# LA BOTEGA
OSMOElba

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

# LES PINSES ROUGES

**Queen**
Sauce Tomate Maison, Mozzarella, Basilic — **11€**

**Nirvana**
Sauce Tomate Maison, Anchois, Burrata, Basilic — **15,5€**

**Vasco**
Sauce Tomate Maison, Mozzarella, Spianata (Salami piquant calabrais), 'Nduia (Salami piquant tartinable), Oignon — **15€**

**Patty Smith**
Sauce Tomate Maison, Mozzarella, Spianata (Salami piquant calabrais) — **13€**

**Led Zeppelin**
Sauce Tomate Maison, Mozzarella, Poivrons, Tomates cerises, Courgettes — **13€**

**Guns N' Roses**
Sauce Tomate Maison, Burrata, Jambon cru de Toscane, Roquette — **16€**

**Dolly Parton**
Sauce Tomate Maison, Ail, Anchois, Origan — **13€**

**Coldplay**
Sauce Tomate Maison, Mozzarella, Thon, Spianata (Salami piquant calabrais), Oignon — **14,5€**

**The Police**
Sauce Tomate Maison, Mozzarella, Jambon cuit, Scamorza, Origan — **13€**

**Bruce Springsteen**
Sauce Tomate Maison, Mozzarella, Francfort (Wurstel) — **13€**

Couvert — 2,5€

# LES PINSES BLANCHES

**Anouk** — 15€
Mozzarella, Stracchino, Jambon cru de Toscane, Roquette

**Pink Floyd** — 15,5€
Mozzarella, Mortadelle, Burrata, Éclats de pistaches

**Janis Joplin** — 15,5€
Mozzarella, Courgettes, Menthe, Burrata, Éclats de pistaches

**U2** — 13€
Mozzarella, Pesto, Tomates cerises, Pecorino

**ACDC** — 14€
Mozzarella, Tomates cerises, Olives Taggiasche, 'Nduja (Salami piquant tartinable)

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

**The Doors** — 13€
Mozzarella, Tomates cerises, Poivrons, Courgettes, Roquette

**Elvis** — 7€
Huile d'olive EVO, Romarin

**The Weeknd** — 13€
Cacio e Pepe (Fromage de Brebis et Poivre Noir)

**Dire Straits** → *Seulement au Déjeuner!* — 13€
Mozzarella crue, Tomates cerises, Huile d'olive EVO, Basilic

Couvert 2,5€

# SALADES

**Lenny Kravitz**
Salade Verte, Maïs, Tomates cerises, Thon, Olives Taggiasche **13€**

**Alanis Morissette**
Salade Verte, Maïs, Tomates cerises, Olives Taggiasche, Oignon, Tofu fumé **13€**

**Bon Jovi**
Burrata, Tomates, Basilic **13€**

*Toutes les Salades sont servies avec Pinsa Focaccia 'Elvis'*

# PLANCHES

**Metallica**
4 Charcuteries: Jambon cru toscan, Saucisson Finocchiona, Jambon de Sanglier affiné, Capocollo de Cinta Senese
2 Fromages: Pecorino de Pienza affiné et mi-affiné **29€**

**Tina Turner**
4 Fromages: Pecorino de Pienza affiné et mi-affiné, Gorgonzola et Parmigiano Reggiano **19€**
*Toutes les planches sont servies avec une Pinsa Focaccia 'Elvis', Oignons caramélisés, Miel et Olives Taggiasche*

# DESSERTS

**Dessert de la Maison** (Suggestion du Jour) **6€**

Pinsa au Nutella **10€**
Demi-Pinsa au Nutella **6€**

## NOS "DULCIS IN FUNDO"

Barraquito Café (Café à étages à la Liqueur) **6€**
Aleatico 'LaFaccenda' DOCG avec Cantucci artisanaux **10€**
Spumante "ASTI" DOCG (Moscato Bianco) **6,5€**

Couvert 2,5€

# BOISSONS

| | |
|---|---|
| Eau gazeuse ou naturelle (1 Litre) | **3€** |
| Eau gazeuse ou naturelle (1/2 Litre) | **1,5€** |
| Coca Cola, Fanta, Sprite (33 cl), Spuma (26 cl) | **3,5€** |
| Tonic, Bitter Lemon (20 cl), Crodino (10 cl) | **3,5€** |
| Thé glacé Citron ou Pêche (33 cl) | **3,5€** |
| Jus de Fruits (20 cl) | **3,5€** |

# COCKTAILS

| | | | |
|---|---|---|---|
| Spritz Aperol/Campari | **8€** | Long Island | **11€** |
| Spritz Blanc | **7€** | Moscow Mule | **8€** |
| Spritz Hugo | **8€** | London Mule | **8€** |
| Spritz Bleu/Jaune | **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 Basilic | **10€** |

**ELBA**

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

**SANS ALCOOL**

| | |
|---|---|
| Virgin Mule/Mojito | **7€** |
| SPRITZ 0.0 | **7,5€** |
| Cocktail Myrtille et Lime | **7€** |
| Gin Tonic (Tanqueray 0.0) | **11€** |

**GIN TONIC**

| | |
|---|---|
| Gordon | **8€** |
| Tanqueray | **10€** |
| Citadelle | **10€** |
| Bombay | **11€** |
| GinB (Pamplemousse Rose) | **12€** |
| Helba Gin | **13€** |
| Tanqueray 0.0 | **11€** |

# SHOTS

**CLASSIQUES**

Tequila sel et citron, Rhum, Vodka, Gin **3€**

**SPÉCIAUX**

**B52**: Kahlúa, Baileys et Grand Marnier
**MiniGuinnes**: Kahlúa et Baileys
**Cupid's Kiss**: Sirop de Fraise et Baileys à l'Amande **4€**
**Scorpion's Bite**: Sambuca, Tequila et Tabasco

# VINS

## AU VERRE

BLANC

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

ROSÉ

- Sovana Rosé Pétillant DOC 2025 "**CAVAE**" (Sangiovese) **7€**

ROUGE

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

BLANC PÉTILLANT

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

VIN MOUSSEUX MÉTHODE CHARMAT

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

## CARAFE

BLANC PÉTILLANT

Metodo Charmat (**GLERA** Chardonnay)

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

## BOUTEILLE

BLANC

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

# VINS

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

ROSÉ

- Sovana Rosé pétillant DOC 2025 "**CAVAE**" (Sangiovese) **27€**

ROUGE

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

VIN MOUSSEUX MÉTHODE CHARMAT

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

VIN MOUSSEUX MÉTHODE CLASSIQUE

- 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€**

# BIÈRES

## PRESSION

Bière Lager blonde autrichienne Zipfer

- petite (20 cl) **4,5€**
- moyenne (40 cl) **7€**

## BOUTEILLE

| | |
|---|---|
| 'Birra dell'Elba' Artisanale – Blonde ou Ambrée (33 cl) | **7€** |
| Scoglio – Elba (33 cl) | **6€** |
| Kardinal (50 cl) | **7€** |
| Weiss (50 cl) | **8€** |
| Corona (33 cl) | **5€** |

# AMERS ET LIQUEURS

| | |
|---|---|
| Mortella dell'Elba (Liqueur de Myrte locale) | **4€** |
| Grappa Blanche | **4€** |
| Jägermeister, Limoncello, Amaro del Capo | **4€** |
| Aleatico | **6€** |

## PRESTIGE

| | |
|---|---|
| Grappa Toscana 'Adonaea' | **6€** |
| Zacapa Rum | **10€** |
| Aleatico 'LaFaccenda' DOCG avec Cantucci artisanaux | **10€** |

# CAFÉTÉRIA

| | |
|---|---|
| Café | **1,5€** |
| Café au Lait Concentré | **2,5€** |
| Café Filtre 'Griso' (Primé "Tre Chicchi" Gambero Rosso) | **3€** |
| Cappuccino | **2,5€** |
| Iced Latte | **4€** |
| Iced Matcha Latte | **5€** |
| Café frappé *(Baileys + 1€)* | **5€** |
| Thé | **3€** |
| **Barraquito Café**: Lait concentré, Liqueur de Vanille, Café Expresso, Mousse de lait, Cannelle et Zeste de citron | **6€** |
| **Barraquito Café 'LaBotega'**: Lait concentré, Liqueur de Café (Kahlúa), Café Expresso, Mousse de Lait et Cacao | **6€** |

# PETIT DÉJEUNER

| | |
|---|---|
| Pancake *(avec Fruits + 2€)* | **7€** |
| Croque Monsieur (Jambon cuit et Fromage) | **4,5€** |
| Jus d'Orange frais | **5€** |
| Jus de Fruits (20 cl) | **3,5€** |

## CAFÉTÉRIA DU PETIT-DÉJEUNER

| | |
|---|---|
| Caffè | **1,5€** |
| Caffè con Latte Condensato | **2,5€** |
| Caffè Filtro 'Griso' (Premiato "Tre Chicchi" Gambero Rosso) | **3€** |
| Cappuccino | **2,5€** |
| Iced Latte | **4€** |
| Iced Matcha Latte | **5€** |
| Tè (English Breakfast o Verde) | **3€** |

*Lait de Soja + 0.5€*

# INFORMATION AUX CLIENTS

NOUS INFORMONS NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE QUE NOS PRÉPARATIONS CONTIENNENT DES INGRÉDIENTS ET DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES CONSIDÉRÉS COMME **ALLERGÈNES** SELON LE RÈGLEMENT (UE) N° **1169/2011**

NOUS VOUS INVITONS À DEMANDER DES INFORMATIONS CONCERNANT LES INGRÉDIENTS UTILISÉS POUR CHAQUE PRODUIT

## INGRÉDIENTS ET AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

1. **Céréales** contenant du **gluten**, à savoir : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits dérivés
2. **Crustacés** et produits à base de crustacés
3. **Œufs** et produits à base d'œufs
4. **Poissons** et produits à base de poissons
5. **Arachides** et produits à base d'arachides
6. **Soja** et produits à base de soja
7. **Lait** et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. **Fruits à coque**, à savoir: amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoinensis (Wangenh) K. Koch], noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de macadamia ou noix du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits dérivés, sauf pour les fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole
9. **Céleri** et produits à base de céleri
10. **Moutarde** et produits à base de moutarde
11. **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame
12. **Anhydride sulfureux** et **sulfites**
13. **Lupin** et produits à base de lupin
14. **Mollusques** et produits à base de mollusques

*Notre personnel est à votre disposition pour toute information spécifique sur la présence d'allergènes dans chaque plat*

LA BOTEGA
OSMOElba

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