



**LABOTTEGA**

---

МЕНЮ

menu

СКАНИРАЙ  
за онлайн меню:



Салата от домашно печени чушки, домати,  
мариновано краве сирене и рукола

250 г / 12,90 лв

Алергени: мляко

Салата с бейби калмари, микс от свежи салати,  
портокалови филенца и чери домати

275 г / 14,90 лв

Алергени: мекотели

Салата Капрезе - домати, прясна моцарела,  
зехтин екстра върджин и домашно песто от босилек  
(Салатата може да бъде приготвена също с биволска моцарела, бурата,  
бурата с трюфел и пушена бурата. Моля, попитайте Вашия сервитьор.)

280 г / 15,90 лв

Алергени: мляко, ядки

Микс от свежи салати с прошуто крудо, домати, фермерски яйца  
от „Съни Фарм“, с. Абланица и дресинг от босилекова майонеза

280 г / 15,90 лв

Алергени: мляко, яйца

Салата от скариди,  
свежи тиквички, селари, фенел и дресинг с лайм

250 г / 17,90 лв

Алергени: целина, ракообразни, мляко

Салата с бурата, ягоди, рукола и прясна мента

280 г / 19,90 лв

Алергени: мляко



САЛАТИ

salads

Брускети с домати, маслини Тагжаска, чесън и босилек  
200 г / 11,50 лв  
Алергени: глутен

Пате мисти - пастет от сушени на слънце домати, сиренов мус с билки и зехтин аурелио, пастет от маслини, пастет от артишок, поднесени с препечен хляб с квас на „Комат“  
250 г / 13,50 лв  
Алергени: глутен, мляко

Чикети с филе от лаврак, приготвено на пара, крем с пресни билки, крудите от фенел и печени орехи, поднесени със свежа гуакамолена напитка  
200 г / 20,90 лв  
Алергени: глутен, риба, ядки

Тартар от скариди, авокадо и целина, поднесен с крем от краставица и кисело мляко  
160 г / 19,50 лв  
Алергени: ракообразни, мляко, целина, глутен

Хрупкави калмари, поднесени със сос ремулад и зелена салата  
250 г / 23,20 лв  
Алергени: глутен, мляко, мекотели, яйца



---

АНТИПАСТИ

antipasti

Крем супа от пресен грах с мента и поширани пълпъдъчи яйца  
300 мл / 8,90 лв  
Алергени: мляко, яйца

Италианска доматиена супа с морски дарове  
300 мл / 14,90 лв  
Алергени: мекотели, ракообразни



---

СУПИ

soups

Пресни ръчно приготвени равиоли с рикота, див лук и шам фъстък  
в маслен сос със салса от свежи накълцани домати

250 г / 14,90 лв

Алергени: глутен, мляко, ядки

Пресни ръчно приготвени равиоли пеперонати  
(с червена чушка в тестото), пълнени със свежа моцарела и  
трюфел в крем от печена чушка и маслини Тагжаска

250 г / 17,90 лв

Алергени: глутен, мляко

Пресни ръчно приготвени равиоли с филе от лаврак, каперси,  
крем сирене, див лук и пармезан в цитрусов ескабеж  
със спанак и хибискус

250 г / 19,10 лв

Алергени: глутен, мляко, риба

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 пъдпъдъци и затворения цикъл на производство.

Спагети La Campofilone альо ольо със зехтин,  
чесън, пеперончино, магданоз и пармезан

300 г / 11,90 лв

Алергени: глутен, мляко

Спагети La Campofilone с телешки кюфтенца от Шароле  
от ферма „Омая Ранч“, доматиен сос и пармезан

330 г / 15,50 лв

Алергени: глутен, мляко

Панаргеле La Campofilone с бурата, сладък пресен грах и чери  
домати

280 гр / 18,90 лв

Алергени: глутен, мляко, яйца

Спагети ала пескаторе със скариди,  
калмар и миди с конкасе от свежи домати, магданоз, чесън

300 г / 19,80 лв

Алергени: глутен, ракообразни, мекотели

Таятели La Campofilone с манатарки, телешко бонфиле, спанак,  
песто от сушени домати и пармезан

/могат да бъдат изпълнени и с пресни, ръчно правени таятели със спанак в тестото/

300 г / 24,00 лв

Алергени: глутен, яйца, мляко



---

ПРИМИ

primi

Ризото верде с тиквички, спанак, сладък грах и пресен лук

300 гр / 16,90 лв

Алергени: мляко

Ризото ала маринара с миди, калмари и скариди

350 г / 19,90 лв

Алергени: яйца, ракообразни, мекотели



---

ПРИМИ

primi

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

Пица Маргарита - домати, моцарела, риган и пресен босилек  
400 г / 11,90 лв  
Алергени: глутен, мляко  
(Пица Маргарита с биволска моцарела - 17,90 лв)

Пица Капричоза - шунка, гъби, домати, моцарела, артишок и риган  
400 г / 16,90 лв  
Алергени: глутен, мляко

Пица Салами - пикантен салам, домати, моцарела и риган  
400 г / 16,90 лв  
Алергени: глутен, мляко

Пица с пълнозърнист хляб и изобилие от пресен лук  
400 г / 18,70 лв  
Алергени: глутен, мляко, яйца

Пица кватро формаджи – домати, моцарела, талегжо, горгондзола и пармезан /може да бъде поръчана и без домати/  
400 г / 18,50 лв  
Алергени: глутен, мляко

Пица с прошуто крудо, моцарела, рукола и чери домати  
400 г / 19,90 лв  
Алергени: глутен, мляко



---

ПИЦА

pizza

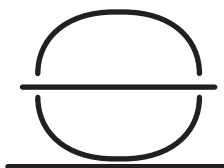


Бургер Италиано  
телешко месо от ферма „Омая“ с моцарела, грилован домати,  
сладък лук, песто дженовезе и пармезанова  
майонеза в прясно изпечено хлебче фокача,  
поднесен с пармезанов картоф на фурна  
400 г / 25,90 лв

Алергени: яйца, мляко, глутен, синап, ядки

Фермерски Бургер Блек Ангъс (странджа сахар)  
със сирене качота с трюфел, сладък лук и крем песто, кълцана  
свежа салата с билков дресинг в бриош,  
поднесен с пармезанов картоф на фурна  
400 г / 29,99 лв

Алергени: глутен, мляко, яйца



---

БУРГЕРИ

bungers

Филе лаврак, поднесено с лек крем от грах и печен фенел

300 г / 25,90 лв

Алергени: мляко, риба

Скариди, готвени бавно в зехтин, чесън и люти чушки,  
поръсени с пушен червен пипер и поднесени с хляб с квас

250 г / 29,90 лв

Алергени: глутен, ракообразни

Шишче от октопод, поднесено със салата,  
фенел и радикио и свеж йогурт крем

280 г / 36,00 лв

Алергени: мекотели, мляко

Веган ястие със запечени на плоча карфиол и кладница,  
поднесени върху сладък италиански грах с мента

300 г / 15,90 лв

Пармиджана - класическо италианско ястие с патладжан,  
моцарела, домати и пармезан

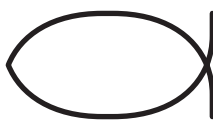
380 г / 18,50 лв

Алергени: мляко, глутен

Фермерски яйца, запечени с моцарела, пресен лук,  
грах и тиквички, с трюфелова паста

300 г / 18,90 лв

Алергени: мляко, яйца



ОСНОВНИ ЯСТИЯ - морски и вегетариански

sea food and vegetarian main courses

Пилешко филе, мариновано в Лимончело и Песто ги Дженовезе с пюре  
от моркови и фреш от портокал

350 г / 21,90 лв

Алергени: мляко, ядки

Сицилиански кюфтета от специално селектирано телешко месо  
от ферма „Омая“, замесени с пармезан, праз лук, пресни домати,  
черен пипер и сол, поднесени с накълцани домати

и люти чушки и картофи на фурна

380 г / 21,90 лв

Алергени: мляко

Бавно готвени свински ребра Дюрок  
с пикантен барбекю сос и картофи уеджис

350 г / 24,90 лв

Телешки наденички от ферма „Омая“, поднесени със  
смачкан картоф с песто и шишче с печени чери домати

350 г / 24,90 лв

Алергени: мляко, ядки

Телешко бонфиле със сос от манатарки,  
поднесено със запечени картофи и домати конфи

300 г / 41,90 лв

Алергени: мляко



ОСНОВНИ ЯСТΙΑ

main courses

Gelato – домашно производство  
100 г / 3,80 лв

Алергени: мляко, ядки, фъстъци, соя

Gelato – домашно производство  
Пистакио, Сорбе Манго  
100 г / 5,20 лв

Алергени: мляко, ядки, фъстъци, соя

Чийз кейк с пресен ревен  
1 бр. / 8,50 лв

Алергени: глутен, мляко

Домашно приготвен сладкиш от овесени ядки, кафява захар,  
сушени плодове и пълнозърнесто брашно,  
поднесен в сос от ванилово маскарпоне

150 г / 8,50 лв

Алергени: глутен, яйца, ядки, мляко

Тирамису  
150 г / 8,90 лв

Алергени: мляко, глутен, яйца

Мус от кестени с белгийски шоколад (80% какао)  
с крем от маскарпоне и портокалов сок

90 г / 9,50 лв

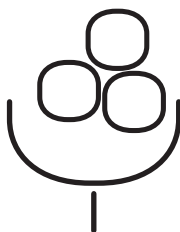
Алергени: мляко, яйца, ядки

Крем йогурт с вишни с черен пипер, бадемов марципан  
и млечен шоколад

160 г / 9,50 лв

Алергени: мляко, ядки

Изберете от нашата селекция от  
премиум италиански сирена на Casearia Carpenedo



---

ДЕСЕРТИ

desserts

Сушени на слънце домати  
100 г / 5,50 лв

Пресни гъби в домашна марината  
100 г / 3,30 лв

Сицилиански сладки маслини  
100 г / 4,90 лв

Краве сирене с подправки и зехтин  
100 г / 3,90 лв  
Алергени: млечни

Италиански маслини "Таджаска"  
100 г / 4,90 лв

Артишок по Римски  
100 г / 5,90 лв

Малки червени чушленца, пълнени с меко сирене  
100 г / 5,80 лв  
Алергени: млечни



---

АНТИПАСТИ БАР

antipasti bar

### PECORINO 50 г / 4,95 лв

Пекорино е твърдо италианско сирене, което е произведено от овче мляко. Малко сирена в света могат да се похвалят с такава гревна история като пекорино романо.

### SPEZIATO AL TARTUFO 50 г / 5,50 лв

Speziato е меко сирене, произведено от пастъризирано краве мляко. Черен трюфел се интегрира в пастата на сиренето преди пресоване. След кратък период на отлежаване в сиренето се втрива екстра върджин зехтин и подправки, като канела и индийско орехче. След един месец отлежаване, сиренето развива тънка кора с бронзов цвят, която е описана като „пясъкът на йорданската пустиня“. Отдолу има мека паста с прекрасен аромат на земни трюфели, балансиран от ароматните, пикантни нотки от кората.

### CASIOBARRICATO 50 г / 5,50 лв

Сиренето CasioBarricato е съкровищница от вкусове и емоции, сирене отлежало в бъчви с червено вино и джибри. Истинско изживяване с „пияно сирене“, подсилено от цвета на виното в кората, който има някои остатъци от джибри. Сърцевината е светло жълта на цвят с редки и скъпоценни инфилтрации от мът. Винените, свежи, плодови нотки са в перфектен баланс с нотките на сурово мляко, богати на аромати на билки, ванилия и подправки, всички са в баланс с отличен вкус

### CONCIATO AL PEPE 50 г / 5,50 лв

Conciato al Pepe е твърдо пастъризирано сирене от овче мляко, отлежало в подобрена смес от черен пипер. Отлежава минимум 5 месеца, през които развива много остър пиперлив вкус и ароматен послевкус. Това сирене взе второ място в Caseus Veneti 2013 в категорията „Ароматни сирена“.

### LUNA DI MIELE 50 г / 6,50 лв

Luna di Miele е сладък синтез между козе мляко и мед. Кората е покрита със слой естествен пчелен восък, перфектна рамка на това романтично и оригинално творение, приятна кадифена консистенция и сладък и характерен аромат на пчелен мед. С напредване на възрастта това сирене придобива много приятни ароматни тонове

### VENTO D'ESTATE® 50 г / 6,45 лв

Полуфиналист в конкурса CASEUS VENETI 2012 категория „FLAVOURED CHEESES“. Твърдо сирене, едно от най-известните и търсени италиански сирена на пазара, отлежало в бъчви с ръчно нарязано високопланинско сено - сено, което има повече от 200 цветя, ароматни и лечебни билки, (лайка, липов мед, изсъхнали жълти цветя, малуна, мента и акациев мед). Уникален и приятно ароматен вкус с послевкус на сено и цветя.

Съчетава се с акациев мед или конфитюри от цитрусови плодове или бели плодови конфитюри, пресни салати и пресни зеленчуци

### BLU '61® 50 г / 8,50 лв

- Победител на състезанието ALMA CASEUS 2012 в категория „Сини сирена“  
- Грамота от Slow Food и Onaf на конкурса „Infiniti Blu 2013“.  
Меко синьо сирене, отлежало във вино Ragoso Passito IGT и червени боровинки.  
Интензивен и неповторим аромат, балансиран от сладките нотки на вино.  
С мека и кремообразна сърцевина и тънка червена кора, покрита с плодове отгоре,  
Blu '61 има поразителен, отличителен външен вид.

### BLUGINS 50 г / 9,95 лв

Иновативно синьо сирене, направено от краве мляко, узряло в Роби Мартънс Джин. Сиренето притежава сладост, свежест и кремообразност и е създадено за онези, които не обичат баналността и са готови да се потопят в едно истинско преживяване.



КОЛЕКЦИЯ ПРЕМИУМ СИРЕНА CASEARIA CARPENEDO

premium italian cheeses Casearia Carpenedo

## КИАПЕЛА САЛАМ С ТРЮФЕЛ

50 г / 8,20 лв

Черните трюфелови стърготини се смесват равномерно с подобрани меса и се пълнят в обвивки, по традиционна рецепта на Salumificio Chiarella. Това е колбасът с трюфел. Кралско месо, ароматно и автентично, внимателно сушено на два бавни етапа, в които излишната влага първо се отстранява, преди да се остави да почива при постоянна температура. Трябва да се каже, че това е най-люксозният от всички продукти на Salumificio Chiarella.

## КИАПЕЛА САЛАМ С ВИНО БАРОЛО

50 г / 6,50 лв

Със силен, но деликатен вкус, саламът с вино Barolo от Salumificio Chiarella обединява два Langhe специалитета: салам и вино. И не какво да е вино, а този изискан нектар, наречен Бароло, който отлежава най-малко три години.

## КИАПЕЛА САЛАМ СТРОЛГИНО

50 г / 6,40 лв

Насладете се на този свеж, малък на диаметър колбас, но с невероятен вкус. Наистина вкусно месо, най-доброто от всички свински меса. Много крехък и деликатен, ще зарадва със сладост небцето на късметлиите, които могат да го вкусят. Специфичният произход на месото прави Strolghino абсолютно изключителен салам.

## КИАПЕЛА ФИЛЕ С ВИНО БАРОЛО

50 г / 7,50 лв

Това е традиционен сушен продукт, приготвен от свинско филе. Филето с вино Barolo е акредитирано с PAT (Традиционен агро-хранителен продукт) от региона Пиемонт и се произвежда само в тази област. След внимателен подбор, мазнината се отстранява от свинското филе и то се подрязва внимателно и деликатно. След това се подсоява с морска сол няколко пъти на ден в продължение на няколко дни и се масажира на ръка. След това филето се потапя във вино Barolo DOCG, като се регулират почивка и масаж, докато виното не бъде напълно погълнато.

## КИАПЕЛА САЛАМ ОТ ГЛИГАН

50 г / 7,50 лв

Саламът от глиган е утвърден продукт в традицията на региона Ланге, поради присъствието на това животно из хълмовете му. В този колбас технолозите на Chiarella смесват най-крехкото месо от диви свине, към което добавя свинско месо в минимален процент. Веднъж смяно, месото е готово да бъде подправено и след това да се натърче в естествена обвивка. Узряването става след около 30 дни. Когато се нарязва, резенът от подправения продукт е с тъмночервен цвят и се характеризира с нежен и вкусен дивечов аромат.

## КИАПЕЛА САЛАМ ОТ ГОВЕЖДО МЕСО

50 г / 7,20 лв

Това е напълно нов специалитет, със сигурност флагманът на Salumificio Chiarella. Месото на вола на Carrù е специално с първото си качество и защото, веднъж обезмаслено, осигурява несравними органолептични характеристики. Крайният резултат е уникален и безпогрешен продукт, синтез на културата и природата на района. Благодарение на перфектното интегриране на съставките, смелени и смесени, говеждият салам е толкова ароматен и пикантен на небцето, ароматен и с интензивен червен цвят.

## КИАПЕЛА САЛАМ С ПЕПЕРОНЧИНО

50 г / 5,80 лв

Това е обединяването на два традиционни специалитета: салама, най-типичният продукт от региона Ланге, който фермерите и до днес произвеждат, като използват автентични традиционни методи; и пикантен лют червен пипер с произход от Южна Италия. Тази комбинация създава салама с лют червен пипер. Произвежда се със средно смяно свинско месо, избрано само от най-фините разфасовки. Без абсолютно никакви млечни брашна, той се пълни в естествени обвивки /черва/ и се връзва в различни размери. Идеален за тези, които обичат по-пикантни вкусове.



КОЛЕКЦИЯ ПРЕМИУМ КОЛБАСИ CHIAPELLA

premium italian sausages Chiarella

Домашна лимонада	250 мл / 4,50 лв
Домашен сок от бъз	250 мл / 3,00 лв
Студено пресован, 100% натурален органик сок от ябълка	250 мл / 4,00 лв
Студено пресован, 100% натурален органик сок от ябълка с гжинджифил	250 мл / 4,50 лв
Италианска минерална вода Di Lurisia	500 мл / 6,99 лв
Италианска минерална вода Di Lurisia	750 мл / 7,99 лв
Италианска газирана вода Di Lurisia	500 мл / 6,99 лв
Италианска газирана вода Di Lurisia	750 мл / 7,99 лв
Бялата вода от Рила планина	500 мл / 2,50 лв
Бялата вода от Рила планина	1 л / 4,00 лв
Прясно изцеден сок от портокал	250 мл / 5,50 лв
Айран от фермерско мляко от „Ярлово“	300 мл / 3,90 лв




---

БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ

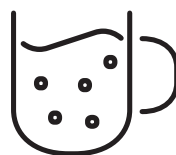
non alcoholic drinks



Карлсберг (наливна)	330 мл / 4,00 лв
Карлсберг (наливна)	500 мл / 5,20 лв
Карлсберг	330 мл / 4,30 лв
Карлсберг (безалкохолна бира)	330 мл / 4,30 лв
Ердинггер Вайс	500 мл / 7,40 лв
Кроненбург 1664	330 мл / 6,00 лв

#### КРАФТ БИРА

Гримберген Пейл Ейл	330 мл / 6,00 лв
Гримберген Дабъл Амбър	330 мл / 6,00 лв




---

БИРА

beer

Грапа от Венето Marcati	50 мл / 4,00 лв
Грапа Riserva Marcati (отлежала 18 мес. в барик)	50 мл / 5,50 лв
Уилямс с истинска круша	50 мл / 6,00 лв
Водка Absolut	50 мл / 4,50 лв
Водка Ostoya	50 мл / 5,50 лв
Уиски Paddy	50 мл / 4,00 лв
Уиски Four Roses	50 мл / 4,50 лв
Уиски Jameson	50 мл / 5,50 лв
Уиски Jameson Black Barrel	50 мл / 6,00 лв
Уиски Ballantine's finest	50 мл / 5,00 лв
Уиски Jack Daniels	50 мл / 6,50 лв
Уиски Johnnie Walker Red label	50 мл / 4,50 лв
Уиски Johnnie Walker Black label	50 мл / 8,50 лв
Уиски Chivas Regal 12 yo	50 мл / 7,50 лв
Уиски Chivas Regal 15 yo	50 мл / 11,00 лв
Уиски The Glenlivet Founder's reserve	50 мл / 6,50 лв
Уиски The Glenlivet 12 yo	50 мл / 10,00 лв
Коняк Martell VS	50 мл / 14,50 лв
Стралджанска мускатова отлежала (лимитирана серия)	50 мл / 5,00 лв
Стралджанска мускатова	50 мл / 4,00 лв
Перно	50 мл / 4,50 лв
Рикард	50 мл / 4,50 лв
Узо Plomari	50 мл / 4,50 лв
Узо Mini	50 мл / 4,50 лв
Джин Malfy	50 мл / 5,50 лв
Джин Malfy Pink Grapefruit	50 мл / 6,50 лв
Самбука	50 мл / 4,00 лв

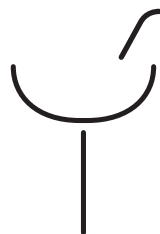



---

АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ

alcoholic drinks

Аперол	50 мл / 4,00 лв
Кампари	50 мл / 5,00 лв
Ром Havana Club Especial	50 мл / 4,50 лв
Ром Havana Club 3 Años	50 мл / 5,00 лв
Текила Olmeca	50 мл / 5,50 лв
Амарето	50 мл / 3,50 лв
Ликьор италиански с дива ягода	50 мл / 5,00 лв
Ликьор Франгжелико	50 мл / 6,00 лв
Ликьор Ramazzotti Amaro	50 мл / 5,90 лв
Ликьор Ramazzotti Rosato	50 мл / 5,90 лв
Лимончело	50 мл / 4,50 лв
Амаро Аверна	50 мл / 4,50 лв
Сайгер Somersby	330 мл / 4,00 лв
Hugo	200 мл / 9,90 лв
(просеко DOC, сок от бъз, мента)	
Campari Tonic	200 мл / 9,90 лв
(кампари, тоник)	
Aperol Spritz	200 мл / 9,90 лв
(аперол, просеко DOC, портокал)	
Prosecco	150 мл / 6,90 лв
Милесимато Тозо DOC	



## КОКТЕЙЛИ И ЛИКЬОРИ

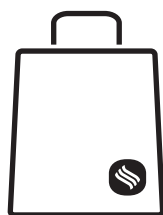
cocktails and liquors

Кафе еспресо Columbus Specialty Coffee	35 мл / 3,50 лв
Кафе еспресо Columbus Specialty Coffee с мляко	60 мл / 4,00 лв
Лате макиато	250 мл / 4,00 лв
Капучино	250 мл / 4,00 лв
Мляко с какао	200 мл / 2,90 лв
Чай	300 мл / 3,90 лв
Топло мляко с истински разтопен шоколад	120 мл / 3,70 лв



## ТОПЛИ НАПИТКИ

hot drinks



---

За да пренесете вкуса на La Bottega и у дома,  
посетете нашия онлайн магазин:

[www.labottega.bg](http://www.labottega.bg)

La Bottega Prima  
София, ул. Милин камък 6  
0885 780 222

La Bottega Centro  
София, ул. Хан Аспарух 31  
0885 760 706

La Bottega all'Angolo  
София, ул. Гладстон 58  
088 996 2266

Due Storie by La Bottega  
София, ул. Цар Иван Шишман 24  
088 995 2266

La Bottega Monte  
София, бул. Черни връх 191  
0889 344 493

La Bottega al Viale  
София, ул. Ралевица 90  
08888 5 2233

---