

# Menù

*Ristorante*



*La. Botte*



*Coperto 2,50*

## *Aperitivi*

|                          |      |
|--------------------------|------|
| <i>Americano</i>         | 6,50 |
| <i>Negroni</i>           | 6,50 |
| <i>Aperol Spritz</i>     | 3,50 |
| <i>Spritz Limoncello</i> | 3,50 |
| <i>Hugo</i>              | 4,50 |
| <i>Gin Tonic</i>         | 6,50 |



## *Glasses of wine*

|                       |      |
|-----------------------|------|
| <i>Alta Langa</i>     | 4,00 |
| <i>Prosecco</i>       | 4,00 |
| <i>Spumante Rose</i>  | 4,00 |
| <i>Moscato D'asti</i> | 4,00 |
| <i>Franciacorta</i>   | 6,00 |
| <i>Trento Doc</i>     | 4,00 |
| <i>Merlot</i>         | 5,00 |
| <i>Cabernet</i>       | 5,00 |
| <i>Barbera</i>        | 5,00 |
| <i>Bolgheri Rosso</i> | 5,00 |
| <i>Malvasia Nera</i>  | 5,00 |
| <i>Negroamaro</i>     | 5,00 |
| <i>Pinot nero</i>     | 5,00 |
| <i>Primitivo</i>      | 5,00 |
| <i>Pinot Grigio</i>   | 5,00 |
| <i>Sauvignon</i>      | 5,00 |
| <i>Ribolla Gialla</i> | 5,00 |
| <i>Friulano</i>       | 5,00 |
| <i>Gewurztramine</i>  | 5,00 |
| <i>Chardonnay</i>     | 5,00 |



# Salads

15.90

Alla botte

Seppie-Gamberetti  
cuttlefish-shrimps

Tonno

Tonno-bocc.mozzarella-cipolla-olive  
tuna-mozzarella-onions-olives

Fausto

Salmone marinato-carpaccio di spada-asparagi  
marinated salmon-swordfish carpaccio-asparagus

Hawaii

Ananas-melone-brie-bambu  
anas-melon-brie cheese-bambu

Capricciosa

Prosciutto cotto-uova-funghi-bocc di mozzarella  
Prosciutto-eggs-mashrooms-mozzarella

Greca

Feta greca-funghi--cetrioli-olive-gorgonzola  
feta greca cheese-mashrooms-cucumber-olives-gorgonzola

Meridionale

Bocc mozzarella-tonno-olive-pomodori secchi-capperi  
mozzarella-tuna-olives-dry tomato-capers

Coda di gambero

Salmone marinato-arancia-kiwi-pomodoro-brie  
marinated salmon-orange-kiwi-tomato-brie

Mari e Monti

*Roastbeef-salmone marinato-spada-burrata*  
*roastbeef-marinated salmon-swordfish-burrata*

*\*\*Nb. Per consentire la preparazione di certi piatti trattiamo i nostri  
prodotti con un procedimento di abbattimento della temperatura .*

*Coperto 2,50*

*\*\* Informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili  
rivolgendosi al personale di servizio. Sono pronti per aiutarvi nel miglior dei modi.*

# Fisch starters

|  |                                 |       |
|--|---------------------------------|-------|
| <i>Tartar di tonno e burrata</i>               | tuna tartar and burrata         | 19,90 |
| <i>Tartar di tonno</i>                         | tuna tartar                     | 15,90 |
| <i>Scampi crudi,</i>                           | raw shrimps                     | 18,90 |
| <i>Gamberi rossi,</i>                          | red prawns                      | 19,90 |
| <i>Carpaccio di salmone</i>                    | salmon carpaccio                | 23,90 |
| <i>Antipasto freddo misto</i>                  | mixed fish starter              | 16,90 |
| <i>Carpaccio tonno zucchine ricotta</i>        | tuna carpaccio zucchini ricotta | 15,90 |
| <i>Cocktail di gamberetti</i>                  | shrimps cocktail                | 16,90 |
| <i>Gamberetti *, bufala salmone affumicato</i> | shrimps mozzarella salmon       | 16,90 |
| <i>Salmone D, Alaska marinato; bufala ECC.</i> | alaska-salmon mozzarella        | 18,90 |
| <i>Baccala Mantecato</i>                       | baccala mantecato               | 14,90 |
| <i>Cozze in bianco</i>                         | white mussels                   | 13,90 |
| <i>Cozze in rosso</i>                          | red mussels                     | 13,90 |

# meat starters

|  |                                     |       |
|--|-------------------------------------|-------|
| <i>Tartar di manzo con burrata</i>       | manzo tartar and burrata            | 21,90 |
| <i>Tartar di manzo</i>                   | manzo tartar                        | 16,90 |
| <i>Affetati misti</i>                    | mixed prosciutto                    | 18,90 |
| <i>Prosciutto crudo e melone</i>         | prosciutto crudo and melon          | 16,90 |
| <i>Prosciutto crudo, bufala, melone,</i> | bufala mozzarella melon, prosciutto | 18,90 |
| <i>Bresaola rucola e grana</i>           | Bresaola rucola und parmesan        | 14,90 |
| <i>Roastbeef all'inglese</i>             | English roast beef                  | 14,90 |
| <i>Vitello tonnato</i>                   | veal with tuna sauce                | 14,90 |

*\*\*Nb. Per consentire la preparazione di certi piatti trattiamo i nostri prodotti con un procedimento di abbattimento della temperatura .*

*\*\* Informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Sono pronti per aiutarvi nel miglior dei modi.*

*Coperto 2,50*

# Home made pasta

|  |   |       |
|--|---|-------|
| <i>Spaghettille vongole</i>                            | <i>Clams</i>                              | 18,90 |
| <i>Spaghetti frutti di mare</i>                        | <i>seafood</i>                            | 18,90 |
| <i>Tagliolini vongole e gamberi</i>                    | <i>scalop and shrimps</i>                 | 18,90 |
| <i>Tagliolini Busera *(scampi)</i>                     | <i>shrimps</i>                            | 17,90 |
| <i>Tagliolini stice 1/2</i>                            | <i>lobster</i>                            | 19,90 |
| <i>Tagliolini alla botte</i>                           |   | 16,90 |
| <i>Tagliatelle con sugo di coniglio</i>                | <i>rabbit sauce</i>                       | 16,90 |
| <i>Tagliatelle capasanta e vongole</i>                 | <i>scalop and clams</i>                   | 18,90 |
| <i>Tagliatelle al salmone</i>                          | <i>salmon</i>                             | 16,90 |
| <i>Tagliatelle spek porcini</i>                        | <i>speck and mashrooms</i>                | 16,90 |
| <i>Pappardelle dello chef (prosciutto funghi ragu)</i> | <i>prosciutto, ragu maschrooms</i>        | 16,90 |
| <i>Pappardelle ragu di cinghiali e radicchio</i>       | <i>wild boar ragu</i>                     | 16,90 |
| <i>Pappardelle ragu d' anatra</i>                      | <i>duck ragu</i>                          | 16,90 |
| <br>   |   |       |
| <i>Tagliatelle burro parmigiano</i>                    | <i>butter and parmesan</i>                | 14,90 |
| <i>Ravioli panna e prosciutto</i>                      | <i>panna and prosciutto</i>               | 15,90 |
| <i>Ravioli erbe coda gambero</i>                       | <i>erbs and shrimp tail</i>               | 15,90 |
| <i>Gnocchi chef</i>                                    | <i>gnocchi gorgonzola speck</i>           | 15,90 |
| <i>Gnocchi gorgonzola spinaci</i>                      | <i>gnocchi gorgonzola spinach crab</i>    | 15,90 |
| <i>Fusilli polpa di granchio (surimi)</i>              | <i>(surimi)</i>                           | 14,90 |
| <i>Paccheri con moscardini</i>                         | <i>paccheri octopus</i>                   | 16,90 |
| <i>Paccheri con ragu di pecora</i>                     | <i>paccheri with sheep ragu</i>           | 16,90 |
| <i>Risotto frutti di mare</i>                          | <i>risotto seafood</i>                    | 16,90 |
| <i>Risotto fior di zucca e gamberetti*</i>             | <i>risotto courgette flowers, shrimps</i> | 16,90 |
| <i>Risotto parmigiana</i>                              | <i>risotto parmisan</i>                   | 14,90 |
| <i>Risotto al nero di seppie</i>                       | <i>risotto cuttlefish</i>                 | 16,90 |
| <i>Lasagne</i>   | <i>classic lasagne</i>                    | 14,90 |

\*\* Informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Sono pronti per aiutarvi nel miglior dei modi.

Coperto 2,50

# main fish courses

|   |  |              |
|---|--|--------------|
| <i>Grigliata di pesce</i>                     | <i>mixed grilled fish</i>                | <i>27,90</i> |
| <i>Calamaretti alla griglia</i>               | <i>grilled calamari</i>                  | <i>16,90</i> |
| <i>Branzino alla griglia</i>                  | <i>grilled branzino</i>                  | <i>17,90</i> |
| <i>Orata alla griglia</i>                     | <i>grilled orata</i>                     | <i>17,90</i> |
| <i>Tonno ai ferri</i>                         | <i>grilled tuna</i>                      | <i>16,90</i> |
| <i>Seppie *alla griglia</i>                   | <i>grilled cuttle fish</i>               | <i>17,90</i> |
| <i>Gamberoni alla griglia</i>                 | <i>grille shrimps</i>                    | <i>17,90</i> |
| <i>Coda di rospo alla griglia</i>             | <i>grilled monkfish tail</i>             | <i>19,90</i> |
| <i>Calamaretti, seppie alla griglia</i>       | <i>grilled calamari, cuttlefish,</i>     | <i>18,90</i> |
| <br>  |  |              |
| <i>Branzino e pescespada alla griglia</i>     | <i>grilled branzino and swordfish</i>    | <i>18,90</i> |
| <i>Branzino e calamaretti alla griglia</i>    | <i>grilled branzino and cuttlefish</i>   | <i>18,90</i> |
| <i>Orata e tonno alla griglia</i>             | <i>grilled tuna and orata</i>            | <i>18,90</i> |
| <i>Orata, salmone alla griglia</i>            | <i>grilled orata and salmon</i>          | <i>18,90</i> |
| <i>Coda di rospo e gamberoni alla griglia</i> | <i>grilled monkfish tail and shrimps</i> | <i>19,90</i> |
| <i>Coda di rospo e seppie alla griglia</i>    | <i>grilled monkfish and cuttlefish</i>   | <i>19,90</i> |

*\*\*Nb. Per consentire la preparazione di certi piatti trattiamo i nostri prodotti con un procedimento di abbattimento della temperatura .*

*\*\* Informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Sono pronti per aiutarvi nel miglior dei modi.*

# main fish courses

|   |  |              |
|---|--|--------------|
| <i>Calamari fritti contonno alla griglia</i>  | <i>fried calamari and grilled side</i>   | <i>21.90</i> |
| <i>Calamari fritti salmone* alla griglia</i>  | <i>fried calamari and grilled salmon</i> | <i>21.90</i> |
| <i>Calamari fritti seppie* alla griglia</i>   | <i>fried calamari grilled cuttlefish</i> | <i>21.90</i> |
| <i>Calamari fritti pada* mediterranea</i>     | <i>fried calamari and swordfish</i>      | <i>21.90</i> |
| <br>  |  |              |
| <i>Calamari fritti, gamberoni fritti</i>      | <i>fried calamari and fried shrimps</i>  | <i>21.90</i> |
| <i>Calamari fritti</i>                        | <i>fried calamari</i>                    | <i>21.90</i> |
| <i>Frittura mista</i>                         | <i>mixed fried fish</i>                  | <i>21.90</i> |
| <br>  |  |              |
| <i>Cappesante 5 pezzi</i>                     | <i>scalop 5 pc</i>                       | <i>17,90</i> |
| <i>Cappesante tonno pinna gialla scottata</i> | <i>scalop and tuna</i>                   | <i>17,90</i> |
| <i>Cappesante e salmone scottato</i>          | <i>scalop and salmon</i>                 | <i>17,90</i> |

## sides

|                             |                          |             |
|-----------------------------|--------------------------|-------------|
| <i>Pomodoro e cipolla</i>   | <i>tomato, onion</i>     | <i>5.90</i> |
| <i>Verdura alla griglia</i> | <i>grilled vegetable</i> | <i>6,50</i> |
| <i>Insalata mista</i>       | <i>mixed salad</i>       | <i>6.90</i> |
| <i>Patate fritte</i>        | <i>french fries</i>      | <i>5,90</i> |
| <i>Spinaci al burro</i>     | <i>butter spinach</i>    | <i>5.90</i> |
| <i>fagioli e cipolla</i>    | <i>beans and onion</i>   | <i>5,90</i> |

*\*\* Informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Sono pronti per aiutarvi nel miglior dei modi.*

*Coperto 2,50*

# Selected grilled meats

|                            |                            |       |
|----------------------------|----------------------------|-------|
| Costata irlandia           | <i>irland rib steak</i>    | 38.90 |
| Roastbeef griglia irlandia | <i>irland roastbeef</i>    | 22.90 |
| Costicinedi agnello        | <i>lamb ribs</i>           | 19,90 |
| Grigliata di carne         | <i>mixed grilled meats</i> | 20.90 |
| Texana                     | <i>texana steak</i>        | 17.90 |
| Pettodi pollo griglia      | <i>chicken breast</i>      | 15.90 |
| Bracciola Iberica          | <i>Pork chop</i>           | 16.90 |
| Milanese                   | <i>schnitzel</i>           | 13.90 |
| Wurstel ai ferri           | <i>grilled wurstel</i>     | 8.90  |

## Pan- tagliate

|  |  |       |
|--|--|-------|
| Tagliata di roastbeef al pepe verde verdure                                | <i>pepper green roastbeef with vegetable</i>                             | 22.90 |
| Tagliata di roastbeef con verdure  | <i>roastbeef with vegetable</i>  | 22.90 |
| Tagliata di maiale con verdure   | <i>pork steak with vegetable</i>   | 18,90 |
| Tagliata di pollo con verdure  | <i>chicken breast with vegetables</i>                                    | 16.90 |
| Tgliata di tonno con verdure   | <i>tuna with vegetables</i>  | 21.90 |
| Delizia tonno spada calamaretti gamberi con salsa ,olive ,capperi,pomodoro | <i>tuna, swordfish,cuttlefish,prawns with olives,capers,tomato sauce</i> | 25.90 |
| Saltinbocca  | <i>saltinbocca</i>   | 17.90 |
| Cevapcici  | <i>cevapcici</i>   | 16.90 |

*\*\*Nb. Per consentire la preparazione di certi piatti trattiamo i nostri prodotti con un procedimento di abbattimento della temperatura .*

*\*\* Informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Sono pronti per aiutarvi nel miglior dei modi.*

*Coperto 2,50*

# Our classic pizza

|                          |  |      |
|--------------------------|--|------|
| <i>Margherita</i>        | <i>mozzarella-pomodoro</i><br><i>Mozzarella, tomato</i>                              | 7,00 |
| <i>Pugliese</i>          | <i>Cipolla</i><br><i>onion</i>   | 7,00 |
| <i>Siciliana</i>         | <i>acciughe-olive-capperi</i><br><i>Anchovies, olives, capers</i>                    | 8,90 |
| <i>Funghi</i>            | <i>Funghi</i><br><i>mashrooms</i>  | 8,90 |
| <i>Viennese</i>          | <i>Viennese</i><br><i>wurstel</i>  | 8,90 |
| <i>Diavola</i>           | <i>Salamino piccante</i><br><i>pepperoni</i>   | 8,90 |
| <i>Prosciutto cotto</i>  | <i>Prosciutto cotto</i><br><i>ham</i>  | 8,90 |
| <i>prosciutto funghi</i> | <i>Prosciutto cotto-funghi</i><br><i>ham and mashrooms</i>                           | 8,90 |
| <i>Calzone</i>           | <i>Prosciutto funghi</i><br><i>ham and mashrooms</i>                                 | 8,90 |
| <i>Capricciosa</i>       | <i>Prosciutto cotto-funghi-carciofi</i><br><i>ham, mashrooms, artichokes</i>         | 8,90 |
| <i>tonno e cipolla</i>   | <i>Tonno e cipolla</i><br><i>tuna, onion</i>   | 8,90 |
| <i>Patate salsiccia</i>  | <i>Patate-salsiccia</i><br><i>fries, sausages</i>                                    | 8,90 |
| <i>4 formaggi</i>        | <i>4 diversi formaggi</i><br><i>4 different cheese</i>                               | 8,90 |
| <i>4 stagioni bufala</i> | <i>Prosciutto-funghi-olive-carciofi</i><br><i>ham, mashrooms, olives, artichokes</i> | 8,90 |
| <i>pomodorini</i>        | <i>Bufala-pomodorini</i><br><i>bufala cheese, tomatoes</i>                           | 8,90 |

*\*\* Informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Sono pronti per aiutarvi nel miglior dei modi.*

*Coperto 2,50*

# Special pizza

12,90

*Assassina*

*pancetta-bufala-crudo-grana-scamorza  
bacon,bufala cheese, prosciutto,grana,scamorza*

*Tropicale*

*papaya-ananas  
papaya-pineapple*

*fiori di zucca*

*fior di zucca-pancetta-burrata-grana  
courgette flowers-parmesan-burrata-bacon*

*boscaiola*

*funghi-olive-speck-parmigiano  
mashrooms,olives,speck,parmesan*

*maialona*

*speck-pancetta-salsiccia-salamino  
speck,bacon,sausages,salami*

*tocco botte*

*roastbeef-burrata-crudo-zucchine  
roastbeef,burrata,prosciutto,zucchini*

*mediterranea*

*tonno-acciughe-capperi-olive-pomodori secchi  
tuna,anchovies,capers,olives,dry tomaoes*

10,90

*principessa*

*Brie-zucchine-crudo  
brie cheese-prosciutto*

*smorfia*

*gorgonzola-pancetta-speck  
gorgonzola,bacon,speck*

*\*\*Nb. Per consentire la preparazione di certi piatti trattiamo i nostri  
prodotti con un procedimento di abbattimento della temperatura.*

*\*\* Informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Sono pronti per aiutarvi nel miglior dei modi.*

*coperto 2,50*

# Special pizza

11,90

|                    |  |
|--------------------|--|
| <i>Sfiziosa</i>    | <i>funghi brie salsiccia<br/>mashrooms,brie,sausages</i>                             |
| <i>Danese</i>      | <i>Bresaola rucola grana<br/>bresaola,arugula,grana</i>                              |
| <i>Inglesina</i>   | <i>Prosciutto crudo<br/>prosciutto</i>   |
| <i>Paisa</i>       | <i>salamino acciughe peperoni carciofi<br/>pepperoni,nchovies,artichokes,peppers</i> |
| <i>Vegetariana</i> | <i>verdure miste<br/>mixed vegetable</i>   |
| <i>Hawaii</i>      | <i>prosciutto cotto ananas<br/>ham,pineapple</i>                                     |
| <i>Carbonara</i>   | <i>pancetta cipolla uova grana<br/>bacon,onion,eggs,grana</i>                        |
| <i>Cubana</i>      | <i>tonno cipolla salamino<br/>tuna,onion,pepperoni</i>                               |
| <i>Brasiliana</i>  | <i>pomodoro rucola grana<br/>cherry tomatoes,arugula,grana</i>                       |

*\*\*Nb. Per consentire la preparazione di certi piatti trattiamo i nostri prodotti con un procedimento di abbattimento della temperatura .*

*\*\* Informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Sono pronti per aiutarvi nel miglior dei modi.*

*Coperto 2,50*



# Dessert

6,90

Mille foglie con crema chantily  
Meringata fatta in casa  
Tiramisu  
Profiterol nero  
Panna cotta  
Strudel  
Semifreddo alla  
Crema catalana

7,90

MILLE FOGLIE CON TIRAMISU  
MILLE FOGLIE CON MERINGA  
MILLE FOGLIE CON PROFITTEROL  
MILLE FOGLIE CON SEMIFREDDO AL PISTACCHIO  
MILLE FOGLIE CON FRAGOLE E CREMA CHANTILLY  
MILLE FOGLIE CON PANNA COTTA

FRAGOLE CON PANNA  
FRAGOLE CON MERINGA  
FRAGOLE CON PANNA COTTA  
FRAGOLE AL LIMONE  
STRUDEL CON FRAGOLE  
STRUDEL CON MILLE FOGLIE  
STRUDEL CON PANNA COTTA

SORBETTO AL LIMONE 4,50

*\*\*Nb. Per consentire la preparazione di certi piatti trattiamo i nostri*

*Prodotti con un procedimento di abbattimento della temperatura*

*\*\* Informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Sono pronti per aiutarvi nel miglior dei modi.*

# BOLLICINE ITALIANE

|   |        |
|---|--------|
| <b>ALTA LANGA DOCG</b><br><b>METODO CLASICO FONTAFREDDA</b>   | 30,00  |
| <b>RIBOLLA GIALLA BRUT MILLESIME</b><br><b>COLLAVINI</b>  | 35,00  |
| <b>RIBOLLA GIALLA EXTRA BRUT IGT</b><br><b>VENEZIA GIULIA</b>   | 30,00  |
| <b>PROSECCO DOCG BRUT</b><br><b>VALDOBIADENE</b>  | 25,00  |
| <b>PROSECCO DOCG EXTRA DRY</b><br><b>VALDOBIADENE</b>   | 25,00  |
| <b>PROSECCO DOCG MILLESIMATO</b><br><b>VALDOBIADENE</b>   | 25,00  |
| <b>SPUMANTE ROSE MILLESIMATO</b><br><b>VENEZIA GIULIA</b>   | 30,00  |
| <b>MOSCATO D'ASTI DOCG</b><br><b>TERRE DELL'ORSO</b>  | 25,00  |
| <b>TRENTO DOC MILLESIMATO</b><br><b>ALTEMASI</b>  | 30,00  |
| <b>TRENTO DOC ROSE</b><br><b>TERRE DELL'ORSO</b>  | 30,00  |
| <b>TRENTO DOC RISERVA GRAL</b><br><b>ALTEMASI</b>   | 70,00  |
| <b>TRENTO DOC PERLE MILLESIMATO</b><br><b>FERRARI CHARDONNAY 100%</b>                                   | 40,00  |
| <b>TRENTO DOC PERLE NERO RISERVA</b><br><b>FERRARI PINOT NERO 100%</b>                                  | 90,00  |
| <b>TRENTO DOC RISERVA LUNELLI</b><br><b>FERRARI CHARDONNAY 100%</b>                                     | 120,00 |
| <b>TRENTO DOC GIULIO FERRARI RISERVA</b><br><b>FERRARI CHARDONNAY 100%</b>                              | 200,00 |
| <b>FRANCIACORTA DOCG CUVÉE PRESTIGE</b><br><b>CA DEL BOSCO CHARDONNAY PINOT NERO PINOT<br/>BIANCO</b>   | 45,00  |
| <b>FRANCIACORTA MAGNUM CUVÉE PRESTIGE</b><br><b>CA DEL BOSCO CHARDONNAY PINOT NERO PINOT<br/>BIANCO</b> | 90,00  |
| <b>FRANCIACORTA ANNAMARIA CLEMENTI<br/>ROSE</b>   | 200,00 |

# BOLLICINE ITALIANE

## **FRANCIACORTA CONTE AYMO**

*ANTINORI PINOT NERO 100%*

**80,00**

## **FRANCIACORTA DOCG 61 NATURE ROSE**

*BERLUCCHI DOSAGIO ZERO PINOT NERO 100%*

**50,00**

## **FRANCIACORTA DOCG 61 NATURE**

*BERLUCCHI DOSAGIO ZERO CHARDONNAY PINOT*

**50,00**

*NERO*

# CHAMPAGNE

## **CHAMPAGNE RESERVE IMPERIAL MOET CHANDON**

**150,00**

*MOËT PINOT NERO*

## **CHAMPAGNE CRAND BRUT**

**150,00**

*PERIER JOUËT CHARDONNAY PINOT NERO PINOT MEUNIER*

## **CHAMPAGNE BLASON ROSÉ**

**250,00**

*PERRIER JOUËT PINOT NOIR PINOT MEUNIER CHARDONNAY*

## **CHAMPAGNE SPECIALE CUVÉE**

**150,00**

*BOLLINGER GHARDONNAY PINOT NERO PINOT MEUNIER*

## **CHAMPAGNE CRISTAL 2012**

*LOUIS ROEDERER CHARDONNAY PINOT NERO*

**400,00**

## **CHAMPAGNE CRISTAL 2008**

*LOUIS ROEDERER CHARDONNAY PINOT NERO*

**450,00**

## **CHAMPAGNE BRUT GRAND CUVÉE KRUG**

*MOËT CHARDONNAY PINOT NOIR PINOT MEUNIELN*

**400,00**

## **CHAPAAGNE DOM PERIGNON VINTAGE 2010**

*MOËT CHARDONNAY 100%*

**400,00**

## **CHAMPAGNE BRUT GOLD**

*ARMAND DE BRIGNAC CHARDONNAY PINOT NERO*

**500,00**

# VINI BIANCHI

|  |       |
|--|-------|
| <b>CHARDONNAY MAGRED</b><br>NALS MARGREID              | 30,00 |
| <b>CHARDONNAY MARNA</b><br>GIRLAN                      | 30,00 |
| <b>CHARDONNAY</b><br>TOROS                             | 35,00 |
| <b>FRIULANO</b><br>TOROS                               | 35,00 |
| <b>FRIULANO COLLIO ATHENA</b><br>PICECH                | 50,00 |
| <b>FRIULANO COLLIO</b><br>PICECH                       | 35,00 |
| <b>PINOT GRIGIO PUNGGL</b><br>NALS MARGREID            | 35,00 |
| <b>PINOT GRIGIO RAMATO</b><br>COLLI ORIENTALI PERUSINI | 30,00 |
| <b>PINOT GRIGIO IL GRIS</b><br>COLLIO IL GRIS LISNERIS | 35,00 |
| <b>PINOT GRIGIO COLLIO</b><br>TOROS                    | 40,00 |
| <b>SOUVIGNON DOC</b><br>COLLI ORIENTALI PERUSINI       | 30,00 |
| <b>SAUVIGNON</b><br>TOROS                              | 40,00 |



# VINI BIANCHI

|   |       |
|---|-------|
| <b>GEWURZTRAMINER LYRA</b><br>NALS MARGREID   | 35,00 |
| <b>GEWURZTRAMINER FLORA</b><br>FLORA GIRLAN   | 40,00 |
| <b>RIBOLLA GIALLA DOC COLLIO</b><br>PASCOLO   | 30,00 |
| <b>RIBOLLA GIALLA ARCHETIPI</b><br>COLLIO ARCHETIPI PULATTI                             | 30,00 |
| <b>VINTABE TUNINA JERMANN</b><br>SAOVIIGNON CHARDONNAY RIBOLLA GIALLA MALVASIA PICCOLIT | 60,00 |
| <b>CAPO MARTINO</b><br>COLLIO JERMANN RIBOLLA GIALLA 100%                               | 60,00 |
| <b>CONFINI COLLIO LIS NERIS</b><br>PINOT BIANCO RIESLING GEWURZTRAMINER                 | 45,00 |
| <b>BIANCO SESTO COLLI ORIENTALI LA TUNELLA</b><br>FRIULANO RIBOLLA GIALLA               | 35,00 |
| <b>MALVASIA COLLIO</b><br>PICECH  | 35,00 |
| <b>LUGANA</b><br>CA DEI FRATI   | 30,00 |
| <b>SOAVE SUPERIORE</b><br>CORNELIA TESSARI  | 30,00 |
| <b>FALANGHINA</b><br>MASTRO BERARDINO   | 30,00 |



# VINI ROSSI

## FRIULI

|  |       |
|--|-------|
| <b>CABERNET SAUVIGNON</b><br><b>PASCAL</b><br>PASCOLO COLLIO     | 30,00 |
| <b>CABERNET SAUVIGNON</b><br>STURM                               | 45,00 |
| <b>MERLOT ZIRLO DOC</b><br>COLLIO ORIENTALI                      | 35,00 |
| <b>MERLOT TOROS</b><br>COLLIO                                    | 40,00 |
| <b>MERLOT VOOD DAI CIAMPS</b><br>ISONZO VIE DI ROMANS            | 70,00 |
| <b>REFOSCO RISERVA OSTINATO</b><br><b>DOC</b><br>COLLI ORIENTALI | 40,00 |
| <b>SERIKA TAZZELENGHE</b><br>PITTICCO                            | 50,00 |
| <b>ZENTA DOC ROSSO RISERVA</b><br>PERUSINI                       | 45,00 |

## CAMPANIA

|   |       |
|---|-------|
| <b>TAURASI RADICI</b><br>MASTRO BERARDINO | 40,00 |
|---|-------|



## **PUGLIA**

**MALVASIA NERA** 25,00  
*PAOLO LEO*

**PRIMITIVO IGT** 30,00  
*TORCICODA TORMRESA*

**NEGROAMARO IGT** 40,00  
*MASSERIA MAIME*

## **ABRUZZO**

**MONTEPULCIANO ISKRIA** 40,00  
*MARINA ZVETIC*

## **ALTO ADIGE**

**LAGREIN RISERVA** 45,00  
*GRIES*

**PATRICIA** 30,00  
*PINOT NOIR*

**TRATTMANN** 60,00  
*PINOT NOIR RISERVA*

**CURLAN** 120,00  
*PINOT NOIR RISERVA*

**ANTICUS** 70,00  
*MERLOT-CABERNET RISERVA*

## **VENETO**

**OGNI SANTI** 30,00  
*VALPOLICELA SUPERIORE*

**CATULLO** 40,00  
*RIPASSO DELLA VALPOLICELLA*

**ZENATO** 35,00  
*RIPASSO DELLA VALPOLICELLA  
SUPERIORE*

**AMARONE DELLA VALPANTENA** 50,00  
*BERTANI*

**AMARONE DELLA  
VALPOLICELLA** 60,00  
*ZENATO* 130,00

**AMARONE RISERVA**  
*SERGIO ZENATO*

# ***I SUPER TUSCAN***

## ***CACCIA AL PIANO***

*BOLGHERI*

**30,00**

## ***CHIANTI RISERVA***

*VILLA ANTINORI*

**40,00**

## ***CHIANTI RISERVA***

*TENUTA TIGNANELLO*

**50,00**

## ***LUCENTE***

*TENUTA LUCE*

**40,00**

## ***IL BRUCIATO***

*BOLGHERI*

**45,00**

## ***SYRAH***

*BRAMASOLE*

**50,00**

## ***LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAI***

*BOLGHERI*

**90,00**

## ***GUADO AL TASSO BOLGHERI***

***SUPERIORE***

*ANTINORI*

**150,00**

## ***CA'MARCANDA MAGARI BOLGHERI***

*GAJA*

**150,00**

## ***BRUNELLO DI MONTALCINO***

*GAJA*

**100,00**

## ***BRUNELLO DI MONTALCINO***

*TENUTA LUCE*

**160,00**

## ***BRUNELLO DI MONTALCINO***

*BIONDI SANTI*

**250,00**

## ***GRATTAMARCCO / 2018***

*BOLGHERI SUPERIORE*

**150,00**

## ***TIGNANELLO 2018/2019***

*MARCHESE ANTINORI*

**150,00**

## ***LUCE***

*TENUTA LUCE*

**160,00**

## ***LUX VITIS***

*TENUTA LUCE*

**200,00**

## ***SOLAIA / 2016***

*MARCHESE ANTINORI*

**400,00**

## ***ORNELLAI / 2016***

*BOLGHERI SUPERIORE*

**400,00**

## ***SASSICAIA / 2013***

*BOLGHERI SUPERIORE*

**450,00**

## ***IL MASSETTO / 2010***

*BOLGHERI SUPERIORE*

**1600,00**

## **PIEMONTE**

|  |        |
|--|--------|
| <b>BARBERA SUPERIORE</b><br><i>VITE COLTE</i>                      | 30,00  |
| <b>BAROLO BUSSIA DOCG / 2017</b><br><i>ANTINORI</i>                | 100,00 |
| <b>BAROLO DRAGOMIS DOCG /2015</b><br><i>GAJA</i>                   | 150,00 |
| <b>NEBIOLO CONTESIA DOCG</b><br><b>RISERVA/2010</b><br><i>GAJA</i> | 400,00 |
| <b>BARBARESCO DOCG /2014</b><br><i>GAJA</i>                        | 500,00 |

## **SICILIA**

|  |       |
|--|-------|
| <b>NERO D'AUOLA</b><br><i>PLANETA</i>                    | 50,00 |
| <b>TANCREDI</b><br><i>DONNA FUGATA</i>                   | 50,00 |
| <b>CUORDILAVA DOLCE e GABBANA</b><br><i>DONNA FUGATA</i> | 80,00 |
| <b>CONTRADA MARCHESA</b><br><i>DONNA FUGATA</i>          | 80,00 |
| <b>MILLE E UNA NOTTE</b><br><i>DONNA FUGATA</i>          | 80,00 |

## **CILE**

|  |       |
|--|-------|
| <b>ALBIS CABERNET SAUVIGNON BIO /2018</b>              | 90,00 |
| <b>GALANTAS CABERNET FRANE GRAN RIESERVE BIO /2018</b> | 40,00 |

## **FRANCIA**

|   |        |
|---|--------|
| <b>VOSNE ROMANEE JOSEPH FAIVELEY /2020</b>        | 130,00 |
| <b>POMARD ROUGE REGNARD /2015</b>                 | 120,00 |
| <b>BEAUNE ROUGE 1 CRU LES CENT VIGNES /2017</b>   | 120,00 |
| <b>MERCUREY PREMIER CRU MONOPOLE /2020</b>        | 70,00  |
| <b>BOURGOGNE PINOT NOIR JOSEPH FAIVELEY /2020</b> | 50,00  |



## Alla spina

## Wein vom fass.

|             |       |       |    |        |            |
|-------------|-------|-------|----|--------|------------|
| Bianco      | 1/2 l | €6,90 | 1l | €11,90 | weissewein |
| Rosso       | 1/2 l | €6,90 | 1l | €11,90 | rotwein    |
| Frizzantino | 1/2 l | €6,90 | 1l | €12,80 | schaumwein |
| Lambrusco   | 1/2 l | €6,90 | 1l | €12,80 |            |

## Birre alla spina

## Getränken vom fass

|                                  |       |       |      |        |
|----------------------------------|-------|-------|------|--------|
| Paulaner hellbier                | 0/4l  | €5,90 | 1,5l | €15,90 |
| Paulaner salvator                | 0/4l  | €5,90 | 1,5l | €14,90 |
| Paulaner weissbier               | 0/4l  | €5,90 | 1,5l | €15,90 |
| Hackler pschorr unfiltered lager | 0/4 l | €5,90 | 1,5l | €15,90 |

## Bibite

## Getränke

|                                    |       |       |                                |
|------------------------------------|-------|-------|--------------------------------|
| Succhi di frutta-mela-arancia-ecc. |       | €3,00 | Apfel orange ananas-birne ecc. |
| Acqua microfiltrata in bott.       | 0.75l | €2.00 | Gefil treswasser in flasche    |
| Acqua minerale /naturale           | 0.75l | €3.50 | Mineral wasser                 |

## Amari Liquori

Averna, Fernet Branca /Menta, Jegermeister, Amaro Lucano, Montenegro, Ramazzoti, Unicum, Amaro del Capo, Bayleis, Cointreau, Sanbucca, Anima Nera, Amaretto Disaronno, ecc. €4.00

## Grappe

Amarone Barrique, Diciotto Lune, Barrique, Storica Domenis Nere, €6,00  
Nardini, Nonnino, Stavechio, Prime uve, €4.00

## Whisky Cognac

Clen Grant, Jack Daniels, Cinar, J&B €6.50  
Brendy, Carlos 1, Cardinal Mendoza, Vecchia Romagna, Stavechio €6,00

Coperto 2,50

## GENTILE CLIENTE,

Di seguito riportiamo l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, contenuti nelle pietanze riportate nel nostro menù (ec alleg. II al Reg. Ve 11697/2011). Nel chiederle cortesemente di COMUNICARCI eventuali allergeni o intolleranze alimentari, la informiamo che il nostro personal è a sua disposizione per fornirle ogni altra più informazione sull' composizione dei piatti proposti! **Buon appetito!**

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso il destrosio, malto e destrina a base di grano, sciroppo di glucosio a base di orzo, cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, inclusi l' alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di uova.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti di pesce tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi, gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra o nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e esteri a base di soia e estere di stardo vegetale prodotto da sterili di olio vegetale.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola e lattiolio.
8. Frutta a guscio: mandorle (*Amygdalus compunsi* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglas regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di peccar (*Carta illinoensis Wangenh k. Koch*), noci di Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci di macadamia o noci del Queensland (*Macadamia temifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l in termini SO2 totale, da calcolarsi per i prodotti proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente all'istruzione dei fabbricati.
13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



*Ristorante pizzeria La Botte*

*Tel. 0431 422 183*