специално селектирано телешко месо от ферма „Омая“,
замесени с пармезан, праз лук, пресни домати, черен пипер,
поднесени с накълцани домати, люти чушки и картофи на фурна ^{1, 7}

БАВНО ГОТВЕНИ СВИНСКИ РЕБРА **350 г / 14,80 € / 28,95 лв**
с пикантен барбекю сос, поднесени със смачкан картоф
с песто и глазирани в балсамико морковчета ^{8, 9, 10}

БАВНО ГОТВЕНИ В СУ ВИД ТЕЛЕШКИ БУЗИ **380 г / 19,90 € / 38,92 лв**
в червено вино и подправки, поднесени
с флан от батат и печена чушка и грейви сос ^{7, 9}

ТЕЛЕШКО БОНФИЛЕ **300 г / 25,50 € / 49,87 лв**
със сос от манатарки, поднесено със запечени картофи ⁷



СПИСЪК НА АЛЕРГЕНИТЕ В ХРАНИТЕ:

- Зърнени култури, съдържащи глутен
- Ракообразни и продукти от тях
- Яйца и продукти от тях
- Риба и рибни продукти
- Фъстъци и продукти от тях
- Соя и соеви продукти
- Мляко и млечни продукти
- Ядки
- Целина и продукти от нея
- Синап и продукти от него
- Сусамово семе и продукти от него
- Лупина и продукти от нея
- Серен диоксид и сулфиди
- Мекотели и продукти от тях



ДЕСЕРТИ.

GELATO
Занаятчийско производство с фермерско мляко ^{5, 6, 7, 8}
100 г / 3,30 € / 6,45 лв

ЧИЙЗКЕЙК С ТИКВА И ДЖИНДЖИФИЛ ^{1, 7}
1 бр. / 6,10 € / 11,93 лв

ДОМАШНО ПРИГОТВЕН СЛАДКИШ ОТ ОВЕСЕНИ ЯДКИ,
кафява захар, сушени плодове и пълнозърнесто
брашно, поднесен с ванилово маскарпоне ^{1, 3, 7, 8}
150 г / 5,10 € / 9,97 лв

БЕЗГЛУТЕНОВА ТОРТА ДЕЛИЦИЯ
Медени блатове с лешников крем и маскарпоне,
марципан и шоколадов ганаж ^{3, 7, 8}
1 бр. / 6,10 € / 11,93 лв

ТОРТА АМАРЕНИ
С медени блатове, шоколадов ганаж, мариновани
вишни и пухкав домашен млечен крем ^{1, 3, 7, 8}
1 бр. / 6,10 € / 11,93 лв

ТИРАМИСУ ^{1, 3, 7}
150 г / 6,10 € / 11,93 лв

МУС ОТ КЕСТЕНИ С БЕЛГИЙСКИ ШОКОЛАД
(80% какао) с крем от маскарпоне и портокалов сок ^{3, 7, 8}
90 г / 6,10 € / 11,93 лв

КРЕМ ЙОГУРТ С ВИШНИ С ЧЕРЕН ПИПЕР,
бадемов марципан и млечен шоколад с ликьор
амарето ^{7, 8}
160 г / 6,10 € / 11,93 лв

LABOTTEGA.BG

МЕНЮ

ЕСЕН - ЗИМА 2025 / 2026

LABOTTEGA





САЛАТИ.

САЛАТА ОТ ПЕЧЕНИ НА МЯСТО ЧУШКИ, **250 г / 9,20 € / 17,99 лв**
домати, мариновано краве сирене и рукола⁷

САЛАТА С КЕЙЛ, БЕЙБИ СПАНАК, **250 г / 9,70 € / 18,97 лв**
валериана, свежо биволско сирене, чери домати, маслини Таджаска, яйчен дресинг и домашни крекери с микс от семена^{3, 7, 8, 11}

СВЕЖИ САЛАТИ С ПРОШУТО КРУДО **280 г / 10,20 € / 19,95 лв**
домати, яйца и дресинг от босилекова майонеза^{3, 8}

САЛАТА ОТ ПЕЧЕНО ЧЕРВЕНО ЦВЕКЛО **300 г / 10,20 € / 19,95 лв**
с бурата, тиквени семки и песто от магданоз (салатата може да бъде приготвена също с бурата с трюфел и пушена бурата)^{7, 8}

САЛАТА С ПЕЧЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ **310 г / 11,20 € / 21,90 лв**
(чушка, патладжан, тиквичка) и пушена бурата⁷

АНТИПАСТИ.

КРОСТИНИ СЪС ЗАПЕЧЕНА МОЦАРЕЛА
и трюфелова паста^{1, 7}
220 г / 7,70 € / 15,06 лв

ПАТЕ МИСТИ
хумус от нахут със сушени на слънце домати, сиренов мус с билки и зехтин аурелио, пастет от маслини, пастет от сушени на слънце домати, поднесени с препечен хляб с квас на пекарна „Комат“^{1, 7}
250 г / 10,20 € / 19,95 лв

ТАРТИНЕ С КРЕМ РИКОТА,
праз лук, печени чушки и маслини таджаска^{1, 7}
250 г / 7,70 € / 15,06 лв

ЧИКЕТИ (ПРОЧУТИТЕ ВЕНЕЦИАНСКИ ТАПАСИ)
с бавно готвена съомга и карфиол, праз лук, поднесени с шотове върджин блъди мери и хляб с квас^{1, 4}
200 г / 9,70 € / 18,97 лв

ХРУПКАВИ КАЛМАРИ,
поднесени със сос ремулад и зелена салата^{1, 3, 7, 14}
250 г / 12,50 € / 24,45 лв

ТАРТАР ОТ ТЕЛЕШКО БОН ФИЛЕ
с фермерско яйце (горчица, кисели краставички, червен лук, каперси)^{1, 3, 10}
200 г / 14,80 € / 28,95 лв

СУПИ.

КРЕМ СУПА ОТ ТИКВА
с пушена бурата и печени тиквени семки^{7, 8}
300 мл / 5,10 € / 9,97 лв

КРЕМ СУПА ОТ БОБ БОРЛОТИ
със сотирани манатарки⁹
300 мл / 5,10 € / 9,97 лв

ПРЯСНА ПАСТА.

Ръчно направени в La Bottega
КАКАОВИ РАВИОЛИ
с рагу от говеждо месо и зеленчуци, тиква и пармезан, във винен сос и листчета пармезан^{1, 7, 9}
270 г / 10,30 € / 20,15 лв

Ръчно направени в La Bottega
РАВИОЛИ ПЕПЕРОНАТИ
(с червена чушка в тестото), пълнени със свежа моцарела фиор ди лате и трюфел в крем от печена чушка, домати и маслини Таджаска^{1, 7}
250 г / 10,30 € / 20,15 лв



СУХА ПАСТА.

Суха паста „la Campofilone“ е считана от много италиански шеф готвачи за най-добрата. Качеството е гарантирано от произхода на зърната пшеница, които се отглеждат в собственото стопанство, яйцата от свободно гледани кокошки и пълпърдъци и затворения цикъл на производство.

СПАГЕТИ LA CAMPOFILONE АЛЪО ОЛЪО
със зехтин, чесън, пеперончино, магданоз и пармезан^{1, 7}
300 г / 7,70 € / 15,06 лв

СПАГЕТИ LA CAMPOFILONE С ТЕЛЕШКИ КЮФТЕНЦА
от Шароле от ферма „Омая Ранч“, домати, сос и пармезан^{1, 7}
330 г / 10,20 € / 19,95 лв

ПАПАРДЕЛЕ LA CAMPOFILONE С ГЪБИ КЛАДНИЦА
и манатарки, пастет от трюфел, чесън и пармезан^{1, 7}
300 г / 10,30 € / 20,15 лв

СПАГЕТИ НЕРО ДИ СЕПИЯ
(с мастило от сепия) с бейби калмари, скариди, миди вонголе, чесън, магданоз и чери домати^{1, 2, 7, 14}
280 г / 13,70 € / 26,79 лв

НЪОКИ С КРЕМ ГОРГОНЗОЛА,
радикио, пресен спанак и пармезан^{7, 9}
330 г / 10,20 € / 19,95 лв

ТАЛЯТЕЛИ LA CAMPOFILONE С АРОМАТЕН СОС ОТ МАНАТАРКИ,
телешко бонфиле, спанак, песто от сушени домати и пармезан^{1, 3, 7}
300 г / 14,80 € / 28,95 лв

РИЗОТО.

РИЗОТО С МАНАТАРКИ,
праз лук и пармезан⁷
300 г / 11,20 € / 21,90 лв

РИЗОТО С ЧЕРВЕНО ЦВЕКЛО,
горгонзола долче и орехи^{7, 8}
300 г / 11,20 € / 21,90 лв



ПИЦА.

Пиците ни се правят с квас или както казват в Италия: Lievito madre (тесто майка). Правим ги с италианско брашно тип 00 и твърда пшеница /семола/, сос от сицилиански домати и задължително с италианска моцарела за пица фиор ди лате.

ПИЦА МАРГАРИТА
Домати, моцарела фиор ди лате, риган и пресен босилек^{1, 7}
400 г / 8,20 € / 16,04 лв

ПИЦА БУФАЛИНА
Доматен сос, занаятчийска биволска моцарела от Кампаня DOP, пресен босилек^{1, 7}
400 г / 10,20 € / 19,95 лв

ПИЦА САЛАМИ
Пикантен салам от Трентино, домати, моцарела фиор ди лате и риган^{1, 7}
400 г / 10,20 € / 19,95 лв

ПИЦА КАПРИЧОЗА
Шунка, гъби, домати, моцарела фиор ди лате, артишок и риган^{1, 7}
400 г / 10,30 € / 20,15 лв

ПИЦА КУАТРО ФОРМАДЖИ
Домати, моцарела фиор ди лате, таледжо, горгондзола и пармезан^{1, 7} /може да бъде поръчана и без домати/
400 г / 11,50 € / 22,49 лв

ПИЦА С ПРОШУТО КРУДО,
моцарела фиор ди лате, рукола и чери домати^{1, 7}
400 г / 12,20 € / 23,86 лв

ПИЦА КАРБОНАРА
Моцарела фиор ди лате, пекорино, панчета и крем от яйчен жълтък и черен пипер^{1, 3, 7}
400 г / 12,20 € / 23,86 лв

БУРГЕРИ.

БУРГЕР ИТАЛИАНО
фермерско телешко месо от ферма „Омая“ с моцарела, грилован домати, сладък лук, песто дженевезе и пармезанова майонеза в прясно изпечено хлебче фокача, поднесен с пармезанов картоф на фурна^{1, 3, 7, 8, 10}
400 г / 14,60 € / 28,55 лв

ФЕРМЕРСКИ БУРГЕР ОТ ТЕЛЕШКО БЛЕК АНГЪС
с пушена бурата, сладък лук, пресен домати и мери роуз сос в бриош, поднесен с пармезанов картоф на фурна^{1, 3, 7}
400 г / 15,30 € / 29,92 лв