

MENU RESTAURACJI

Bottegas Śródmieście

Oboźna 9/104, 00-332 Warszawa

POZYCJI W MENU
98

KATEGORII
13

STAN NA DZIEŃ
30.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

PRZYSTAWKI

10

Parmigiana di Melanzane

35 zł

Bakłażan zapiekany warstwami z sosem San Marzano DOP, mozzarellą, parmigiano i bazylią

Burrata con Friarielli

46 zł

Burrata na ciepłych friarielli z czosnkiem i chili, chleb z naszego ciasta

Arancini della Bottegas (3 szt.)

32 zł

Kulki ryżowe z naszym ragù i sercem z mozzarelli (Sicilia)

Soup

24 zł

Zuppa di Pollo e Porcini — nasz autorski bulion, kurczak, borowiki

Focaccia

29 zł

Focaccia dal Forno — focaccia z pieca do pizzy

Polpette al Sugo (3 szt.)

42 zł

Klopsiki z cielęciny i wieprzowiny, po 50 g, duszone w sosie San Marzano DOP

Patate dolci fritte

26 zł

Frytki z batatów

Tagliere Bottegas

79 zł

Włoskie wędliny i sery, oliwki Taggiasca, focaccia (dla 2 osób)

Sfizzi di Mozzarella

29 zł

Mozzarella w chrupiącej panko, smażona na złoto, sos pomidorowy

Frytki

22 zł

Patatine fritte — frytki

SALATKI

2

Insalata di Cesare

52 zł

Serca rzymskiej sałaty, sos Caesar z anchois, grzanki, parmezan DOP, kurczak marynowany 12 h

Insalata di Rucola, Pere e Gorgonzola

44 zł

Rukola, gruszka w białym winie, orzechy włoskie, gorgonzola DOP

PIZZA

5

Pizza Pere e Gorgonzola

Fior di latte, gorgonzola DOP dolce, gruszka, orzechy włoskie, miód

57 zł

Pizza Truffle Delight

Mozzarella, sos truflowy, szynka gotowana, płatki sera truflowego

59 zł

Pizza 5 Formaggi

Mozzarella, gorgonzola, parmigiano, ricotta, chipsy z parmezanu

44 zł

Pizza salsiccia e friarielli

Friarielli, włoska kiełbasa, wędzona provola, papryczka chili

59 zł

Pizza Mortadella

Mozzarella, mortadella di Bologna, ricotta, grana, cytryna, pistacje

55 zł

AGGIUNTE

9

Impasto senza glutine ciasto bezglutenowe	+20 zł	Mozzarella DOP	+10 zł
Salame piccante	+10 zł	Gorgonzola DOP	+12 zł
'Nduja	+12 zł	Provola	+14 zł
Crudo di Parma DOP	+14 zł	Funghi porcini	+8 zł
Burrata	+22 zł		

PIZZA

12

Calzone bianco (pieczone) 53 zł Pizza zawijana, pieczona w piecu: ricotta, salami, wędzona provola, bazylia	Calzone rosso (pieczone) 44 zł Pizza zawijana, pieczona w piecu: mozzarella, sos pomidorowy, grana, bazylia
"La" Burrata 55 zł Pomidory San Marzano DOP, świeża burrata, grana padano, bazylia	Pizza Vibrant Vesuvio 55 zł San Marzano DOP, 'nduja (pikantna, smarowna kiełbasa wieprzowa z Kalabrii), czerwona cebula, stracciatella, bazylia
Pizza Alici in Paradiso 44 zł San Marzano DOP, mozzarella, anchois, oliwki, kapary, czosnek, oregano	Pizza Sole di Napoli 62 zł Wędzona provola, crudo di Parma DOP 24 mesi, rukola, parmezan DOP
Pizza Diavola 49 zł San Marzano DOP, mozzarella, salami pikantne, grana padano, bazylia	Pizza Capricciosa 59 zł San Marzano DOP, mozzarella, borowiki, karczochy, prosciutto cotto, oliwki
Vegan Capricciosa 44 zł San Marzano DOP, borowiki, karczochy, oliwki, oregano — wegańska	Margherita 39 zł Pomidory San Marzano DOP, mozzarella, grana padano, bazylia
Pizza Antica Napoli 55 zł San Marzano DOP w kawałkach, bufala DOP po wypieku, bazylia, oliwa	Pizza A Modo Mio 16 zł W Bottegas wierzymy, że nikt nie zna swojej idealnej kombinacji na pizzę lepiej niż oni sami. = Dlatego dajemy każdemu szansę, aby być świetnym kucharzem, jak nasz Szef Kuchni=h <s Fabiano i jego zespół zadbają, abyście otrzymali najlepsze ciasto na pizzę neapolitańską, składniki i czas gotowania. Ty decydujesz, jaką kombinację chcesz mieć. <U

MAKARONY		7	
Spaghetti al pomodoro	35 zł	Tortellini in Brodo	58 zł
		Ręcznie robione tortellini w bulionie z kapłona i wołowiny	
Mezzi Paccheri al Salmone	56 zł	Spaghetti alla bolognese	54 zł
Łosoś, pomidorki, odrobina śmietany		Tagliatelle all'Uovo al Ragù — świeże tagliatelle na jajkach z naszym ragù	
Maccheroni CARBONARA	59 zł	Lasagne al RAGU' BOLOGNESE	52 zł
Rigatoni, guanciale, żółtko, pecorino romano DOP, pieprz — bez śmietany, jak w Rzymie		Lasagne z naszym ragù (Emilia-Romagna)	
Maccheroni CACIO E PEPE	51 zł		
Ziemniaczane gnocchi, pecorino romano DOP, czarny pieprz (Lazio)			

DANIA GŁÓWNE

4

Pollo alla milanese

58 zł

Pierś z kurczaka w panierce, smażona na złoto na klarowanym maśle

Tartare del Re

95 zł

Polędwica wołowa, cebula, ogórek kiszony, żółtko, kapary, musztarda Dijon, chipsy z parmezanu

Orata alla Siciliana

99 zł

Dorada gotowana na patelni w sosie maślanym, pomidorki datterini, oliwki Taggiasca, kapary

Fritto misto

72 zł

Kalmary i krewetki w panierce, sos z ajwaru i majonezu, cytryna (Campania)

DODATKI

4

Focaccia della Casa

domowa focaccia

16 zł

Rucola e Parmigiano

rukola z parmezanem

26 zł

Insalata verde

zielona sałata, vinaigrette

24 zł

Salse

ketchup · majonez · ajwar · oliwa z czosnkiem

5 zł

DESERY		3
Panna Cotta al Caffè Panna cotta o smaku espresso, ciepły sos kawowy, kakao	35 zł	Tiramisu Krem z mascarpone, biszkopty nasączone espresso, kakao
Semifreddo con nocciolata bio Semifreddo z kremem z orzechów i kakao, karmelizowane migdały	35 zł	

KAWA		16
Tisana al limone Cytryna, miód, mięta	24 zł	Marocchino Espresso, kakao, mleko
Tè d'Inverno Czarna herbata, sycylijska pomarańcza, imbir, goździki, cynamon, miód	22 zł	CAPPUCCINO.
AMERICANO.	16 zł	LATTE MACCHIATO.
TEA. — Egyptian chamomile. Herbata Dilmah: Ceylon, Earl Grey, zielona	17 zł	TEA. — English breakfast. Herbata Dilmah: Ceylon, Earl Grey, zielona
TEA. — Lemon herbal. Herbata Dilmah: Ceylon, Earl Grey, zielona	17 zł	TEA. — Raspberry herbal. Herbata Dilmah: Ceylon, Earl Grey, zielona
TEA. — Organic earl grey supreme. Herbata Dilmah: Ceylon, Earl Grey, zielona	17 zł	TEA. — Japanese sencha. Herbata Dilmah: Ceylon, Earl Grey, zielona
TEA. — Hot cinnamon spice. Herbata Dilmah: Ceylon, Earl Grey, zielona	17 zł	TEA. — Paris. Herbata Dilmah: Ceylon, Earl Grey, zielona
CAFFE ESPRESSO.	12 zł	CAFFE DOPPIO.

BIBITE E FRESCHI

11

Limonata della casa - 300 ml Wyciskana u nas: cytryna, mięta, woda gazowana	21 zł	Menabrea Zero Zero Piwo bezalkoholowe, Piemont, 330 ml	24 zł
Żywiec Białe 0,0% Z beczki, 400 ml	22 zł	Limonata alla Maracuja - 300 ml Wyciskana u nas: marakuja, woda gazowana	28 zł
Arancia fresca - 300 ml Świeżo wyciskana pomarańcza	24 zł	Aranciata Rossa di Sicilia BIO Czerwona pomarańcza z Sycylii IGP	24 zł
Chinotto BIO 26cl Gorzko-słodki cytrus z południa Włoch	24 zł	MoleCOLA 33cl 330 ml	15 zł
MoleCOLA ZERO 33cl 330 ml	15 zł	Bernardo Tonik Tonic Water, 200 ml	18 zł
WODA (750ml). Woda naturalna lub gazowana, 750 ml	14 zł		

KOKTAJLE

7

Crodino Pomarańczowy, gorzko-słodki, zioła i przyprawy · z Crodo w Piemontcie 24 zł	Bellini Zero Biała brzoskwinia i bollicine · Harry's Bar 35 zł
Sabbittér Rubinowy, wytrawny i gorzki, cytrusy i zioła · od Sanpellegrino 24 zł	Aperol Spritz 0% Spritz Zero — gorzki aperitivo, bollicine, soda, pomarańcza 35 zł
Negroni 0% Negroni Zero — rytuał mediolańskiego aperitivo: gorzkie zioła i korzenie, skórka pomarańczowa, jedna duża kostka lodu. Wytrawny i gorzki jak klasyk — najlepszy przed pizzą 35 zł	Hugo Spritz 0% Hugo Zero — kwiat czarnego bzu, mięta, limonka 35 zł
Garibaldi del SUD Na cześć Garibaldiiego, który w 1860 roku wylądował na Sycylii, by zjednoczyć Włochy: sycylijskie chinotto — gorzko-słodki cytrus z południa — i pomarańcza wyciskana na zamówienie do każdej szklanki, dużo lodu. Wymyślony u nas 35 zł	

BOLLICINE E VINI ZERO

8

Bollicine Zero · Blanc de Blancs, 100% Glera, Veneto — 149 zł
Prosecco 0% Bottle

Glera · Veneto. Zielone jabłko i cytrusy, drobne bąbelki — na start i do antipasti. Kieliszek 150 ml · butelka 750 ml

Rosé Zero · Spumante Rosé, Glera i Merlot, Veneto — Rose49 zł
Zero Bottle

Spumante rosé, Glera i Merlot · Veneto. Czerwone owoce i róża, świeże i lekkie — pasuje do wszystkiego, przez cały posiłek. Kieliszek 150 ml · butelka 750 ml

Rosso Zero · Merlot, Friuli — Rosso Zero Bottle 149 zł

Merlot · Friuli. Ciemne owoce, miękkie, podawane lekko schłodzone — do ragù i pizz rosse. Kieliszek 150 ml · butelka 750 ml

Bianco Zero · Traminer, Friuli — Bianco 0% Bottle 149 zł

Traminer · Friuli. Kwiatowe, z nutą moreli — do owoców morza i pizz bianche. Kieliszek 150 ml · butelka 750 ml

Bollicine Zero · Blanc de Blancs, 100% Glera, Veneto — 32 zł
Prosecco 0% Glass (150ml)

Glera · Veneto. Zielone jabłko i cytrusy, drobne bąbelki — na start i do antipasti. Kieliszek 150 ml · butelka 750 ml

Rosé Zero · Spumante Rosé, Glera i Merlot, Veneto — Rose32 zł
Zero Glass (150ml)

Spumante rosé, Glera i Merlot · Veneto. Czerwone owoce i róża, świeże i lekkie — pasuje do wszystkiego, przez cały posiłek. Kieliszek 150 ml · butelka 750 ml

Rosso Zero · Merlot, Friuli — Rosso Zero Glass (150ml) 32 zł

Merlot · Friuli. Ciemne owoce, miękkie, podawane lekko schłodzone — do ragù i pizz rosse. Kieliszek 150 ml · butelka 750 ml

Bianco Zero · Traminer, Friuli — Bianco 0% Glass (150ml) 32 zł

Traminer · Friuli. Kwiatowe, z nutą moreli — do owoców morza i pizz bianche. Kieliszek 150 ml · butelka 750 ml