

## “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.



## para desembarcar y compartir

-  **Arancinis sicilianos**  
Tres croquetas rebozadas  
rellenas de risotto de  
hongos y queso mozzarella,  
fondue de tomates frescos
-  **Mini burrata y jamón crudo**  
Tomates asados, rúcula  
y reducción de aceto  
balsámico
-  **Provoleta de la casa**  
Con morrones asados  
y panceta ahumada
-  **Empanada de humita  
y parmesano**
- Empanada de carne  
cortada a cuchillo**
- Antipasto**  
Selección de quesos y  
embutidos
-  **Bruschetta caprese**  
Pan de campo tostado,  
boconccinos, tomates cherry  
confitados, aceitunas negras y  
aceite de albahaca
-  **Mini sopa de cabutia**  
Asada, con queso  
mascarpone

## to disembark And share

-  **Sicilian arancinis**  
Three breaded croquettes  
filled with mushroom risotto  
and mozzarella cheese,  
served with fresh tomato  
fondue
-  **Mini burrata and prosciutto**  
Roasted tomatoes, arugula,  
and balsamic reduction
-  **House provoleta**  
With roasted bell peppers  
and smoked bacon
-  **Corn and Parmesan  
empanada**
- Knife-Cut beef empanada**
- Antipasto**  
Selection of cheese  
and sausages
-  **Caprese bruschetta**  
Toasted country bread,  
boconcini, confit cherry  
tomatoes, black olives,  
and basil oil
-  **Mini roasted squash soup**  
With mascarpone cheese



## cocina familiar

### **La milanese 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**

Grillado con papines asados, tomates cherry, champiñones y salsa criolla



### **Trucha macchia**

Con cremoso de cabutia y vegetales de estación



### **Ensalada con pollo marinado**

Con hojas de rúcula, tomates secos, escamas de queso y palta

### **Sorrentinos Margarita**

Rellenos de jamón y queso, en salsa de tomate y albahaca fresca

### **Puglia gnocchi**

De boniato, rellenos de queso mozzarella, en salsa de crema de hongos

### **Agnello ravioli**

De cordero braseado, en salsa de tomate con berenjenas, aceitunas y alcaparras



### **Risotto de tomates secos**



Con pesto de pistachos, rúcula y straciatella

## family kitchen

### **La milanese**

Chicken or beef with spaghetti pesto or creamy potatoes

### **La milazzeta**

Gratinated chicken with parrillero cheese, onions, and rustic potatoes



### **Ribeye steak**

Grilled with roasted baby potatoes, cherry tomatoes, mushrooms, and criolla sauce



### **Patagonian trout**

With creamy squash and seasonal vegetables



### **Salad with marinated chicken**

Arugula leaves, sun-dried tomatoes, cheese flakes, and avocado

### **Margherita sorrentinos**

Filled with ham and cheese, served with tomato sauce and fresh basil

### **Sweet potato gnocchi**

Filled with mozzarella cheese, served with creamy mushroom sauce

### **Ravioli**

Stuffed with braised lamb, in tomato sauce with eggplant, olives, and capers



### **Sun-Dried tomato risotto**



With pistachio pesto, arugula, and straciatella



Plato vegetariano  
Vegetarian dish



Plato sin TACC  
TACC free dish



## de nuestra bodega from our winnery

### **Malbec**

Catena Zapata, Angelica Zapata  
Salentein Numina  
Salentein Reserve  
Zuccardi Serie Q  
Zuccardi Serie A  
Finca La Anita

### **Cabernet Sauvignon**

Salentein Reserve

### **Syrah**

Zuccardi Serie A  
Finca La Anita

### **Pinot Noir**

Catena Zapata, Saint Felicien  
Finca La Anita  
Salentein Reserve

### **Blend**

D.V Catena Malbec-Malbec  
D.V Catena Cabernet-Malbec  
Vistalba Corte C  
Zuccardi Tensión La Ribera Petit  
Verdot

### **Chardonnay**

Catena Zapata, Saint Felicien  
Catena Zapata, Angelica Zapata  
D.V Catena Chardonnay-Chardonnay  
Zuccardi Serie Q  
Finca La Anita  
Salentein Reserve

### **Sauvignon Blanc**

Salentein Reserve

### **Rosado**

Zuccardi Brazos de los Andes  
Zuccardi Malbec Rose

### **Espumante**

Salentein, Brut Nature  
Progenie III  
Copa de Espumante

### **Vino por copa**

Catena Zapata, Álamos, Malbec  
Catena Zapata, Álamos, Chardonnay

### **Sin alcohol / non-alcoholic**

Agua "AQA" con o sin gas  
Carbonated or non carbonated  
water "AQA"

Agua "Villavicencio" con o sin gas  
Carbonated or non carbonated  
water "Villavicencio"

Agua saborizada "Levite"  
"Levite" flavored water

Limonada  
Lemonade

Gaseosas  
Soft drinks

### **Cerveza / Beer**

Cerveza artesanal "Blest"  
"Blest" craft beer

### **Café / Coffee**

Nespresso

Doble Nespresso

Café con leche  
Coffee with milk

Capuccino

Infusión