L'B

CUORE & CUCINA MEDITERRANEA

Le storie più belle sono quelle che arrivano dal passato ma sanno guardare al futuro.
La storia del ristorante L'Altra Botte è una di queste...

La famiglia Marangolo si identifica sul territorio sin dagli anni '90 con un ristorantino a carattere familiare. L'esperienza maturata negli anni, unita alla passione, alla tenacia e alle capacità imprenditoriali, si perfeziona nel 2005 con l'acquisizione di un ristorante a Legnano, che viene rilevato e mantenuto con il nome originale L'Altra Botte. Nel 2013 nasce il ristorante Madreperla a Magenta, frutto di tanta dedizione e di costante impegno nella buona ristorazione.

Attenzione, passione, ricerca, impegno, fantasia e sperimentazione...
Sono questi gli stimoli che ci guidano da sempre nel nostro lavoro alla ricerca della forma assoluta del sapore.

Il meglio del pescato dei nostri mari, frutta e verdura del territorio, farine selezionate che recuperano antichi sapori.

Tanti "piccoli tesori" che scopriamo grazie al nostro quotidiano lavoro di ricerca lungo la Penisola, per il piacere di offrirvi una cucina di grande attenzione alla freschezza degli ingredienti e dal desiderio di stupirvi con la semplicità del gusto delle cose naturali. Tra le righe del menu troverete la nostra storia, una storia di Mare... un viaggio in cui scegliere o farsi accompagnare nella scelta, ma alla fine troverete, comunque, un approdo sicuro per i vostri desideri.

Per questo, ogni giorno, il nostro sguardo non può che essere rivolto al protagonista principale della nostra avventura, ossia l'ospite, esigente, a volte critico, ma sempre al centro di ogni attenzione. Noi non dimentichiamo mai che se abbiamo fatto tutta questa strada, con altrettanta ancora da fare all'orizzonte, è unicamente grazie a voi.

"Quando la materia prima è di altissima qualità, non c'è bisogno di lunghe preparazioni e di ricette elaborate per fare grandi piatti. Per questo ho voluto proseguire la tradizione delle nostre origini, che negli anni ho rivisitato secondo il mio gusto e ascoltando quello che dicono gli amici che mi vengono a trovare."

Francesco Marangolo

In cucina:
Executive Chef Agostino Prisco e Alessandro Anania

Alleanza Slow Food dei Cuochi

L'alleanza è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presìdi, dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione, dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono.

I Presìdi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

L'ALTRA BOTTE
RISTORANTE & PIZZA

OSTRICHE
OYSTERS

OSTRICA ROSA DE TARBOURIECH

La regina francese dei molluschi [12,14]

Tarbouriech Pink Oysters
France's queen of bivalves [12,14]

Carnosa e gustosa, salinità e morbidezza

Plump and tasty, briny and soft

8

OSTRICHE SPECIAL REGAL ORO

Bannow Bay [12,14]

Ostra Regal Selection d'Or Oyster Special Bannow Bay [12,14]

Zuccherata e cremosa, affinata 4 anni per esaltare il sapore che l'oro completa

Sugary and creamy, aged 4 years to enhance the flavor completed by gold

8

TSARSKAYA

Bretagna - Baia di Mont-Saint-Michel [12,14]

Tsarskaya Oyster. From the Mont-Saint-Michel Bay in Brittany [12,14]

Perfetto equilibrio sapido-dolce

Perfect sweet and salty balance

6

ROYALE HERVÉ

Le Ronchelle - l'Île D'Oléron [12,14]

From Le Ronchelle - l'Île D'Oléron [12,14]

Dolcezza e salinità in equilibrio

Perfect balance of sweet and briny

6

LA NOSTRA SIGNATURE

Our Signature Oyster [12,14]

La nostra Signature: l'Ostrica che abbiamo scelto per voi

Our Signature: the Oyster we've chosen for you

7

CRUDI DI MARE
RAW SEAFOOD

Gamberi Rossi di Mazara del Vallo [2] *Red Prawns from Mazara del Vallo [2]*	1pz 7
Scampi di Mazara del Vallo [2] *Scampi from Mazara del Vallo [2]*	1pz 7
Tartufi di Mare [14] *Sea Truffles [14]*	1pz 5
Capesante [14] *Scallops [14]*	1pz 5
Ricci di Mare [14] *Sea Urchins [14]*	1pz 5
Fasolari [14] *Smooth Clams [14]*	1pz 3
Mandorle [14] *Dog Cockles [14]*	1pz 3

L'assortimento può variare a seconda degli arrivi.
The variety can change depending on the arrivals.

L'ALTRABOTTE
RISTORANTE & PIZZA

ANTIPASTI DI MARE - CRUDO
RAW SEAFOOD APPETIZERS

PLATEAU L'ALTRA BOTTE (CRUDO)
L'ALTRA BOTTE PLATTER (RAW FOOD)

Selezione di sashimi, 2 Ostriche, 1 Scampo, 1 Gambero Rosso, 4 Gamberi Gobbetti, 1 capesante al naturale, 1 tartufi e Ricci / Cannolicchio (in stagione) [2,4,6,14] — x1 40 / x2 80

L'Altra Botte Raw Platter (a selection of sashimi, 2 Oysters, 1 Scampi, 1 Red Prawn, 4 Gobbetti Shrimps, 1 Scallop au naturel, 1 Sea Truffle, and Sea Urchin / Atlantic Jackknife Clam (Seasonal) [2,4,6,14]

Tris di tartare (Tonno, Ricciola e Gambero rosso, salse in abbinamento) [2,4,12] — 30
Tartare trio (Tuna, Amberjack and Red Prawn with paired sauces) [2,4,12]

Tartare di Tonno Rosso, cipolla di Tropea, basilico, pomodori confit [4,12,13,14] — 25
Red Tuna tartare, Tropea onion, basil and tomato confit [4,12,13,14]

Gamberi Rossi, topinambur, carciofi, jalapeño e citronette [2,7,12] — 28
Red Prawns, topinambour, artichokes, jalapeño and citronette [2,7,12]

Sashimi di Ricciola, indivia, bagna cauda e taralli [1,4,7,8,12] — 25
Amberjack sashimi, endive, "bagna cauda", and taralli [1,4,7,8,12]

Carpaccio di Dentice, mela verde, bergamotto e avocado [4,12,14] — 25
Snapper carpaccio, green apple, bergamot and avocado [4,12,14]

Selezione di sashimi (Tonno Rosso, Ricciola e Salmone Selvaggio) [2,4,13,14] — 30
Selection of sashimi (Red Tuna, Amberjack, and Wild Salmon) [2,4,13,14]

ANTIPASTI DI MARE - COTTO
COOKED SEAFOOD APPETIZERS

DA CONDIVIDERE
SHARE PLATES

Ventaglio di Mare (selezione di caldi, freddi e carpacci - consigliato per 2 persone) [1,2,3,4,7,14] *Sea Breeze Platter (selection of hot, cold appetizers and carpaccios – ideal for 2 people) [1,2,3,4,7,14]*	50
Tris di crostini (ricotta e Acciughe del Mar Cantabrico, Salmone, Caviale affumicato e panna acida, Gambero Rosso di Mazara, avocado e Jalapeño) [1,2,4,7,10,12] *Crostini trio (ricotta and Cantabrian Anchovies,Salmon, smoked Caviar and sour cream, Mazara red Prawn, avocado and jalapeño) [1,2,4,7,10,12]*	20
Insalatina tiepida di Mare, olio extravergine al limone [2,4,12,13,14] *Warm Seafood salad with lemon-flavored extra virgin olive oil [2,4,12,13,14]*	22
Conetti di tempura di Gamberi, Scampi e Calamari [1,2,3,4,14] *Prawn, Scampi and Calamari tempura [1,2,3,4,14]*	6
Cocktail di Gamberi tributo a Fanny Cradock [2,3,9,10] *Prawn cocktail, a tribute to Fanny Cradock [2,3,9,10]*	20
Pepata di Cozze piccante (in rosso) [1,14] *Peppered Mussels in red tomato sauce [1,14]*	15

Baccalà panko con scapece di zucchine e limone [1,4,8,12] *Panko-crusted salt-dried Cod with marinated zucchini and lemon [1,4,8,12]*	25
Polpo, patata, sedano, 'nduja e olive nere [4,7,9,13,14] *Octopus, potato, celery, 'nduja, and black olives [4,7,9,13,14]*	20
Moscardini alla luciana, ceci, paprika e pane di segale [1,4,9,12,14] *"Luciana style" Octopus, chickpeas, paprika, and rye bread [1,4,9,12,14]*	18
Polpo Verace alla catalana (pomodoro sardo, sedano, cipolla di Tropea e salsa catalana) [9,12,14] *Catalan-style Octopus (Sardinian tomato, celery, Tropea onion, and Catalan sauce) [9,12,14]*	20
Acciughe del Mar Cantabrico, ricotta e pan brioche [1,3,4,7,12] *Cantabrian Anchovies, ricotta, and brioche bread [1,3,4,7,12]*	20
Capasanta, smash di patate, cavolfiore, salsa beurre blanc e Acciughe [3,7,14] *Scallop with mashed potatoes, cauliflower, beurre blanc, and Anchovy [3,7,14]*	24

PRIMI DI MARE
FISH ENTREES

Pacchero all'Astice, pomodoro datterino e basilico (minimo due persone) [1,2,9,13,14] 30pp
Pacchero with Lobster, baby plum tomatoes, fresh basil (minimum two guests) [1,2,9,13,14]

Spaghetti con Vongole e Bottarga di cabras "Pino Spanu" [1,3,4,12,14] 22
Spaghetti with fresh Clams and "Pino Spanu" Mullet Roe from Cabras, Sardinia [1,3,4,12,14]

Calamarata, cime di rapa, Vongole e Sardella [1,4,12,13,14] 23
Calamarata with turnip greens, fresh Clams, and Calabrian Sardella [1,4,12,13,14]

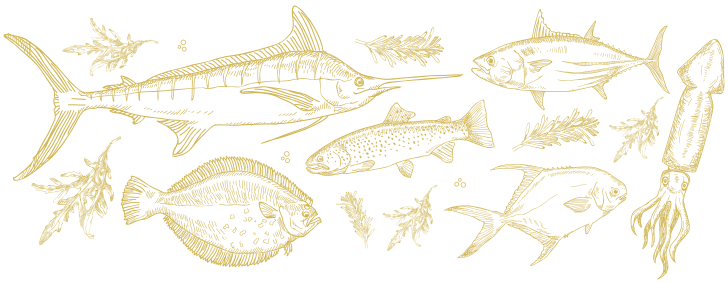
Tagliolini in essenza di Gamberi Rossi, zucca e limone nero [1,2,3,9,12,14] 22
Fresh egg tagliolini in a delicate Red Prawn reduction, with pumpkin and black lemon [1,2,3,9,12,14]

Cavatelli ai Frutti di Mare e cicerchia [1,2,4,12,13,14] 22
Cavatelli with mixed Seafood and Indian pea [1,2,4,12,13,14]

Spaghettone ai Ricci, limone di Sorrento e olio al prezzemolo [1,4,12,14] 25
Spaghettoni with fresh Sea Urchin, Sorrento lemon, and parsley oil [1,4,12,14]

Anelletti, Ricciola, pomodoro confit, aglio nero e jalapeño [1,4,6,12,13,14] 22
Anelletti with Amberjack, tomato confit, black garlic & jalapeño [1,4,6,12,13,14]

SECONDI DI MARE
FROM THE SEA

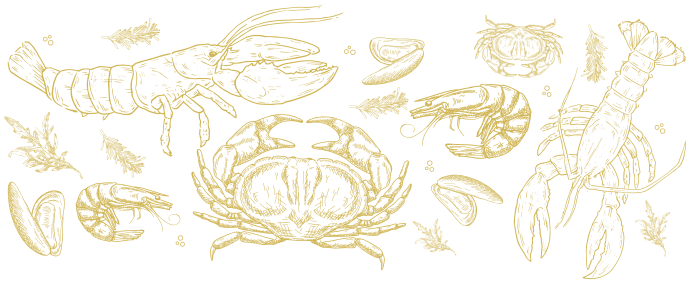


PESCATO DEL GIORNO
CATCH OF THE DAY

Tutto ciò che di meglio ci offre il Mare...
All the Sea's finest...

Branzino, Scorfano, Orata, Gallinella, Dentice, Pezzogna, Rombo, Cernia, San Pietro [4]
Sea bass, Scorpionfish, Gilthead Sea bream, Capone, Dentex, Red Sea bream, Turbot, Grouper, John Dory [4]

all'etto - 8
hg - 8



CROSTACEI DEL GIORNO
CATCH OF THE DAY - CRUSTACEANS

Tutto ciò che di meglio ci offre il Mare...
All the Sea's finest...

King Crab | catalana / vapore extravergine e limone [2,9] *King Crab | Catalan salad / steamed extra virgin oil and lemon [2,9]*	60 - 200g
Aragosta | catalana / griglia [2,9] *Lobster | Catalan-style salad / grilled [2,9]*	18 - etto/hg
Astice Blu | catalana / griglia [2,9] *Blue Lobster | Catalan-style salad / grilled [2,9]*	12 - etto/hg
Scamponi | catalana / griglia [2,9] *Langoustines | Catalan-style salad / grilled [2,9]*	15 - etto/hg

SECONDI DI MARE
FROM THE SEA

Astice canadese alla catalana (pomodoro sardo, sedano, cipolla di Tropea e salsa catalana [2,12,13,14] *Catalan-style Canadian Lobster (Sardinian tomato, celery, Tropea onion, and Catalan dressing) [2,12,13,14]*	55
Trancio di pescato con cime di rapa e bernese come un salmoriglio [4,7,12,14] *Seared fillet of fresh fish served with turnip greens and a Béarnaise sauce inspired by Sicilian salmoriglio [4,7,12,14]*	28
Ricciola "selezione Hiramasa", pavé di patate, peperoni e il suo fondo [4,7,9,12,14] *"Hiramasa" Amberjack with layered potato pavé, peppers and its natural reduction [4,7,9,12,14]*	28
Cuore di Baccalà "selezione Giraldo", ceci neri cotti nel coccio, rosmarino e 'nduja [4] *Premium Giraldo Cod with black chickpeas slow-cooked in clay, scented with rosemary and Calabrian 'nduja [4]*	28
Tonno Rosso, melanzana, salsa marinara, basilico e cipolla di Tropea [4,12,14] *Red Tuna with eggplant, fresh basil, sweet Tropea onion, and a light marinara sauce [4,12,14]*	26
La nostra frittura di Calamari, Gamberi, Scampi e verdure di stagione con mayo al lime [1,2,3,4,12,13,14] *Fried Seafood and Seasonal vegetables served with lime mayonnaise [1,2,3,4,12,13,14]*	25

L'B

ANTIPASTI DI TERRA
APPETIZERS FROM THE LAND

Pata Negra Jamón de bellota 100% ibérico con peperoni piquillo arrostiti [1,4,10] 22
Pata Negra Jamón de bellota 100% ibérico with roasted piquillo peppers [1,4,10]

Mondeghili, salsa verde e mostarda di Cremona [1,3,7,12] 16
Milanese meatballs served with salsa verde and mostarda di Cremona [1,3,7,12]

Tartare di Fassona piemontese, fiori di cappero, bagna cauda e giardiniera di verdure [7,12] 20
Fassona Beef Tartare — caper blossoms, bagna cauda emulsion, and pickled vegetables [7,12]

Tortino di patate con fonduta pecorino e nocciole [7,8] 15
Potato flan with pecorino fondue and hazelnuts [7,8]

PRIMI DI TERRA
FIRST COURSES FROM THE LAND

Paccheri di Gragnano (pastificio Dei Campi) ai tre pomodori, basilico e stracciatella [1,7] 15
Artisanal Paccheri di Gragnano IGP from Pastificio dei Campi, tossed in a trio of tomatoes, basil and stracciatella [1,7]

Tagliolino con genovese di Manzo e fonduta di pecorino [1,3,7] 18
Tagliolini with Beef Genovese sauce and pecorino fondue [1,3,7]

SECONDI DI TERRA
MAINS FROM THE LAND

Filetto di Fassona "Coalvi", patate, spinacino e jus di Manzo [9,10] 35
Piedmontese Fassona Beef fillet (Coalvi certified), served with potatoes, sautéed baby spinach, and a rich, reduced Beef jus [9,10]

Lingotto di Maialino nero, pavè di patate e jus affumicato [10,12] 24
Black Pig loin served with layered potato pavé and a gently smoked Beef jus [10,12]

IL NOSTRO HAMBURGER TRITICUMBREADLOVERS
OUR TRITICUMBREADLOVERS

Pane artigianale, carne di Fassona razza Piemontese 180 g, spinacino saltato, stracciatella di bufala Campana e bacon croccante [1,7] 16
Artisanal bread, 180g Fassona Beef (Piedmont breed), sautéed spinach, buffalo stracciatella and crispy bacon [1,7]

www.ristorantealtrabotte.com
info@ristorantealtrabotte.com

Allergeni REG. UE 1169/11
Allergens EU REG. 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci
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
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans and shellfish products
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish products
5. Peanuts and peanut products
6. Soy and soy products
7. Milk and milk-based product (including lactose)
8. Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts
9. Celery and celery products
10. Mustard and mustard-based products
11. Sesame seeds and sesame seed products
12. Sulfur dioxide and sulfites
13. Lupins and lupin-based products
14. Mollusks and mollusk products

Gentili clienti, tutti i piatti possono contenere tracce di glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e molluschi.
Il pane è di nostra produzione e viene prodotto con farina di grano tenero 00 e crusca, contiene glutine.
Se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedete pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.
Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi.

Dear guests, please note that all dishes may contain traces of gluten, crustaceans, egg, fish, peanuts, soy, milk, nuts, mustard, sesame seeds, sulfur dioxide, lupins and mollusks. Our bread is home-made with 00 wheat flour and bran and therefore contains gluten.
Our staff will be delighted to assist you in choosing the most suitable dishes according to any food allergy or intolerances you may have. We are well trained and fully committed to ensuring your comfort and satisfaction and we will do our utmost to meet your specific dietary needs.

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20°C per 24 ore/-35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento. Gli alimenti potrebbero aver subito trattamento di congelamento.

Please note that our menu may vary depending to the Seasonality of ingredients or market availability. The preparation of food may include the use of natural food additives. In compliance with current health regulations, fish intended for raw consumption has undergone the prescribed preventive sanitation treatment. Such products may also have been kept at negative temperatures (-20 C for 24 hours/ -35C for 15 hours) and have been previously frozen. Some food products may have been subject to freezing.

IL NOSTRO IMPASTO
OUR DOUGH

Farina utilizzata tipo 0 con germe di grano vitale a lenta macinazione
L'impasto della nostra "Pizza Contemporanea" è idratato al 75% con acqua, con il cornicione e alveolatura molto pronunciata, risultando al palato delicato, dorato e friabile, croccante all'esterno e soffice al cuore

BIRRE
CONSIGLIATE

GIULIA

PIZZE TRADIZIONALI
TRADITIONAL PIZZA

MARGHERITA [Allergeni/Allergens: 1,7] — € 8 — NORD
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte)

REGINA MARGHERITA [Allergeni/Allergens: 1,7] — € 11 — OVEST
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, mozz. di bufala, pomodorini pachino, basilico, olio EVO)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, buffalo mozzarella, pachino tomatoes, basil, EVO oil)

NAPOLETANA [Allergeni/Allergens: 1,7,4] — € 10 — IPA
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe mar Cantabrico, origano, basilico)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, Cantabrico anchovies, origan, basil)

TONNO & CIPOLLA ROSSA DI TROPEA [Allergeni/Allergens: 1,7,4] — € 10 — EST / IPA
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla rossa di Tropea)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, tuna, Tropea red onion)

DIAVOLA [Allergeni/Allergens: 1,7] — € 10 — IPA
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, salame calabrese piccante)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, spicy calabrese salami)

FRUTTI DI MARE [Allergeni/Allergens: 1,2,4,7,14] — € 13 — NORD
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, frutti di mare, cozze e vongole)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, seafood, mussels, clams)

VEGETARIANA [Allergeni/Allergens: 1,7] — € 12 — NORD
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine e melanzane grigliate, peperoni al forno)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, grilled courgettes and aubergines, baked peppers)

QUATTRO STAGIONI [Allergeni/Allergens: 1,7] — € 10 — OVEST
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofi, funghi, prosciutto cotto)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, artichokes, mushrooms, ham)

CAPRICCIOSA [Allergeni/Allergens: 1,7,14] — € 12 — OVEST / IPA
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofi, funghi, prosciutto cotto, acciughe, olive)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, artichokes, mushrooms, ham, anchovies, olives)

FANTASIA [Allergeni/Allergens: 1,2,4,7] — € 11 — IPA
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, gamberi)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, tuna, prawns)

BUBÙ [Allergeni/Allergens: 1,7] — € 10 — IPA
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel, patatine fritte)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, hot dog, chips)

CALZONE FARCITO [Allergeni/Allergens: 1,7] — € 10 — OVEST / NORD
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofi, funghi, prosciutto cotto)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, artichokes, mushrooms, ham)

TUTTE LE NOSTRE PIZZE SI POSSONO DEGUSTARE ANCHE CON IMPASTO GLUTEN FREE
ALL OUR PIZZAS CAN ALSO BE TASTED WITH DOUGH GLUTEN FREE

Gluten free (farina di riso) + 4
Gluten free (rice flour) + 4

IMPASTO GLUTEN FREE: miscela composta da farina di riso, amido di frumento, amido di mais, fibre vegetali, lievito fresco, sale, olio extra-vergine d'oliva
GLUTEN FREE DOUGH: mix obtained with rice flour, wheat rice flour, wheat starch, cornstarch, plant fibres, fresh yeast, salt, extra virgin olive oil

BIRRE
CONSIGLIATE

PIZZE GOURMET
GOURMET PIZZA

L'ALTRA BOTTE [Allergeni/Allergens: 1,7] — € 13 — OVEST
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto di Praga, scamorza affumicata, rucola)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, Prague ham, smoked scamorza, rocket)

MADREPERLA [Allergeni/Allergens: 1,2,4,7,14] — € 20 — IPA
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, frutti di mare, carpaccio, crostacei, cozze, vongole, ostrica)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, seafood, swordfish carpaccio, crustaceans, moussels, clams, oyster)

BUFALA [Allergeni/Allergens: 1,7] — € 10 — NORD
(salsa pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico)
(tomato sauce, PDO buffalo mozzarella, basil)

ZINGARA [Allergeni/Allergens: 1,7] — € 13 — OVEST
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, radicchio, speck)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, gorgonzola cheese, red chicory, smoked ham)

SILANA [Allergeni/Allergens: 1,7] — € 13 — OVEST / IPA
(salsa pomodoro, mozzarella di bufala DOP, porcini, capocollo Silano)
(tomato sauce, PDO buffalo mozzarella, Silane capocollo, porcini mushrooms)

CARDINALE [Allergeni/Allergens: 1,7] — € 13 — OVEST / IPA
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, prosc. crudo San Daniele 24 mesi)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, gorgonzola cheese, San Daniele raw ham 24 months aged)

SOVRANA [Allergeni/Allergens: 1,4,7,14] — € 15 — NORD / IPA
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini, capperi, olive, acciughe, frutti di mare)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, porcini mushrooms, capers, olives, anchovies, seafood)

MELANZANE E PECORINO [Allergeni/Allergens: 1,7] — € 12 — OVEST
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia lodigiana, melanzane, pecorino siciliano)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, lodigiana sausage, aubergines, Sicilian pecorino cheese)

PIZZA PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA E GRANA [Allergeni/Allergens: 1,7] — € 13 — IPA / EST
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo San Daniele 24 mesi, grana padano, rucola fresca)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, San Daniele raw ham 24 months aged, grana padano cheese, fresh rocket)

CONTADINA [Allergeni/Allergens: 1,7] — € 12 — IPA / EST
(salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia fresca, scamorza affumicata, peperoni)
(tomato sauce, mozzarella fior di latte, fresh sausage, smoked scamorza cheese, bell peppers)

TUTTE LE NOSTRE PIZZE SI POSSONO DEGUSTARE ANCHE CON IMPASTO GLUTEN FREE
ALL OUR PIZZAS CAN ALSO BE TASTED WITH DOUGH GLUTEN FREE

Gluten free (farina di riso) + 4
Gluten free (rice flour) + 4

IMPASTO GLUTEN FREE: miscela composta da farina di riso, amido di frumento, amido di mais, fibre vegetali, lievito fresco, sale, olio extra-vergine d'oliva
GLUTEN FREE DOUGH: mix obtained with rice flour, wheat rice flour, wheat starch, cornstarch, plant fibres, fresh yeast, salt, extra virgin olive oil

BIRRE
CONSIGLIATE

PIZZE GOURMET BIANCHE & FOCACCE
GOURMET WHITE PIZZA & FOCACCE

CANTABRICO [Allergeni/Allergens: 1,4,7] € 15 NORD
(mozzarella fior di latte, acciughe del mar Cantabrico, pomodorini secchi, pecorino, olio EVO al basilico a crudo)
(mozzarella Fior di Latte, Cantabrian anchovies, dried tomatoes, pecorino cheese, extra-virgin EVO olive oil with basil)

PIZZA TONNO FRESCO [Allergeni/Allergens: 1,4,7] € 15 NORD / EST
(mozzarella fior di latte, carpaccio di tonno sashimi, cipolla rossa di Tropea, pomodorini pachino, olio EVO al basilico a crudo)
(mozzarella Fior di Latte, sashimi tuna carpaccio, Tropea red onion, Pachino cherry tomatoes, extra-virgin EVO olive oil with basil)

PIZZA POLPO [Allergeni/Allergens: 1,7,14] € 16 OVEST
(mozzarella fior di latte, polpo, pomodorini secchi, olive Taggiasche e scaglie di grana)
(mozzarella Fior di Latte, octopus, dried cherry tomatoes, taggiasche olives, shaved grana)

PIZZA D'AUTUNNO [Allergeni/Allergens: 1,2,7] € 14 OVEST
(mozzarella fior di latte, crema di zucca, porcini, gamberetti)
(mozzarella Fior di Latte, pumpkin cream, porcini mushrooms, shrimps)

PIZZA AI FRIARIELLI [Allergeni/Allergens: 1,7] € 11 IPA / OVEST
(mozzarella fior di latte, friarielli (cime di rape leggermente piccanti), salsiccia fresca, mozzarella di bufala DOP)
(mozzarella Fior di Latte, slightly spicy turnip tops, fresh sausage, buffalo mozzarella PDO)

PIZZA 'NDUJA [Allergeni/Allergens: 1,7] € 12 IPA
(mozzarella fior di latte, cipolla di Tropea, Nduja di Spilinga, pomodorini pachino, origano, olio EVO al basilico a crudo)
(mozzarella Fior di Latte, Tropea onion, Nduja of Spilinga, Pachino cherry tomatoes, origan, extra-virgin EVO olive oil with basil)

FOCACCIA BOLOGNA [Allergeni/Allergens: 1,7,8] € 14 NORD
(Stracciatella di Gioia del Colle, mortadella bologna igp, granella di pistacchio di Bronte e pomodorini confit)
(Stracciatella of Gioia del Colle, mortadella bologna igp, Bronte pistachio grain and confit tomatoes)

FOCACCIA DELLA CASA [Allergeni/Allergens: 1,7] € 14 OVEST
(mozzarella di bufala DOP, pomodorini pachino, Crudo San Daniele 24 mesi, rucola, grana padano)
(buffalo mozzarella PDO, Pachino cherry tomatoes, San Daniele raw ham aged 24 months, rocket, grana padano cheese

FOCACCIA ALLE VERDURE [Allergeni/Allergens: 1] € 12 NORD
(zucchine e melanzane grigliate, peperoni al forno e pomodorini pachino)
(Grilled zucchini and aubergines, baked peppers and pachino cherry tomatoes)

FOCACCIA BURRATA E SAN DANIELE [Allergeni/Allergens: 1,7] € 14 NORD
(Burrata di Gioia del Colle e Crudo San Daniele 24 mesi Az. La Glacere)
(Burrata of Gioia del Colle and San Daniele raw ham aged 24 months Az. La Glacere)

TUTTE LE NOSTRE PIZZE SI POSSONO DEGUSTARE ANCHE CON IMPASTO GLUTEN FREE
ALL OUR PIZZAS CAN ALSO BE TASTED WITH DOUGH GLUTEN FREE

Gluten free (farina di riso) + 4
Gluten free (rice flour) + 4

IMPASTO GLUTEN FREE: miscela composta da farina di riso, amido di frumento, amido di mais, fibre vegetali, lievito fresco, sale, olio extra-vergine d'oliva
GLUTEN FREE DOUGH: mix obtained with rice flour, wheat rice flour, wheat starch, cornstarch, plant fibres, fresh yeast, salt, extra virgin olive oil

BIRRE ARTIGIANALI
CRAFT BEERS

GIULIA

NORD (5,5% VOL.)
33 cl — 7
75 cl — 15

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Dal corpo leggero e aroma dai toni caldi.
Si abbina bene a piatti semplici, crostacei, formaggi a pasta molle e carni bianche.

High fermentation craft beer. Unfiltered and unpasteurized. Any small amount of sediment at the bottom is the result of the natural and traditional process of bottle conditioning. Light body with a warm aroma.
Great with simple dishes, crustaceans, soft cheeses and white meat.

IPA (5,8% VOL.)
33 cl — 7
75 cl — 15

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Colore arancio brillante con una abbondante luppolatura che le dona un profumo deciso con note agrumate. Al palato è corposa con finale amarognolo.
Ideale con cibi speziati, fritture e formaggi erborinati.

High fermentation craft beer. Unfiltered and unpasteurized. Any small amount of sediment at the bottom is the result of the natural and traditional process of bottle conditioning. Bright orange. Characterized by abundant hopping which gives it a distinctive fragrance with citrusy notes. Full-bodied with a bitterish aftertaste.
Perfect with spicy dishes, fried food and blue cheeses.

EST (6% VOL.)
33 cl — 7
75 cl — 15

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata.
Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia.
Gusto complesso ed elegante, retrogusto di banana, tipico.
Perfetta con piatti speziati, formaggi di media stagionatura e erborinati, zuppe e salumi.

High fermentation craft beer. Unfiltered and unpasteurized. Any small amount of sediment at the bottom is the result of the natural and traditional process of bottle conditioning. Complex and elegant taste with a banana aftertaste.
Perfect with spicy food, semisoft blue cheeses, soups and deli meats.

OVEST (7% VOL.)
33 cl — 7
75 cl — 15

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. All'olfatto note caramellate incontrano i profumi del sottobosco. Al palato note di caramella mou si fondono con un retrogusto amarognolo.
Buon abbinamento con carni rosse e grigliate, selvaggina e formaggi stagionati.

High fermentation craft beer. Unfiltered and unpasteurized. Any small amount of sediment at the bottom is the result of the natural and traditional process of bottle conditioning.
The smell of caramelized notes meets the fragrance of the undergrowth, while the taste of toffee blends in with a somewhat bitter finish.
It pairs well with red and grilled meat, wild game and hard cheeses.

IOI (4,7% VOL.)
50 cl — 8

Bionda di malto d'orzo senza glutine, Birra bionda prodotta esclusivamente con malto d'orzo, senza glutine.
Grazie ad una particolare lavorazione che consente la completa estrazione del glutine, conserva il sapore della vera birra artigianale. Bionda dal colore giallo carico con riflessi aranciati. Al naso si presenta con profumi agrumati e al palato trasmette freschezza e bevibilità.

Gluten-free malt lager, Lager made only with malted barley with no added gluten. Thanks to a particular gluten-extraction process, this lager maintains its original craft beer flavor. Sparkling, golden beer with amber reflections. Citrusy smell. Fresh and quaffable.

ALLERGENI REG. CE 1169/11

Cereali contenenti glutine	1
Crostacei e prodotti a base di crostacei	2
Uova e prodotti a base di uova	3
Pesce e prodotti a base di pesce	4
Arachidi e prodotti a base di arachidi	5
Soia e prodotti a base di soia	6
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	7
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci	8
Sedano e prodotti a base di sedano	9
Senape e prodotti a base di senape	10
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11
Anidride solforosa e solfiti	12
Lupini e prodotti a base di lupini	13
Molluschi e prodotti a base di molluschi	14

Gentili clienti, tutti i piatti possono contenere tracce di glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e molluschi. Il pane è di nostra produzione e viene prodotto con farina di grano tenero 00 e crusca, contiene glutine. Se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedete pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi.

ALLERGENS EC REG. 1169/2011

Cereals containing gluten	1
Crustaceans and shellfish products	2
Eggs and egg products	3
Fish and fish products	4
Peanuts and peanut products	5
Soy and soy products	6
Milk and milk-based product (including lactose)	7
Nuts: almonds, hazelnut, walnuts	8
Celery and celery products	9
Mustard and mustard-based products	10
Sesame seeds and sesame seed products	11
Sulfur dioxide and sulphites	12
Lupins and lupins-based products	13
Molluscs and molluscs products	14

Dear costumers, all dishes may contain traces of gluten, crustaceans, egg, fish, peanuts, soy, milk, nuts, mustard, sesame seeds, sulfur dioxide, lupins and molluscs. Our bread is home-made with 00 wheat flour and bran; it contains gluten.
Our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue.
Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.