LA BOTEGA
OSMOElba

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

PINSAS ROJAS

Queen
Salsa de Tomate de la Casa, Mozzarella, Albahaca — **11€**

Nirvana
Salsa de Tomate de la Casa, Anchoas, Burrata, Albahaca — **15,5€**

Vasco
Salsa de Tomate de la Casa, Mozzarella, Spianata (Salchichón picante calabrés), 'Nduja (Salami picante untable), Cebolla — **15€**

Patty Smith
Salsa de Tomate de la Casa, Mozzarella, Spianata (Salchichón picante calabrés) — **13€**

Led Zeppelin
Salsa de Tomate de la Casa, Mozzarella, Pimientos, Tomatitos, Calabacín — **13€**

Guns N' Roses
Salsa de Tomate de la Casa, Burrata, Jamón Serrano Toscano, Rúcula — **16€**

Dolly Parton
Salsa de Tomate de la Casa, Ajo, Anchoas, Orégano — **13€**

Coldplay
Salsa de Tomate de la Casa, Mozzarella, Atún, Spianata (Salchichón picante calabrés), Cebolla — **14,5€**

The Police
Salsa de Tomate de la Casa, Mozzarella, Jamón Cocido, Queso Scamorza, Orégano — **13€**

Bruce Springsteen
Salsa de Tomate de la Casa, Mozzarella, Salchicha Frankfurt (Wurstel) — **13€**

Servicio de Mesa — 2,5€

PINSAS BLANCAS

Anouk
Mozzarella, Stracchino, Jamón Serrano Toscano, Rúcula **15€**

Pink Floyd
Mozzarella, Mortadela, Burrata, Pistacho Picado **15,5€**

Janis Joplin
Mozzarella, Calabacín, Menta, Burrata, Pistacho Picado **15,5€**

U2
Mozzarella, Pesto, Tomatitos, Queso Pecorino **13€**

ACDC
Mozzarella, Tomatitos, Aceitunas Taggiasche, 'Nduja (Salami picante untable) **14€**

Kiss
Mozzarella, Gorgonzola, Stracchino, Queso Pecorino **14€**

The Doors
Mozzarella, Tomatitos, Pimientos, Calabacín, Rúcula **13€**

Elvis
Aceite de Oliva Virgen Extra AOVE, Romero **7€**

The Weeknd
Cacio e Pepe (Queso Pecorino y Pimienta Negra) **13€**

Dire Straits → *¡Solo a Mediodía!*
Mozzarella fresca (añadida en frío), Tomatitos, Aceite de Oliva Virgen Extra AOVE, Albahaca **13€**

Servicio de Mesa 2,5€

ENSALADAS

Lenny Kravitz
Ensalada verde, Maíz, Tomatitos, Atún, Aceitunas Taggiasche **13€**

Alanis Morissette
Ensalada verde, Maíz, Tomatitos, Aceitunas Taggiasche, Cebolla, Tofu Ahumado **13€**

Bon Jovi
Burrata, Tomates y Albahaca **13€**

Todas las Ensaladas se sirven con Pinsa Focaccia 'Elvis'

TABLAS

Metallica
4 Embutidos: Jamón Serrano Toscano, Finocchiona, Jamón de Jabalí curado, Capocollo de Cinta Senese
2 Quesos: Queso Pecorino de Pienza curado y semicurado **29€**

Tina Turner
4 Quesos: Queso Pecorino de Pienza curado y semicurado, Gorgonzola y Parmigiano Reggiano **19€**

Todas las tablas se sirven con Pinsa Focaccia 'Elvis', Cebollas caramelizadas, Miel y Aceitunas Taggiasche

POSTRES

Postre de la Casa (pregúntanos por la Selección de Hoy) **6€**
Pinsa Nutella **10€**
Media Pinsa Nutella **6€**

NUESTROS "DULCIS IN FUNDO"

Barraquito Café **6€**
Aleatico 'LaFaccenda' DOCG con Cantucci (Galletas artesanales) **10€**
Spumante "ASTI" DOCG (Moscato Bianco) **6,5€**

Servicio de Mesa 2,5€

BEBIDAS

Agua con o sin gas (1 Litro)	**3€**
Agua con o sin gas (1/2 Litro)	**1,5€**
Coca Cola, Fanta, Sprite (33 cl), Spuma (26 cl)	**3,5€**
Agua Tónica, Bitter Lemon (20 cl), Crodino (10 cl)	**3,5€**
Té al Limón o al Melocotón (33 cl)	**3,5€**
Zumo de Fruta (20 cl)	**3,5€**

CÓCTELES

Spritz Aperol/Campari	**8€**	Long Island	**11€**
Spritz Blanco	**7€**	Moscow Mule	**8€**
Spritz Hugo	**8€**	London Mule	**8€**
Spritz Blu/Amarillo	**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€**	Smash de Albahaca	**10€**

ELBA

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

SIN ALCOHOL

Virgin Mule/Mojito	**7€**
Spritz 0.0	**7,5€**
Arándanos y Lima	**7€**
Gin Tonic (Tanqueray 0.0)	**11€**

GIN TONIC

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

CHUPITOS

CLÁSICOS

Tequila con sal y limón, Ron, Vodka, Ginebra **3€**

ESPECIALES

B52: Kahlúa, Baileys y Grand Marnier
MiniGuinnes: Kahlúa y Baileys
Cupid's Kiss: Sirope de Fresa y Baileys de Almendra
Scorpion's Bite: Sambuca, Tequila y Tabasco

4€

VINOS

COPA

BLANCO

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

ROSADO

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

TINTO

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

BLANCO DE AGUJA

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

ESPUMANTE MÉTODO CHARMAT

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

JARRA

BLANCO DE AGUJA

Metodo Charmat (**GLERA** Chardonnay)

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

BOTELLA

BLANCO

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

VINOS

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

ROSADO

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

TINTO

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

ESPUMANTE MÉTODO CHARMAT

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

ESPUMANTE MÉTODO CLÁSICO

- 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€**

CERVEZA

DE BARRIL

Cerveza lager rubia austriaca Zipfer

- caña (20 cl) **4,5€**
- doble (40 cl) **7€**

EN BOTELLA

'Birra dell'Elba' Artesanal – Rubia o Tostada (33 cl)	**7€**
Scoglio – Elba (33 cl)	**6€**
Kardinal (50 cl)	**7€**
Weiss (50 cl)	**8€**
Corona (33 cl)	**5€**

LICORES Y DIGESTIVOS

Mortella dell'Elba (Licor de mirto local)	**4€**
Grappa Blanca	**4€**
Jägermeister, Limoncello, Amaro del Capo	**4€**
Aleatico	**6€**

SELECCIÓN PREMIUM

Grappa Toscana 'Adonaea'	**6€**
Ron Zacapa	**10€**
Aleatico 'LaFaccenda' DOCG con Cantucci artesanales	**10€**

CAFETERÍA

Café Espresso	**1,5€**
Café con Leche Condensada	**2,5€**
Café de Filtro 'Griso' (Premiado por Gambero Rosso)	**3€**
Cappuccino	**2,5€**
Iced Latte	**4€**
Iced Matcha Latte	**5€**
Caffè shakerato *(Baileys + 1€)*	**5€**
Tè	**3€**
Barraquito Café: Leche condensada, Licor de Vainilla, Café Espresso, Espuma de Leche, Canela y Corteza de Limón	**6€**
Barraquito Café 'LaBotega': Leche condensada, Licor de Café (Kahlúa), Café Espresso, Espuma de Leche y Cacao	**6€**

DESAYUNOS

Pancake *(con Fruta + 2€)*	**7€**
Toast (Jamón cocido y Queso)	**4,5€**
Zumo de Naranja natural	**5€**
Zumo de Fruta (20 cl)	**3,5€**

CAFETERÍA DE DESAYUNO

Café Espresso	**1,5€**
Café con Leche Condensada	**2,5€**
Café de Filtro 'Griso' (Premiado por Gambero Rosso)	**3€**
Cappuccino	**2,5€**
Iced Latte	**4€**
Iced Matcha Latte	**5€**
Tè (English Breakfast o Té Verde)	**3€**

Leche de Soja + 0.5€

INFORMACIÓN PARA CLIENTES

SE INFORMA A NUESTROS ESTIMADOS CLIENTES QUE NUESTROS PRODUCTOS CONTIENEN INGREDIENTES Y COADYUVANTES CONSIDERADOS **ALÉRGENOS** SEGÚN IL REGLAMENTO (UE) N° **1169/2011**

LE INVITAMOS A SOLICITAR INFORMACIÓN AL PERSONAL SOBRE LOS INGREDIENTES UTILIZADOS EN CADA PRODUCTO

INGREDIENTES Y COADYUVANTES TECNOLÓGICOS

1. **Cereales** che contienen **gluten**, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados
2. **Crustáceos** y productos a base de crustáceos
3. **Huevos** y productos a base de huevos
4. **Pescado** y productos a base de pescado
5. **Cacahuetes** y productos a base de cacahuetes
6. **Soja** y productos a base de soja
7. **Leche** y sus derivados (incluida la lactosa)
8. **Frutos de cáscara**, a saber: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para la fabricación de destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola
9. **Apio** y productos derivados
10. **Mostaza** y productos derivados
11. **Granos de sésamo** y productos a base de granos de sésamo
12. **Dióxido de azufre** y **sulfitosi**
13. **Altramuces** y productos a base de altramuces
14. **Moluscos** y productos a base de moluscos

Nuestro personal está a su disposición para cualquier información específica sobre la presencia de alérgenos en cada plato

LA BOTEGA
OSMOElba

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