

...depuis 1986 ...adonnez-vous au goût !



La Botte

RISTORANTE & PIZZERIA

1986

MENU PRINTEMPS - ÉTÉ 20.24

Azzurro 20.24

La couleur du ciel, la couleur de la mer,
la couleur de notre Menu



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

Ci trovi anche su



SCARICA LA
NOSTRA APP

Apple



Android



le nostre Promozioni Top
FIDELITY CARD, MENU' CONVIVALI, PIZZE DA ASPORTO... 12° GRATIS,
OFFRI UNA CENA "SPECIALE" A CHI VUOI TU ♥

Per INFO








Voici nos entrées, salade et accompagnements



  Chips de pommes de terre avec pelure (7-9-10) € 5,00	Croquettes de pecorino (4pcs) (1-3-7) € 5,50
  Frites € 5,00	Rondelles d'oignon (8pcs) (1-3) € 5,50
Artichauts frits (1-3) € 5,00	Nuggets de poulet façon paprika (1-3-6) € 6,50
 Olives façon Ascoli maison (6 pcs) (1-3-7-8) € 6,00	Olives truffées maison (6pcs) (1-3-7-8) € 6,50
Mozzarella frite (8pcs) (1-3-7) € 5,50	Jalapeños (3pcs) (1-3-5-7) € 5,50
 Cajun (haricots verts épicés) (1-3-5-7-8-11-12) € 6,00	Fleurs de courgettes (6pcs) (1-3) € 6,50
Mozzarella à la truffe (6 pcs) (1-3-7) € 6,00	Quenelles de crème maison (10pcs) (1-3-7) € 5,50
 Olives végétaliennes maison (6 pcs) (1-3) € 6,50	Trio d'olives maison (6 pcs) (1-3-7-8-12) € 7,00
Morceaux de brie maison (7 pcs) (1-3-7) € 5,50	Arancini classiques maison (3pcs) (1-3-7-12) € 6,00
  Légumes grillés (1) € 9,00	  Salade composée (9) € 5,00
  Herbes sauvages étran­glées € 6,00	  Légumes cuisinés € 5,00
  Fèves et artichauts en porchetta (12) € 7,00	  Pommes de terre grillées (1) € 5,00
 Pecorino assaisonné et miel (7) € 8,00	 Burrata, basilic et tomates (7) € 8,00
 SALADE VENERE Riz Venere, salade composée, crevettes, légumes mélangés et œuf dur (2-3-4-9) € 14,00	
 SALADE DE MARIN composée, gambas, seiche, olives et anchois (2-4-8-9) € 14,00	
SALADE CÉSAR verte, dinde, parmesan, croûtons, sauce césar et œuf dur (1-3-7) € 14,00	
 SALADE MÉLANGÉE AUX NOMBREUSES SAVEURS maïs, mozzarella de bufflonne, champignons, thon, parmesan et œuf dur (3-4-7) € 14,00	
 SALADE BASMATI Riz basmati, poulet, avocat, salade verte, tomates, sauce thé riyaki et œuf dur (3-6) € 14,00	

Options végétariennes et végétaliennes






Apéritifs

  Double houmous au basilic et tomates (pois chiches, huile, ail, poivre, basilic, tomates fraîches, séchées et confites) € 8,00	
 Tarte bicolore carottes et épinards (3-7) (œufs, épinards, fromage, carottes et crème) € 8,00	

Premiers plats

  Penne classique à l'Arrabbiata (1) (a.o.p, tomate et persil) € 12,00	
  Pauvre chitarrona avec julienne de légumes (1-9) (céleri, carottes, oignons, poireaux et courgettes) € 13,00	
Risotto Carnaroli P.A.L. (7-9) (tomate, orange et citron) € 13,00	


Deuxièmes cours

  Julienne de légumes croustillants (9) (céleri, carottes, poireaux, courgettes, oignon rouge, le tout sauté) € 14,00	
  Plat Etarian VEG (Plat Unique) (1) (beaucoup de légumes cuits, crus et grillés) € 16,00	

 plat végétalien  SG Sans gluten + 1.00 € AOP: Ail, huile et piment **Couverture et service € 3,00**

Si le produit frais n'est pas disponible, il pourrait être remplacé par un produit surgelé de très haute qualité.
Pour toute intolérance, merci de contacter le personnel avant de commander.

25 Pizzas à base blanche

Amburgo fior di latte, pommes de terre sautées, saucisses de Francfort (1-7)	€ 11,00
Azzurro 20.24 focaccia, huile, ail, parmesan, olives, origan avec burrata et anchois crus de Cantabrie (1-4-7)	€ 13,00
Bomba mozzarella de bufflonne, gorgonzola, piment, salami épicé (1-7)	€ 12,00
Bresaola fior di latte, stracchino avec bresaola, roquette et parmesan ajoutés crus (1-7)	€ 12,00
Bufalina fior di latte, mozzarella de bufflonne, pendolini, basilic (1-7)	€ 11,00
Ciclista fior di latte, pommes de terre, saucisses, romarin (1-7)	€ 11,00
Colpo Di Testa fior di latte, mozzarella de bufflonne, roquette, piment, salami épicé (1-7)	€ 12,00
Elegante fior di latte, stracchino, courgettes avec fromage grillé ajouté cru (1-7)	€ 12,00
Fiori Di Zucca fior di latte, mozzarella de bufflonne, pendolini, anchois, fleurs de courgettes (1-4-7)	€ 13,00
Friarielli fior di latte, mozzarella de bufflonne, pendolini, saucisses, brocoli (1-4-7)	€ 12,00
Fuorigioco fior di latte, gorgonzola, saucisse, radicchio au parmesan ajouté cru (1-7)	€ 12,50
La Dinamite fior di latte, nduja, gorgonzola, pommes de terre, piment (1-7)	€ 12,00
Morta... della focaccia avec straciatella, mortadelle et pistaches hachées ajoutées crues (1-7-8)	€ 11,50
Norvegese focaccia avec salade verte, saumon mariné et straciatella, le tout cru (1-4-7)	€ 12,00
Parmigiana fior di latte, pendolini, aubergines, saucisses, parmesan (1-7)	€ 11,00
Padel mozzarella de bufflonne, œuf dur, tomate confite, oignon caramélisé, bacon au poivre noir, crème balsamique (1-3-12)	€ 13,00
Plan De Coronas fior di latte, mélange de champignons et de cèpes, brie avec speck ajouté cru (1-7)	€ 12,00
Quattro Formaggi fior di latte, gorgonzola, fontine, parmesan (1-7)	€ 11,00
Ritorno Al Futuro fior di latte, mozzarella de bufflonne, salami épicé, mélange de champignons et cèpes, courgettes, aubergines frites(1-7)	€ 11,50
Rucola & Stracchino fior di latte, stracchino à la roquette ajouté cru (1-7)	€ 10,00
Super Lulù 2 focaccia avec salade verte, roquette, œuf dur, pendolini, thon, chips. rouge et straciatella, tous crus(1-3-4-7)	€ 12,00
Straccola fior di latte, stracchino, jambon grillé , pommes de terre, romarin (1-7)	€ 11,00
Tonno fior di latte, thon, oignon, tomate fraîche (1-4-7)	€ 11,00
Ti Amo I Love You fior di latte, fèves, artichauts, crème de pecorino(1-7)	€ 12,00
Verdure fior di latte, aubergines, pommes de terre, épinards, betteraves (1-7) (VÉGAN SUR DEMANDE) 	€ 10,50

+ fior di latte	€ 1,50	+ culatta	€ 2,50	+ bufalina delattosata	€ 2,50
+ mozzarella de bufflonne	€ 2,50	+ mozzarella delattosata	€ 1,50	+ Cotto alla brace	€ 2,00
+ speck	€ 2,50	+ mozzarella vegan (di riso)	€ 2,50	+ mortadella	€ 2,00
+ bresaola	€ 2,50	+ nduja	€ 2,00	+ Anchois Cantabrie	€ 5,00

Les huit pâtes à pizza au choix

- Classico**: farine de type 0 avec germe de blé extrait à froid et moulu sur pierre, levée minimum 48 heures
- Gran Farro**: riche en fibres et vitamines A B C , sans phosphore, potassium, fer, magnésium et cholestérol + € 1,50
- Kamut**: Farine de blé Khorasan 100% biologique, hautement digestible et énergétique avec vitamines E-K-A-B+ € 2,00
- Senza Glutine**: riche en fibres et sels minéraux, notamment phosphore, hautement digestible + € 2,00



25 pizzas à base de rouge

A discòre n'è fadiga	pulpe fine, origan, parmesan avec burrata et Anchois crus de Cantabrie (1-4-7)	€ 13,00
Alla Norma	pulpe fine, fior di latte, mozzarella de bufflonne, aubergines frites, olives leccino à la ricotta vieillie. ajouté brut (1-5-7-8-14)	€ 11,50
Aprua	pulpe fine, fior di latte, mélange de champignons aux cèpes, sauce aux truffes, saucisse (1-5-7-8)	€ 12,00
Botte	pulpe fine, mozzarella, champignons, saucisses, artichauts, prosc. jambon cuit, salami épicé, oeuf (1-3-7-9)	€ 11,00
Capricciosa	pulpe fine, fior di latte, jambon cuit, artichauts, champignons, olives Leccino (1-7-8-9-12-14)	€ 10,50
Diavola	pulpe fine, fior di latte, salami épicé, parmesan, piment (1-7)	€ 10,50
El Cà De Luzzi	pulpe fine, fior di latte, petit salami, sauce de notre propre production additionnée de parmesan cru (1-7)	€ 12,00
El Sciò	pulpe fine, tomates confites, tomates séchées au basilic et stracciatella ajoutées crues (1-7)	€ 11,00
La Cantabrico	pulpe fine double dose, ail, origan des montagnes, Anchois crus de Cantabrie (14)	€ 12,50
Flomegna	pulpe fine, fior di latte, frites, saucisse (1-7)	€ 11,00
Frutti Di Mare	double dose de pulpe fine, ail, fruits de mer, 2 langoustines, Paccassassi , poivre (1-2-4-5-12-14)	€ 15,00
Margherita	pulpe fine, fior di latte (1-7)	€ 8,50
MilanoSanremo	pulpe fine, fior di latte, mélange de champignons aux cèpes avec parmesan et speck ajoutés crus (1-7)	€ 12,50
Napoli	pulpe fine, mozzarella, mozzarella de bufflonne, anchois, origan des montagnes (1-4-7)	€ 11,50
Non Sempre	pulpe fine, fior di latte, brie, olives au charbon de bois cuites ajoutées crues (1-7-8-14)	€ 12,00
Parigi 2013	pulpe fine, fior di latte, aubergines, courgettes, pommes de terre, tomates fraîches, champignons, artichauts (1-7-9-12) 	€ 11,50
Pisa	pulpe fine, fior di latte, sauce maison, mélange de champignons et cèpes, salami épicé au parmesan ajouté cru (1-7)	€ 11,50
Quattro Stagioni	pulpe fine, fior di latte, artichauts, champignons, jambon cuit, sauce (1-7-9-12)	€ 10,50
"Schatz" 2023	pulpe fine, mozzarella de bufflonne, tomates séchées, pendolini au parmesan cru (1-7)	€ 12,50
Se' Fù Temo Io La Pago	pulpe fine, saucisses de notre propre production avec stracciatella et culatta ajoutées crues (1-7)	€ 12,00
Siciliana	pulpe fine en double portion, mozzarella de bufflonne, origan des montagnes, tomates séchées, olives Leccino, anchois, câpres (1-4-7-8-14)	€ 12,50
Sogno il Pollino	pulpe fine, aubergines frites, salami épicé, nduja, olives et fromage caciocavallo (1-7)	€ 12,00
Sopra le aspettative	pulpe fine double dose, ail, calamars, seiche, poulpe, crevettes, poivre, persil (1-4-12-14)	€ 15,00
Vera Napoli	double dose de pulpe fine, ail, origan des montagnes (1) 	€ 7,50
Vogliosa	pulpe fine, mozzarella, parmesan, piment, salami épicé, sauce (1-7)	€ 11,00



Toute personne coeliaque ou intolérante à un ingrédient est priée d'en informer le responsable de la salle.








TOUTES NOS PIZZAS PEUVENT ÊTRE RÉALISÉES
AVEC PÂTE ET INGRÉDIENTS SANS GLUTEN

- 5 **Integrale**: Mélange 100% de germes de blé moulus sur pierre, favorise une bonne digestion + € 1,50
- 6 **Senatore Cappelli**: Blé ancien 100% biologique cultivé en Italie, bénéfique pour le cholestérol et avec peu de sucres + € 2,00
- 7 **Otto Cereali**: farine zéro avec germe de blé, avoine, seigle, maïs, céréales, graines de sésame, soja, orge et lin + € 2,00
- 8 **Canapa**: farine de type 0 avec germe de blé extrait à froid et 10% chanvre + € 2,50





Propositions de poisson









Apéritifs

- ☒ Anchois Verticale avec **Paccasassi** (anchois frits, marinés, marinés et anchois cantabriques) (1-3-4) € 12,00 
- ☒ Saumon aux Agrumes et Avocat (mariné avec nos herbes aromatiques et servi avec une sauce à l'avocat) (4) € 12,00 
- Morue à la crème sur crostone Pane Nostrum (servie sur la croûte de notre pain avec du cip rouge caramélisé) (1-4-7-12) € 12,00 
- ☒ Poulpe grillé à la crème de pomme de terre (bouilli puis grillé et servi avec crème de pomme de terre et **Paccasassi**) (2-4-13) € 14,00 
- ☒ Mer riche avec 6 propositions - **Plat Unique** (Dégustation de trois plats froids (1-2-4-9-12-14) € 24,00 
(salade de fruits de mer, saumon, sardines marinées) et trois plats chauds (poulpe, moules gratinées et ragúsee)

Premiers plats

- ☒ Spaghettoni Yellow Fin et Olives (thon à nageoires jaunes, olives leccino, tomate fraîche, fenouil et broyeur de pierres) (1-4-12-13) € 16,00 
- Gnocchi Vo-Ga-Ru (gnocchis de notre propre production, a.o.p., palourdes, crevettes et pesto de roquette) (1-2-3-4-8-12-13-14) € 16,00 
- ☒ Spaghettoni Carbo-Mare (ail, huile, seiche, calamars, crevettes, langoustines, jaune d'oeuf, parmesan et poivre) (1-2-3-4-12-13) € 16,00 
- Raviolis Verts au Bar **Plat Unique** (1-2-3-4-12-14) € 18,00 
(raviolis de notre production fourrés au bar et pommes de terre, sautés aux dés de bar, tomates confites, ail, bisque et thym)





Deuxièmes cours

- ☒ Sardines Scottadito "irremplaçables" (cuites sur le grill avec nos miettes aromatiques) (1-4-8) € 14,00 
- ☒ Brochettes Ca-La-Gà (2 pcs décortiquées) (Brochettes de calamars et de crevettes avec nos miettes aromatiques) (1-2-4-8-13) € 16,00 
- Calamars farcis cuits à la poêle (farcis de calamars, pain, persil et cuits à la poêle avec des tomates cerises) (1-2-3-4-12-14) € 16,00 
- Notre Black Burger** (lotte, gambas, tomate fraîche, salade verte, sauce avocat et chips) (1-2-4-11) € 18,00 
- ☒ Filet de bar al cartoccio (cuit au four avec légumes et fruits de mer) (2-4-9-12-14) € 20,00 
- ☒ Poisson frit mélangé (canzано ou simplement calamars et crevettes) (1-3-4) € 20,00 





Propositions de viande










Apéritifs

- ☒ Bruschetta 3 saveurs (tomate et mozzarella, mozzarella et jambon cru, herbes sauvages et saucisse) (1-7) € 8,00 
- ☒ Pancetta Villani au poivre noir (burrata et pancetta au poivre noir) (7) € 10,00 
- ☒ Tartare de boeuf aux légumes et broyeur de pierres (servi avec légumes croquants et broyeur de pierres) (9) € 12,00 
- ☒ Assiette Villani (poitrine, bacon au poivre noir, viande grillée, mortadelle et marionnette) (7) € 15,00 

Premiers plats

- ☒ Maccheroncini al Fumè "Storici" (poitrine de porc fumée, pulpe fine, crème, emmental, piment, origan) (1-6-7-12) € 12,00 
- ☒ Paccheri "Eustemio" (avec tomates cerises, oignon rouge, persil et speck croustillant) (1) € 13,00 
- ☒ Risotto Carnaroli Esse-Esse-Paccasassi (avec saucisses, épinards et **Paccasassi**) (7-12) € 13,00 
- ☒ Pauvre Chitarrona 3 viandes (carottes, oignon, lapin, poulet, dinde et fenouil) (9-12) € 14,00 

Deuxièmes cours

- ☒ Paillard printemps-été 20.24 (paillard de dinde, chapelure grillée, tomates cerises, basilic et origan) (1) € 12,00 
- ☒ Lapin à la Porchetta (désossé) (farcis aux saucisses et fenouil sauvage) (12) € 16,00 
- ☒ Poulet des Marches au Potacchio (cuit lentement dans une marmite avec tomates cerises, olives, ail et romarin) (8-12) € 16,00 
- Notre Hamburger Blanc** (bœuf, salade verte, tomates confites, fromage à la crème et chips) (1-7-11) € 16,00 
- ☒ Steak grillé (servi sur pierre ollaire, type de cuisson sur demande) a peso hg € 6,00 
- ☒ Tranches de bœuf aux 3 saveurs (grillées au goût, servies avec pesto de roquette, fromage à la crème et balsamique) (7-8) € 20,00 
- Mélange de frites façon **Marchigiana** (dinde, agneau, lapin, olives, mozzarella, cremini, artichauts et pommes de terre sautées) (1-3-7-8) € 20,00 

Boire moins... Boire mieux!!

en fût

Vin en carafe (Blanc - Pétillant - Rouge)

25 Cl € 4,00 ~ 50 Cl € 7,00 ~ 1 Lt € 12,00

INEDIT Bière blanche espagnole 4,8°

20 Cl € 4,00 ~ 40 Cl € 7,00 ~ 1 Lt € 14,00

HASEN PILS Bière blonde bavaroise 5°

20 Cl € 3,50 ~ 40 Cl € 5,50 ~ 1 Lt € 11,00

ST. IDESBALD ROUSSE Bière Ambre Belge 8°

30 Cl € 5,00 ~ 50 Cl € 7,00 ~ 1 Lt € 13,00

FLEA FEDERICO II Bière italienne Golden Ale 5,9°

30 Cl € 5,00 ~ 50 Cl € 7,00 ~ 1 Lt € 13,00

bières en bouteille

FLEA ADELAIDE *Apa* 33 Cl € 5,00 ~ 75 Cl € 12,00

DAURA LAGER *sans gluten* 33 Cl € 4,50

FLEA BIANCA LANCIA *Blanche* 33 Cl € 5,00 ~ 75 Cl € 12,00

DAURA MARZEN *Double malt Sans Gluten* 33 Cl € 5,00

FLEA FEDERICO II *Extra Ipa* 33 Cl € 5,00 ~ 75 Cl € 12,00

CLAUSTHALER *Sans Alcool* 33 Cl € 3,00

FLEA VIOLANTE

CLAUSTHALER *No filtré Sans Alcool* 33 Cl € 3,50

Belgian Strong Ale 33 Cl € 5,00 ~ 75 Cl € 12,00

NORBERTUS KELLER 50 Cl € 6,00

FLEA BASTOLA

NORBERTUS KARDINAL 50 Cl € 6,00

Imperial Red Ale 33 Cl € 5,00 ~ 75 Cl € 12,00

NORBERTUS WEISS SPEZIAL 50 Cl € 6,00

FLEA ISABELLA *sans gluten* 33 Cl € 5,00 ~ 75 Cl € 12,00

NORBERTUS WEISS BOCK 50 Cl € 6,00

BIÈRE EN BOUTEILLE 66 Cl € 6,00

NORBERTUS EDELSTARK 50 Cl € 6,00

Nos vins au verre 10 cl

FALERIO *Cherri* € 3,00

BRUT ROSÈ *Belisario* € 4,00

VERDICCHIO STÈ *S. Barbara* € 3,00

VERDICCHIO FIORESE *Garofoli* € 6,00

PASSERINA *Velenosi* € 3,00

ROSSO PICENO STÈ *S. Barbara* € 3,00

MALVASIA *Moroder* € 3,00

LACRIMA DI MORRO D'ALBA *U. Ronchi* € 3,50

RIBOLLA GIALLA *Alturis* € 4,00

ROSSO PICENO SUPERIORE *Cherri* € 3,50

ROSA KOMAROS - Marche *Garofoli* € 4,00

AGONTANO - Marche rosso *Garofoli* € 6,00

Plus du bar

Eau FILTRÉE *naturelle et gazeuse* 75 Cl € 3,00

GENZIANA *Ngricca* 3 Cl € 5,00

ACQUA PANNA - SAN PELLEGRINO 75 Cl € 3,50

KYLIX *Passito muffato I.G.T. Montecappone* 3 Cl € 5,00

FANTA, SPRITE, COCA COLA,

VIN Dessert 4 Cl € 3,50

COCA ZERO *Bouteille en verre* 33 Cl € 3,00

CAFFÈ ILLY *Intenso, Brésil, Ethiopie et Guatemala* € 2,00

COCA DOPPIO ZERO *Bouteille en verre* 33 Cl € 3,00

CAFFÈ d'Orge / Décaféiné / Ginseng € 2,50

COCA COLA *Bouteille en verre* 1 Lt € 8,00

CAFFÈ Correct € 3,00

THE CITRON/PÊCHE SAN BENEDETTO *par canette* 33 Cl € 3,00

AMERS ET LIQUEURS 3 Cl € 4,00

CHINOTTO LURISIA *Bouteille en verre* 27,5 Cl € 3,00

RUM, WHISKY, GRAPPE, BRANDY 3 Cl € 5,00

SPRITZ € 5,00

SPIRITUEUX ET RÉSERVES 3 Cl € 6,00



1- Glutine



2- Crostacei



3- Uova



4- Pesce



5- Arachidi



6- Soia



7- Latte



8- Frutta agucio



9- Sedano



10- Senape



11- Sesamo



12- Anidride Solforosa e Solfiti



13- Lupini



14- Molluschi

... P.S. Immensément, merveilleusement, en toute confiance, toujours

WLABOTTEATUTTI