

La Botteghina



cucina
pizzeria
tradizione

INFO

Gentili Clienti, vi informiamo che alcuni prodotti da noi utilizzati potrebbero essere surgelati all'origine o in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura), sempre rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004.

Tali prodotti sono indicati nel presente menù con il simbolo dell'asterisco (*). Vi invitiamo quindi a rivolgervi al personale di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

Avvertiamo inoltre i Clienti con intolleranze o allergie alimentari che i nostri prodotti potrebbero contenere alimenti, o tracce di essi, che rientrano nella lista delle sostanze considerate "allergeni".

Le informazioni circa la presenza di tali sostanze sono riportate nel presente menù e sono comunque sempre disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

ALTRO

Aggiunta ingrediente	1
Aggiunta bufala	2
Coperto	1

MENÙ

Benvenuti a La Botteghina! Nel nostro menù, ti offriamo una cucina caratterizzata da sincerità, semplicità e genuinità. Dedichiamo un'attenzione particolare alla selezione delle materie prime, collaborando strettamente con alcuni produttori locali di fiducia.

Tra i nostri partner, possiamo vantare la collaborazione con Oriental Caffè di Pistoia, Salumificio Senese di Firenze e Centro Latticini di Montelupo, che ci forniscono ingredienti di altissima qualità. Siamo orgogliosi di fare squadra con questi produttori del territorio per offrirti un'esperienza culinaria unica.

ANTIPASTI

Bruschetta Caprese	5,5
Pane toscano, pomodorino ciliegino, mozzarella di bufala, olive	
Coccoli, crudo e stracchino	6,5
Pasta di pane fritta, prosciutto crudo toscano, stracchino	
Tagliere di formaggi	8
Mix di formaggi assortiti con miele, frutta secca e frutta fresca	
Taglierone della Botteghina ^{x2}	14,5
Formaggi, salumi, frutta di stagione, covaccino	

PRIMI PIATTI

Pennetta estiva	7,5
Trafilata al bronzo con pomodorini, pesto di basilico e bufala	
Maccheroni alla norcina	7,5
Trafilati al bronzo con pomodoro San Marzano e trita di carne di maiale	
Tortelli Mugellani al ragù bianco	7,5
Pasta fresca, carne di suino e bovino	
Spaghetti alla puttanesca	7,5
Trafilati al bronzo con pomodorino olive nere, acciughe e capperi	



NON C'È AMORE PIÙ SINCERO DI QUELLO PER IL CIBO

CONTORNI

Patate fritte 3,5
Patate dolci*

Insalata mista 4
Lattuga, pomodoro, cetrioli, olive nere,
cipolle rosse

Verdure grigliate 4
Zucchine, peperoni, melanzane

SECONDI PIATTI

Carne Salada in carpaccio 12
Rucola, formaggio grana e carne salada

Tagliata di manzo 12
Rucola, pomodorini e carne di manzo

PIZZE

Benvenuti nel nostro paradiso della pizza! Le nostre pizze sono il frutto della nostra cucina autentica, sincera e appassionata. Con una base sottile e croccante, ogni morso vi regalerà un'esplosione di sapori autentici.

Dedicando tempo e attenzione alla lievitazione per almeno 24 ore, otteniamo una base leggera e digeribile che rende la nostra pizza perfetta. Utilizziamo ingredienti selezionati del territorio, provenienti da fornitori locali che condividono la nostra passione per la qualità; dalla freschezza dei pomodori di stagione alle prelibatezze dei formaggi locali.

LE CLASSICHE

Marinara	5,5	Capricciosa	6,5
Pomodoro, aglio, origano		Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto funghi champignon, olive, carciofini	
Margherita	5,5	Wurstel e patatine	6,5
Pomodoro, mozzarella, basilico		Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine	
Napoli	6,5	Crudo	6,5
Pomodoro, mozzarella, origano, capperi, acciughe		Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	
Quattro stagioni	7	Salsiccia	6,5
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive nere, funghi champignon, carciofi		Pomodoro, mozzarella, salsiccia	
Salamino	6,5	Funghi	6,5
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante		Pomodoro, mozzarella, funghi champignon	
Prosciutto e funghi	6,5	Maialona	7,5
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon		Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, wurstel, salsiccia, salamino piccante	
Vegetariana	7	Tonno e cipolla	7
Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione		Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	

LA VITA VA PRESA UNA PIZZA ALLA VOLTA



LE BIANCHE

Bianca Mozzarella	5,5
Campana Mozzarella, salsiccia e friarielli	7
Salsiccia e stracchino Mozzarella, salsiccia e stracchino	7

I CALZONI

Classico Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto	7
Farcito Mozzarella, pomodoro, funghi, prosciutto cotto, olive	8

QUELLE ALL'OLIO

Covaccino all'olio	3,5
Covaccino con crudo	5
Covaccino della Botteghina Rucola, crudo, formaggio grana, pomodorini freschi, mozzarella di bufala	7

PER FINIRE

Perfetta chiusura al tuo pasto con i nostri dolci artigianali. Preparati con cura e passione nella nostra cucina, questi dessert unici ti regaleranno un'esperienza dolce e memorabile.

Inoltre, siamo orgogliosi di sostenere l'ambiente servendo acqua a Km0. In collaborazione con il progetto PuntoAcqua, stiamo rivoluzionando il modo in cui ci riforniamo di acqua di qualità. Puoi goderti una bevanda fresca e buona, contribuendo anche alla salvaguardia dell'ambiente.

BEVANDE

Acqua 1l	1
Acqua in vetro 0.75l	2,5
Lattina	2,5
Vino rosso bottiglia	9
Calice vino rosso	4
Vino bianco bottiglia	9
Calice vino bianco fermo	4
Calice vino bianco frizzante	4
Birra alla spina 0.2 l	3
Birra alla spina 0.4 l	4,5
Birra alla spina 1 l	9
Birra in bottiglia 0.33 l	3,5
Birra rossa in bottiglia 0.5 l	5
Amari	3

DOLCI DELLA CASA

Tiramisù	4
Cheesecake ai frutti di bosco	4
Cheesecake al cioccolato	4
Macedonia	4
Cantucci e vin santo	4

