

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) ()

Animelle alla mugnaia


(1, 6, 7, 9, 12, 16) ()

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


(3, 7) ()

Paste e risotti


Risotto, ortica, gambero di Santa Margherita, chinotto di Savona

(2, 7, 16) 

Gnocchi, granchio, dragoncello

(1, 2, 4, 9, 12) 

Spaghetti alla chitarra, cime di rapa, cozze, 'nduja, pecorino

(1, 3, 7, 14) 


Spaghettono alla bottarga

(1, 4)

Tortelli cacio e pepe, rafano, mela cotogna

(1, 3, 7, 16)

Trofie al pesto, patate, fagiolini


(1, 7, 8) 

Carni e pesci


Pescato del giorno, verdure dell'orto

(4) 


Anguilla, alloro, radicchio, vino rosso

(1, 4, 12) 


Calamaro al nero in zimino

(6, 9, 12, 14) 


Ciuppin di pesce, crostacei, molluschi del nostro mare

(2, 4, 12, 14) 

Maialino, sedano rapa, salsa alla senape

(7, 9, 10, 12) 

Piccione arrosto, i suoi abbinamenti

(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, 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
(1, 7)

Dessert

Pavlova ai frutti rossi

(3, 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)

ALLERGENI E INTOLLERANZE

- | | |
|---------------------------------------|--|
| (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).