



Bottega Tredici nasce da un'amicizia e da una comune passione per la buona cucina dall' accurata selezione delle materie prime, attraverso il sapore antico della pasta fatta a mano, al gioco sempre nuovo di forme e colori.

Bottega Tredici was born from a friendship and a shared passion for good food, from the careful selection of raw materials, through the ancient flavor of handmade pasta, to the ever-new play of shapes and colours.



DEGUSTAZIONE
“VICOLI DI ROMA”
45 euro

PANE E OLIO
3 PICCOLI MORSI
GNOCCO BOTTEGA TREDICI
AGNELLO, CREMA DI FUNGHI, CICORIA RIPASSATA, ANICE
TIRAMISU'
PICCOLA PASTICCERIA

I menù degustazione includono
servizio e acqua microfiltrata
*Tasting menus include
service and microfiltered water*

Tutti i commensali al tavolo devono partecipare alla degustazione
All guests at the table must participate in the tasting



DEGUSTAZIONE
"VIA DEI FALEGNAMI"
60 euro

PANE E OLIO
3 PICCOLI MORSI
4 PORTATE DALLO CHEF
1 DESSERT
PICCOLA PASTICCERIA

I menù degustazione includono
servizio e acqua microfiltrata
*Tasting menus include
service and microfiltered water*

Tutti i commensali al tavolo devono partecipare alla degustazione
All guests at the table must participate in the tasting



MORSI - BITES

LINGUA DI MANZO, ANACARDI, ZUCCA, LIME

Beef tongue, cashews, pumpkin, lime

7 euro

MARITONZO CODA ALLA VACCINARA E SEDANO

Maritozzo oxtail and celery

8 euro

CROCCHETTA DI PICCHIAPÒ CON GIARDINIERA

Picchiapò croquette with pickled vegetables

8 euro

ZUCCA, NOCCIOLE, CAPRINO E CAVOLETTI DI BRUXELLES

Roasted pumpkin, hazelnuts, goat cheese and Brussels sprouts

8 euro

TARTINA DI AGNELLO, LIMONE E CAVOLO VIOLA

Lamb, lemon and purple cabbage canapé

8 euro

LINGOTTO DI PREDAZZO FRITTO, PERE, SENAPE, ROSMARINO

Fried Predazzo's cheese, pears, mustard, rosemary

8 euro

PORRO ALLA BRACE, PATATE, ASIAGO E ALLORO

Grilled leek, potatoes, asiago, laurel

7 euro



ANTIPASTI

TARTARE MANZO, GIARDINIERA, SPUMA DI BERNESE
Beef tartare, pickled vegetables, Béarnaise sauce foam
19 euro

UOVO 63, SPINACI, CREMA DI FUNGHI, TOPINAMBUR,
GORGONZOLA
*CBT egg, spinach, mashrooms cream, Jerusalem artichokes,
gorgonzola*
14 euro

TARTARE DI PESCATO, RAPA ROSSA MARINATA AGLI AGRUMI,
MAIONESE DI LATTUGA BRUCIATA
*Fish tartare, red turnip marinated with citrus fruits, burnt lettuce
mayonnaise*
20 euro



PRIMI

GNOCO BOTTEGA TREDICI ALLA AMATRICIANA
Stuffed gnocchi with pecorino cheese, amatriciana sauce
15 euro

TORTELLI DI BACCALÀ ALLA ROMANA
Roman-style cod tortello
17 euro

PIPE RIGATE MANCINI ALLA CARBONARA/CACIO E PEPE
Pipe rigate Mancini carbonara/cacio e pepe
14 euro

FETTUCCINA, FUNGHI E CASTELMAGNO
Fettuccine with mushrooms and castelmagno cheese
17 euro

LINGUINE MANCINI AJOEJO, PANE, PESTO ALLE ERBE
*Linguine Mancini ajoejo (garlic and olive oil), bread, fresh herbs
pesto*
12 euro



SECONDI

GUANCIA DI MANZO, PURÈ, PISTOU
Beef cheek, smashed potatoes, pistou
25 euro

COTOLETTA DI VITELLA, MAIONESE AL LIMONE, PREZZEMOLO E
PEPERONCINO
Veal cutlet with lemon mayonnaise, parsley and chilli pepper
23 euro

AGNELLO, FUNGHI, CICORIA, SALSA ANICE
Grilled lamb, mashrooms, chicory, anise sauce
25 euro

POLPO, SALSA ALLA GALLEGA, POMODORI ARROSTO E PATATE
Grilled octopus, gallega sauce, roasted tomatoes, potatoes
24 euro

BRANZINO, BEURRE BLANC AI CAPPERI, BIETOLINE
Seabass, beurre blanc with capers, swiss chard
25 euro

CONTORNI

PURÈ 8 euro

CICORIA RIPASSATA 7 euro

CAROTE AL BURRO E MANDORLE 8 euro



DESSERT

TIRAMISÙ BOTTEGA TREDICI

9 euro

PAN BRIOCHE, GELATO ALLA CREMA E CIOCCOLATO, OLIO, SALE

Sweet bun, cream&chocolate gelato, olive oil, salt

9 euro

TORTA CAPRESE ALLE NOCCIOLE, NAMELAKA ALLO YUZU

Flourless chocolate cake with hezelnuts, yuzu namelaka

10 euro

MARITOZZO CON BAVARESE AL PISTACCHIO E LAMPONE

Maritozzo with pistachio bavarois and raspberries

10 euro

GELATI E SORBETTI

Ice cream and sorbet

8 euro

BISCOTTERIA ARTIGIANALE

8 euro



AMARICANTE

Ciociaro 5
Dell'etna 5
Elisir NovaSalus 5
Cenobium Visconti 8
China Riccardi 7
Genziana Paesani 5
Fernet Paesani 5
Liquirizia Paesani 5
Ratafia Spino Bianco 6
Tattico 6

NA GRAPPETTA

Grappa bianca Paesani 6
Pravis 52 Barrique 7
Acquavite di verdicchio F. San Lorenzo 5

DOLCEMENTE

La nuvola di Piè 7
Josephine Rouge 9
Eva 8
Tregenda R! 9



CAFFÈ - *Coffee*
2,50 euro

DECAFFEINATO
3 euro

CAPPUCCINO
4 euro

TE' E TISANE - *Tea and herbal tea*
5 euro

CAFFE' AMERICANO - *American coffee*
4 euro



SERVIZIO E PANE DI BENVENUTO

Welcome service and bread

3,50 euro

PANE FATTO IN CASA EXTRA

Extra homemade bread

1,50 euro

ACQUA MICROFILTRATA

Microfiltered water

2,5 euro

ACQUA FONTE DE' MEDICI

4 euro

BIBITE ANALCOLICHE "ORSINI SODA"

Soft drinks Orsini Soda

4 euro

BIRRA ARTIGIANALE "BIRRIFICIO SABINO"

Craft beers

7 euro

CALICE DI VINO A PARTIRE DA

Glass of wine starting from

7 euro



Preghiamo la gentile clientela di informare preventivamente il personale di sala per eventuali allergie intolleranze o restrizioni alimentari.

We ask our kind customers to inform the dining room staff in advance of any allergies, intolerances or food restrictions.

Le pietanze possono essere presenti uno o più allergeni tra quelli elencati nel Reg. UE 1169/2011. Pertanto, in caso di intolleranze o allergie, vi esortiamo a visionare il Registro degli ingredienti/allergeni disponibile su **richiesta**. Gli allergeni sono riportati in rosso.

The dishes may contain one or more allergens among those listed in EU Reg. 1169/2011. Therefore, in case of intolerances or allergies, we urge you to view the ingredient/allergen register. available on request. Allergens are shown in red.

Coloro che soffrono di allergie gravi o celiachia si precisa che non siamo in grado di garantire la totale assenza di contaminazione crociata tra gli alimenti.

For those who suffer from severe allergies or celiac disease, please note that we are unable to guarantee the total absence of cross-contamination between foods.

Tutti i nostri prodotti ittici ed alcuni degli altri prodotti sottoposti ad abbattimento temperatura negativa oppure acquistati surgelati in base alle disponibilità di mercato. Se vuoi sapere quali basta chiedere al personale di sala

All our fish products and some of the other products subjected to negative temperature blast chilling or purchased frozen based on market availability. If you want to know which ones just ask the dining room staff