

ANTIPASTI

Bruschetta di pomodoro 6 €

Toasted bread with tomato topping

Crostone di fegatini toscano 7 €

Toasted bread with Tuscan chicken liver paté

Sformatino di zucchine con crema di gorgonzola 9 €

Squash flan with gorgonzola cream

Crostone di polenta ai funghi 8,50 €

Toasted bread with mushroom polenta

Caprese di bufala e basilico 11 €

Caprese salad with bufala cheese and basil

Burrata su letto d'arancia con miele di acacia e pan croccante 12 €

Burrata cheese on a bed of oranges with acacia honey and toasted bread

Carpaccio di manzo con crema di parmigiano, rucola e pomodorini 13,50 €

Raw beef slices with a parmesan, rocket and cocktail tomato cream

Tartare di filetto su crema di burrata e pomodori secchi 16,50 €

Filet tartare on a burrata cheese and tomato cream

Polpo alla griglia su crema di ceci al limone 14,50 €

Grilled octopus on a chickpea cream with a slight taste of lemon

Antipasto per due (Selezione di salumi e formaggi accompagnata con varie marmellate) 20 €

Appetizers for two (Selection of finest cold cuts and cheese with various jams)

PRIMI PIATTI *First course*

Spaghetti al ragù toscano 9 €

Spaghetti with Tuscan ragù

Paccheri con salsiccia e funghi porcini 13 €

Paccheri with sausage and porcino mushrooms

Ravioli di burrata al cuore di pomodoro e basilico 12 €

Burrata ravioli with a heart of tomato and basil

Pappardelle al cinghiale 12,50 €

Pappardelle with wild boar

Spaghetti alla carbonara dello chef 13 €

Spaghetti alla carbonara by the chef

Tortelloni di patate al ragù toscano 10 €

Potato tortelloni with Tuscan ragù

Pici cacio e pepe 11,50 €

Pici with cacio cheese and pepper

Risotto asparagi, zucchine e zafferano 11 €

Risotto with asparagus, squash and saffron

Rigatoni al Antico Bottai 13 €

Rigatoni Antico Bottai style

Tagliolini al tartufo 18 €

Tagliolini with truffle

Risotto con bisque di gamberi e verdure 14 €

Risotto with shrimp bisque and vegetables

Linguine al polpo, pomodorini e olive taggiasche 14 €

Linguine with octopus, cherry tomatoes and olives

LE ZUPPE *Soups*

Minestrone di verdure 8 €

Minestrone soup with vegetables

Ribollita Toscana 8 €

Tuscan vegetable soup with beans and cabbage

Pappa al pomodoro 8 €

Tuscan bread soup with fresh tomatoes

SECONDI PIATTI *Second course*

La costata “Bistecca alla costola” (600gr) 27 €

Rib eye steak (600gr)

Bistecca alla Fiorentina 55€ al kg (min. 1,2 kg)

Florentine steak (min. 1,2 kg)

Tagliata di manzo su rucola e grana 23 €

Sliced beef on rocket and grana cheese

Filetto di manzo all’aceto balsamico 27 €

Beef fillet with balsamic vinegar

Filetto di manzo ai tre pepi 27 €

Beef fillet with a “three pepper” sauce

Ossobuco di vitella alla toscana 20 €

Tuscan style veal Ossobuco

Scaloppina di vitella al limone o ai funghi 18,50 €

Veal escalope with lemon or mushrooms

Galletto al mattone 18 €

Grilled rooster “al mattone”

Filetto alla griglia 25 €

Grilled beef fillet

Petto di pollo alla parmigiana 18 €

Chicken parmesan

Filetto di branzino al forno 24 €

Baked sea bass fillet

LA CHIANINA

Carpaccio di chianina 22 €

Raw slices of chianina beef

Filetto di chianina alla griglia 32 €

Grilled chianina fillet

Bistecca (min. 1.5 kg) 78€ al kg

Chianina steak (min 1.5 kg)

Menù Bistecca 68 €

Tagliere di salumi, formaggi e crostini
Gran Bistecca – Contorno – Acqua e Caffè

Bistecca Menu

*Finest selection of cold cuts and cheese & toasted bread with Tuscan chicken liver paté
Florentine T-bone steak – side dish – water and coffee*

TARTUFO *Truffle*

Carpaccio di manzo al tartufo 19 €

Raw beef slices with truffle

Burrata al tartufo 16 €

Burrata cheese with truffle

Risotto al tartufo 16 €

Truffle risotto

Carbonara al tartufo 18 €

Truffle carbonara

Ravioli di burrata al tartufo 19 €

Ravioli filled with burrata cheese and topped with truffle

Filetto di manzo al tartufo 32 €

Beef fillet with truffle

CONTORNI *Side dishes*

Spinaci saltati 7 €

Sautéed Spinach

Fagioli al fiasco 6 €

White beans

Patate al forno 6 €

Baked potatoes

Insalata mista 7 €

Mixed salad

Ruola e pomodorini 7 €

Rocket and cherry tomatoes

INSALATE *Salads*

Insalata Caesar 12 €

Caesar salad

Insalata greca 10 €

Greek salad

Insalata Antico Bottaiò 10 €

Salad Antico Bottaiò style

Insalata Primavera 10 €

Spring salad

DOLCI *Desserts*

Gelati 6 €

Ice cream

Tiramisù 6 €

Tiramisù

Cheesecake 7 €

Cheesecake

Tortino al cioccolato 8 €

Chocolate cake

Crème brûlée 7 €

Crème brûlée

Cantuccini di Prato col Vinsanto 9 €

Typical biscuits from Prato with sweet wine

Panna cotta 6 €

Panna cotta

BEVANDE *Drinks*

Spritz 6 €

Spritz

Succo di frutta 3 €

Fruit juice

Schweppes Tonica 3,50 €

Tonic Water

Soda (33 cl) 3,50 €

Soda

Tè al limone / pesca (33 cl) 3,50 €

Lemon or peach iced tea

Sprite (33 cl) 3,50 €

Fanta (33 cl) 3,50 €

Coca Cola / zero (33 cl) 3,50 €

Acqua (75 cl) 2,50 €

Water

Chianti DOCG rosso della casa (75 cl) 16 €

Red house wine

Bianco della casa (75 cl) 16 €

White house wine

Vino a bicchiere 6 €

Glass of wine

Caffè 2 €

Espresso

Tè caldo 3 €

Tea

Amaro 4 €

Bitter

Grappa 4 €

Grappa

Birra media 5 €

Medium beer

Coperto 2,50€