



WINES

BIANCHI SO2

Lugana "Ottella"	3.50	20.00
Lugana "Ottella" (375 cl.)		10.00
Lugana "Santa Cristina"	4.50	24.00
Back to Silence "Ottella"		25.00

ROSSI SO2

Valpolicella Class. Sup. "Allegrini"	4.50	24.00
Valpolicella Classico "Le Ragose"	4.00	20.00
Valpolicella Ripasso "Le Ragose"	4.50	24.00



FOOD

"La nostra Proposta dalla Cucina" Perché non accompagnare i nostri Strepitosi Drinks con deliziose Stuzzicherie? Prodotti ricercati, semplicità e varietà caratterizzano questa proposta food.

BRUSCHETTA GOURMET

ESTATE 8.00
Pomodoro, mozzarella, sedano, basilico, patè di olive di Gaeta, olio extravergine di oliva, monte veronese.

PIERINA 8.00
Prosciutto crudo di parma, crema di gorgonzola, champignon, mozzarella, olio extravergine di oliva.

FRIARIELLI LOVERS 8.00
Friarielli, salsiccia casareccia, mozzarella.

NATIONAL DELICATESSEN

LA BOTECA CLUB SANDWICH 10.00
Pane di altamura, mozzarella croccante, roast-beef, pomodori secchi, misticanza verde, maionese ai funghi porcini, bacon croccante.

LA TARTARE 12.00
IN CROSTA DI NOCCIOLA PIEMONTE
Tartare di scottona tagliata al coltello, nocciola piemonte IGP, polvere di capperi, pesto al basilico, pomodori secchi.

LA VACCA, IL PORCO E L'ORTO 15.00
Crudo di Parma 20 mesi, coppa affinata in amarone, speck corrado benedetti, formaggio monte veronese 6 mesi, formaggio erborinato al gin e ginepro, formaggio riserva affinato in amarone, giardiniera corrado benedetti, pomodori secchi, mostarda alla ciliegia.

CROSTINI 12.00
BURRO E ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO
Crostini di pane altamura, burro, acciughe del mar cantabrico, pomodori secchi.

"LA FOCACCIA PUGLIESE" 10.00
Focaccia Pugliese ai pomodirini, burrata, basilico

IL CONTO SI PAGA AL TAVOLO

THE BILL IS PAID AT THE TABLE

DIE RECHNUNG WIRD AM TISCH BEZAHLT

CHAMPAGNE SO2

Philipponnat Royale Réserve Brut	65.00
Philipponnat Royale Non Dosé	65.00
Perrier Jouet Brut	70.00
Special Bollinger Cuvee	75.00
Ruinart Brut	80.00
Louis Roederer Brut	80.00
Collet Blanc De Blanc	65.00
Collet Brut Rosé	60.00

SPUMANTI SO2

Prosecco D.O.C. Fasoli Gino "La Corte del Pozzo"	3.50	17.00
Prosecco D.O.C. Fasoli Gino "Tasi"	4.00	22.00
Trento D.O.C. Ferrari Perlè		45.00

HOUSE SPECIAL DRINKS

"I nostri Signature Drinks". È una Drinks List dinamica a cadenza mensile, questi drinks vengono creati da noi con tecniche innovative e buongusto nell'abbinare i vari ingredienti. Freschezza, stagionalità e varietà caratterizzano il Focus della nostra proposta. Troverete drinks con caratteristiche diverse, lasciatevi consigliare sulla scelta del Cocktail giusto per voi, e se non vi ispirasse nulla, possiamo costruire sartorialmente un drink adatto ai vostri gusti.



SANTA CLAUS BEER (speziato, legnoso, leggermente piccante) 9.00
Vodka Ketel One infusa al rooibos, liquore al peperoncino, sciroppo cannella e pepe rosa, spuma alla vaniglia, lime fresco.

NINETY CANDLES (fruttato, vegetale) 9.00
Bourbon Bulleit, sciroppo al Marshmallow caramellato, Passion Fruit, finocchio, aceto di mele, lime fresco.

MADAME BLANCHE (citrico, floreale, speziato) 9.00
Gin Opificio di Trasformazione alcolica infuso alla lavanda, Vermut Mulassano Bianco, Sciroppo alla Vaniglia, limone fresco.

FACE TO FACE (Citrica, speziato) 9.00
Rum Abuelo 7 anos, Rum Floor de Cana, Mandarinetto Isola Bella, orzata di arachidi e pepe rosa, angostura bitter, ananas e lime freschi.

HOUSE PIMM'S CUP (fruttato, vegetale, speziato) 9.00
Pimm's, sciroppo tutti frutti, ginger beer artigianale, angostura, lime fresco.

COME NON CI FOSSE UN DOMANI (vegetale, fruttato, piccante) 9.00
Tequila Don Julio infusa al cetriolo, liquore al peperoncino verde, lime e ananas freschi, sciroppo d'agave, tintura al peperoncino, boker's bitter.

KAWAKIRI (vegetale, citrico, erbaceo, umami) 10.00
Gin Roku, Vermut infuso allo shiso, sciroppo al tè verde Gyokuro, sake sparkling Rokkasen Hitotoki, lime fresco.

ANY TIME ANY WERE (citrico, erbaceo, fruttato, piccante) 9.00
Gin Tanqueray, chartreuse verde, cordial mela e prezzemolo, tintura al peperoncino, lime fresco.

FIVE O'CLOCK IN BUENOS AIRES (amaro, aperitivo, citrico, legnoso) 9.00
Cynar, Vermut Mulassano bianco, Sherbet al pompelmo, sciroppo di Yierba Matè noce moscata, lime fresco.

CRESCIUTO IN STRADA (aperitivo, amaro, legnoso) 9.00
Bourbon Buffalo Trace, Vermut Mulassano rosso, Campari, liquore al chinotto.

BEERS

"GLOCKEN HELL" WEISSENOHER 50 cl. (helles)	5.00
"BIBOK" 33 cl. (rossa dunkel bock artigianale)	8.00
WEIHENSTEPHAN 50 cl. (weissbier)	5.50
"BLANCHE" SETA 33 cl. (birrificio rurale)	8.00
"TIPO PILS" BIRRIFFICIO ITALIANO 33 cl. (pilsner artigianale)	7.00
"FANTASMA DI MAGIC ROCK" 33 cl. (i.p.a. artigianale)	7.50



HOUSE SOFT DRINKS

"I nostri Signature Soft Drinks"

Se vuoi bere analcolico proponiamo una vasta gamma di tè freddi aromatizzati, la nostra inimitabile Ginger Beer e due Analcolici del mese. Tutto viene fatto in maniera artigianale lavorando materie prime di qualità.

IPANEMA MODE (fruttato) 6.00 Lime e Ananas freschi, orzata di mandorla, sciroppo al passion fruit, gocce di assenzio e angostura.
MOJITO CAGLIARDO (speziato, citrico, aromato) 6.00 Foglie di menta, lime e arancia freschi, sciroppo alla cannella e zenzero, soda.
HOME - MADE ICE TEA 5.00 I nostri tè freddi artigianali ai gusti: limone, menta, ananas.
HOME - MADE GINGER BEER 5.00 La nostra inimitabile bevanda gasata artigianale allo zenzero.



EVERGREEN

"I Sempreverdi" è una drinks list a carattere permanente, una proposta di Twist on classic per gli "abitudinari", dove alla tradizione abbiamo unito un touch di buongusto e distillati di qualità premium. Freschezza, tradizione e innovazione sono le caratteristiche di questi intramontabili Cocktails.

SPRITZ SO2 5.00
(aperitivo dolce e amaro)
Aperol, Prosecco Corte del Pozzo, selz.

BLOODY MARY 9.00
(vegetale, piccante, aromatico, energetico)
Vodka Ketel One, estratto di pomodoro datterino, lime fresco, erbe aromatiche, pepe, sale, peperoncino

NEGRONI 9.00
(amaro, secco, aperitivo, aromatico)
Tanqueray Sevilla, vermut del professore, bitter campari.

MARTINI 1927 9.00
(secco, aperitivo, aromatico, amaro)
Gin Tanqueray Ten, vermut cocchi, liquore all'arancia amara, boker's bitter, angostura bitter, vaporizzazione di assenzio.

MOJITO 8.00
(fresco, citrico, mentolato, bilanciato)
Rum Havana 3 anos, menta fresca, lime fresco, zucchero di canna, seltz.

CAIPIRINA 8.00
(citrico, aromatico, fresco)
Cachaça Germana Soul, pesto di lime e zucchero di canna, ghiaccio hoshizaky flake, "saudade".

LA BOTECA MOSCOW MULE 9.00
(speziato, piccante, citrico)
Vodka premium Ketel One, lime fresco, la nostra ginger beer artigianale.

DAIQUIRI JAMAICA SPECIAL 10.00
(citrico, bilanciato, profumato, caramellato)
Rum Jamaicano Hampden Estate, lime fresco, sciroppo demerara.

MARGARITA 9.00
(citrico, aspro, sapido)
Tequila Don Julio blanco, secret curaçao, lime fresco, sale maldon.

IRISH COFFE 9.00
(caldo, eccitante, cremoso)
Irish Whiskey Tullamore Dew rum cask finish, Caffè Lavazza Top Class, zucchero demerara, panna al miele speziato.

SOMETHING LIKE AN HUGO SO2 7.00
(sparkling, dolce, amaro, aromatico, leggero, aperitivo)
Prosecco Corte del Pozzo di Fasoli Gino, bitter delle sirene, sciroppo al cedro, tonica alla mela, basilico fresco.

OLD FASHIONED 9.00
(secco, aromatico, legnoso)
Bourbon Bulleit, zucchero, angostura bitter.

IL TONICO DELLE CINQUE 8.00
(aperitivo, amaro, citrico)
Campari, vermut mulassano bianco, sherbet al pompelmo, sciroppo al tè nero, gocce di assenzio.

AMERICANI

L'Americano è l'aperitivo per eccellenza. Un drink semplice dove la componente aromatica del vermut si unisce alle note amare del bitter, e al seltz che dà brio e alleggerisce il drink rendendolo adatto a qualsiasi momento della giornata. Scegli dalla nostra selezione di vermut e bitter e componi il tuo americano.

VERMUT

VERMUT MULASSANO	6.00
COCCHI	7.00
COCCHI AMERICANO ROSA	7.00
COCCHI DOPO TEATRO	7.00
PROFESSORE	7.00
ANTICA FORMULA CARPANO	8.00
MACCHIA (mirto)	7.00
MACCHIA BIANCO (mirto)	7.00
CARLO ALBERTO	7.00
VOLUME PRIMO	7.00
MARTINI RUBINO	7.00
Q VERMUT	7.00
SOSPESO (caffè)	7.00
IL VERMUT (speziato)	7.00
PELITIS	7.00
BERTO	6.00
TOMASO AGNINI (aceto balsamico)	7.00
TOMASO AGNINI (mollo di noce)	7.00
HEMPATICO (canapa)	8.00
OTTO'S (Grecia)	7.00
LUSTAU (Spagna)	7.00
BELSAZAR (Germania)	7.00
DOLIN (Francia)	7.00
MANCINO ROSSO	7.00
9 DI DANTE INFERNO	8.00

BITTER

CAMPARI
MARTINI RISERVA SPECIALE
BITTER RADICALE CAGLIARDO
BITTER DELLE SIRENE
BITTER DEL PROFESSORE
BITTER CARPANO
MARENDRY FABBRI (amarena)
FUSETTI
CHINATO DI NARDINI

BIBITE

Coca Cola, Coca Zero,	3.50
Schweppes Lemon, Schweppes Tonica,	
Crodino, Gingerino	
Acqua Lauretana	2.50
Naturale / Gasata da 33 cl.	
Red Bull	4.50

ALLERGENI

- Cereali contenenti glutine
- Soia e prodotti a base di soia
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Latte e prodotti a base di latte
- Frutta a guscio
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Sedano e prodotti a base di Sedano
- Uova e prodotti a base di uova
- SO:** Anidride solforica e solfiti

IL CONTO SI PAGA AL TAVOLO
THE BILL IS PAID AT THE TABLE
DIE RECHNUNG WIRD AM TISCH BEZAHLT

GIN TONIC

Scegli il tuo Gin preferito e abbinalo alle toniche a nostra disposizione:
SWEPPES, FEVER TREE INDIAN, FEVER TREE, MEDITERRANEAN, LIMESTONE TONIC WATER, LIMESTONE HERBAL, LIMESTONE BITTER APPLE

TANQUERAY LONDON DRY (Secco) - England	8.00
TANQUERAY N° TEN (Secco, Agrumato) - England	10.00
TANQUERAY RANGPUR (Morbido, Agrumato) - England	9.00
TANQUERAY SEVILLA (Morbido, Agrumato) - England	9.00
TANQUERAY MALACCA (Speziato, Esotico) - England	10.00
TANQUERAY LOVAGE (Secco, Erbaceo, Aromatico) - England	11.00
TANQUERAY ROYALE (Fruttato, speziato) - England	9.00
HEPPLER SLOE (PRUCNA) (Secco) - England	12.00
SIPSMITH LONDON DRY (Secco) - England	10.00
BOMBAY EAST (Secco) - England	9.00
LONDON N°3 (Secco) - England	10.00
KINOBI DRY GIN (Secco, aromatico, agrumato) - Japan	11.00
MOMBASA (Secco, speziato) - England	10.00
PORTOBELLO ROAD LONDON DRY (Secco) - England	9.00
HENDRIK'S (Secco, floreale, vegetale) - Scotland	10.00
HENDRIK'S MID SUMMER SOLSTICE (Floreale) - Scotland	11.00
HENDRIK'S ORBIUM (Aromatico, amaro, floreale) - Scotland	11.00
HENDRIK'S AMAZONIA (Fruttato, morbido, floreale) - Scotland	11.00
SYLVIVUS (Floreale) - Netherland	10.00
HAYMAN'S OLD TOM (Morbido) - England	9.00
MARE (Erbaceo, aromatico) - Spain	12.00
VHACIN (secco) - Italy	11.00
LUXARDO SOUR CHERRY (Ciliegia, fruttato) - Italy	9.00
CITTADELLE (Secco, floreale) - France	10.00
BROCKMANS (Fruttato, morbido) - England	11.00
BLUE COAT (Secco, agrumato, speziato) - USA	9.00
PLYMOUTH (Aromatico, speziato, floreale) - England	9.00
KOZUE (Balsamico, floreale, agrumato) - Japan	14.00
GIN ROBY MARTON (Speziato) - Italy	10.00
UPPERCUT (Secco, erbaceo, speziato) - Belgium	11.00
VILLA ASCENTI (Erbaceo, aromatico) - Italy	10.00
COLOMBO (Speziato, secco) - Sri Lanka	9.00
MALFY POMPELMO ROSA (Agrumato, astringente) - Italy	10.00
ENGINE (Erbaceo, aromatico) - Italy	10.00
BOBBY'S	10.00
LA MADAME DEL PROFESSORE (Speziato, morbido) - Italy	11.00
LE MONSIEUR DEL PROFESSORE (Speziato, morbido) - Italy	11.00
LE CROCCODILE DEL PROFESSORE (Speziato, agrumato, morbido) - Italy	10.00
AMAZZONI (Secco, esotico, aromatico) - Brazil	9.00
SOLO WILD (Aromatico, speziato) - Italy	10.00
SIEGFRIED (Secco) - Germany	13.00
MONKEY 47 (Bilanciato, fresco, balsamico) - Germany	14.00
LE GIN CRISTIAN DROUIN (Complesso, fruttato, secco) - France	10.00
BEEFEATER 24 (Secco) - England	9.00
THE FIGHTING BEAR (Secco) - Italy	10.00
DIONISO TRUFFLE GIN (Tartufo) - Italy	12.00
OPIFICIO DI TRASFORMAZIONE ALCOLICA (Secco) - Italy	9.00
STRAWBERRY & BALSAMICO (Fruttato) - England	9.00
SPIT ROASTED PINEAPPLE (Fruttato) - England	9.00
GIN FRANCO (Secco, persistente) - Italy	11.00

VODKA

KETEL ONE - Holland	6.00
CIROC - France	7.00
BELUCA - Russia	7.00
BELVEDERE - Poland	7.00
GREY GOOSE - France	7.00
POLUGAR - Russia	7.00
POLUGAR CHERRY - Russia	7.00

RUM TRADITIONAL

ABUELO 7 ANOS - Panama	5.00
ABUELO 12 ANOS - Panama	6.50
ABUELO XII TWO OAKS - Panama	9.50
ABUELO XV NAPOLEON - Panama	12.00
ABUELO XV TAWNY - Panama	12.00
ABUELO XV OLOROSO - Panama	12.00
FLOR DE CANA 18 ANOS - Nicaragua	8.00
PLANTATION 3 STARS - Barbados, Jamaica	6.00
PLANTATION DARK - Trinidad, Jamaica	6.00
PLANTATION PINEAPPLE (Ananas)	7.00
PLANTATION XO - Barbados	9.00
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA - Venezuela	7.00
DICTATOR 20 ANOS - Colombia	11.00
SAILOR JERRY SPICED RUM - United States	5.00
CARONI 10 YEARS - Trinidad	13.00
MEZAN (CARONI) 1996 - Trinidad	11.00
APPLETON ESTATE - Jamaica	6.50
HABITATION VELLER PORT MOURANT - Guyana	6.50
HAMPDEN ESTATE - Jamaica	7.00
ZACAPA 23 - Guatemala	9.00

AGRICOLE

DAMOISIEAU XO - Guadalupe	9.00
RHUM J.M. - Martinique	8.50
CLEMENT SINGLE CASK - Martinique	9.50
RHUM RHUM (CAPOVILLA) - Marie Galante	7.00
DAMOISIEU BLANC AGRICOLE - Guadalupe	7.00
DEPAZ AGRICOLE - Martinique	6.00
CLAIRIN SAJOUS - Haiti	7.00
CLAIRIN VAVAL - Haiti	7.00
CLAIRIN CASIMIR - Haiti	7.00
CLAIRIN COMMUNAL - Haiti	6.00
CLAIRIN SAJOUS ANSYEN 19 MOIS - Haiti	7.50
CLAIRIN VAVAL ANSYEN 22 MOIS - Haiti	7.50

TEQUILA

DON JULIO BLANCO	6.00
DON JULIO REPOSADO	7.00
DON JULIO ANEJO	8.00
1800 SILVER	5.00
1800 REPOSADO	6.00
ARETTE REPOSADO	8.00
MILAGRO SILVER	6.00
OCHO BLANCO	7.00
HERRADURA PLATA	5.00
CASA AMIGOS BLANCO	7.00
CASA AMIGOS REPOSADO	8.00
CASA AMIGOS ANEJO	9.00
PATRON SILVER	9.00
PATRON REPOSADO	9.50
PATRON ANEJO	10.00

MEZCAL

ALIPUS S. LUIS	7.00
MONTLOBOS	7.00
VIDA	7.50
DONAJI	8.00
APRENDIZ	8.00
SINGLE PALENQUE (ALBERTO ORTIZ)	8.00
SINGLE PALENQUE (VALENTE GARCIA)	8.00

SCOTCH WHISKY

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (BLENDED)	6.00
JOHNNIE WALKER GREEN LABEL (BLENDED)	7.50
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL (BLENDED)	7.50
COPPER DOG (BLENDED)	7.00
DALWHINNIE 15 Y. (HIGHLANDS, SINGLEMALT)	9.00
DALWHINNIE D.E. 2017 (HIGHLANDS, SING. SHERRY CASK)	8.00
THE BALVENIE 12 Y. (SPEYSIDE, SINGLEMALT)	8.50
MONKEY SHOLDER (SPEYSIDE, BLENDED)	6.00
MACALLAN AMBER (HIGHLAND, SINGLEMALT, SHERRY CASK)	7.00
MACALLAN 12 Y. (HIGHLAND, SINGLEMALT)	8.00
OBAN D.E. 2017 (HIGHLAND, SINGLEMALT, SHERRY CASK)	10.00
LACAVULIN 16 Y. (ISLAY, SINGLEMALT)	10.00
CAOL ILA 12 Y. (ISLAY, SINGLEMALT)	7.00
CAOL ILA MOGH (ISLAY, SINGLEMALT)	6.50
CAOL ILA D.E. 2017 (ISLAY, SINGLEMALT)	
SCARABUS (ISLAY, SINGLEMALT)	6.50
LAPHROAIG 10 Y. (ISLAY, SINGLEMALT)	6.00
PORT ASKAIG 8 Y. (ISLAY, SINGLEMALT)	9.00
ARBEG TEN (ISLAY, SINGLEMALT)	7.00



LA BOTEGA 1927



INFO PRENOTAZIONE 339 7582 114

VIA PESCHIERA, 19 - 37017 PACENGO, LAZIO, ITALIA



In quell'anno lo "sventurato" Ismaele Allegri I aprì i battenti della "Botega de Pasingo". In pieno regime fascista, era un' Italia piena di sé, con le sue forzature nazionaliste, le sue fiere convinzioni e molte contraddizioni. Si diffusero le prime Radio, le donne indossavano le prime minigonne e Mussolini introdusse la "tassa sul celibato". Le botteghe erano situate nelle piazze, nei centri cittadini ed erano un luogo di riferimento per la popolazione dell'epoca anche e soprattutto come punti d' incontro per pettegolezzi e informazioni si vendevano mercanzie, materie prime sfuse e si facevano delle lavorazioni artigianali.

Ismaele I, che non sapeva a cosa stesse andando in contro, morì solo due anni dopo e gli succedettero la cognata Lina, il fratello Ferrante e il nipote Ismaele II. Quest'ultimo, "genio e sregolatezza", svolse anche l'attività di bioterapeuta e inventore e proprio grazie alle sue scoperte vinse alcuni premi e fu nominato Cavaliere della Repubblica da Giovanni Leone. Tutti iniziarono a fare il mestiere del "Bottegaio", figura importante nel tessuto sociale italiano, che alle abilità di venditore e artigiano abbinava capacità di intrattenitore e moderatore.

Nel 2016 Gianpaolo e Virginia riaprirono "La Botega 1927" con l'intento di riproporre questo concetto ormai quasi svanito e con un occhio al passato e uno al presente, cercherà di ritrovare quell' atmosfera che si respirava nelle vecchie botteghe.

Con la stessa creatività e sregolatezza che contraddistinse Ismaele II, proporremo dei drinks costruiti come si faceva in passato, utilizzando materie prime anziché prodotti industriali, ove possibile. La frutta fresca, gli zuccheri, i sali, le spezie gli spiriti saranno alla base delle nostre lavorazioni. Sfrutteremo la stagionalità e la territorialità per darvi sempre il meglio di ciò che si trova sul mercato.

Metteremo a disposizione esperienza, conoscenza e il continuo studio utilizzando sia tecniche di miscelazione tradizionali, sia metodi innovativi per costruire la nostra lista drinks che evolverà mensilmente per offrirvi prodotti sempre freschi e vari.

IRISH WHISKEY

ROE & CO.	7.00
TULLAMORE DEW RUM CASK	6.50
HYDE N°4 RUM CASK	8.50

JAPANESE WHISKY

NIKKA BLENDED	7.00
NIKKA FROM THE BARREL	8.00
NIKKA COFFEY GRAIN	9.00
NIKKA PURE MALT	10.00

AMERICAN WHISKEY

BULLEIT BOURBON	6.00
BULLEIT BOURBON 10 Y.	8.00
BULLEIT RYE	7.00
BUFFALO TRACE BOURBON	6.00
EAGLE RARE 10 Y. BOURBON	8.00
JIM BEAM 12 Y. BOURBON	7.00
MITCHERS BOURBON	9.00
MITCHERS RYE	9.00
WILD TURKEY RARE BREED BOURBON	8.00
WOODFORD RESERVE BOURBON	8.00
KNOB KREEK BOURBON	7.00