

# MENÙ DEGLI ALLERGENI

## Botanico - Bergamo

*Nel locale e nei prodotti serviti la presenza degli allergeni sottoindicati, anche per contaminazione crociata, non può essere esclusa.*

*Il presente menù è soggetto a revisione. I prodotti presenti in questo elenco potrebbero mutare, avere altri allergeni rispetto a quelli indicati, in funzione della disponibilità di materia prima e delle aggiunte richieste, ed alcuni prodotti potrebbero non essere elencati.*

*Si raccomanda, pertanto, di richiedere informazioni circa la presenza o meno di determinati allergeni rivolgendosi al personale in servizio.*

*Gli allergeni che secondo REG. CE 1169/2011 devono essere segnalati, quando presenti nelle pietanze, sono indicati attraverso illustrazioni. Di seguito la legenda:*



## APERITIVI

TAGLIERE € 14,00  
SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO SERVITE CON CONFETTURE  
(Chiedere al personale per conoscere gli allergeni presenti in questo piatto)

MIX € 12,00 (Chiedere al personale per conoscere gli allergeni presenti)

- 2PZ ALETTE DI POLLO
- 2PZ POLPETTE DI POLPO
- 2PZ GAMBERI IN TEMPURA
- 2PZ JALAPEÑO
- 1 MINI BURGER DI MANZO

ALETTE DI POLLO (5 PZ) € 6,00  
SERVITE CON SALSA GUACAMOLE



JALAPEÑO (5 PZ) € 6,00  
RIPIENI DI FORMAGGIO



SUSHI (20 PZ) € 20,00  
SUSHI MIX (Chiedere al personale per conoscere gli allergeni presenti in questo piatto)

## URAMAKI

MILLEFOGLIE DI TONNO € 8,00  
4pz pasta filo, tartare di tonno, philadelphia, pomodoro essicato e olio di tartufo



CALIFORNIA € 9,00  
cetriolo, avocado, surimi\*, maionese e tobiko\*



VEGAN ROLL € 9,00  
avocado, cetriolo, wakame\* e goma dressing



NIDO VEGETARIANO € 10,00  
hosomaki in pasta kataifi, asparago, avocado, philadelphia e salsa teriyaki



PHILADELPHIA € 10,00  
salmone cotto o crudo e cheese cream



SALMONE AVOCADO € 11,00  
salmone, avocado e maionese piccante



SPICY MIX € 12,00  
tartare di salmone, tartare di tonno, avocado, maionese piccante



DOUBLE SALMON € 12,00  
avocado, doppio salmone fiammato e salsa teriyaki



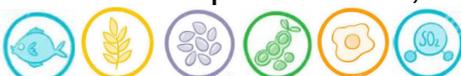
SAUDADE € 12,00  
letto di riso, tartare di salmone, carpaccio di avocado, ikura\* e salsa teriyaki



EBITEN AVOCADO € 13,00  
gambero\* in tempura, avocado, maionese piccante e salsa teriyaki



NIDO € 14,00  
hosomaki in pasta kataifi, tartare di tonno e salmone e maionese piccante



CRISPY ROLL € 16,00

salmone, avocado, carpaccio di branzino fiammato, maionese piccante, salsa teriyaki e chips di patate



ZEN € 16,00

fiori di zucca in tempura, salmone, carpaccio misto di pesce fiammato, salsa di sesamo, teriyaki e cipolla croccante



JOE SELECTION € 16,00

1pz joe tonno, 1pz joe salmone, 1 pz joe bianco, 1 pz joe quaglia



(Chiedere al personale per conoscere gli allergeni precisi presenti in questo piatto)

EBITEN RAINBOW € 18,00

gambero\* in tempura, avocado, maionese piccante, carpaccio misto fiammato e vinaigrette di pachino



EBITEN SPECIAL MIX € 18,00

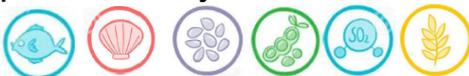
4pz gambero\* in tempura, avocado, salmone fiammato, gazpacho e teriyaki

4pz gambero\* in tempura, avocado, tonno fiammato, germogli di wasabi fresco



BONITO € 20,00

tonno, capasanta\* saltata in olio di sesamo, cetriolo, salsa di sesamo, chips di patate e teriyaki



BOTANICO SPECIAL € 20,00

salmone, avocado, maionese piccante, tartare di gambero\* rosso di mazara del vallo con salsa ponzu, olio tartufato e sale nero delle hawaii



SCAMPO ROLL € 22,00

cetriolo, avocado, tartare di scampi\* e gamberi\* rossi, salsa ponzu, erbetta cipollina e sale nero delle hawaii



SUSHI SELECTION € 40,00

4pz ebiten avocado, 4pz double salmon, 4pz nido, 4pz saudade, 2 joe salmone, 2 nigiri tonno



(Chiedere conferma al personale)

## SPECIALITÀ COTTE

POLLO TERIYAKI € 14,00

bocconcini di pollo in salsa teriyaki e julienne di verdure saltate



SALMONE TERIYAKI € 15,00

filetto di salmone cotto in salsa teriyaki e julienne di verdure saltate



TONNO TATAKI € 18,00

filetto di tonno scottato con sesamo, julienne di verdure saltate e teriyaki



## PANINI

CHEESE BURGER € 12,50

hamburger di manzo, cheddar, bacon, insalata, pomodoro e salsa botanico



(chiedere al personale la presenza di eventuali altri allergeni)

MEXICAN BURGER € 15,00

hamburger di manzo, provola affumicata, jalapeño ripieni di formaggio, insalata e guacamole



VEGAN BURGER € 12,50

beyond meat, insalata, pomodoro e guacamole



TENTACOLO BUN € 15,00

polpo\* alla griglia, stracciatella, cipolla in agrodolce, insalata e maionese



NORDICO BUN € 16,00

tartare di salmone condita, stracciatella, avocado, insalata e maionese piccante



GAMBERO ROSSO BUN € 17,00

tartare di gambero rosso condita, stracciatella e rucola



CLUB SANDWICH € 14,00

pane toast, pollo grigliato, cheddar, insalata, uova, bacon e maionese piccante



## PER I PIÙ PICCOLI

NUGGETS DI POLLO CON BIBITA A SCELTA € 15,00



## PINSE

MARGHERITA € 8,00

pomodoro, fior di latte, basilico e olio evo 

DIAVOLA € 10,00

pomodoro, fior di latte, spianata calabra, basilico e olio evo 

VEGANA € 11,00

pomodoro, mozzarella vegana, verdure saltate, basilico e olio evo 

CAPRICCIOSA € 12,50

pomodoro, fior di latte, funghi champignon, prosciutto cotto, salame, olive nere, basilico e olio evo



MORTADELLA € 12,50

crema di pistacchio, fior di latte, stracciatella, mortadella, basilico e olio evo



ROMANA € 13,50

pomodoro, fior di latte, acciughe, olive nere, capperi, origano e olio evo



Il nostro impasto è una miscela di farine selezionate che insieme all'alta idratazione, 90% di acqua, ci permette di ottenere pizze con cornicione croccante, soffici all'interno, leggere e altamente digeribili.

## COMPONI LA TUA POKE BOWLS

WAIKIKI SPECIAL POKE € 14,00

salmone marinato, riso, avocado, mango, alga wakame, edamame, mandorle e sesamo



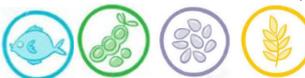
MAUI AHI TUNA € 15,00

tonno marinato, riso, edamame, avocado, pomodorini e sesamo



HONOLULU € 16,00

salmone marinato, tonno marinato, riso, avocado, mango, edamame e sesamo



MOA SPECIAL POKE € 13,00

pollo hawaiano, riso, edamame, cetrioli, alga wakame e sesamo



ALOHA € 11,00

riso, avocado, mango, cetrioli, pomodorini, carote e sesamo



Per dare maggiore flavour al tuo poke scegli tra i seguenti topping:

Maionese  

Maionese piccante  

Sriracha (salsa piccante)

Guacamole (crema di avocado)

CHAMPAGNE 

Veuve Clicquot Cuvée Saint Pétersbourg		€	100,00
Moët & Chandon Rosé Impérial	€	100,00	
G.H. Mumm Brut Millesimé 2015	€	110,00	

BOLLICINE ITALIA 

Prosecco Superiore Extra Dry DOCG	€	7,00	€	25,00
Duplavilis - Valdobbiadene				
Franciacorta Brut	€	8,00	€	35,00
Ferghettina - Franciacorta				
Franciacorta Satèn	€	40,00		
Ferghettina - Franciacorta				
Franciacorta Brut Milledì Millesimato			€	45,00
Ferghettina - Franciacorta				
Franciacorta Rosé	€	45,00		
Ferghettina - Franciacorta				
Trento DOC Dosaggio Zero	€	35,00		
Ororosso - Val di Cembra				

VINI BIANCHI E ROSÉ 

Audarya Vermentino di Sardegna DOC	€	7,00	€	24,00
Audarja - Sardegna				
Bianco delle Dolomiti	€	7,00	€	23,00
Raetia - Trentino-Alto Adige				

Corerosa Susumanello IGP	€	7,00	€	28,00
Due Palme - Puglia				
Lugana DOP Prestige	€	7,00	€	27,00
Cà Maiol - Lombardia				
Ribolla Gialla	€	24,00		
Tenuta del Morer - Friuli-Venezia Giulia				
Pecorino Superiore DOC			€	23,00
Orlandi - Abruzzo				
Falaghina DOP	€	25,00		
Terre Stregate - Sannio Beneventano				
Sauvignon DOC Südtirol			€	35,00
Von Blumen - Trentino-Alto Adige				
Gerwürtztraminer Trentino DOC			€	30,00
San Matio - Val di Cembra				
Scalabrone Rosato DOC			€	35,00
Antinori - Bolgheri				
Vermentino Bolgheri L'Iracondo DOC			€	33,00
Podere Sette - Bolgheri				
Passerina Ciù Ciù IGT Bio Vegan			€	24,00
Evoè - Marche				

## VINI ROSSI

Lagrein Alto Adige DOC	€	7,00	€	28,00
Von Blumen - Trentino-Alto Adige				
Morellino di Scansano DOCG	€	7,00	€	24,00
Bruni - Toscana				
Pinot Nero Trentino DOCG	€	7,00	€	28,00
San Matio - Trentino-Alto Adige				
Negramaro IGP	€	23,00		
Canonico - Salento				
Nebbiolo DOC	€	30,00		
Fortemasso - Langhe				

## BIRRE

Moretti Filtrata a Freddo - spina 40 cl			€	6,00
Asahi - bottiglia 33 cl	€	5,00		