

BOTTEGA

Restaurante Italo-Argentino

“El argentino es un italiano que habla español”

afirmaba Jorge Luis Borges

Giuseppe y Elena, un par de inmigrantes italianos que llegaron a Buenos Aires en los años 50 buscando un nuevo comienzo, trajeron consigo lo más preciado de su tierra: sus tradiciones y el amor por la comida.

Al llegar a Argentina se instalaron en un conventillo, un lugar donde varias familias compartían historias y comidas.

Cada domingo, Giuseppe asaba carne al estilo argentino, pero con su toque italiano, mientras Elena preparaba pasta fresca casera.

Los aromas que afloraban del patio atraían a vecinos y amigos, que pronto comenzaron a llamar a su hogar "La Bottega", un término que en Italia se refería a un taller donde se creaba algo **único**. Y eso es lo que hacían: creaban una mezcla perfecta entre las recetas italianas y la calidez de la vida argentina.

Con el tiempo, "La Bottega de Giuseppe y Elena" no era sólo un lugar para comer, sino un lugar donde la comida se convertía en un acto de **unión** y celebración.

La pasta del domingo, la focaccia, y la fugazzeta se volvieron parte de la vida diaria de las familias del barrio, italianas y argentinas por igual.

Bottega no es solo un restaurante; es un **homenaje** a esa mezcla de culturas.

Cada plato cuenta una historia, un viaje de tradiciones que cruzaron el océano para convertirse en parte de la identidad argentina.

"The Argentinian is an Italian who speaks Spanish"

used to affirm Jorge Luis Borges

Giuseppe and Elena, a couple of Italian immigrants who arrived in Buenos Aires in the 1950s looking for a new beginning, brought with them the most precious things from their homeland: their traditions and their love for food. Upon arriving in Argentina, they settled in a conventillo, a place where several families shared stories and meals, and every Sunday, Giuseppe grilled meat Argentine style, but with his Italian touch, while Elena prepared fresh homemade pasta. The aromas wafting from the patio attracted neighbors and friends, who soon began calling their home "La Bottega," a term that in Italy referred to a workshop where something **unique** was created. And that's what they did: they created a perfect blend of Italian recipes and the warmth of Argentine life. Over time, "La Bottega de Giuseppe y Elena" was not just a place to eat, but a place where food became an act of **union** and celebration. Sunday pasta, focaccia, and fugazzeta became part of the daily life of the neighborhood's families, Italian and Argentine alike.

Bottega is not just a restaurant; it is a **tribute** to that mix of cultures.



Each dish tells a story, a journey of traditions that crossed the ocean to become part of the Argentine identity.





La Comida

para desembarcar y compartir

 **Burrata y jamón crudo**
Con tomates confitados,
rúcula y aceite de albahaca.

 **Carpaccio de tomates**
 Ricota casera, bocconcinos,
alcaparras.

 **Melanzana allá parmigiana**
 Láminas de berenjena,
tomate, pomodoro y queso
parmessano.

 **Vitel tone**
Láminas de peceto, salsa
y alcaparras fritas.


**Empanada de carne
cortada a cuchillo**
2 empanadas de carne
cortada a cuchillo.



Antipasto
Selección de quesos
y embutidos.


Arancinis carbonara
3 croquetas de risotto con
pimientos asados, mozzarella
y panceta ahumada.


 **Provoleta fundida**
 Con criolla asada.

to disembark and share

 **Burrata and raw ham**
With candied tomatoes,
arugula and basil oil.

 **Tomato carpaccio**
 Homemade ricotta,
bocconcinos, capers.

 **Melanzana allá parmigiana**
 Slices of eggplant, tomato,
pomodoro and parmessano
cheese.


 **Vitel tone**
Slices of chuck, sauce and
fried capers.


Beef patty
2 meat empanadas cut
with a knife.

Antipasto
Selection of cheese
and sausages.

Arancinis carbonara
3 risotto croquettes with
roasted peppers, mozzarella
and smoked bacon.

 **Molten provoleta**
 With roasted criolla.

 Plato vegetariano
Vegetarian dish

 Plato sin TACC
TACC free dish

Todos los precios se indican en pesos argentinos e incluyen IVA
All prices are indicated in Argentine pesos and include VAT



cocina familiar

La milanesa clásica

De pollo o carne con spaguettis al pesto o cremoso de papas.

La milazzeta speciale

De pollo gratinada con queso parrillero, cebollas y papas rústicas.



Ojo de bife

Provoleta, panceta, papines y chimichurri.



Camarones a la Toscana

Salteado de tomates cherry, espinaca y aceitunas con crema y papas al natural.



Trucha macchia

Con cremoso de cabutia y vegetales de estación.



Ensalada con pollo marinado

Hojas verdes, pollo gratinado con mozzarella, panceta, escamas de queso y pesto.



Cavatelli

Crema de hongos y queso parmesano.



Fetuccini

Al pesto con vegetales salteados.

family kitchen

The classic milanese

Chicken or beef with spaghetti in pesto or creamy potatoes.

La milazzeta speciale

Chicken au gratin with grilled cheese, onions and rustic potatoes.



Rib eye

Provoleta, bacon, potatoes and chimichurri.



Tuscan Shrimp

Sautéed cherry tomatoes, spinach and olives with cream and natural potatoes.



Trout macchia

With creamy cabutia and seasonal vegetables.



Salad with marinated chicken

With arugula leaves, sundried tomatoes, cheese flakes and avocado.



Cavatelli

Mushroom cream and Parmesan cheese.



Fetuccini

Pesto with sautéed vegetables.



Plato vegetariano
Vegetarian dish




Plato sin TACC
TACC free dish


Todos los precios se indican en pesos argentinos e incluyen IVA
All prices are indicated in Argentine pesos and include VAT





cocina familiar

 **Ensalada de langostinos**
Rúcula, champiñones frescos,
tomates cherry, palta,
langostinos y vinagreta cítrica.


Ensalada Mediterránea
Vegetales asados, hojas de
espinaca, avellanas y
reducción de aceto.

 **Puglia gnocchi**
De boniato, rellenos de queso
mozzarella, crema de puerros.


 **Capelletis Margarita**
Ricota, queso parmesano y
castañas en salsa de tomate
y albahaca fresca.


 **Risotto verde**
 Espinaca, arvejas, brócoli
y pesto de pistachos.



family kitchen

 **Prawn salad**
Arugula, fresh mushrooms,
cherry tomatoes, avocado,
prawns and citrus vinaigrette.

Mediterranean Salad
Roasted vegetables, spinach
leaves, hazelnuts and vinegar
reduction.

 **Puglia gnocchi**
Sweet potato, stuffed with
mozzarella cheese, leek
cream.

 **Capelletis Margarita**
Ricotta, Parmesan cheese
and chestnuts in tomato
sauce and fresh basil.

 **Green risotto**
 Spinach, peas, broccoli
and pistachio pesto.



La Bebida

de nuestra bodega from our winery

Malbec

Catena Zapata, Angélica Zapata
Zuccardi Serie Q
Zuccardi Serie A
Raquis Las Bases

Cabernet Sauvignon

Saint Felicien
DV Catena Zapata

Syrah

DV Catana Zapata
Saint Felicient

Pinot Noir

Catena Zapata, Saint Felicien

Vino de Corte

DV Catena Malbec - Malbec
DV Catena Cabernet - Malbec

Chardonnay

Angelica Zapata
DV Catena Chardonnay - Chardonnay
Zuccardi Serie Q

Sauvignon Blanc

Saint Felicient
Álamo

Espumante

Progenie III
Álamo, Brut Rosè
Sant Felicient

Vino por copa

Álamos, Malbec - Chardonnay
Zuccardi Serie A Malbec
Copa de Espumante

sin alcohol non-alcoholic

Agua "AQA" con o sin gas
"AQA" water sparkling, still

Agua "Villavicencio" con o sin gas
Water "Villavicencio" sparkling, still

Agua "Ferrarelle" con o sin gas
Water "Ferrarelle" sparkling, still

Agua saborizada "Levite"
"Levite" flavored water

Limonada
Lemonade

Gaseosas
Soft drinks

Cerveza / Beer

Cerveza Quilmes
Quilmes beer

Cerveza Stella Artois
Stella Artois beer

Cerveza Patagonia
Patagonia beer

Birra italiana
Italian beer

Café / Coffee

Nespresso

Doble Nespresso
Double espresso

Café con leche
Coffee with milk

Capuccino

Infusión