

# Benvenuti a Botanico, dove gusto e ospitalità si fondono in esperienza.

Utilizziamo esclusivamente ingredienti genuini, come una volta. Ogni piatto è realizzato in casa, fresco di giornata, per garantire il massimo della qualità e del sapore.

Collaboriamo con produttori locali che rispettano la natura e guardano al futuro. Li conosciamo tutti e ci confrontiamo con loro quotidianamente.

È da questa condivisione che prendiamo nuovi spunti e lo stimolo di portare avanti l'idea di evitare la grande distribuzione, preferendo pratiche sostenibili e ingredienti eccezionali.

Le carni provengono da animali felici, allevati nel rispetto delle tradizioni e selezionati personalmente.

Il pesce, per quanto è possibile, è pescato nelle nostre acque dai pescatori locali, con cui manteniamo un rapporto stretto di stima e di fiducia.

Raccogliamo regolarmente le erbe spontanee che impreziosiscono le nostre ricette sulle colline intorno a Genova e nel nostro giardino.

Le nostre proposte possono variare quotidianamente in base alle offerte dei mercati locali per garantire freschezza e stagionalità.

La pasta fresca è preparata e sfogliata ogni giorno, i ravioli sono chiusi a mano poco prima del servizio.

Il pane è il risultato di una selezione di farine antiche e di una lievitazione naturale e molto lenta.

# Crudo di riviera

## **Grand Cru**

(2, 4, 14, 16) ( )

## **Tartare di ricciola, lime, menta**

(4) ( )

## **Gamberi di Santa Margherita**

(2) ( )

## **Scampi al naturale**

(2) ( )

## **Ostriche del giorno, limone, tabasco**

(14)

# Antipasti

## **Pensando a un Cappon Magro**

(2, 4, 6, 12, 14, 16) ( )

## **Baccalà, salsa all'ostrica, aglio orsino**

(4, 7, 10, 12, 16) ( )

## **Battuta al coltello di vacca grassa cabannina, senape, caviale di aringa**

(4, 10, 12, 14) ( )

## **Peperone, nocciola, acciuga del Cantabrico**

(1, 4, 6, 7, 8) ( )

## **Sformatino, zucca, San Stè, amaretto, mostarda di frutta**

(3, 7) ( )

# Paste e risotti

**Risotto, ortiche, gambero rosso, chinotto di Savona**

(2, 7)

**Tagliolini di pane, wasabi, lime, finocchietto**

(1, 3, 4, 6, 11, 14)

**Spaghetti alla chitarra, seppia, 'nduja, pecorino**

(1, 3, 7, 14)

**Spaghettoni alla bottarga**

(1, 4)

**Tortelli di papera al pomodoro, parmigiano,  
acciuga del cantabrico**

(1, 3, 4, 6, 7)

**Trofie al pesto, patate, fagiolini**


(1, 7, 8)

# Carni e pesci


**Pescato del giorno al verde,  
zucchina trombetta, erbe spontanee**

(4, 12) 


**Anguilla, alloro, levistico, vino rosso**

(1, 4, 12) 


**Calamaro al nero**

(6, 9, 12, 14) 


**Ciuppin di pesce, crostacei, molluschi del nostro mare**

(2, 4, 12, 14) 

**Maialino arrosto, indivia belga, salsa alla senape**

(7, 9, 10, 12) 

**Piccione, cime di rapa, salsa alla 'nduja**

(7, 8, 9, 12) 

# Pizze

## **Regina**

*Pomodoro San Marzano Dop, mozzarella di bufala  
(1, 7)*

## **Botanica**

*Pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte di Agerola,  
melanzane, zucchine, cipolla rossa, basilico  
(1, 7)*

## **Delicata**

*Pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte di Agerola,  
prosciutto crudo di Parma, Rucola.  
(1, 3, 7, 14)*

## **Portofino**

*Fiordilatte di Agerola, pesto genovese, patate, fagiolini  
(1, 7, 8)*

## **Perla nera**

*Fiordilatte di Agerola, pancetta cotta, tartufo nero pregiato  
(1, 7)*

# Dessert

## **Rosa, Lampone, Lychee**

*(1, 3, 8, 16)*

## **Il Tempo delle Mele**

*(1, 3, 16)*

## **Ricordo di una Sacripantina**

*(1, 3, 8)*

## **Latte dolce fritto**

*(1, 3)*

## **Selezione di gelati e sorbetti**

*(3, 7)*

## **Selezione di tre / cinque formaggi**

*(7)*

- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| (1) <i>Cereali contenenti glutine</i> | (9) <i>Sedano</i>                        |
| (2) <i>Crostacei</i>                  | (10) <i>Senape</i>                       |
| (3) <i>Uova</i>                       | (11) <i>Semi di sesamo</i>               |
| (4) <i>Pesce</i>                      | (12) <i>Anidride solforosa e solfiti</i> |
| (5) <i>Arachidi</i>                   | (13) <i>Lupini</i>                       |
| (6) <i>Soia</i>                       | (14) <i>Molluschi</i>                    |
| (7) <i>Lattosio</i>                   | (15) <i>Sorbitolo e altri polioli</i>    |
| (8) <i>Frutta a guscio</i>            | (16) <i>Fruttosio</i>                    |

### **Nota sugli Allergeni e Intolleranze**

*Tutti i nostri piatti possono contenere tracce di allergeni e ingredienti che possono causare intolleranze.*

*Si prega di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze alimentari.*



*Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati potrebbero essere stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura negativa o congelati all'origine dal produttore (Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04).*

*Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni (Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3).*