

Il Panino della Bottega
menù



Valle d'Aosta Special

N°1 | **Saint-Marcel** *(1-7)* **€12**
Crema di patate al forno, Estrema d'Alpeggio Valle d'Aosta
Crudo di Saint-Marcel alle erbe, Confettura di Mele Renette

N°2 | **Saint-Oyen** **€11**
Jambon alla brace di Saint-Oyen, Cipolla caramellata,
Estrema d'Alpeggio Valle d'Aosta

N°3 | **Coumba Freida** *(1-7-8-9)* **€12**
Jambon alla brace di Saint-Oyen, Crema di peperone
crusco, Caprino e Miele

N°4 | **Mongemé** *(1-7-8-9)* **€10**
Lard d'Arnad D.O.P., Cipolla caramellata, Castagne al miele,
Fontina D.O.P. Alpeggio al cannello

N°5 | **Cervino** *(1-7-8)* **€9**
Crema di patate al forno, Bleu d'Aoste, Lard d'Arnad D.O.P.,
Miele, Granella di noci

N°6 | **Poudzo** *(1-7)* **€12**
Reinhold Speck e i tre formaggi (Fontina D.O.P. Alpeggio,
Toma di Gressoney e Bleu d'Aoste)

Special edition

N°17 | **Vitello tonnato** (by Grenette) *(1-3-4-9-10)* **€12**
Il nostro vitello cotto (ricetta Grenette), Pomodoro cuore di bue,
Songino, Uovo sodo a fette, Salsa tonnata

N°18 | **Caxxo Curry** *(1-7-10)* **€10**
Pollo al curry, peperonata, basilico

N°19 | **Bomber** *(8)* **€12**
Porchetta, Peperone arrostito, Crema di patate

N°20 | **Over the top** *(1-7-10-12)* **€10**
Salame ungherese, toma di Gressoney, funghi porcini trifolati, senape di Dijon

N°21 | **Pulled Pork** *(1-7-8-9-1-4-2-10-14-3-6)* **€11**
Pulled Pork, Salsa barbecue, Cipolla caramellata

N°22 | **Club** *(1-3-7)* **€12**
Pomodoro, Uovo sodo, Prosciutto cotto, Salsa tonnata dello Chef

N°23 | **Polpette** *(1-2-6-7-8-10)* **€12**
Polpette, Parmigiano

N°24 | **Del Ringraziamento** *(1-7)* **€10**
Fesa di tacchino, insalatina songino, pecorino di Pienza dolce, pomodoro, olio evo

N°25 | **Spakkone** *(1-3-7)* **€11**
Speck della Valle d'Aosta, fonduta della Bottega, zucchine grigliate

I Vegetariani

N°26 | **Actarus** *(1-7-8-9-14)* **€12**
Hummus di ceci, Verdure grigliate, Pomodorini secchi

N°27 | **Green** *(1-7)* **€10**
Pomodoro, Rucola, Zucchine grigliate, Grana

I Semplici della Bottega

N°7 | **Pane e Salame** *(1-6-7-8-9)* **€7**

N°8 | **Pane e Prosciutto crudo** *(1-6-8-9)* **€9**

N°9 | **Pane e Mortadella** *(1-6-8-9)* **€7**

N°10 | **Pane e Prosciutto cotto** *(1-6-8-9)* **€8**

I Classici della Bottega

N°11 | **Emilia Romagna** *(1-7)* **€12**
Stracchino, Pomodoro cuore di bue, Crudo St. Ilario
e Rucola

N°12 | **Fiero di te** *(1-7-8-14)* **€12**
Prosciutto cotto Branchi, Songino, Pomodori secchi,
Mozzarella di Bufala

N°13 | **Il Conte** (by Trattoria di Montagna) *(1-9-7-12-14)* **€12**
Roast-beef di nostra produzione, Scaglie di Parmigiano Reggiano,
Rucola, Salsa bernese dello chef, Perle di aceto balsamico

N°14 | **Sporcaccione** *(1-4-7-8-9)* **€11**
Spianata piccante calabrese, Crema di peperoni, Gorgonzola
D.O.P. a cucchiaio, Acciughe del Cantabrico

N°15 | **Ghiotto** *(1-7-8)* **€10**
Mortadella Ducale, Gorgonzola D.O.P. a cucchiaio,
Peperoni del Piquillo, Basilico

N°16 | **Fantasia** *(1-3-7-8)* **€11**
Mortadella Ducale, Stracciatella fior di latte, Pesto genovese
e Granella di pistacchio

I Supermegalo Toast



N°27 | **Classic** ---------- **€10**
Prosciutto cotto e Fontina D.O.P. Alpeggio

N°28 | **Forza 4** ---------- **€12**
Speck e Fontina D.O.P. Alpeggio, Toma di Gressoney e Bleu d'Aoste

Per informazioni e allergeni rivolgersi al personale

Il Panino della Bottega
menù

I Taglieri

N°1 | Valle d'Aosta Magic *(7-8-9-10-11)* **€21**
Lard d'Arnad D.O.P., Crudo di Saint Marcel alle erbe, Mocetta di bovino, Boudin, Salame valdostano, Fontina D.O.P. Alpeggio, Toma di Gressoney, Bleu d'Aoste, Castagne e confettura di mele Renette

N°2 | I Salumi della Valle d'Aosta **€15**
Lard d'Arnad D.O.P., Prosciutto di Saint Marcel, Boudin *(7-8-9-10-11)*

N°3 | Solo formaggi *(7)* **€15**
Fontina D.O.P. Alpeggio, Toma di Gressoney, Toma stagionata e Bleu d'Aoste

N°4 | Divin Porcello *(3-7-8-9-12)* **€21**
Prosciutto di Parma, Mortadella D.O.P., Salame della Bottega, Pancetta di Mantova, Crema di Parmigiano e Giardiniera

I Piatti della Bottega

Insalata della Bottega *(3-7-8)* ---------- **€10**
Songino, Pomodoro, Uovo, Noci, Toma di Gressoney

Dolce incontro *(7)* ---------- **€10**
Prosciutto di Parma e Mozzarella

Essenza alpina ---------- **€12**
Carne Salada, Carpaccio di Manzo

Léger *(7)* ---------- **€10**
Bresaola, Rucola e Grana

Allemagna *(3-5-6-7-9-10-11-14)* ---------- **€10**
Würstel, Crauti e Salsa

I Dolci

Crostata con Panna montata *(1-3-7)* **€5**
(by Trattoria di Montagna)

Gatò lievitato alle mele della Valle d'Aosta *(1-3-6-7-8-10)* **€5**
(by Bottega Antichi Sapori)

Il panino con nutella *(1-3-6-7-8)* **€5**

Bevande



Coca Cola in vetro	€ 4
Coca Cola in lattina	€ 3
Coca Cola Zero in vetro	€ 4
Coca Cola Zero in lattina	€ 3
Chinotto San Pellegrino in lattina	€ 3,5
Estathé in vetro Pesca o Limone	€ 4
Fanta in lattina	€ 3
Sprite in lattina	€ 3
Menabrea 33 cl	€ 4,5
Les Bières des Salasses 33 cl	€ 6
Limonata in vetro	€ 5
Acqua	€ 1,5

Desideri un calice o una bottiglia?
Inquadra il QR code, sfoglia la nostra carta dei vini e fatti consigliare l'abbinamento ideale per la tua esperienza.



I Cocktail

€8



Spritz:
Aperol
Campari
Hugo
Dahu

Americano
Negroni
Negroni sbagliato
Mi.To (Milano Torino)
Gin tonic
Gin Lemon

... e puoi chiedere anche dei nostri analcolici



Ti sono piaciuti i nostri panini e taglieri?
Gli stessi ingredienti selezionati li trovi alla **Bottega degli Antichi Sapori**
> Via Porta Pretoria, 63



Per informazioni e allergeni rivolgersi al personale

Il Panino della Bottega
menù

Spécial Vallée d'Aoste

N°1 | **Saint Marcel** *(1-7)* **€12**
Crème de pommes de terre au four, Estrema d'Alpeggio, jambon cru de Saint-Marcel aux herbes, confiture de pommes Renette

N°2 | **Saint-Oyen** **€11**
Jambon à la braise de Saint-Oyen, oignon caramélisé, Estrema d'Alpeggio

N°3 | **Coumba Freida** *(1-7-8-9)* **€12**
Jambon à la braise de Saint-Oyen, crème de poivrons, fromage de chèvre et miel

N°4 | **Mongemé** *(1-7-8-9)* **€10**
Lard d'Arnad, oignon caramélisé, châtaignes au miel, Fontina AOP fondue

N°5 | **Cervino** *(1-7-8)* **€9**
Crème de pommes de terre, Bleu d'Aoste, lard d'Arnad, miel, noix

N°6 | **Poudzo** *(1-7)* **€12**
Reinhold Speck et trois fromages (Fontina AOP, Toma de Gressoney, et Bleu d'Aoste)

Les Simples de la Bottega

N°7 | **Pain et salami** *(1-6-7-8-9)* **€7**

N°8 | **Pain et jambon cru** *(1-6-8-9)* **€9**

N°9 | **Pain et mortadelle** *(1-6-8-9)* **€7**

N°10 | **Pain et jambon cuit** *(1-6-8-9)* **€8**

Les Classiques de la Bottega

N°11 | **Emilia Romagna** *(1-7)* **€12**
Stracchino, tomate cœur de bœuf, jambon cru de St. Ilario, roquette

N°12 | **Fiero di te** *(1-7-8-14)* **€12**
Jambon cuit Branchi, mâche, tomates séchées, mozzarella de bufflonne

N°13 | **Il Conte** (by Trattoria di Montagna) *(1-9-7-12-14)* **€12**
Roast-beef maison, copeaux de Parmigiano Reggiano, roquette, sauce béarnaise, perles de vinaigre balsamique

N°14 | **Sporcaccione** *(1-4-7-8-9)* **€11**
Spianata piquante calabraise, crème de poivrons, Gorgonzola AOP, anchois de Cantabrie

N°15 | **Ghiotto** *(1-7-8)* **€10**
Mortadella, Gorgonzola AOP, poivrons del Piquillo, basilic

N°16 | **Fantasia** *(1-3-7-8)* **€11**
Mortadella, stracciatella, pesto génois, éclats de pistache

Édition spéciale

N°17 | **Vitello tonnato** (by Grenette) *(1-3-4-9-10)* **€12**
Veau cuit (recette Grenette), tomate cœur de bœuf, mâche, œuf dur en tranches, sauce au thon

N°18 | **Caxxo Curry** *(1-7-10)* **€10**
Poulet au curry, poivrons, basilic

N°19 | **Bomber** *(8)* **€12**
Porchetta, poivron rôti, crème de pommes de terre

N°20 | **Over the top** *(1-7-10-12)* **€10**
Salami hongrois, toma de Gressoney, champignons porcini poêlés, moutarde de Dijon

N°21 | **Pulled Pork** *(1-7-8-9-1-4-2-10-14-3-6)* **€11**
Porc effiloché, sauce barbecue, oignon caramélisé

N°22 | **Club** *(1-3-7)* **€12**
Tomate, œuf dur, jambon cuit, sauce tonnata du chef

N°23 | **Polpette** *(1-2-6-7-8-10)* **€12**
Boulettes, parmesan

N°24 | **Del Ringraziamento** *(1-7)* **€10**
Blanc de dinde, mâche, pecorino di Pienza doux, tomate, huile d'olive

N°25 | **Spakkone** *(1-3-7)* **€11**
Speck de la Vallée d'Aoste, fondue de la Bottega, courgettes grillées

Végétariens

N°26 | **Actarus** *(1-7-8-9-14)* **€12**
Houmous de pois chiches, légumes grillés, tomates séchées

N°27 | **Green** *(1-7)* **€10**
Tomate, roquette, courgettes grillées, Grana

Supermegalo Toast

N°27 | **Classic** ---------- **€10**
Jambon cuit et Fontina AOP d'alpage

N°28 | **Forza 4** ---------- **€12**
Speck, Fontina AOP d'alpage, Toma de Gressoney et Bleu d'Aoste

Pour toute information et concernant les allergènes, veuillez vous adresser au personnel.

U Panino della Bottega
menù

Les planches

N°1 | Valle d'Aosta Magic *(7-8-9-10-11)* **€21**
Lard d'Arnad AOP, jambon cru de Saint-Marcel aux herbes, mocetta de bœuf, boudin, salami valdôtain, Fontina AOP d'alpage, Toma de Gressoney, Bleu d'Aoste, châtaignes et confiture de pommes Renette

N°2 | Charcuteries de la Vallée d'Aoste **€15**
Lard d'Arnad AOP, jambon de Saint-Marcel, boudin *(7-8-9-10-11)*

N°3 | Fromages *(7)* **€15**
Fontina AOP d'alpage, Toma de Gressoney, Toma affinée et Bleu d'Aoste

N°4 | Divin Porcello *(3-7-8-9-12)* **€21**
Jambon de Parme, mortadelle AOP, salami de la Bottega, pancetta de Mantoue, crème de parmesan et giardiniera

Les desserts

Tarte avec crème fouettée *(1-3-7)* **€5**
(by Trattoria di Montagna)

Gâteau levé aux pommes de la Vallée d'Aoste *(1-3-6-7-8-10)* **€5**
(by Bottega Antichi Sapori)

Pain avec nutella *(1-3-6-7-8)* **€5**

Souhaitez-vous un verre ou une bouteille ?

Scannez le QR code, consultez notre carte des vins et laissez-vous conseiller l'accord idéal pour votre expérience.



Plats de la Bottega

Salade de la Bottega *(3-7-8)* **€10**
Mâche, tomate, œufs, noix, Toma de Gressoney

Dolce incontro *(7)* **€10**
Jambon de Parme et mozzarella

Essenza alpina **€12**
Viande salée, carpaccio de bœuf

Léger *(7)* **€10**
Bresaola, roquette et Grana

Allemagna *(3-5-6-7-9-10-11-14)* **€10**
Saucisses, choucroute et sauce

Boissons



Coca-Cola (verre)	€ 4
Coca-Cola (canette)	€ 3
Coca Cola Zero (verre)	€ 4
Coca Cola Zero (canette)	€ 3
Chinotto San Pellegrino (canette)	€ 3,5
Estathé pêche ou citron (verre)	€ 4
Fanta (canette)	€ 3
Sprite (canette)	€ 3
Menabrea 33 cl	€ 4,5
Les Bières des Salasses 33 cl	€ 6
Limonade (verre)	€ 5
Eau	€ 1,5

Cocktails

€8



Spritz:
Aperol
Campari
Hugo
Dahu

Americano
Negroni
Negroni sbagliato
Mi.To (Milano Torino)
Gin tonic
Gin Lemon

... et demandez aussi nos boissons sans alcool



Vous avez aimé nos sandwiches et nos planches ? Vous retrouverez les mêmes ingrédients sélectionnés à **la Bottega degli Antichi Sapori.**

> Via Porta Pretoria, 63



Pour toute information et concernant les allergènes, veuillez vous adresser au personnel.

Il Panino della Bottega
menù

Valle d'Aosta Special

N°1 | Saint Marcel *(1-7)* — **€12**
Baked potato cream, Estrema d'Alpeggio cheese, Saint-Marcel herb-cured ham, Renette apple jam

N°2 | Saint-Oyen — **€11**
Chargrilled Saint-Oyen ham, caramelized onion, Estrema d'Alpeggio cheese

N°3 | Coumba Freida *(1-7-8-9)* — **€12**
Chargrilled Saint-Oyen ham, pepper cream, goat cheese, honey

N°4 | Mongemé *(1-7-8-9)* — **€10**
Arnad DOP lard, caramelized onion, honey chestnuts, melted Fontina DOP

N°5 | Cervino *(1-7-8)* — **€9**
Baked potato cream, Bleu d'Aoste, Arnad DOP lard, honey, walnuts

N°6 | Poudzo *(1-7)* — **€12**
Reinhold speck and three cheeses (Fontina DOP, Toma from Gressoney, Bleu d'Aoste)

Special Edition

N°17 | Vitello tonnato (by Grenette) *(1-3-4-9-10)* — **€12**
Cooked veal, beef tomato, lamb's lettuce, sliced boiled egg, tuna sauce

N°18 | Caxxo Curry *(1-7-10)* — **€10**
Chicken curry, peppers, basil

N°19 | Bomber *(8)* — **€12**
Porchetta, roasted pepper, potato cream

N°20 | Over the top *(1-7-10-12)* — **€10**
Hungarian salami, toma di Gressoney, sautéed porcini mushrooms, Dijon mustard

N°21 | Pulled Pork *(1-7-8-9-1-4-2-10-14-3-6)* — **€11**
Pulled pork, barbecue sauce, caramelized onion

N°22 | Club *(1-3-7)* — **€12**
Tomato, boiled egg, cooked ham, tuna sauce

N°23 | Polpette *(1-2-6-7-8-10)* — **€12**
Meatballs, parmesan

N°24 | Del Ringraziamento *(1-7)* — **€10**
Turkey breast, lamb's lettuce, sweet pecorino di Pienza, tomato, olive oil

N°25 | Spakkone *(1-3-7)* — **€11**
Speck from Valle d'Aosta, Bottega fondue, grilled zucchini

Vegetarian

N°26 | Actarus *(1-7-8-9-14)* — **€12**
Chickpea hummus, grilled vegetables, sun-dried tomatoes

N°27 | Green *(1-7)* — **€10**
Tomato, rocket, grilled zucchini, Grana

Bottega Simple Sandwiches

N°7 | Bread and salami *(1-6-7-8-9)* — **€7**

N°8 | Bread and raw ham *(1-6-8-9)* — **€9**

N°9 | Bread and mortadella *(1-6-8-9)* — **€7**

N°10 | Bread and cooked ham *(1-6-8-9)* — **€8**

Bottega Classics

N°11 | Emilia Romagna *(1-7)* — **€12**
Stracchino, beef tomato, St. Ilario raw ham, rocket

N°12 | Fiero di te *(1-7-8-14)* — **€12**
Branchi cooked ham, lamb's lettuce, sun-dried tomatoes, buffalo mozzarella

N°13 | Il Conte (by Trattoria di Montagna) *(1-9-7-12-14)* — **€12**
Homemade roast beef, Parmigiano Reggiano flakes, rocket, béarnaise sauce, balsamic pearls

N°14 | Sporcaccione *(1-4-7-8-9)* — **€11**
Spicy Calabrian salami, pepper cream, Gorgonzola DOP, Cantabrian anchovies

N°15 | Ghiotto *(1-7-8)* — **€10**
Mortadella, Gorgonzola DOP, Piquillo peppers, basil

N°16 | Fantasia *(1-3-7-8)* — **€11**
Mortadella, stracciatella cheese, Genoese pesto, crushed pistachios

Supermegalo Toast

N°27 | Classic ---------- **€10**
Cooked ham and Fontina DOP (alpine pasture)

N°28 | Forza 4 ---------- **€12**
Speck, Fontina DOP (alpine pasture), Toma from Gressoney, Bleu d'Aoste

For any information and regarding allergens, please contact the staff.

Il Panino della Bottega
menù

Boards

N°1 | Valle d'Aosta Magic *(7-8-9-10-11)* — **€21**
Arnad DOP lard, Saint-Marcel herb-cured ham, beef mocetta, boudin, Valle d'Aosta salami, Fontina DOP (alpine pasture), Toma from Gressoney, Bleu d'Aoste, chestnuts and Renette apple jam

N°2 | Valle d'Aosta Cured Meats — **€15**
Arnad DOP lard, Saint-Marcel ham, boudin *(7-8-9-10-11)*

N°3 | Cheese Board *(7)* — **€15**
Fontina DOP (alpine pasture), Toma from Gressoney, aged Toma and Bleu d'Aoste

N°4 | Divin Porcello *(3-7-8-9-12)* — **€21**
Parma ham, Mortadella DOP, Bottega salami, Mantua pancetta, parmesan cream and giardiniera

Bottega Dishes

Insalata della Bottega *(3-7-8)* ---------- **€10**
Lamb's lettuce, tomato, eggs, walnuts, Toma from Gressoney

Dolce incontro *(7)* ---------- **€10**
Parma ham and mozzarella

Essenza alpina ---------- **€12**
Cured beef, beef carpaccio

Léger *(7)* ---------- **€10**
Bresaola, rocket and Grana cheese

Allemagna *(3-5-6-7-9-10-11-14)* ---------- **€10**
Würstel, sauerkraut and sauce

Desserts

Tart with whipped cream *(1-3-7)* — **€5**
(by Trattoria di Montagna)

Valle d'Aosta apple leavened cake *(1-3-6-7-8-10)* — **€5**
(by Bottega Antichi Sapori)

Bread with nutella *(1-3-6-7-8)* — **€5**

Drinks



Coca-Cola (glass bottle)	€ 4
Coca-Cola (can)	€ 3
Coca Cola Zero (glass bottle)	€ 4
Coca Cola Zero (can)	€ 3
Chinotto San Pellegrino (can)	€ 3,5
Estathé peach or lemon (glass)	€ 4
Fanta (can)	€ 3
Sprite (can)	€ 3
Menabrea 33 cl	€ 4,5
Les Bières des Salasses 33 cl	€ 6
Lemonade (glass bottle)	€ 5
Water	€ 1,5

Would you like a glass or a bottle?
Scan the QR code, browse our wine list and let us recommend the perfect pairing for your experience.



Cocktails

€8



Spritz:
- Aperol
- Campari
- Hugo
- Dahu



- **Americano**
- **Negroni**
- **Negroni sbagliato**
- **Mi.To** (Milano Torino)
- **Gin tonic**
- **Gin Lemon**

... and ask about our non-alcoholic drinks



Did you enjoy our sandwiches and boards?
You can find the same selected ingredients at the Bottega degli Antichi Sapori.

> Via Porta Pretoria, 63



For any information and regarding allergens, please contact the staff.