LA BOTEGA
OSMOElba

Piazza Della Fontana, 56, 57034 Marina di Campo (LI)

ROTE PINSAS

Queen
Hauseigene Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum **11€**

Nirvana
Hauseigene Tomatensauce, Sardellen, Burrata, Basilikum **15,5€**

Vasco
Hauseigene Tomatensauce, Mozzarella, Spianata (scharfe kalabrische Salami), 'Nduia (scharfe Streichsalami), Zwiebeln **15€**

Patty Smith
Hauseigene Tomatensauce, Mozzarella, Spianata (scharfe kalabrische Salami) **13€**

Led Zeppelin
Hauseigene Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, Kirschtomaten, Zucchini **13€**

Guns N' Roses
Hauseigene Tomatensauce, Burrata, toskanischer Rohschinken, Rucola **16€**

Dolly Parton
Hauseigene Tomatensauce, Knoblauch, Sardellen, Oregano **13€**

Coldplay
Hauseigene Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Spianata (scharfe kalabrische Salami), Zwiebeln **14,5€**

The Police
Hauseigene Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Scamorza-Käse, Oregano **13€**

Bruce Springsteen
Hauseigene Tomatensauce, Mozzarella, Würstel **13€**

Gedeck 2,5€

WEISSE PINSAS

Anouk
Mozzarella, Stracchino, toskanischer Rohschinken, Rucola **15€**

Pink Floyd
Mozzarella, Mortadella, Burrata, Pistazien-Granulat **15,5€**

Janis Joplin
Mozzarella, Zucchini, Minze, Burrata, Pistazien-Granulat **15,5€**

U2
Mozzarella, Pesto, Kirschtomaten, Pecorino-Käse **13€**

ACDC
Mozzarella, Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven, 'Nduja (scharfe Streichsalami) **14€**

Kiss
Mozzarella, Gorgonzola, Stracchino, Pecorino-Käse **14€**

The Doors
Mozzarella, Kirschtomaten, Paprika, Zucchini, Rucola **13€**

Elvis
Natives Olivenöl Extra (EVO), Rosmarin **7€**

The Weeknd
Cacio e Pepe (Cacio-Käse und Pfeffer) **13€**

Dire Straits → *Nur Mittags!*
Frischer Mozzarella (roh belegt), Kirschtomaten, Natives Olivenöl Extra (EVO), Basilikum **13€**

Gedeck 2,5€

SALATE

Lenny Kravitz
Grüner Salat, Mais, Kirschtomaten, Thunfisch, Taggiasca-Oliven **13€**

Alanis Morissette
Grüner Salat, Mais, Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven, Zwiebeln, geräucherter Tofu **13€**

Bon Jovi
Burrata, Tomaten, Basilikum **13€**

Alle Salate werden mit Pinsa-Focaccia 'Elvis' serviert

AUFSCHNITT- UND KÄSEPLATTEN

Metallica
4 Wurstsorten: Toskanischer Rohschinken, Finocchiona, gereifter Wildschweinschinken, Capocollo
2 Käsesorten: Gereifter und halbgereifter Pecorino aus Pienza **29€**

Tina Turner
4 Käsesorten: Gereifter und halbgereifter Pecorino aus Pienza, Gorgonzola und Parmigiano Reggiano **19€**

Alle Platten werden mit Pinsa-Focaccia, karamellisierten Zwiebeln, Honig und Taggiasca-Oliven serviert

DESSERTS

Hausgemachtes Dessert (Fragen Sie uns nach dem heutigen Angebot) **6€**
Pinsa Nutella **10€**
Halbe Pinsa Nutella **6€**

UNSERE "DULCIS IN FUNDO"

Barraquito Café (Schichtkaffee mit Likör) **6€**
Aleatico 'LaFaccenda' DOCG mit handgemachten Cantucci **10€**
Spumante "ASTI" DOCG (Moscato Bianco) **6,5€**

Gedeck 2,5€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser mit oder ohne Kohlensäure (1 Liter)	**3€**
Wasser mit oder ohne Kohlensäure (1/2 Liter)	**1,5€**
Coca Cola, Fanta, Sprite (33 cl), Spuma (26 cl)	**3,5€**
Tonic Water, Bitter Lemon (20 cl), Crodino (10 cl)	**3,5€**
Zitronentee, Pfirsichtee (33 cl)	**3,5€**
Fruchtsaft (20 cl)	**3,5€**

COCKTAILS

Spritz Aperol/Campari	**8€**	Long Island	**11€**
Spritz Weiß	**7€**	Moscow Mule	**8€**
Spritz Hugo	**8€**	London Mule	**8€**
Spritz Blau oder Gelb	**9€**	Mojito	**9€**
Corona Spritz	**8€**	Cosmopolitan	**9€**
Negroni/Sbagliato	**9€**	Espresso Martini	**9€**
Americano	**8€**	Sex on the beach	**8€**
Tequila Sunrise	**9€**	Margarita	**9€**
Cuba Libre	**9€**	Campari Shakerato	**7€**
Caipirinha/Caipiroska	**9€**	Campari Orange	**8€**
Gin/Vodka Lemon	**8€**	Basil Smash	**10€**

ELBA

Elba Mojito (Mortella)	**10€**
Elba Margarita (Mortella)	**10€**

ALKOHOLFREIE

Virgin Mule o Mojito	**7€**
Spritz 0.0	**7,5€**
Heidelbeer & Limetten	**7€**
Gin Tonic (Tanqueray 0.0)	**11€**

GIN TONIC

Gordon	**8€**
Tanqueray	**10€**
Citadelle	**10€**
Bombay	**11€**
GinB (Pink Grapefruit)	**12€**
Helba Gin	**13€**
Tanqueray 0.0	**11€**

SHOTS

KLASSIKER

Tequila mit Salz und Zitrone, Rum, Vodka, Gin **3€**

SPEZIAL

B52: Kahlúa, Baileys und Grand Marnier
MiniGuinnes: Kahlúa und Baileys
Cupid's Kiss: Erdbeersirup und Mandel-Baileys **4€**
Scorpion's Bite: Sambuca, Tequila und Tabasco

WEIN

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

- Maremma Toscana Bianco DOC 2022 “**EISNA**" (Trebbiano, Chardonnay, Malvasia) **6,5€**
- Elba “**LUCUMONE**” DOC 2025 (Vermentino) **7€**
- Elba “**BLUMO**” DOC 2025 (Ansonica) **7€**

ROSÉWEIN

- Sovana Rosato perlwein DOC 2025 "**CAVAE**" (Sangiovese) **7€**

ROTWEIN

- Elba Rosso DOC 2024 “**EFEBO**” (Sangiovese) **7€**

PERLWEIN

- Metodo Charmat (**GLERA** Chardonnay) **5€**

SCHAUMWEIN – TANKGÄRUNG

- Spumante "ASTI" DOCG (Moscato Bianco) **6,5€**

KARAFFE

PERLWEIN

Metodo Charmat (**GLERA** Chardonnay)

- ½ Liter **8,5€**
- 1 Liter **15,5€**

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN

- Maremma Toscana Bianco DOC 2022 “**EISNA**" (Trebbiano, Chardonnay, Malvasia) **27€**
- Bianco di Pitigliano DOC 2021 "**LUNASIE**" (Trebbiano, Malvasia) **30€**

VINO

- Elba “**LUCUMONE**” DOC 2025 (Vermentino) **30€**
- Elba “**BLUMO**” DOC 2025 (Ansonica) **30€**
- Orange Wine “**RUBICONE**” IGT (Trebbiano, Pinot Bianco) **30€**

ROSÉWEIN

- Sovana Rosato perlwein DOC 2025 "**CAVAE**" (Sangiovese) **27€**

ROTWEIN

- ELBA Rosso DOC 2024 “**EFEBO**” (Sangiovese) **30€**
- Toscana Rosso IGT 2021 "**SUANA**" (Cabernet Sauvignon, Merlot) **30€**
- Vino Enigmatico “**ASIO OTUS**” (Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah) **29€**
- ELBA Rosso Riserva DOC 2019 “**GIASONE**” (Sangiovese, Merlot, Cabernet, Syrah) **44€**

SCHAUMWEIN – TANKGÄRUNG

- Spumante Brut Blanc "**MALTEMPO**" (Trebbiano) **30€**
- Spumante Brut Rosè "**LUDOMARY**" (Sangiovese, Merlot, Syrah) **30€**
- Spumante "**ASTI**" DOCG (Moscato Bianco) **27€**

SCHAUMWEIN – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG

- Franciacorta DOCG “**BRÙT**” ‘Contadi Castaldi’ (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco) **49€**
- Alta Langa DOCG Brut “**CUVAGE**” Millesimato (Chardonnay, Pinot Nero) **50€**
- Nebbiolo d’Alba DOC Brut “**ROSÈ CUVAGE**” Millesimato (Nebbiolo) **56€**

BIER

VOM FASS

Österreichisches Zipfer Lagerbier (hell)

- klein (20 cl) **4,5€**
- mittel (40 cl) **7€**

FLASCHENBIER

'Birra dell'Elba' Handwerkliches – Blondes oder Bernsteinbier (33 cl)	**7€**
Scoglio – Elba (33 cl)	**6€**
Kardinal (50 cl)	**7€**
Weiss (50 cl)	**8€**
Corona (33 cl)	**5€**

BITTER UND LIKÖRE

Mortella dell'Elba (Myrtelikör)	**4€**
Grappa Bianca	**4€**
Jägermeister, Limoncello, Amaro del Capo	**4€**
Aleatico	**6€**

PREMIUM

Toskanischer Grappa 'Adonaea'	**6€**
Zacapa Rum	**10€**
Aleatico 'LaFaccenda' DOCG mit handgemachten Cantucci	**10€**

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso	**1,5€**
Caffè mit Kondensmilch	**2,5€**
Filterkaffee 'Griso' (Ausgezeichnet von Gambero Rosso)	**3€**
Cappuccino	**2,5€**
Iced Latte	**4€**
Iced Matcha Latte	**5€**
Caffè shakerato - Gerschüttelter Espresso *(Baileys + 1€)*	**5€**
Tee	**3€**
Barraquito Café: Kondensmilch, Vanillelikör, Espresso, Milchschium, Zimt und Zitronenschale	**6€**
Barraquito Café 'LaBotega': Kondensmilch, Kaffeelikör (Kahlúa), Espresso, Milchschaum und Kakao	**6€**

FRÜHSTÜCK

Pancakes *(mit Obst + 2€)*	**7€**
Toast (mit Kochschinken und Käse)	**4,5€**
Frisch gepresster Orangensaft	**5€**
Fruchtsaft	**3,5€**

FRÜHSTÜCKSKAFFEE

Espresso	**1,5€**
Caffè mit Kondensmilch	**2,5€**
Filterkaffee 'Griso' (Ausgezeichnet von Gambero Rosso)	**3€**
Cappuccino	**2,5€**
Iced Latte	**4€**
Iced Matcha Latte	**5€**
Tee (Schwarztee 'English Breakfast' oder Grüntee)	**3€**

Sojamilch + 0.5€

GÄSTEINFORMATION

WIR INFORMIEREN UNSERE GESCHÄTZTEN GÄSTE, DASS UNSERE PRODUKTE ZUTATEN UND HILFSSTOFFE ENTHALTEN, DIE GEMÄSS EU-VERORDNUNG NR. **1169/2011** ALS **ALLERGENE** EINGESTUFT SIND

WIR LADEN SIE EIN, BEI UNSEREM PERSONAL INFORMATIONEN ZU DEN VERWENDETEN ZUTATEN FÜR JEDES EINZELNE PRODUKT ZU ERFRAGEN

ZUTATEN UND TECHNOLOGISCHE HILFSSTOFFE

1. **Glutenhaltiges Getreide**, namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. **Krebstiere** und daraus hergestellte Erzeugnisse
3. **Eier** und daraus hergestellte Erzeugnisse
4. **Fische** und daraus hergestellte Erzeugnisse
5. **Erdnüsse** und daraus hergestellte Erzeugnisse
6. **Sojabohnen** und daraus hergestellte Erzeugnisse
7. **Milch** und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. **Schalenfrüchte**, namentlich: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (ausgenommen Schalenfrüchte zur Herstellung von alkoholischen Destillaten)Sedano e prodotti a base di sedano
9. **Sellerie** und daraus hergestellte Erzeugnisse
10. **Senf** und daraus hergestellte Erzeugnisse
11. **Sesamsamen** und daraus hergestellte Erzeugnisse
12. **Schwefeldioxid** und **Sulfite**
13. **Lupinen** und daraus hergestellte Erzeugnisse
14. **Weichtiere** und daraus hergestellte Erzeugnisse

Unser Personal steht Ihnen gerne für spezifische Informationen über das Vorhandensein von allergenen in jedem einzelnen Gericht zur Verfügung

LA BOTEGA
OSMOElba

Piazza Della Fontana, 5657034 Marina di Campo (LI)
www.labotegapinseria.it
info@osmoelba.it
+39 351 821 0793