



GENTILE OSPITE,

BENVENUTO DA GOTHA EXPERIENCE.
ABBIAMO CREATO UN RIFUGIO DI CLASSE, STILE
ED ELEGANZA AUTENTICA, DOVE LA
RICERCATEZZA NELLE MATERIE PRIME È
PRINCIPIO IMPRESCINDIBILE.

OGNI INGREDIENTE RACCONTA UNA STORIA: DAL
PEPERONE DI VOGHERA PRESIDIO DI
ECCELLENZA LOCALE, DOLCE E CARNOSO CHE
NOBILITIAMO NEL NOSTRO CREMOSO RISOTTO
DE.C.O., EMBLEMA DI TRADIZIONE
REINTERPRETATA CON EQUILIBRIO E
PROFONDITÀ, ALLE PIZZE FRAGRANTI COTTE
ALLA PERFEZIONE, FINO AI PIATTI CHE UNISCONO
SAPORI TERRITORIALI E PERSONALITÀ
CONTEMPORANEA.

DESIDERIAMO CHE LA SUA SERATA SIA UN
MOMENTO DI PIACERE RAFFINATO, DI
CONVERSAZIONE INTIMA E DI BELLEZZA
CONDIVISA.

LA RINGRAZIAMO PER AVERCI SCELTO.
CHE QUESTA ESPERIENZA LE REGALI EMOZIONI
AUTENTICHE E INDIMENTICABILI. CON STIMA E
CORDIALITÀ,

Gotha Experience



ANTIPASTI

IL PEPERONE DI VOGHERA

(peperone di Voghera grigliato, pangrattato, uovo, fondata di taleggio) € 9

ZUPPA D'AUTUNNO

(vellutata di verdure di stagione, fondata di zola, crostini di pane, rosmarino) € 9

TENTAZIONE ITALIANA

(culatello di Zibello, burrata delle Murge di Puglia) € 14

SABBIA MARINA

(polpo Mediterraneo, purea di patate, prezzemolo, olio evo) € 14

ELEGANZA CREMOSA

(uovo, crema di asparago, taleggio, noci) € 14



PRIMI

MEDITERRANEO

(paccheri, spada dello stretto di Messina, melanzane, pomodorini, olio evo) **€ 18**

ELEGANZA RIPIENA

(caramelle di magro, fondata di taleggio, granella di pistacchio di Bronte) **€ 14**

NIDO DI FUNGHI

(tagliatelle, crema di funghi porcini, cubetti di porcini, aglio, prezzemolo) **€ 15.00**

NIDO DI PECORINO

(spaghetti, pecorino Romano, pepe nero) **€ 15**

SINFONIA DI MARE

(spaghetti, cozze, vongole, gamberetti, prezzemolo, olio evo) **€ 18**

I RISOTTI MIN. X2

CUORE DI VOGHERA

(riso Carnaroli, cipolla bionda, peperone di Voghera, peperone sotto aceto, patata bianca di Oriolo, origano, pomodoro, burro della Valle Staffora, grana padano, vino riesling oltrepò, brodo vegetale)..... **€ 15**

ONDE E RUBINI

(riso Carnaroli, pesce spada dello stretto, melograno, menta)

PUREA DI PATATE AL BURRO E ROSMARINO..... **€ 18**

CREMA D'ORO E GUSTO

(riso Carnaroli, zafferano, taleggio, foglie d'oro)..... **€ 15**

TESORO DEL BOSCO

(riso Carnaroli, vino, funghi porcini, prezzemolo)..... **€ 15**

MARE STELLATO

(riso Carnaroli, gamberetti, vongole, cozze, calamari, prezzemolo)..... **€ 18**

GOTHA®

— EXPERIENCE —

SECONDI

NOBILE CRUDO

(tartare di fassona Piemontese, scaglie di pecorino Romano, sale, pepe, olio evo) € 16

FASSONA AL TRAMONTO (250 G)

(filetto di fassona Piemontese, pepe rosa, crema di porcini, olio evo) € 28

STRACCIATELLA DI MARE

(tartare di gamberi rossi, stracciatella, lime, crema di menta, olio evo) € 18

SOLE DI MARE

(trancio di pesce spada dello Stretto di Messina, crema di zucchina, uvetta, menta)

..... € 22

OMBRA E LUCE

(filetto di branzino al forno, mix di erbe aromatiche) € 18

GRIGLIATA MISTA DI MARE

(spada, branzino, gamberoni, calamari) € 35



INSALATE

RADICCHIO, PERE E ZOLA

radicchio rosso di Treviso Igp, rucola, gorgonzola, noci, miele millefiori, pere, sale, olio evo..... **€ 12**

GRECA

pomodori, cetrioli, peperoni, cipolle, feta, olive nere denocciolate, sale, olio evo..... **€ 13**

NIZZARDA

insalata verde, uova sode, tonno sott'olio, pomodori, olive, cipollotti, acciughe, sale, olio evo..... **€ 12**



BEVANDE

BIRRA ROTHAUS PILS	€ 6
BIRRA MC DOUGLAS RED	€ 5
BECK'S	€ 5
ACQUA MINERALE	€ 2,5
BIBITE LATTINA	€ 3

VIA DON MINZONI 44 VOGHERA
INFOLINE & PRENOTAZIONI 351 627 1860



DOLCI

DESSERT DI FORMAGGI

(formaggi di varie stagionature, frutta fresca, frutta secca, miele bio)..... **€ 13**

TIRAMISU' DEL GOTHA

(savoiardi, caffè, uova, mascarpone, cacao in polvere)..... **€ 6**

CUORE BIANCO

(panna cotta con topping a scelta)..... **€ 6**



FINE PASTO

CAFFE' € 1,5

AMARI - LIQUORI - WHISKEY € 6

GRAPPE & DIGESTIVI € 5

VIA DON MINZONI 44 VOGHERA
INFOLINE & PRENOTAZIONI 351 627 1860



PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA

pomodoro, fior di latte € 8

CAPRICCIOSA

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive € 11

QUATTRO FORMAGGI

pomodoro, fior di latte, formaggi misti € 11

DIAVOLA

pomodoro, fior di latte, spianata calabria € 9

PROSCIUTTO COTTO

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto € 9

PROSCIUTTO CRUDO

pomodoro, fior di latte, crudo di Parma € 11

WÜRSTEL

pomodoro, fior di latte, wüsterl € 9



PIZZE CLASSICHE

VEGETARIANA

pomodoro, fior di latte, peperoni, melanzane, zucchine..... **€ 11**

MARINARA

pomodoro, fior di latte, origano, olio evo..... **€ 7**

QUATTRO STAGIONI

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere..... **€ 11**

VOGHERESE

pomodoro, fior di latte, peperoni, acciughe..... **€ 10**

ROMANA

pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi, olive, origano.. **€ 11**

PARMIGIANA

pomodoro, fior di latte, scaglie di Grana Padano..... **€ 10**

NAPOLI

pomodoro, fior di latte, acciughe, origano..... **€ 9**

VIA DON MINZONI 44 VOGHERA
INFOLINE & PRENOTAZIONI 351 627 1860



PIZZE CLASSICHE

SICILIANA

pomodoro, capperi, olive, acciughe, origano..... **€ 10**

BIANCANEVE

fior di latte..... **€ 7**

TONNO E CIPOLLA

pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla..... **€ 11**

FUNGHI

pomodoro, fior di latte, champignon..... **€ 9**

FUNGHI PORCINI

pomodoro, fior di latte, porcini..... **€ 10**

ZOLA

pomodoro, fior di latte, gorgonzola..... **€ 9**

MEDITERRANEA

pomodoro, pomodorini freschi, rucola..... **€ 10**



PIZZE CLASSICHE

POMODORINI

pomodoro, pomodorini freschi, origano, olio evo..... € 9

'NDUJA

pomodoro, fior di latte, 'nduja..... € 9

BUFALA

pomodoro, mozzarella di bufala..... € 10

SCAMORZA

pomodoro, fior di latte, scamorza affumicata..... € 9

SALSICCIA E FRIARIELLI

fior di latte, salsiccia, friarielli..... € 11

PANNA E SPECK

panna, speck..... € 9

CALZONE SEMPLICE

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto..... € 9

CALZONE FARCIITO

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive..... € 11



PIZZE SPECIALI

GOTHA

pomodoro, fior di latte, olive taggiasche, porcini, scamorza..... **€ 13**

ESTATE

pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, pomodorini, rucola..... **€ 13**

TRENTINO

fior di latte, porcini, speck, scamorza affumicata..... **€ 13**

CALABRESE

pomodoro, fior di latte, 'nduja, pecorino calabro, cipolla, olive taggiasche..... **€ 13**

MORTADELLA

pomodoro, crescenza, mortadella, pistacchi di Bronte... **€ 13**

SCOGLIO

pomodoro, gamberetti, vongole, cozze, polpo..... **€ 13**

VIA DON MINZONI 44 VOGHERA
INFOLINE & PRENOTAZIONI 351 627 1860



FOCACCE

FOCACCA SEMPLICE

olio evo, sale, origano..... € 5

FOCACCA RECCO

crescenza..... € 12

FOCACCA RECCO FARCITA

crescenza, prosciutto cotto..... € 13

GIROPIZZA ALL YOU CAN EAT

escluse bevande..... € 19

VIA DON MINZONI 44 VOGHERA
INFOLINE & PRENOTAZIONI 351 627 1860



LA CANTINA DELL'OLTREPO' PAVESE

BONARDA VIOLINO

"CANTINA PARAVELLA"

€ 13

VINO DAL COLORE VIOLA MOLTO INTENSO E DAL NASO CARATTERIZZATO DALLA RICCHEZA DEL FRUTTO ACCOMPAGNATO DA UNA LEGGERA NOTA VEGETALE. IN BOCCA HA UN'OTTIMA STRUTTURA ACCOMPAGNATA DA UN LEGGERO PERLAGE CHE ESALTA LA FRESCHEZZA E CHE INSIEME AL TANNINO EQUILIBRATO RAPPRESENTANO LA TIPICITÀ DI QUESTO.

PINOT GRIGIO LEVRIERE

"CANTINA LE FRACCE"

€ 22

DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE, AL NASO RISULTA FINE, INTENSO E DELICATO CON RICHIAMI AL MELONE BIANCO E AI FIORI DI ACACIA IN BOCCA E' MORBIDO CON UN PIACEVOLE FINALE SAPIDO

VIA DON MINZONI 44 VOGHERA
INFOLINE & PRENOTAZIONI 351 627 1860



LA CANTINA DELL'OLTREPO' PAVESE

BRUT CEPAGE

"CONTE VISTARINO"

€ 36

IL COLORE È GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI LUMINOSI
CON UN PERLAGE FINE E PERSISTENTE.

AL NASO HA UN PROFUMO ELEGANTE, AMPIO, DELICATO
CON FRESCHEZZA FLOREALE E NOTE BALSAMICHE.

IN BOCCA RISULTA FRESCO DI AGRUMI CON BUONA ACIDITÀ
CHE COMPENSA UN MEDIO RESIDUO ZUCCHERINO.

PINOT NERO LE TERRAZZE

"TENUTA MAZZOLINO"

€ 25

IL PINOT NERO "TERRAZZE" È UN VINO ROSSO LEGGERO,
FRESCO E FRUTTATO CONTRADDISTINTO DALLA TIPICA
ELEGANZA DEL VITIGNO, VINIFICATO E AFFINATO SOLO
IN ACCIAIO. AL NASO EMERGONO SENTORI DI PICCOLI
FRUTTI, FIORI ROSSI E SOTTOBOSCO CHE INVITANO AD
UN SORSO SNELLO, PIACEVOLE E RINFRESCANTE, CON
DELICATI TANNINI IN CHIUSURA.



LA CANTINA DELL'OLTREPO' PAVESE

OLTRENERO BRUT NATURE

€ 40

IL BRUT NATURE DI OLTRENERO NASCE DA UN'ATTENTA VINIFICAZIONE SECONDO IL METODO CLASSICO, UN PROCESSO CHE RICHIENDE TEMPO, PRECISIONE E PASSIONE. DOPO 48 MESI DI AFFINAMENTO SUI LIEVITI, QUESTO SPUMANTE SI DISTINGUE PER LA SUA FINEZZA E PER UNA COMPLESSITÀ CHE RICHIAMA LA STORICITÀ DEL TERRITORIO DELL'OLTREPÒ PAVESE. LE VITI, CHE VANTANO OLTRE TRENT'ANNI DI ESPERIENZA, REGALANO UNA BASSA RESA CHE CONTRIBUISCE ALLA CREAZIONE DI UN VINO STRAORDINARIAMENTE RICCO E MINERALE.

SANGUE DI GIUDA LELLA

"CANTINA FIAMBERTI"

€ 18

IL SANGUE DI GIUDA NASCE DAL RAFFINATO EQUILIBRIO FRA LA GRANDE DOLCEZZA, DOVUTA AGLI ZUCCHERI NON FERMENTATI, E IL FORTE CARATTERE TANNICO IMPRESO DALLA CROATINA. EQUILIBRIO CHE QUI SI È RAGGIUNTO AL MEGLIO, RENDENDO QUESTO VINO UNA PIACEVOLISSIMA COMPAGNIA, ANCHE GRAZIE ALLA LEGGERA FRIZZANTEZZA AL PALATO RISULTA DOLCE, FRESCO E MAI STUCCHEVOLE.

VIA DON MINZONI 44 VOGHERA
INFOLINE & PRENOTAZIONI 351 627 1860



LA CANTINA DELL'OLTREPO' PAVESE

BUTTAFUOCO STORICO SACCA DEL PRETE "CANTINA FIAMBERTI"

€ 38

VINO ROSSO UNICO, PECULIARITÀ DI UNA VIGNA TRADIZIONALMENTE VOCATA PER ESPOSIZIONE, GIACITURA, TERRENO E MICROCLIMA. QUESTO VINO SI FREGIA DEL MARCHIO DEL CLUB DEL BUTTAFUOCO STORICO, CHE PUÒ ESSERE OTTENUTO SOLO IN PRESENZA DEL PUNTEGGIO MINIMO DI 80 CENTESIMI ASSEGNATO DA UNA COMMISSIONE DI TECNICI, IN SINTONIA CON LA SCHEDA DELL'UNION INTERNATIONALE DES OENOLOGUE DAL COLORE ROSSO RUBINO INTENSO E DAL PROFUMO COMPLESSO CON NOTE DI FRUTTA ROSSA SOTTO SPIRITO, SPEZIE, CAFFÈ E SENTORI BALSAMICI; IN BOCCA È CALDO, DI GRAN CORPO E STRUTTURA.

MOSCATO DOLCE DOC "BRUNO VERDI"

€ 18

VINO DOLCE FRIZZANTE TIPICO DEL TERRITORIO DELL'OLTREPÒ PAVESE IL PROFUMO È AMPIO, DELICATO, CON SENTORI DI AGRUME E LIMONCELLO IN GIOVINEZZA, SALVIA E ALBICOCCA DOPO QUALCHE MESE IN BOCCA È DELICATAMENTE DOLCE, NON STUCCHEVOLE, FINEMENTE AROMATICO CON SENSAZIONE DI ALBICOCCA Matura



LA CANTINA DELL'OLTREPO' PAVESE

OLTRENERO ROSE' € 36

DAL COLORE ROSA SALMONE INTENSO HA UN PERLAGE FINE E PERSISTENTE AL PROFUMO E' ELEGANTE, E FLOREALE, CON NUANCE DI FIORI ROSSI, ROSE, PICCOLI FRUTTI ROSSI E CROSTA DI PANE IN BOCCA E' CREMOSO , FRESCO, ASCIUTTO, FRUTTATO E MINERALE, DI BUONA PERSISTENZA

REASLING VIGNA MARTINA "CANTINA ISIMBARDA" € 22

DA GIALLO PAGLIERINO CARICO DI INTENSI RIFLESSI VERDOGNOLI HA INTENSE NOTE FLOREALI CHE IDENTIFICANO L'AROMATICITÀ DEL VITIGNO AL GUSTO E' UN VINO SAPIDO ED ELEGANTE



CHAMPAGNE

ARMAND DE BRIGNAC BRUT ROSE'

€ 1.500,00

Realizzato con Pinot Meunier, Pinot Noir e Chardonnay, più un 12% di vino rosso da Pinot Nero. Affina 36 mesi sui lieviti. Uve da vigneti storici della Marne, le stesse amate da Luigi XV. Note degustative

Rosa salmone luminoso con perlage fine. Naso intenso di frutti rossi freschi, fiori e brioche. Bocca fresca, rotonda, con note agrumate e finale persistente. Abbinamenti

Perfetto come aperitivo, con crostacei, salmone, pesce, carni bianche delicate e formaggi freschi.

VIA DON MINZONI 44 VOGHERA

INFOLINE & PRENOTAZIONI 351 627 1860



CHAMPAGNE

ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD
"L'ORO CHE SEDUCE" **€ 1.050,00**

Simbolo di lusso. Blend equilibrato, fermentazione in acciaio e legno, malolattica, vini di riserva di 3 annate. Metodo Champenoise + velvet bag. Oro brillante, perlage finissimo. Naso: fiori bianchi, frutta gialla matura, brioche, mandorla, agrumi. Bocca cremosa, fresca, finale lungo minerale. Abbinamenti: crudi di mare, antipasti di pesce, carbonara

VIA DON MINZONI 44 VOGHERA

INFOLINE & PRENOTAZIONI 351 627 1860



CHAMPAGNE

ARMAND DE BRIGNAC SILVER

BLANC DE BLANCS..... **€ 2.400,00**

**Cuvée di lusso dal 2008 (Cattier). Blend
2009-2010-2012 da Côte des Blancs e
Montagne de Reims. Vigneti HVE 3. Dosaggio 8
g/l.**

**Bottiglia metallizzata opaca + Asso di Picche in
peltro francese a mano. ~20 bottiglie/giorno.
Vinificazione: vendemmia manuale, solo
cuvée, liqueur da rovere 1 anno.**

**Degustazione : Oro pallido. Naso: pera
matura, nocciola, pan di zenzero. Bocca: ribes
rosso, guava, pesca, spezie, mineralità setosa.**

**Abbinamenti : Sashimi, sushi, carpaccio
crostacei, branzino grigliato, formaggi delicati.**

VIA DON MINZONI 44 VOGHERA

INFOLINE & PRENOTAZIONI 351 627 1860

GOTHA®

— EXPERIENCE —

COCKTAIL

AMERICANO

(Vermouth rosso, Campari bitter e soda) € 8

NEGRONI

(Vermouth rosso, Campari bitter e gin) € 8

APEROL CAMPARI SPRITZ

(Aperol/campari, prosecco doc, soda) € 8

HUGO

(Sciroppto ai fiori di sambuco, prosecco doc, menta e soda) € 8

GIN TONIC/ LEMON

(Base tanqueray) € 8

VIA DON MINZONI 44 VOGHERA

INFOLINE & PRENOTAZIONI 351 627 1860



COCKTAIL

VODKA TONIK/LEMON

(Base moskovskaya) € 8

CUBA LIBRE

(Rum chiaro, succo di lime e coca cola) € 8

MOJITO

(Lime, zucchero di canna bianco, menta, rum chiaro e soda) € 8

CAIPIROSKA CON FRUTTA DI STAGIONE

(Lime, zucchero di canna bianco, frutta di stagione, vodka e soda) € 8

IL GOTHA

(Rum chiaro, rum scuro, succo di pesca, lime e sciroppe al frutto della passione con top di prosecco) € 8

VIA DON MINZONI 44 VOGHERA

INFOLINE & PRENOTAZIONI 351 627 1860



GIN PREMIUM

GIN DEL PROFESSORE CROCODILE.....	€ 10
GIN GUNPOWDER DRY	€ 10
GIN LAVICO ETNA.....	€ 10
GIN MARE.....	€ 10

SCEGLI LA TUA TONICA

THOMAS HENRY MEDITERRANEA
FEVER-TREE INDIAN
FEVER- TREE ELDERFLOWER

VIA DON MINZONI 44 VOGHERA

INFOLINE & PRENOTAZIONI 351 627 1860