

Na Bottega Montucci em Lisboa há tradicionais queijos italianos e iguarias da charcutaria portuguesa

Enviado por Escapadelas em Sex, 2015-08-28 12:00



A Bottega Montucci é um bar de vinho e petiscos onde se comem os tradicionais queijos italianos e iguarias da charcutaria portuguesa.

Para além de queijos de cabra curados e de ovelha amanteigados (entre 3€ e 5,70€), a carta ainda inclui a salada do dia (9€) e bruschettas de tomate seco, gorgonzola e pimenta, de pecorino e pasta de trufas e até de paio de porco preto e queijo de cabra (entre 6€ e 8€). (adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

A magia deste pequeno espaço está na decoração sóbria e acolhedora. “Wine is bottled poetry” lê-se numa das molduras da parede. E é por isso que Andrea, o dono, recita todas as histórias de cada iguaria tradicional italiana e até de vinhos, queijos e charcutarias bem portuguesas pelo preço de um copo de vinho.

Mas são os vinhos que marcam as páginas de sucesso desta bottega. “Todas as marcas que vendo não são comerciais e vêm diretamente de fornecedores de Itália e Portugal”, conta Andrea.

Há desde brancos, verdes, rosés, tintos, espumantes e vinho do [Porto](#) que podem ser vendidos ao copo ou à garrafa. E na compra de uma “pinga”, como lhe chama, pode provar um dos petiscos.

Contactos

Morada: Rua Monte Olivete, 71 (Príncipe Real), Lisboa

Telefone: 21 595 9250 | Horário: De terça a sábado, das 18h às 02h | Preço Médio: 10€



Ei! Participe deixando seu comentário!
(não custa nada)

- [Lisboa](#)
- [Destinos](#)
- [Restaurantes](#)

URL de origem:

<http://m.escapadelas.com/artigo/bottega-montucci-lisboa-ha-tradicionais-queijos-italianos-iguarias-charcutaria-portuguesa>