

TAKE A FRESH BREAK, HAVE A SPECIAL COFFEE

Spicy-cino

Coffee with Bottega Crema
Latte Macchiato and cinnamon

€3,90

€3,90

Royal Green

Coffee with Bottega Crema Pistacchio,
cream and pistachio nuts

BOTTEGA
P R O S E C C O B A R

#bottegaprosecobar

Images for illustrative purposes only. For information on allergens list, ask the staff.

BOTTEGA
P R O S E C C O B A R
& R E S T A U R A N T

Fiumicino

M e n u

BOTTEGA SPRITZ



BOTTEGA SPRITZ	€10,00
GOLDEN SPRITZ	€10,00
VENETIAN SPRITZ	€10,00

SPARKLING WINES



IL VINO DEI POETI PROSECCO DOC GLERA	€25,00	€7,00
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY GLERA	€30,00	€8,00
BOTTEGA GOLD PROSECCO DOC BRUT GLERA	€50,00	€10,00
BOTTEGA ROSE GOLD SPUMANTE BRUT ROSÉ PINOT NERO	€50,00	€10,00
POETI ROSÈ VENEZIA DOC BRUT RABOSO, PINOT NERO	€25,00	€7,00

WHITE WINES VENETO



PINOT GRIGIO VENEZIA DOC PINOT GRIGIO	€25,00	€7,00
SAUVIGNON IGT TREVENEZIE SAUVIGNON BLANC	€25,00	€7,00
CHARDONNAY IGT TREVENEZIE CHARDONNAY	€25,00	€6,00
SOAVE CLASSICO DOC GARGANEGA	€25,00	€7,00

RED WINES - VENETO



MERLOT IGT TREVENEZIE MERLOT	€25,00	€6,00
VALPOLICELLA CLASSICO DOC CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA	€30,00	€9,00
RIPASSO VALPOLICELLA SUPERIORE DOC CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA	€35,00	€9,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA	€65,00	€14,00

RED WINES TOSCANA



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG SANGIOVESE GROSSO	€70,00	€14,00
CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG ACINO D'ORO SANGIOVESE, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON	€45,00	€10,00

RED WINES PIEMONTE



BAROLO DOCG NEBBIOLO	€70,00	€14,00
--------------------------------	--------	--------

ROSÉ WINES VENETO



PINOT GRIGIO ROSÉ DOC DELLE VENEZIE €25,00 €7,00
PINOT GRIGIO

DESSERT WINES VENETO



IL VINO DELL'AMORE PETALO MOSCATO €25,00 €6,00
MOSCATO

FRAGOLINO ROSSO PARTY €25,00 €6,00

SPUMANTE ZERO ALCOHOL



BOTTEGA 0 WHITE €25,00 €6,00

GRAPPA ALEXANDER



GRAPPA PROSECCO €6,00

**EXQUISITE GRAPPA
INVECCHIATA VALPOLICELLA** €6,00

CREAMS AND LIQUEURS



LIMONCINO €6,00 **PESCA** €6,00
Lemon liqueur *Peach liqueur*

GIANDUIA €6,00 **CANNELLA** €6,00
Chocolate creamy liqueur *Cinnamon liqueur*

NERO €6,00 **LIQUIRIZIA** €6,00
Dark chocolate liqueur *Licorice cream*

PISTACCHIO €6,00 **SAMBUCA** €6,00
Pistachio cream liqueur *Star anise liqueur*

LATTE MACCHIATO €6,00 **ZENZERO** €6,00
Coffee cream *Ginger liqueur*

BITTER



BITTER ACCADEMIA €6,00

GIN



BACUR GIN €6,00
Distilled dry gin

VERMOUTH



VERMOUTH ROSSO €6,00
Red vermouth

VERMOUTH BIANCO €6,00
White vermouth

VODKA



ALEXANDER COLORS VODKA €6,00

BEVANDE - BEVERAGE

ACQUA 50 cl. Water	€3,00
BIBITE 33 cl. Soft drinks	€4,00

BIRRE ARTIGIANALI EXTRAOMNES - CRAFT BEERS

Birrificio artigianale nato nel 2010 vicino a Varese, impegnato a lavorare al meglio le migliori materie prime disponibili sul mercato

Craft brewery born in 2010 near Varese, Italy, committed to using the best raw materials in the best possible way

SAISON 44 cl. Fresca, vivace e beverina. Spiccano note pepate su una base floreale <i>Crisp, lively and easy to drink.</i> <i>Characterized by peppery and white flowers notes</i>	€7,00
---	-------

ZEST 44 cl. Birra Imperdibile Slow Food 2023 Secca, luppolata e dissetante. Prevalgono note fruttate, una delicata speziatura e un piacevole amaro <i>Sharp, hoppy and refreshing. In this beer you'll find a fruity and spicy aroma and a gentle bitterness</i>	€7,00
---	-------

SABRAGE 44 cl. Birra Imperdibile Slow Food 2023 Intensa ed equilibrata. Le note del luppolo sono egregiamente bilanciate da note dolci e fresche di cocco <i>Intense and balanced. The relevant hoppy notes are beautifly balanced by sweet coconut-like notes</i>	€7,00
---	-------

STRAFF 33 cl. Corposa, fruttata e terrosa. Morbidi sentori di albicocca sono smorzati da un palato molto secco e un'amarezza netta <i>Full-bodied, fruity and hearty. A smooth apricot aroma is damped by a dry mouthfeel and a clear bitterness</i>	€7,00
---	-------

BRUIN 33 cl. Scura e vigorosa. Prevalgono sentori tostati di cacao e cioccolato assieme a sentori caramellati di marrons glacés <i>Dark and vigorous. Characterized by toasted cocoa notes and a charamelized marrons glacés-like aroma</i>	€7,00
--	-------

M e n u F o o d

L'ANGOLO DELLA CARNE

DAL SALUMIERE

€18,00

Cinque salumi serviti con focaccia romana croccante e giardiniera

Prosciutto di San Daniele DOP 18 mesi

Una lunga stagionatura per un prosciutto delizioso, dolce e nocciolato

Salame felino IGP

Salame dalla grana fine, insaccato a mano e stagionato minimo 29 giorni

Mortadella con tartufo nero

Un'affascinante mortadella con tartufo nero estivo nella sua pasta

Coppa piacentina DOP

Gustoso taglio, speziato e stagionato da 6 a 8 mesi

Valle d'Aosta lard d'Arnad DOP su pane caldo

Una specialità della Valle d'Aosta, insaporita da sale, spezie e aromi

IL RE D'ITALIA

€14,00

Prosciutto di San Daniele DOP 18 mesi servito con focaccia romana croccante e giardiniera

BATTUTA DI MANZO

€16,00

Battuta di manzo condita con olio extravergine d'oliva e sale. Servita con senape in grani e capperi

L'ANGOLO DEL PESCE

GLI AFFUMICATI

€22,00

Tonno, pesce spada e salmone affumicati serviti con finocchi marinati all'arancia e focaccia romana croccante

TARTARE DI GAMBERO ROSSO

€23,00

Tartare di gambero rosso con misticanza e composta di limone e arance

ALICI ALL'ITALIANA

€9,00

Alici del Cantabrico servite con stracciatella di burrata su focaccia romana croccante

L'ANGOLO DELLE INSALATE

BURRATA CAPRESE

€16,00

Burrata, pomodori datterini, spinacino, origano, basilico e capperi. Servita con focaccia romana croccante

CAPRESE REALE

€18,00

Mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto di San Daniele DOP 18 mesi, pomodori datterini, spinacino, olive leccine e capperi. Servita con focaccia romana croccante

INSALATA & PANNELLE

€15,00

Panelle di ceci, spinacino, insalata, pomodori datterini, croutons di focaccia romana croccante e maionese vegetale all'aceto balsamico

BOTTEGA CAESAR

€17,00

Petto di pollo grigliato, scaglie di parmigiano reggiano DOP, insalata, pomodori datterini, croutons di focaccia romana croccante e salsa Caesar

Servizio a persona 2,5€

Gli alimenti possono contenere allergeni, rivolgiti al cameriere.

Elenco dei prodotti surgelati o congelati all'origine: focaccia romana, salmone affumicato, tartare di gambero rosso, panelle di ceci, impasto dei sorrisi, zucchine grigliate, pesto, pane, primi piatti, dolci, impasto prodotti bakery e croissanteria, toast, pancetta.

L'ANGOLO DEL FORMAGGIO

ESPERIENZA DI FORMAGGI

€18,00

Cinque formaggi dell'azienda Moro
serviti con focaccia romana croccante e miele

Fieno - Formaggio di capra a pasta semidura affinato
in botte con fieno

Sottocenere al tartufo - Formaggio di vacca a pasta semi morbida,
infusa con tartufo e affinata sotto cenere di legno di faggio

Ubrriaco al Prosecco - Formaggio di vacca a pasta dura affinato
prima sulle vinacce e poi nel vino Prosecco

Oro Verde - Formaggio erborinato di vacca immerso ed affinato nel liquore
al pistacchio Bottega e finito con granella di pistacchio

Tatie - Formaggio erborinato di vacca. Incredibilmente cremoso,
affinato nel vermouth e servito su mini cono

ESPERIENZA DI AFFINATI

€13,00

Tre formaggi affinati in vino o liquori
serviti con focaccia romana croccante

Ubrriaco al Prosecco - Formaggio di vacca a pasta dura
affinato prima sulle vinacce e poi nel vino Prosecco

Negroni - Formaggio erborinato di vacca immerso
ed affinato nel famosissimo cocktail Negroni

Tatie - Formaggio erborinato di vacca. Incredibilmente cremoso,
affinato nel vermouth e servito su mini cono

PER GLI AMANTI

DEL VERMOUTH

3 pz €9,00 / 5 pz €15,00

Formaggio erborinato di vacca. Incredibilmente cremoso,
affinato nel vermouth e servito su mini cono

LE NOSTRE SELEZIONI

SALUMI & FORMAGGI

€21,00

Selezione di tre salumi e tre formaggi serviti
con focaccia romana croccante, miele e giardiniera

ESPERIENZA AL TARTUFO

€16,00

Formaggio Sottocenere al tartufo, mortadella con tartufo nero,
stracciatella su focaccia romana croccante aromatizzata con olio
al tartufo e giardiniera

Servizio a persona 2,5€

Gli alimenti possono contenere allergeni, rivolgiti al cameriere.
Elenco dei prodotti surgelati o congelati all'origine: focaccia romana, salmone affumicato,
tartare di gambero rosso, panelle di ceci, impasto dei sorrisi, zucchine grigliate, pesto, pane,
primi piatti, dolci, impasto prodotti bakery e croissanteria, toast, pancetta.

I PRIMI

LASAGNE ALLA BOLOGNESE €14,00

PARMIGIANA DI MELANZANE €14,00

con focaccia romana croccante

I SORRISI

I nostri iconici panini con il sorriso, creati con l'impasto tipico della pinsa romana. Decorati con verdure e serviti con patatine fragranti

TARTUFINO €14,50

Mortadella al tartufo, stracciatella e granella di pistacchio

BUFALINO €16,00

Prosciutto di San Daniele DOP 18 mesi, mozzarella di bufala campana DOP, basilico

ALICE €14,50

Alici del Cantabrico, stracciatella, prezzemolo e pomodori semi dry

PANELLE €14,50

Panelle di ceci, zucchine grigliate, maionese vegetale alla menta e pomodori semi dry

I PANINI D'AUTORE

I nostri prodotti più famosi, decorati con verdure e serviti con patatine fragranti

CLUB SANDWICH €15,00

Petto di pollo grigliato, pancetta, insalata, pomodori e maionese vegetale

BOTTEGA CLUB SANDWICH €14,50

Prosciutto cotto, mozzarella di bufala campana DOP, pomodori e pesto

TRAMEZZINO VENEZIANO €12,00

Il tradizionale tramezzino "panciuto" alla veneziana con tonno, uova sode e insalata russa

Servizio a persona 2,5€

Gli alimenti possono contenere allergeni, rivolgiti al cameriere.

Elenco dei prodotti surgelati o congelati all'origine: focaccia romana, salmone affumicato, tartare di gambero rosso, panelle di ceci, impasto dei sorrisi, zucchine grigliate, pesto, pane, primi piatti, dolci, impasto prodotti bakery e croissanteria, toast, pancetta.

DOLCI & FRUTTA

TIRAMISÙ - <i>Luca Montersino</i>	€8,00
TORTA PANAREA - <i>Sal De Riso</i> Fragrante biscotto al pistacchio farcito con crema mantecata di ricotta e vaniglia e cremoso al pistacchio verde di Bronte DOP	€8,00
DELIZIA AL LIMONE - <i>Sal De Riso</i> Pan di Spagna con crema pasticceria al succo di limone e ricoperto con una salsa profumata con bucce di "limoni Costa di Amalfi IGP"	€8,00
TORTA I TRE CIOCCOLATI DI VALRHONA - <i>Sal De Riso</i> Biscotto al cioccolato e mousse al cioccolato fondente Coeur de Guanaja, al latte Bahibè e Dulcey de Valrhona	€8,00
BABÀ AL RHUM CON GELATO - <i>Sal De Riso</i>	€8,00
GELATO - <i>Crema e Cioccolato</i>	€6,00
MACEDONIA CON GELATO	€8,00
MACEDONIA	€7,00

COLAZIONE

ITALIANA Croissant, spremuta d'arancia e caffè espresso/americano/cappuccino	€8,00
ROMANA Maritozzo, spremuta d'arancia e caffè espresso/americano/cappuccino	€10,00
VENEZIANA Veneziana, spremuta d'arancia e caffè espresso/americano/cappuccino	€10,00
MILANESE Toast con prosciutto cotto e monte veronese DOP, spremuta d'arancia e caffè espresso/americano/cappuccino	€14,00
COMPLETA Uova strapazzate, prosciutto cotto, formaggio, spinacino, pane tostato, spremuta d'arancia e caffè espresso/americano/cappuccino	€18,00
AMERICANA Uova strapazzate, pancetta, spinacino, pane tostato, spremuta d'arancia e caffè espresso/americano/cappuccino	€18,00

Servizio a persona 2,5€

Gli alimenti possono contenere allergeni, rivolgetevi al cameriere.
Elenco dei prodotti surgelati o congelati all'origine: focaccia romana, salmone affumicato,
tartare di gambero rosso, panelle di ceci, impasto dei sorrisi, zucchine grigliate, pesto, pane,
primi piatti, dolci, impasto prodotti bakery e croissanteria, toast, pancetta.

THE MEAT CORNER

FROM THE BUTCHER

€18,00

Five cured meats served with crispy roman focaccia and giardiniera

Prosciutto di San Daniele PDO aged 18 months

A long aging for a delicious, sweet and nutty ham

Salame felino PGI

Finely ground salami, bagged by hand and aged for a minimum of 29 days

Mortadella with black truffle

A charming mortadella with black summer truffle in its paste

Coppa Piacentina PDO

Tasty cut, spicy and aged from 6 to 8 months

Valle d'Aosta lard d'Arnad PDO on hot bread

A specialty of the Aosta Valley, flavored with salt, spices and aromas

THE ITALIAN KING

€14,00

Prosciutto di San Daniele PDO aged 18 months served with crunchy roman focaccia and giardiniera

BEEF TARTARE

€16,00

Beef tartare with extra virgin olive oil and salt. Served with grain mustard and capers

THE FISH CORNER

SMOKED FISHES

€22,00

Smoked tuna, swordfish and salmon served with orange-marinated fennel and crispy roman focaccia

RED PRAWN TARTARE

€23,00

Red prawn tartare with salad and lemon and orange compote

ITALIAN WAY ANCHOVIES

€9,00

Cantabrian anchovies served with burrata stracciatella on crunchy roman focaccia

THE GREEN CORNER

BURRATA CAPRESE

€16,00

Burrata, datterini tomatoes, baby spinach, oregano, basil and capers. Served with crunchy roman focaccia

CAPRESE REALE

€18,00

Mozzarella di bufala campana PDO, prosciutto di San Daniele PDO aged 18 months, datterini tomatoes, baby spinach, leccine olives and capers. Served with crunchy roman focaccia

SALAD & PANELLE

€15,00

Chickpea panelle, baby spinach, salad, datterini tomatoes, crunchy roman focaccia croutons and plant-based mayonnaise with balsamic vinegar

BOTTEGA CAESAR

€17,00

Grilled chicken breast, flakes of parmigiano reggiano PDO, salad, datterini tomatoes, crunchy roman focaccia croutons and Caesar sauce

Service charge per person 2,5€

Food may contain allergens, ask the waiter.

List of frozen or deep frozen products at origin: roman focaccia, smoked salmon, red prawn tartare, chickpea panelle, grilled courgettes, pesto, bread, first courses, desserts, dough of croissant and bakery products, bacon, toast

THE CHEESE CORNER

CHEESE EXPERIENCE

€18,00

Five cheeses from the Moro company served with crunchy roman focaccia and honey

Fieno - Semi-hard goat's cheese aged in barrels with hay

Sottocenere al tartufo - Semi soft cow's cheese, infused with truffle and aged under beech wood ash

Ubrriaco al Prosecco - Hard cow's cheese aged first on the pomace and then in Prosecco wine

Oro Verde - Blue cow cheese soaked and refined in Bottega pistachio liqueur and finished with pistachio grains

Tatie - Blue cow cheese. Incredibly creamy, refined in vermouth and served on a mini cone

REFINED CHEESES EXPERIENCE

€13,00

Three cheeses aged in wine or liqueurs served with crunchy roman focaccia

Ubrriaco al Prosecco - Hard cow's cheese aged first on the pomace and then in Prosecco wine

Negroni - Blue cow cheese soaked and refined in the famous Negroni cocktail

Tatie - Blue cow cheese. Incredibly creamy, refined in vermouth and served on a mini cone

FOR VERMOUTH LOVERS

3 pcs €9,00 / 5 pcs €15,00

Blue cow cheese. Incredibly creamy, refined in vermouth and served on a mini cone

OUR SELECTIONS

CURED MEATS & CHEESES

€21,00

Selection of three cured meats and three cheeses served with crunchy roman focaccia, honey and giardiniera

TRUFFLE EXPERIENCE

€16,00

Sottocenere al Tartufo cheese, mortadella with black truffle, stracciatella on crunchy roman focaccia flavored with truffle oil and giardiniera

Service charge per person 2,5€

Food may contain allergens, ask the waiter.

List of frozen or deep frozen products at origin: roman focaccia, smoked salmon, red prawn tartare, chickpea panelle, grilled courgettes, pesto, bread, first courses, desserts, dough of croissant and bakery products, bacon, toast

THE FIRST COURSES

LASAGNE ALLA BOLOGNESE €14,00

AUBERGINE PARMIGIANA €14,00

with crunchy roman focaccia

THE SMILES

Our iconic smiling sandwiches, made with the typical roman pinsa dough. Decorated with vegetables and served with fragrant chips

TARTUFINO €14,50

Mortadella with truffle, stracciatella and pistachio grains

BUFALINO €16,00

Prosciutto di San Daniele PDO aged 18 months, mozzarella di bufala campana DOP, basil

ALICE €14,50

Cantabrian anchovies, stracciatella, parsley and semi-dried tomatoes

PANELLE €14,50

Chickpea panelle, grilled courgettes, plant-based mayonnaise with mint and semi-dry tomatoes

THE SIGNATURE SANDWICHES

Our best sellers, decorated with vegetables and served with fragrant chips

CLUB SANDWICH €15,00

Grilled chicken breast, bacon, salad, tomatoes and plant-based mayonnaise

BOTTEGA CLUB SANDWICH €14,50

Cooked ham, mozzarella di bufala campana PDO, tomatoes and pesto

VENETIAN SANDWICH €12,00

The traditional Venetian sandwich with the “belly” made with tuna, boiled eggs and russian salad

Service charge per person 2,5€

Food may contain allergens, ask the waiter.

List of frozen or deep frozen products at origin: roman focaccia, smoked salmon, red prawn tartare, chickpea panelle, grilled courgettes, pesto, bread, first courses, desserts, dough of croissant and bakery products, bacon, toast

FRUIT AND DESSERT

TIRAMISÙ - <i>Luca Montersino</i>	€8,00
TORTA PANAREA - <i>Sal De Riso</i> Fragrant pistachio biscuit filled with ricotta cheese and vanilla cream and PDO Bronte green pistachio cream	€8,00
DELIZIA AL LIMONE - <i>Sal De Riso</i> Sponge with lemon juice flavoured pastry cream, topped by a sauce with aroma of "PDI Costa di Amalfi" lemon rind	€8,00
TORTA I TRE CIOCCOLATI DI VALRHONA - <i>Sal De Riso</i> Chocolate biscuit and chocolate mousse Valrhona Coeur de Guanaja plain, Bahibè milk and Dulcey	€8,00
BABÀ DOUSED WITH RUM SYRUP WITH ICE CREAM - <i>Sal De Riso</i>	€8,00
ICE CREAM - <i>Cream and chocolate</i>	€6,00
FRUIT SALAD WITH ICE CREAM	€8,00
FRUIT SALAD	€7,00

BREAKFAST

ITALIANA Croissant, orange juice and espresso/americano/cappuccino	€8,00
ROMANA Maritozzo, orange juice and espresso/americano/cappuccino	€10,00
VENEZIANA Veneziana sweet, orange juice and espresso/americano/cappuccino	€10,00
MILANESE Toast with cooked ham and monte veronese DOP, orange juice and espresso/americano/cappuccino	€14,00
COMPLETA Scrambled eggs, cooked ham, monte veronese DOP cheese, baby spinach and toasted bread, orange juice and espresso/americano/cappuccino	€18,00
AMERICANA Scrambled eggs, bacon, baby spinach and toasted bread, orange juice and espresso/americano/cappuccino	€18,00

Service charge per person 2,5€

Food may contain allergens, ask the waiter.

List of frozen or deep frozen products at origin: roman focaccia, smoked salmon, red prawn tartare, chickpea panelle, grilled courgettes, pesto, bread, first courses, desserts, dough of croissant and bakery products, bacon, toast