LA BOTEGA
OSMOElba

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

PINSE ROSSE

Queen
Salsa di Pomodoro della Casa, Mozzarella, Basilico **11€**

Nirvana
Salsa di Pomodoro della Casa, Acciughe, Burrata, Basilico **15,5€**

Vasco
Salsa di Pomodoro della Casa, Mozzarella, Spianata (Salame piccante calabrese), ´Nduia (Salame piccante spalmabile), Cipolla **15€**

Patty Smith
Salsa di Pomodoro della Casa, Mozzarella, Spianata (Salame piccante calabrese) **13€**

Led Zeppelin
Salsa di Pomodoro della Casa, Mozzarella, Peperoni, Pomodorini, Zucchine **13€**

Guns N' Roses
Salsa di Pomodoro della Casa, Burrata, Prosciutto Crudo Toscano, Rucola **16€**

Dolly Parton
Salsa di Pomodoro della Casa, Aglio, Acciughe, Origano **13€**

Coldplay
Salsa di Pomodoro della Casa, Mozzarella, Tonno, Spianata (Salame piccante calabrese), Cipolla **14,5€**

The Police
Salsa di Pomodoro della Casa, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Scamorza, Origano **13€**

Bruce Springsteen
Salsa di Pomodoro della Casa, Mozzarella, Wurstel **13€**

Coperto 2,5€

PINSE BIANCHE

Anouk
Mozzarella, Stracchino, Prosciutto Crudo Toscano, Rucola **15€**

Pink Floyd
Mozzarella, Mortadella, Burrata, Granella di Pistacchio **15,5€**

Janis Joplin
Mozzarella, Zucchine, Burrata, Granella di Pistacchio, Olio EVO alla Menta **15,5€**

U2
Mozzarella, Pesto, Pomodorini, Pecorino **13€**

ACDC
Mozzarella, Pomodorini, Olive Taggiasche, ´Nduia (Salame piccante spalmabile) **14€**

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

The Doors
Mozzarella, Pomodorini, Peperoni, Zucchine, Rucola **13€**

Elvis
Olio EVO, Rosmarino **7€**

The Weeknd
Cacio e Pepe **13€**

Dire Straits → *Solo a Pranzo!*
Mozzarella a crudo, Pomodorini, Olio EVO, Basilico **13€**

Coperto 2,5€

INSALATE

Lenny Kravitz
Insalata Verde, Mais, Pomodorini, Tonno, Olive Taggiasche **13€**

Alanis Morissette
Insalata Verde, Mais, Pomodorini, Olive Taggiasche, Cipolla, Tofu Affumicato **13€**

Bon Jovi
Burrata, Pomodori, Basilico **13€**

Tutte le Insalate sono servite con Pinsa Focaccia

TAGLIERI

Metallica
4 Salumi: Crudo Toscano, Finocchiona, Prosciutto di Cinghiale Stagionato, Capocollo di Cinta Senese
2 formaggi: Pecorino stagionato e semistagionato di Pienza **29€**

Tina Turner
4 formaggi: Pecorino stagionato e semistagionato di Pienza, Gorgonzola e Parmigiano Reggiano **19€**

Tutti i taglieri vengono serviti con Pinsa Focaccia, Cipolle caramellate, Miele e Olive Taggiasche

DOLCI

Dolce della Casa (chiedici cosa abbiamo Oggi) **6€**
Pinsa Nutella **10€**
Mezza Pinsa Nutella **6€**

I NOSTRI "DULCIS IN FUNDO"

Barraquito Café (Caffè stratificato al Liquore) **6€**
Aleatico 'LaFaccenda' DOCG con Cantucci artigianali **10€**
Spumante "ASTI" DOCG (Moscato Bianco) **6,5€**

Coperto 2,5€

BIBITE

Acqua gassata o naturale (1 Litro)	**3€**
Acqua gassata o naturale (1/2 Litro)	**1,5€**
Coca Cola, Fanta, Sprite (33 cl), Spuma (26 cl)	**3,5€**
Acqua Tonica, Bitter Lemon (20 cl), Crodino (10 cl)	**3,5€**
Tè al limone, Tè alla Pesca (33 cl)	**3,5€**
Succo di Frutta (20 cl)	**3,5€**

COCKTAIL

Spritz Aperol o Campari	**8€**	Long Island	**11€**
Spritz Bianco	**7€**	Moscow Mule	**8€**
Spritz Hugo	**8€**	London Mule	**8€**
Spritz Blu o Yellow	**9€**	Mojito	**9€**
Corona Spritz	**8€**	Cosmopolitan	**9€**
Negroni o Sbagliato	**9€**	Espresso Martini	**9€**
Americano	**8€**	Sex on the beach	**8€**
Tequila Sunrise	**9€**	Margarita	**9€**
Cuba Libre	**9€**	Campari Shakerato	**7€**
Caipirinha o Caipiroska	**9€**	Campari Orange	**8€**
Gin o Vodka Lemon	**8€**	Smash Basilico	**10€**

ELBA

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

ANALCOLICI

Virgin Mule o Mojito	**7€**
Spritz 0.0	**7,5€**
Cocktail Mirtillo e Lime	**7€**
Gin Tonic (Tanqueray 0.0)	**11€**

GIN TONIC

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

SHOTTINI

CLASSICI

Tequila sale e limone, Rum, Vodka, Gin **3€**

SPECIALI

B52: Kahlúa, Baileys e Grand Marnier
MiniGuinnes: Kahlúa e Baileys
Cupid's Kiss: Sciroppo di Fragola e Baileys alla Mandorla
Scorpion's Bite: Sambuca, Tequila e Tabasco

4€

VINO

CALICE

BIANCO

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

ROSATO

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

ROSSO

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

BIANCO FRIZZANTE

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

SPUMANTE METODO CHARMAT

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

CARAFFA

BIANCO FRIZZANTE

Metodo Charmat (**GLERA** Chardonnay)

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

BOTTIGLIA

BIANCO

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

ROSATO

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

ROSSO

- 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€**

SPUMANTE METODO CHARMAT

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

SPUMANTE METODO CLASSICO

- 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€**

BIRRA

SPINA

Birra lager bionda Austriaca Zipfer

- piccola (20 cl) **4,5€**
- media (40 cl) **7€**

BOTTIGLIA

'Birra dell'Elba' Artigianale – Bionda o Ambrata (33 cl)	**7€**
Scoglio – Elba (33 cl)	**6€**
Kardinal (50 cl)	**7€**
Weiss (50 cl)	**8€**
Corona (33 cl)	**5€**

AMARI E LIQUORI

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

PREGIATI

Grappa Toscana 'Adonaea'	**6€**
Zacapa Rum	**10€**
Aleatico 'LaFaccenda' DOCG con Cantucci artigianali	**10€**

CAFFETTERIA

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€**
Caffè shakerato *(Baileys + 1€)*	**5€**
Tè	**3€**
Barraquito Café: Latte condensato, Liquore alla Vaniglia, Caffè Espresso, Schiuma di Latte, Cannella e Scorza di Limone	**6€**
Barraquito Café 'LaBotega': Latte condensato, Liquore al Caffè (Kahlúa),Caffè Espresso, Schiuma di Latte e Cacao	**6€**

COLAZIONI

Pancake *(con Frutta + 2€)*	**7€**
Toast (Cotto e Formaggio)	**4,5€**
Spremuta di Arancia fresca	**5€**
Succo di Frutta (20 cl)	**3,5€**

CAFFETTERIA DELLA COLAZIONE

Caffè Espresso, Orzo o Deca	**1,5€**
Cappuccino	**2,5€**
Tè Caldo (English Breakfast o Verde)	**3€**
Caffè Filtro 'Griso' (Premiato "Tre Chicchi" Gambero Rosso)	**3€**
Caffè Marocchino: Base di Cacao, Espresso, Schiuma di Latte e Spolverata di Cacao	**2,5€**
Latte Macchiato	**2,5**
Iced Latte	**4€**
Iced Matcha Latte	**5€**

SPECIALI

Caffè 'Aurelia': Fondo di Latte Condensato e Caffè Espresso	**2,5€**
Nutellino: Fondo di Nutella, Caffè Espresso, Schiuma di Latte e Spolverata di Cacao	**3€**
Leche y Leche: Fondo di Latte Condensato, Caffè Espresso e Schiuma di Latte	**3€**

Latte di Soia + 0.5€

INFORMATIVA PER CLIENTI

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE NELLE NOSTRE PRODUZIONI SONO CONTENUTI INGREDIENTI E COADIUVANTI CONSIDERATI **ALLERGENI** SECONDO **REG.CE 1169/2011**

INVITIAMO A RICHIEDERE INFORMAZIONI RIGUARDANTI GLI INGREDIENTI UTILIZZATI PER OGNI SINGOLO PRODOTTO

INGREDIENTI E COADIUVANTI TECNOLOGICI

1. **Cereali** contenenti **glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
3. **Uova** e prodotti a base di uova
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
6. **Soia** e prodotti a base di soia
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci acadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano
10. **Senape** e prodotti a base di senape
11. **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo
12. **Anidride solforosa** e **solfiti**
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

Il nostro personale è a vostra disposizione per qualsiasi informazione specifica sulla presenza di allergeni in ogni singola portata

LA BOTEGA
OSMOElba

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