...dal 1986
concedetevi il gusto!

La Botte
RISTORANTE & PIZZERIA
1986

Schatz

UN TESSSORO DI MENÙ

PRIMAVERA - ESTATE 2023

Dopo le 22:30 pizze e primi
a metà prezzo escluso festivi e prefestivi

Ristorante Pizzeria La Botte
Via Tavernelle, 14 - Ancona (AN)
Tel (+39) 071 85325 - (+39) 071 82471
Mail info@labotte1986.it
Password WI-FI Wlabotte1986

www.labotte1986.it

Scarica la nostra APP "La Botte Ristorante Pizzeria"
Sfoglia il menu e prenota il tuo asporto e il tuo tavolo

Ci trovi anche su

le pizze a base bianca

Amburgo	*fior di latte, patate fritte, würstel* (1-7)	€ 11,00
Bomba	*mozzarella di bufala, gorgonzola, peperoncino, salame piccante* (1-7)	€ 12,00
Bresaola	*fior di latte, stracchino con bresaola, rucola e grana aggiunti a crudo* (1-7)	€ 12,00
Bufalina	*fior di latte, mozzarella di bufala, pendolini, basilico* (1-7)	€ 11,00
Ciclista	*fior di latte, patate, salsiccia, rosmarino* (1-7)	€ 11,00
Colpo Di Testa	*fior di latte, mozzarella di bufala, rucola, peperoncino, salame piccante* (1-7)	€12.00
Elegante	*fior di latte, stracchino, zucchine con* ***Cotto alla brace*** *aggiunto a crudo* (1-7)	€ 12,00
Fiori Di Zucca	*fior di latte, mozzarella di bufala, pendolini, alici, fiori di zucca* (1-4-7)	€ 13,00
Friarielli	*fior di latte, mozzarella di bufala, pendolini, salsiccia, friarielli* (1-4-7)	€ 12,00
Fuorigioco	*fior di latte, gorgonzola, salsiccia di nostra produzione, radicchio con grana aggiunto a crudo* (1-7)	€ 12,50
Leggera	*stracchino, rosmarino con* ***Culatello DOP*** *aggiunto a crudo* (1-7)	€ 10,00
Morta... della	*focaccina con stracciatella, mortadella e granella di pistacchio aggiunte a crudo* (1-7-8)	€ 11,50
Parmigiana	*fior di latte, pendolini, melanzane, salsiccia, parmigiano* (1-7)	€ 11,00
Peppa Pig	*fior di latte, mozzarella di bufala, crema di pecorino, pancetta, asparagi* (1-7)	€ 11,50
Plan De Corones	*fior di latte, funghi misti con porcini, brie con speck aggiunto a crudo* (1-7)	€ 12,00
Quattro Formaggi	*fior di latte, gorgonzola, fontina, parmigiano* (1-7)	€ 11,00
Ritorno Al Futuro	*fior di latte, mozz. di bufala, salame piccante, funghi misti con porcini, zucchine, melanzane fritte* (1-7)	€ 11,50
Rucola & Stracchino	*fior di latte, stracchino con rucola aggiunta a crudo* (1-7)	€ 10,00
Sorpresa	*fior di latte , erba di campo, … chiusa a mo di calzone doppio* (1-7) (A RICHIESTA VEGAN)	€ 12,00
Straccola	*fior di latte, stracchino,* ***Cotto alla brace****, patate, rosmarino* (1-7)	€ 11,00
Tonno	*fior di latte, tonno, cipolla, pomodoro fresco* (1-4-7)	€ 11,00
Ti Amo I Love You	*fior di latte, favette, carciofi, crema di pecorino* (1-7)	€ 12,00
Verdure	*fior di latte, melanzane, patate, spinaci, biete* (1-7) (A RICHIESTA VEGAN)	€ 10,50

+ *fior di latte*	€ 1,50	+ *culatta*	€ 2,50	+ *bufalina delattosata*	€ 2,50
+ *mozzarella di bufala*	€ 2,50	+ *salsiccia di nostra produzione*	€ 1,50	+ ***Cotto alla brace***	€ 2,00
+ *speck*	€ 2,50	+ *paccasassi*	€ 2,50	+ *mortadella*	€ 2,00
+ *bresaola*	€ 2,50	+ *mozzarella delattosata*	€ 1,50	+ ***Culatello DOP***	€ 3,50

ti consigliamo con le pizze bianche

Passerina Brut Terre Di Offida Doc Charmat Lungo 2019

LE VIGNE DI CLEMENTINA FABI — € 17,00

Uve: Passerina 100%
Maturazione: Acciaio 4 mesi - 12 mesi sui lieviti

Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Guzzo 2021

BROCCANERA — € 19,00
Anche al calice — 10 cl **€ 3,00**

Uve: Verdicchio 100%
Maturazione: Acciaio e Cemento 6 mesi

Bianchello del Metauro Doc Tebe 2021

TERRE DI GIOVE — € 16,00

Uve: Bianchello 100%
Maturazione: Acciaio 10 mesi

Offida Pecorino Docg 2021

LA VALLE DEL SOLE — € 17,00

Uve: Pecorino 100%
Maturazione: Cemento 6 mesi

Gli otto impasti pizza tra cui scegliere

1 Classico: farina tipo 0 con germe di grano estratto a freddo e macinata a pietra, minimo 48 h di lievitazione
2 Gran Farro: ricco di fibre e di vitamine A B C, fosforo, potassio, ferro, magnesio e privo di colesterolo + € 1,50
3 Kamut: 100 % farina di grano Khorasan Bio, altamente digeribile ed energetico con vitamine E-K-A-B + € 2,00
4 Senza Glutine: ricco di fibre e di sali minerali, in particolare fosforo, altamente digeribile + € 2,00
5 Integrale 100%: 100% miscela con germe di grano macinata a pietra, favorisce la buona digestione + € 1,50
6 Senatore Cappelli: 100% grano antico biologico coltivato in italia, benefico per il colesterolo e con pochi zuccheri + € 2,00
7 Otto Cereali: farina zero con germe di grano,avena,segale,mais,cereali,semi di sesamo,soia,orzo e lino + € 2,00
8 Medley 23: farina tipo 0 con germe di grano estratto a freddo, avena, segale e orzo + € 2,50

SG TUTTE LE NOSTRE PIZZE POSSONO ESSERE REALIZZATE CON IMPASTO E INGREDIENTI PRIVI DI GLUTINE

le nostre stuzzicherie insalatone e contorni

SG Patatine chips con la buccia (1-5)	€5,00
SG Patate fritte (1-5)	€ 5,00
Carciofi fritti (1-5)	€5,00
SG Olive all'ascolana fatte in casa (6pz) (1-3-5-7)	€6.00
Mozzarelline fritte (8pz) (1-3-5-7)	€5.50
Cajun (fagiolini piccanti) (1-3-5-7-8-11-12)	€6,00
Mozzarelline al tartufo (6pz) (1-3-4-5)	€ 6,00
Olive vegan fatte in casa (6pz) (1-5-8)	€ 6,50
Bocconcini di brie fatti in casa (7pz) (1-3-5-7)	€ 5,50
Crocchette di pecorino (4pz) (1-3-5-7)	€ 5,50
Olive ai sardoncini fatte in casa (6pz) (1-3-4-5-8)	€ 6,50
Anelli di cipolla (8pz) (1-3-5)	€ 5,50
Olive al tartufo fatte in casa (6pz) (1-3-4-5-7)	€ 6,50
Jalapeños (3pz) (1-3-5-7)	€ 5,50
Fiori di zucca (6pz) (1-3-5-6-10)	€ 6,50
Gnocchetti di crema fatti in casa (10pz) (1-3-5-7)	€ 5,50
Tris di olive fatte in casa (6pz) (1-3-4-5-7-12)	€ 7,00
Arancini classici fatti in casa (3pz) (1-3-5-7)	€ 6,00
SG Verdure alla brace (1)	€ 9,00
SG Erbe di campo straginate	€ 6,00
SG Favette e carciofi in porchetta (1-11)	€ 7,00
SG Insalata mista (9)	€ 5,00
SG Verdura cotta	€ 5,00
SG Patate alla brace (1)	€ 5,00
SG INSALATONA VEGANA mista, mais, zucchine, carote, patate, funghi e pomodori (9)	€ 10,00
SG INSALATONA DEL MARINAIO mista, gamberi,seppie, olive e alici (2-4-9-14)	€ 12,00
INSALATONA CAESAR verde, tacchino, grana, crostini e salsa caesar (1-3-4-7-10)	€ 12,00
SG INSALATONA TANTI GUSTI mista, mais, mozzarella di bufala, funghi, tonno e grana (4-7)	€ 12,00

Il **Metodo Ancestrale** o *Pet Nat* è il procedimento più antico e naturale per ottenere vini spumanti e frizzanti. Si tratta di una rifermentazione naturale in bottiglia sui propri lieviti indigeni (naturalmente presenti sull'acino) e senza aggiunta ulteriore di solfiti.

in abbinamento alle stuzzicherie

Ancestrale Scosso Marche Bianco Frizzante Igt 2021
BROCCANERA — € 18,00

Uve: Verdicchio 100%
Maturazione: Fermentazione spontanea che termina in bottiglia. Maturazione 1 mese in acciaio, poi 6 mesi in bottiglia

Perturbato Marche Bianco Frizzante Igt 2021
FILODIVINO — € 16,00

Uve: Verdicchio 100%
Maturazione: 3 mesi in vasche di acciaio e 3 mesi in bottiglia sui propri lieviti dopo l'aggiunta del mosto

le pizze a base rossa

Alla Norma	*polpa fine, fior di latte, bufalina, melanzane fritte, olive leccino con ricotta stag. aggiunta a crudo* (1-5-7-8-14)	€ 11,50
Amatriciana	*polpa fine, fior di latte, pancetta,* ***pepe nero Villani****, cipolla, pecorino, peperoncino* (1-7)	€ 11,50
Aprua	*polpa fine, fior di latte, funghi misti con porcini, salsa tartufata, salsiccia di nostra produzione* (1-5-7-8)	€ 12,00
Arrivederci	*polpa fine, fior di latte, asparagi, gorgonzola, salsiccia di nostra produzione* (1-7)	€ 12,00
Botte	*polpa fine, fior di latte, funghi, salsiccia nostra produzione, carciofi, prosc. cotto, salame piccante, uovo* (1-3-7-9)	€ 11,00
Capricciosa	*polpa fine, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive leccino* (1-7-8-9-12-14)	€ 10,50
Diavola	*polpa fine, fior di latte, salame piccante, parmigiano, peperoncino* (1-7)	€ 10,50
Ebrezza	*polpa fine, patate al vapore, polpo, prezzemolo,* ***pepe di Phu' Quo'c*** (1-4)	€ 15,00
El Cà De Luzi	*polpa fine, fior di latte, salame picc., salsiccia di nostra produzione con grana aggiunto a crudo* (1-7)	€ 12,00
Le due sorelle	*polpa fine doppia dose, aglio, moscioli,* ***paccasassi*** (1-12-14)	€ 12,00
Filomegna	*polpa fine, fior di latte, patatine fritte, salsiccia di nostra produzione* (1-7)	€ 11,00
Frutti Di Mare	*polpa fine doppia dose, aglio, frutti di mare, 2 Scampi,* ***paccasassi****, pepe* (1-2-4-5-12-14)	€ 15,00
Margherita	*polpa fine, fior di latte* (1-7)	€ 8,50
MilanoSanremo	*polpa fine, fior di latte, funghi misti con porcini con grana e speck aggiunti a crudo* (1-7)	€ 12,50
Napoli	*polpa fine, fior di latte, bufalina, alici,* ***origano di montagna***	€ 11,50
Non Sempre	*polpa fine, fior di latte, brie, olive con* ***Cotto alla brace*** *aggiunto a crudo* (1-7-8-14)	€ 12,00
Parigi 2013	*polpa fine, fior di latte, melanzane, zucchine, patate, pomodoro fresco, funghi, carciofi* (1-7-9-12)	€ 11,50
Pisa	*polpa fine, fior di latte, salsiccia di nostra produzione, funghi misti con porcini, salame piccante con grana aggiunto a crudo* (1-7)	€ 11,50
Quattro Stagioni	*polpa fine, fior di latte, carciofi, funghi, prosciutto cotto, salsiccia di nostra produzione* (1-7-9-12)	€ 10,50
"Schatz" 2023	*polpa fine, bufalina, pomodori secchi, pendolini con grana a crudo* (1-7)	€ 12,50
Se' Fù Temo Io La Pago	*polpa fine, salsiccia di nostra produzione con stracciatella e* ***culatello DOP*** *aggiunti a crudo* (1-7)	€ 12,00
Siciliana	*polpa fine doppia dose, bufalina,* ***origano di montagna****, pomodori secchi, olive leccino, alici, capperi* (1-4-7-8-14)	€ 12,50
Sole & Luna	*polpa fine doppia dose, bufala, melanzane fritte, zucchine, cipolla, olive leccino* (1-5-7-8-14)	€ 13,00
Tre Porcellini	*polpa fine, fior di latte, salsiccia di nostra produzione, salame piccante, würstel* (1-7)	€ 11,50
Vera Napoli	*polpa fine doppia dose, aglio,* ***origano di montagna*** (1)	€ 7,50
Vogliosa	*polpa fine, fior di latte, parmigiano, peperoncino, salame piccante, salsiccia di nostra produzione* (1-7)	€ 11,00

ti consigliamo con le pizze rosse

Marche Rosato Igt Ros' Anna 2022

TENUTA DI FRÀ — € 17,00

Anche al calice — 10 cl € 3,00

Uve: Lacrima 100%
Maturazione: Acciaio 4 mesi

Marche Rosato Igt Albae 2021

FILODIVINO — € 17,00

Uve: Lacrima - Syrah
Maturazione: Acciaio 3 mesi

Marche Rosato Igt Occhio di Gallo 2022

VILLA FORANO — € 15,00

Uve: Lacrima 50% Montepulciano 25% Sangiovese 25%
Maturazione: Acciaio 7 mesi

Marche Rosato Igp 2020

LA VALLE DEL SOLE — € 16,00

Uve: Montepulciano 100%
Maturazione: Cemento 6 mesi e Bottiglia 6 mesi

gli antipasti

Il pinzimonio senza età	€ 6,00
La **nostra** Panzanella *(il pane fatto da noi raffermo con verdure)* (1-5-8-11)	€ 6,00
La tartare di manzo con grana, champignon e il **nostro** tortino di formaggio (1-3-7)	€ 12,00
Il **Culatello di Zibello Antica Ardenga D.O.P.** con il **nostro** tortino di formaggio (1-3-7)	€ 12,00
Il tagliere di salumi con pecorino e il **nostro** tortino di formaggio (1-3-7)	€ 12,00
I Moscioli arrabbiati *(aglio, olio, pomodoro e peperoncino)* (9-12-14)	€ 12,00
Il Polpo grigliato su schiacciatina di patate (2-4-12-14)	€ 12,00
I sardoncini di Capitan Pietro, spinati e gratinati con cicorietta e pecorino stagionato (1-4-5-7)	€ 12,00
Il poker di antipasti di mare (1-2-4-5-7-9-12-14) (moscioli, polpo, sardoncini e raguse)	€ 20,00

i primi piatti

Le pennette all'arrabbiata "classica" (1-6-9-10)	€ 12,00
La chitarrona povera al fresco *(rucola, funghi, radicchio, basilico, pomodorini – grana a richiesta)* (1-7-8-12)	€ 12,00
I ravioli di Giacomo al burro salato e salvia (1-3-5-6-7)	€ 13,00
I maccheroncini al fumè "storici" (1-6-7-10-12)	€ 13,00
I **nostri** gnocchi di patate rosse con funghi, ragù e **guanciale di Villani** croccante (1-3-7-9-12)	€ 13,00
I tortellini di Giacomo "Estate 23" *(cipollina, pomodorini, basilico e grana)* (1-3-5-6-7-12)	€ 14,00
Gli spaghettoni al lime con vongole della Riviera del Conero (1-5-6-10-12-14)	€ 16,00
La chitarrina ai moscioli con pomodoro fresco, peperoncino, finocchietto e **paccasassi** (1-2-3-5-9-12-14)	€ 16,00
I paccheri dell'apertura "12 luglio 1986" ai gamberi e cognac (1-2-7-12)	€ 16,00

i secondi piatti

Arcobaleno di verdure croccanti *(zucchine, patate, carote, funghi e pomodori)*	€ 12,00
Il mitico piatto del vegano *(verdure cotte, crude e alla brace)*	€ 16,00
La paillard estiva di tacchino 200gr. *(alla brace con dadolata di pomodori e basilico)* (1)	€ 12,00
Il **nostro** Hamburger di 220gr. *(nel panino fatto da noi con insalata, pomodoro, grana fuso e chips di patate)* (1-3-5-7-11)	€ 16,00
Coniglio in porchetta (disossato) (1-3-7-9-12)	€ 16,00
La tagliata di Fassona 220 gr. con pecorino grigliato (7)	€ 20,00
Costata alla brace su pietra ollare (vendita a peso)	hg. € 6,00
I sardoncini scottadito su un letto di misticanza 14pz. (1-2-4-5-11)	€ 12,00
Gli spiedini di calamari e gamberi (sgusciati) 2pz. con misticanza (1-2-4-5-11)	€ 16,00
La frittura mista di pesce (anche di paranza) (1-2-3-4-5)	€ 20,00
Le sogliole del mare nostro alla brace 2pz. (1-4-5)	€ 20,00

Coperto e servizio	€ 3,00

Piatto vegano — Associazione Italiana Celiachia SG

In mancanza di reperibilità del prodotto fresco, potrebbe essere sostituito con prodotto surgelato di altissima qualità.

Per intolleranze di ogni tipo vi preghiamo di rivolgervi al personale prima dell'ordinazione.

alla spina

Vino in caraffa (Bianco - Frizzante - Rosso)	25 Cl € 3,50 ~ 50 Cl € 6,00 ~ 1 Lt € 10,00
Birra HASEN EXTRA Bavarese bionda	20 Cl € 3,50 ~ 40 Cl € 5,50 ~ 1 Lt € 11,00
Birra ST. IDESBALD ROUSSE Belga Ambrata	30 Cl € 5,00 ~ 50 Cl € 7,00 ~ 1 Lt € 13,00
Birra FLEA FEDERICO II Italian Golden Ale	30 Cl € 4,00 ~ 50 Cl € 6,00 ~ 1 Lt € 12,00
BIRRA DEL MESE *(chiedi info al nostro personale di sala)*	

birre in bottiglia

FLEA ADELAIDE *Apa*	33 Cl € 5,00 ~ 75 Cl € 12,00
BIANCA LANCIA *Blanche*	33 Cl € 5,00 ~ 75 Cl € 12,00
FLEA FEDERICO II *Ipa*	33 Cl € 5,00 ~ 75 Cl € 12,00
FLEA VIOLANTE *Belgian Strong Ale*	33 Cl € 5,00 ~ 75 Cl € 12,00
FLEA ISABELLA *Senza Glutine*	33 Cl € 5,00 ~ 75 Cl € 12,00
NORBERTUS KELLER	50 Cl € 6,00
NORBERTUS KARDINAL	50 Cl € 6,00
NORBERTUS WEISS SPEZIAL	50 Cl € 6,00
DAURA LAGER *Gluten Free*	33 Cl € 4,50
DAURA MARZEN *Gluten Free*	33 Cl € 5,00
CLAUSTHALER *Alcool Free*	33 Cl € 3,00
CLAUSTHALER *Non filtrata Alcool Free*	33 Cl € 3,50
BIRRA IN BOTTIGLIA	66 Cl € 6,00
BIRRA SALENTO IGEA *Gluten Free*	33 Cl € 5,00
BIRRIFICIO 61100 MAYO *Gluten Free*	33 Cl € 6,50
BIRRIFICIO 61100 SMOKED KUMA LAGER	33 Cl € 6,50
NORBERTUS WEISS BOCK	50 Cl € 6,00
NORBERTUS EDELSTARK	50 Cl € 6,00

altro dal nostro bar

ACQUA FILTRATA *Naturale e gassata*	75 Cl € 2,50
ACQUA PANNA - SAN PELLEGRINO	75 Cl € 3,00
FANTA, SPRITE, COCA COLA, COCA ZERO *Bottiglia in vetro*	33 Cl € 3,00
COCA DOPPIO ZERO *lattina*	33 Cl € 3,00
COCA COLA *bottiglia in vetro*	1 Lt € 8,00
THE LIMONE / PESCA *bottiglia in vetro*	25 Cl € 3,00
CHINOTTO	27,5 Cl € 3,00
KINLEY GINGER / TONIC *bottiglia in vetro*	20 Cl € 3,00
SPRITZ	€ 5,00
CALICE DI VINO	10 Cl € 3,00
VINO da Dessert	4 Cl € 3,50
CAFFÈ ILLY *Intenso, Brasile, Etiopia e Guatemala*	€ 2,00
CAFFÈ D'Orzo / Decaffeinato / Ginseng	€ 2,50
CAFFÈ Corretto	€ 3,00
AMARI E LIQUORI	3 Cl € 3,50
RUM, WHISKY, GRAPPE, BRANDY	3 Cl € 4,50
DISTILLATI E RISERVE	3 Cl € 6,00
RUM ZACAPA CENTENARIO	3 Cl € 7,00
RUM APPLETON BLENDED 21 años	3 Cl € 9,00

1- Glutine

2- Crostacei

3- Uova

4- Pesce

5- Arachidi

6- Soia

7- Latte

8- Frutta a guscio

9- Sedano

10- Senape

11- Sesamo

12- Anidride Solforosa e Solfiti

13- Lupini

14- Molluschi

... P.S. Immensamente, Meravigliosamente, Fiduciosamente, Sempre

WLABOTTEATUTTI