

MENU
LA BOTTE



Drinks

<i>Americano</i>	€6,50
<i>Negroni</i>	€6,50
<i>Aperol Spriz</i>	€4,00
<i>Spriz Limoncello</i>	€4,00
<i>Hugo</i>	€4,00
<i>Gin Tonic</i>	€5,50



Wine by glass

<i>Alta Langa</i>	€5,00
<i>Prosecco</i>	€4,00
<i>Prosecco rose</i>	€4,00
<i>Franciacorta</i>	€6,00
<i>Moscato d'asti</i>	€3,50
<i>Trento Doc</i>	€5,00
<i>Cabernet</i>	€5,00
<i>Merlot</i>	€5,00
<i>Chianti</i>	€5,00
<i>Bolgheri Rosso</i>	€5,00
<i>Malvasia Nera</i>	€5,00
<i>Pinot Nero</i>	€5,00
<i>Sauvignon</i>	€4,00
<i>Chardonnay</i>	€4,00
<i>Ribolla gialla</i>	€4,00
<i>Pinot grigio</i>	€4,00
<i>Friulano</i>	€4,00
<i>Gewurztraminer</i>	€4,00



i nostri crudi/ antipasti

Our raw / Appetizers

<i>Antipasto crudo misto</i>	€28,00	<i>mixed raw appetize</i>
<i>Tartare di tonno rosso</i>	€15,90	<i>red tuna tartare</i>
<i>Scampi crudi tartare carpaccio</i>	€18,90	
<i>Gamberi rossi carpaccio salmone marinato</i>	€19,90	<i>red prawn carpaccio, marinated salmon</i>

Nostri antipasti

Our appetizers

<i>Antipasto grande freddo</i>	€21,90	<i>big cold appetizers</i>
<i>Cocktail di gamberetti</i>	€15,90	<i>shrimps cocktail</i>
<i>Gamberetti bufala salmone affumicato</i>	€16,90	<i>shrimps, bufala cheese, smoked salmon</i>
<i>Tonno all'inglese bufala pomodorini</i>	€16,90	<i>english tuna, bufala, cherry tomatoes</i>
<i>Salmone alaska marinato bufala</i>	€16,90	<i>marinated Alaskan salmon, bufala</i>
<i>Baccalà mantecato</i>	€14,90	<i>creamed cod</i>
<i>Bresaola rucola grana</i>	€14,90	<i>bresaola, rocket, parmesan cheese</i>
<i>Prosciutto crudo, bufala, melone, fragola</i>	€16,90	<i>Raw Ham, Mozzarella, melon, strawberry</i>
<i>Prosciutto crudo melone</i>	€16,90	<i>Raw ham, melon</i>
<i>Roastbeef all'inglese</i>	€14,90	<i>english roast beef</i>
<i>Tartara di manzo</i>	€16,90	<i>beef tartar</i>
<i>Tartara di manzo con burrata</i>	€21,90	<i>beef tartar with-burrata</i>
<i>Cozze in rosso</i>	€12,90	<i>mussels in red</i>
<i>Cozze in bianco</i>	€12,90	<i>mussels in white</i>

Coperto (covered) €2,00

Primi piatti / Pasta fatta in casa

<i>Spaghetti vongole veraci</i>	€18,90
<i>Spaghetti frutti di mare</i>	€17,90
<i>Spaghetti carbonara</i>	€15,90
<i>Bavette vongole gamberi</i>	€18,90
<i>Bavette busara (scampi)</i>	€15,90
<i>Bavette mezzo astice</i>	€19,90
<i>Bavette botte</i>	€16,90
<i>Tagliatelle vongole capesante</i>	€18,90
<i>Tagliatelle salmone</i>	€15,90
<i>Tagliatelle speck, porcini</i>	€15,90
<i>Pappardelle chef</i>	€15,90
<i>Pappardelle cinghiale</i>	€14,90
<i>Pappardelle anatra</i>	€14,90
<i>Fusilli polpa di granchio</i>	€14,90
<i>Ravioli panna prosciutto</i>	€14,90
<i>Ravioli erbe coda di gambero</i>	€15,90
<i>Gnocchi dello chef</i>	€14,90
<i>Gnocchi gorgonzola spinaci</i>	€14,90
<i>Risotto frutti di mare</i>	€16,90
<i>Risotto fior di zucca gamberetti</i>	€15,90
<i>Lasagne alla bolognese</i>	€11,90

First courses / Homemade pasta

<i>Bavette with clams</i>
<i>Bavette with seafood</i>
<i>Spaghetti carbonara</i>
<i>Bavette with clams and prawns</i>
<i>Bavette busara (scampi)</i>
<i>Bavette half lobster</i>
<i>Bavette botte</i>
<i>tagliatelle with clams and scallops</i>
<i>Tagliatelle with salmon</i>
<i>Tagliatelle with speck and porcini mushrooms</i>
<i>Pappardelle chef, bolognese sauce, ham, mushrooms</i>
<i>Wild boar pappardelle</i>
<i>Duck pappardelle</i>
<i>Fusilli with crab meat</i>
<i>Ravioli with cream and prosciutto</i>
<i>Ravioli with herbs and shrimp tail</i>
<i>Chef's gnocchi</i>
<i>Gnocchi with gorgonzola and spinach</i>
<i>Risotto with seafood</i>
<i>Risotto with zucchini flowers and shrimps</i>
<i>Lasagne alla bolognese</i>

Coperto (covered) €2,00

Insalatone base (*insalata carote pomodoro
Citrioli ecc.*)

Big Salads (base: carrot, tomato, salad, cucumbers)

Alla botte €14,90

Seppie gamberetti polipo salmone

cuttlefish, shrimps, octopus, salmon

Tonno €14,90

Bocc. Mozzarella cipolla olive

bocc. mozzarella, onion, olives

Fausto €14,90

Salmone marinato carpaccio

marinated salmon carpaccio

Spada asparagi

swordfish, asparagus

Hawaii €14,90

Ananas melone briè bambu

pineapple, melon, brie, bamboo

Capricciosa €14,90

Crudo uova pom. Mozzarella

prosciutto, egg, tomato, mozzarella

Greca €14,90

Fetta greca speck funghi gorgonzola

greek feta, speck, mushrooms, gorgonzola

Meridionale €14,90

Mozzarella tonno olive capperi carpaccio spada mozzarella, tuna, olives, capers, swordfish carpaccio

Coda di gambero €14,90

Coda di gambero salmone marinato gamberi

prawn tail, marinated salmon, prawns

Coperto (covered) €2,00

Secondi di pesce alla griglia

Con verdure alla griglia

<i>Grigliata di pesce 1kg/1/2</i>	€27,90
<i>Calamaretti alla griglia</i>	€16,90
<i>Branzino alla griglia 2 pezzi</i>	€16,90
<i>Orata alla griglia 2 pezzi</i>	€16,90
<i>Seppie alla griglia</i>	€17,90
<i>Gamberoni alla griglia</i>	€17,90
<i>Coda di rospo alla griglia</i>	€18,90
<i>Branzino pesce spada alla griglia</i>	€18,90
<i>Branzino calamaretti alla griglia</i>	€18,90
<i>Branzino gamberoni alla griglia</i>	€18,90
<i>Orata tonno alla griglia</i>	€18,90
<i>Orata salmone alla griglia</i>	€18,90
<i>Orata seppie alla griglia</i>	€18,90
<i>Calamaretti seppie gamberoni</i>	€18,90
<i>Cappesante 5 pezzi</i>	€17,90
<i>Cappesante e Tonno pinna gialla</i>	€17,90
<i>Cappesante Salmone</i>	€17,90
<i>Coperto (covered)</i>	€2,00

Grilled fish main courses

With grilled vegetables

<i>Grilled fish 1kg / 1/2</i>
<i>Grilled baby squids</i>
<i>Grilled sea bass 2 pieces</i>
<i>Grilled sea bream 2 pieces</i>
<i>Grilled cuttlefish</i>
<i>Grilled prawns</i>
<i>Grilled monkfish</i>
<i>Grilled sea bass and swordfish</i>
<i>Grilled sea bass and baby squid</i>
<i>Grilled sea bass and prawns</i>
<i>Grilled tuna and sea bream</i>
<i>Grilled sea bream and salmon</i>
<i>Grilled sea bream and cuttlefish</i>
<i>Baby squid, cuttlefish and prawns</i>
<i>Scallops 5 pieces</i>
<i>Scallops and Tuna</i>
<i>Scallops and Salmon</i>

Secondi di pesce

<i>Calamari fritti tonno griglia</i>	€21,90
<i>Calamari fritti salmone griglia</i>	€21,90
<i>Calamari fritti seppie alla griglia</i>	€21,90
<i>Calamari fritti pesce spada</i>	€ 21,90

Fish main courses

<i>Fried calamari and grilled tuna</i>
<i>Fried calamari and grilled salmon</i>
<i>Fried calamari and grilled cuttlefish</i>
<i>Fried calamari and swordfish</i>

Con patate fritte

<i>Calamari fritti gamberoni</i>	€21,90
<i>Calamari fritti</i>	€21,90
<i>Frittura di paranza</i>	€21,90
<i>Scampi capesante gamberoni</i>	€21,90
<i>Spada tonno salmone</i>	€21,90
<i>Seppie calamaretti calamari</i>	€21,90
<i>Coda di rospo spada tonno</i>	€21,90

With fried potatoes

<i>Fried calamari and grilled prawns</i>
<i>Fried squid</i>
<i>Fried fish</i>
<i>Scampi, scallops, prawns</i>
<i>Sword, tuna, salmon</i>
<i>Cuttlefish calamari squid</i>
<i>Monkfish, swordfish, tuna</i>

Tagliate in padella

<i>Tagliata al pepe verde</i>	€21,90
<i>Tagliata di roastbeef</i>	€21,90
<i>Tagliata filetto di maiale</i>	€17,90
<i>Tagliata di pollo</i>	€17,90
<i>Saltimbocca</i>	€17,90
<i>Tagliata di tonno</i>	€21,90

Sliced in a pan

<i>Sliced with green pepper</i>
<i>Sliced roast beef</i>
<i>Sliced pork tenderloin</i>
<i>Sliced chicken</i>
<i>Veal rolls</i>
<i>Sliced tuna</i>

Coperto (covered) €2,00

Carne scelte alla griglia

Tamahawk €6,50hg

Fiorentina di scottona €6,50hg

Costata irlanda €6,50hg

Roastbeef alla griglia 400g €19,90

Costoletta di agnello €18,90

Grigliata di carne 750gr €18,90

Petto di pollo alla griglia €14,90

Braciola iberica €14,90

Wurstel ai ferri €8,50

Contorni

Pomodoro avocado €6,90

Verdure alla griglia €6,90

Insalata mista €4,90

Patate fritte €4,90

Spinaci al burro €4,90

Grilled meat choices

Fiorentina of scottona

Rib Ireland

Grilled roast beef

Lamb ribs

Grilled meat 750gr

Grilled chicken breast

Iberian chop

Grilled wurstel

Side Dishes

Tomato and avocado

Grilled vegetables

Mixed salad

French fries

Buttered spinach

Coperto (covered) €2,00

Pizze speciali

Polipo pom. mozzarella €13,90

Gamberetti seppie €13,90

Tonno all'inglese €12,90

Salmone gamberi €13,90

Frutti di mare €13,90

Boscaiola funghi salsiccia olive speck parmigiana €13,90 *mushrooms, sausage, olives, speck, parmesan*

Maialona salame speck pancetta salsiccia €13,90 *salami, bacon, sausage*

Formaggio bianco gorgonzola brie philadelphia formaggio €13,90 *gorgonzola brie philadelphia cheese*

Tocco Botte roastbeef burrata crudo philadelphia parmigiano €13,90 *burrata, prosciutto, philadelphia, parmesan*

Principessa brie zucchine crudo €9,90 *brie, zucchini, prosciutto*

Smorfiosa gorgonzola pancetta speck €9,90 *gorgonzola, bacon, speck*

Sfiziosa funghi brie salsiccia €9,90 *sausage, mushroom, brie*

Danese bresaola rucola grana €9,90 *bresaola rocket parmesan*

Inglesina prosciutto crudo €9,90 *Raw Ham*

Paisa salamino acciughe peperoni carcioffi €8,90 *salami, anchovies, peppers, artichokes*

Vegetariana €9,90 *vegetarian*

Hawai prosciutto cotto ananas €9,90 *ham, pineapple*

Coperto (covered) €2,00

Special pizzas

Octopus, tomato, mozzarella

Shrimps cuttlefish

English tuna

Salmone e gamberi

Seafood

Le nostre pizze

Our pizzas

<i>Margherita</i>	€6,00	<i>Margherita</i>
<i>Pugliese</i>	€7,00	<i>Pugliese</i>
<i>Romana</i>	€7,00	<i>Romana</i>
<i>Funghi</i>	€7,00	<i>Mushrooms</i>
<i>Viennese wurstel</i>	€7,00	<i>Frankfurters</i>
<i>Diavola</i>	€7,90	<i>Spicy salami</i>
<i>Prosciutto</i>	€7,90	<i>prosciutto</i>
<i>Prosciutto funghi</i>	€7,90	<i>Ham and mushrooms</i>
<i>Calzone</i>	€7,90	<i>Ham and mushrooms</i>
<i>Capricciosa</i>	€7,90	<i>Capricciosa</i>
<i>Tonno & cipolla</i>	€7,90	<i>Tuna and onion</i>
<i>Patate & salsiccia</i>	€7,90	<i>Potatoes & sausage</i>
<i>4 & formaggi</i>	€7,90	<i>4 cheeses</i>
<i>4 & stagioni</i>	€7,90	<i>4 seasons</i>
<i>Brasiliana pom. Ruc. Gr.</i>	€8,90	<i>cherry tomatoes, rocket and</i>
<i>Cubana</i>	€8,90	<i>aubergin</i>
<i>Bufala & pomodorini</i>	€8,90	<i>Buffalo & cherry tomatoes</i>
<i>Romagnola</i>	€8,90	<i>Romagnola</i>

Coperto (covered) €2,00

Delizie dolci

Sweet delights

<i>Meringata fatta in casa</i>	€5,90
<i>Panna cotta fatta in casa</i>	€5,90
<i>Tiramisù trevigiano</i>	€5,90
<i>Millefoglie con crema</i>	€5,90
<i>Profiterole nero</i>	€5,90
<i>Profiterole bianco</i>	€5,90
<i>Crema catalana</i>	€5,90

<i>Homemade meringue</i>
<i>Homemade panna cotta</i>
<i>Tiramisu from Treviso</i>
<i>Millefeuille with cream</i>
<i>Black profiterole</i>
<i>White profiterole</i>
<i>Catalan cream</i>

<i>Millefoglie crema chantilly, strudel, frutti bosco</i>	€7,90	<i>Millefeuille chantilly, strudel, berr</i>
<i>Millefoglie crema chantilly con fragole</i>	€7,90	<i>Millefeuille crema chantilly with strawberries</i>
<i>Millefoglie crema chantilly Panna Cotta</i>	€7,90	<i>Millefoglie crema chantilly Panna cotta</i>
<i>Millefoglie chantilly semifreddo al pistacchio</i>	€7,90	<i>Millefoglie chantilly Pistacchio parfait</i>
<i>Semifreddo al pistacchio</i>	€5,90	<i>Pistachio parfait</i>
<i>Semifreddo ai frutti di bosco</i>	€5,90	<i>Mixed berries parfait</i>
<i>Fragole con millefoglie</i>	€6,90	<i>Strawberries with millefeuille</i>
<i>Fragole con meringata</i>	€6,90	<i>Strawberries with meringue</i>
<i>Fragole al limone /o panna fresca</i>	€6,90	<i>Strawberries with lemon / or fresh cream</i>
<i>Strudel con frutta fresca</i>	€7,90	<i>Strudel with Fresh Fruit</i>
<i>Strudel con panna e fragole</i>	€7,90	<i>Strudel with panna and strawberries</i>
<i>Sgroppino al limone</i>	€3,50	<i>lemon sorbet</i>
<i>Coperto (covered)</i>	€2,00	

Vini alla spina

Wines on tap

<i>Vino bianco /vino rosso</i>	1/2	€4,50	<i>litro</i>	€9,90
<i>Frizzantino</i>	1/2	€5,90	<i>litro</i>	€10,90
<i>Lambrusco</i>	1/2	€5,90	<i>litro</i>	€10,90

Birre alla spina

Draft beers

<i>Paulaner hellbier</i>	0/4	€4,90	<i>litro e mezzo</i>	€14,90
<i>Paulaner salvator</i>	0/4	€4,90	<i>litro emezzo</i>	€14,90
<i>Paulaner weissbier</i>	0/4	€4,90	<i>litro e mezzo</i>	€ 14,90

Bibite

Drinks

<i>Acqua minerale o naturale</i>	0/75	€3,00	<i>Mineral or natural water</i>
<i>Succhi di frutta</i>		€2,50	<i>Fruit juices</i>

Liquori

<i>Grappe amarone barique</i>	€4,90
<i>Storica domenis nere</i>	€4,50
<i>Whiskj clen gran ecc.</i>	€4,00
<i>Nardini nonnino stravecchio</i>	€4,00
<i>Brendi carlos primiero cardinal mendoza</i>	€4,00

Amari €4,00

Coperto (covered) €2,00