

CUORE & CUCINA MEDITERRANEA

**Le storie più belle sono quelle che arrivano dal passato ma sanno guardare al futuro.
La storia del ristorante L'Altra Botte è una di queste...**

La famiglia Marangolo si identifica sul territorio sin dagli anni 90 con un ristorante a carattere familiare. L'esperienza maturata negli anni, unita alla passione, alla tenacia e alle capacità imprenditoriali, si perfezionano nel 2005 con l'acquisizione di un ristorante a Legnano, che viene rilevato e mantenuto con il nome in originale L'Altra Botte. Nel 2013 nasce il ristorante Madreperla a Magenta, frutto di tanta dedizione e di costante impegno per la buona ristorazione.

*Attenzione, passione, ricerca, impegno, fantasia e sperimentazione...
Sono questi gli stimoli che ci guidano da sempre nel nostro lavoro alla ricerca della forma assoluta del sapore.*

Il meglio del pescato dei nostri mari, frutta e verdura del territorio, farine selezionate che recuperano antichi sapori.

Tanti "piccoli tesori" che scopriamo grazie al nostro quotidiano lavoro di ricerca lungo la Penisola, per il piacere di offrirvi una cucina di tanta attenzione alla freschezza degli ingredienti e dal desiderio di stupirvi con la semplicità del gusto delle cose naturali. Tra le righe del menu troverete la nostra storia, una storia di mare... un viaggio in cui scegliere o farsi accompagnare nella scelta, ma alla fine troverete, comunque, un approdo sicuro dei vostri desideri.

Per questo, ogni giorno, il nostro sguardo non può che essere rivolto al protagonista principale della nostra avventura, ossia l'ospite, esigente, a volta critico, ma sempre al centro di ogni attenzione. Noi non dimentichiamo mai che se abbiamo fatto tutta questa strada, con altrettanta ancora da fare all'orizzonte, è unicamente grazie a Voi.

"Quando la materia prima è di altissima qualità, non c'è bisogno di lunghe preparazioni e di ricette elaborate per fare grandi piatti. Per questo ho voluto proseguire la tradizione delle nostre origini, che negli anni ho rivisitato secondo il mio gusto e ascoltando quello che dicono gli amici che mi vengono a trovare"

Francesco Marangolo

In cucina:
Executive Chef Agostino Prisco



L'alleanza è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione, dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono.








I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

**OSTRICHE
OYSTER**

Ostrica Rosa de Tarbouriech La regina francese dei molluschi <i>Tarbouriech Pink Oysters</i> <i>France's queen of mollusks</i>	Carnosa e gustosa, salinità e morbidezza <i>Fleshy and tasty. Fully saline and soft</i>	8
Ostriche Special Regal Oro Bannow Bay <i>Ostra Regal Selection d'Or Oyster Special</i>	Zuccherato e cremoso, viene affinata per circa 4 anni per esaltare il sapore e l'oro completa il valore <i>Sugary and creamy, these oysters are grown in for about 4 years to bring out their flavor. Edible gold sprinkles add the final touch.</i>	8
Ostrica Special Krystale Coste di Gouville-Sur-Mer in Normandia <i>Krystale Oyster Special</i> <i>From Gouville-Sur-Mer on the Normandy coast</i>	Croccante e corposa <i>Crunchy and fleshy</i>	6
Tsarskaya Bretagna - Baia di Mont Saint Michel <i>Tsarskaya Oyster</i> <i>From the Mont-Saint-Michel Bay in Brittany</i>	Perfetto equilibrio sapido/dolce <i>Perfect savory sweet balance</i>	5
Gillardeau Le Ronchelle - l'Île D'Oleron <i>Gillardeau Oyster</i> <i>From Le Ronchelle - l'Île D'Oleron</i>	Dolcezza e salinità equilibrante <i>Perfect balance of sweet and salty</i>	5
Ostriche Cocollos Nord-Ovest dell'Irlanda, Baia di Donegal <i>Cocollos Oyster</i> <i>From Donegal Bay in the northwest of Ireland</i>	Croccantezza e dolcezza uniche nel suo genere <i>Crunchy and sweet. One-of-a-kind</i>	5
Cristalda Gargano - Laguna di Varano <i>Cristalda</i> <i>From Lake Varano - Gargano</i>	Iodato, dolce, frutta secca e mineralità <i>Iodized, sweet/nutty with a hint of minerality</i>	5
Ostriche Tortoli Tortoli NU <i>Tortoli Oyster</i> <i>From Tortoli, Sardinia</i>	Perfetto equilibrio tra iodato e dolce, finale di mandorla e noccia <i>Perfect balance of almond and hazelnut flavor</i>	5







L'assortimento può variare a seconda degli arrivi
Our selection may vary depending on availability

ANTIPASTI MARE - CRUDO
RAW SEAFOOD APPETIZER





	PLATEAU L'ALTRA BOTTE (CRUDO)	x1 40
	Carpacci e Tartare di pesce del giorno, Ostriche, Scampi, Gamberi Rossi, Gamberi Gobbetti, Capesante al naturale, Tartufi e Ricci (in stagione) [2,4,6,14]	x2 80
	L'ALTRA BOTTE PLATTER (RAW FOOD)	
	Catch of the day tartare and carpaccio, oysters, scampi, giant red shrimps, pandalid shrimps, scallops au naturel, Venus clams and sea urchins (in season) [2,4,6,14]	
	Tris di Tartare (tonno, ricciola e gambero rosso, salse in abbinamento) [2,4,7]	30
	Tartare trio (tuna, amberjack and giant red shrimp, matching sauces) [2,4,7]	
	Tartare di Gamberi rossi, stracciatella e lamelle di tartufo nero [2,7]	30
	Red giant shrimp tartare, stracciatella cheese and black truffle shavings [2,7]	
	Tartare di tonno rosso e scampi, con crumble di tarallo e salsa di datterino giallo [1,4]	25
	red tuna and scampi tartare, with tarallo crumble and yellow datterino tomatoes sauce [1,4]	
	Tartare di ricciola e gamberi rossi, salsa guacamole e pane carasau [1,4]	25
	Tartare of ambermell and red prawns, guacamole sauce and carasau bread [1,4]	
	Carpaccio di gamberi viola, melone e croccante al pistacchio [1,2,8]	25
	Carpaccio of purple prawns, melon and pistachio crunch [1,2,8]	
	Tartare di salmone affumicato Balik*, crostini di pan brioche, burro e marmellata di cipolle di Tropea [1,4,7]	30
	Balik smoked salmon tartare, brioche croutons, butter and Tropea onion jam [1,4,7]	
	Gamberi rossi di Mazara del Vallo [2]	1pz 7
	Giant red shrimps from Mazara del Vallo [2]	1pc 7
	Scampi crudi di Mazara del Vallo [2]	1pz 7
	Giant red shrimps from Mazara del Vallo [2]	1pc 7

*BALIK, è il metodo tradizionale di preparazione del salmone alla maniera che era in uso alla corte degli Zar di Russia. La ricetta, sempre rimasta segreta, è stata trasmessa di generazione in generazione fino a quando è stata affidata all'azienda che è divenuta, così, custode di questa antica tradizione

ANTIPASTI MARE - COTTO
COOKED SEAFOOD APPETIZER

	TRIS DI CROSTINI CON FOCACCIA RUSTICA <i>Trio of crostinis made with rustic focaccia bread</i>	15
	Crostino, salmone Balik, burro e marmellata di cipolla di Tropea [1,4,7] <i>Crostinis, Balik salmon, butter and Tropea onion jam [1,4,7]</i>	
	Crostino, stracciatella di bufala, pomodoro confit e acciughe del Mar Cantabrico [1,4,7] <i>Crostinis with buffalo stracciatella, tomatoes confit and Cantabria anchovies [1,4,7]</i>	
	Crostino, gambero rosso e salsa guacamole [1,2] <i>Crostinis, red prawn and guacamole sauce [1,2]</i>	
	Il Ventaglio di Mare (selezione di caldi, freddi e carpacci) (consigliato per 2 persone) [1,2,3,4,7,8,11,14] <i>Seafood platter (a selection of hot and cold appetizers and carpaccios) (Platter for two)</i> [1,2,3,4,7,8,11,14]	50pp
	Quadro d'AMARE (selezione di caldi e freddi) [1,2,3,4,7,14] <i>A selection of hot and cold seafood appetizer [1,2,3,4,7,14]</i>	25
	Capasante arrostate, soffice di patate e catalogna al peperoncino [14] <i>Roasted scallops, soft potatoes and chili catalonia [14]</i>	24
	Insalatina tiepida di mare, extravergine al limone [2,14] <i>Warm seafood salad with lemon-flavored virgin olive oil [2,14]</i>	22
	Polpo arrosto, crema di cannellini, stracciatella e olio EVO al rosmarino [7,14] <i>Roasted octopus, cannellini cream, buffalo stracciatella and rosemary extra virgin olive oil [7,14]</i>	20
	Polpo verace alla catalana (pomodoro sardo, sedano, cipolla di Tropea e salsa catalana) [9,14] <i>Catalana di polpo verace (Sardinian tomatoes, celery, Tropea onions and Catalan sauce) [9,14]</i>	20
	Calamari nostrani, ripieno di baccalà e salsa all'assassina, crostini di pane [1,4,14] <i>Local squid, stuffed with cod and assassina sauce (spicy tomato), croutons [1,4,14]</i>	20
	Acciughe del Mar Cantabrico su crostone di focaccia con stracciatella di bufala e pomodoro confit [1,4,7] <i>Cantabrian anchovies on focaccia toasts with stracciatella di bufala and tomato confit [1,4,7]</i>	16
	La pepata di cozze piccante (in rosso) [14] <i>Steamed mussels with pepper and tomato sauce [14]</i>	15
	Moscardini affogati al pomodoro [14] <i>Musky octopus in tomato sauce [14]</i>	16

PRIMI PIATTI - PESCE
FISH ENTREES

-  **Linguine all'astice, pomodoro datterino e basilico (minimo due persone) [1,2,3]** 30pp
con aragosta 18 / hg
con astice blu 12 / hg
Linguine with lobster, datterino and basil (Platter for two) [1,2,3]
-  **Spaghetti con vongole e bottarga di cabras "Pino Spanu" [1,2,14]** 20
Spaghetti with clams and "Pino Spanu" cabras bottarga [1,2,14]
-  **Calamarata cacio e pepe, crudo di gambero rosso marinato al lime e bottarga [1,2,4,7]** 20
Roasted scallops, soft potatoes and chili catalonia [1,2,4,7]
-  **Cavatelli con frutti di mare e crema di fave [1,2,14]** 22
Cavatelli with sea fruit and bean cream [1,2,14]
- Paccheri di Gagnano con pescato del giorno, datterino fresco, capperi e olive taggiasche [1,4]** 18
Gagnano Paccheri with catch of the day, fresh plum tomatoes, capers and Taggiasca olives [1,4]
- Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo" di mare, molluschi e crostacei (min. 2 pers.) [2,7,14]** 22pp
Carnaroli "Riserva San Massimo" risotto with seafood, molluscs and crustaceans (Platter for two) [2,7,14]

PESCATO DEL GIORNO all'etto - €8
Tutto ciò che di meglio ci offre il mare...

CATCH OF THE DAY Hg - €8

Crostacei del giorno

Catch of the day - crustaceans

King Crab | catalana / vapore extravergine e limone [2,9]

King crab | catalan-style king crab salad / steam extravirgin and lemon [2,9]
30 - etto/hg

Aragosta | catalana / griglia [2,9]

Lobster | Catalan-style salad / grill [2,9]
18 - etto/hg





Astice blu | catalana / griglia [2,9]

Blue Lobster | Catalan-style salad / grill [2,9]
12 - etto/hg

Scamponi | catalana / griglia [2,9]


Scamponi | Catalan-style salad / grill [2,9]
15 - etto/hg

SECONDI - PESCE
FROM THE SEA

-  **Astice canadese alla catalana (pomodoro sardo, sedano, cipolla di Tropea e salsa catalana)** [2,9] 55
Catalan-style Atlantic lobster (Sardinian tomatoes, celery, Tropea onions and Catalan sauce) [2,9]
- Mini catalana di crostacei (astice, scampi, gamberi, pomodoro sardo, sedano e cipolla di tropea e salsa catalana)** [2,9] 45
Mini Catalan-style salad with crustaceans European lobster, scampi, shrimps, Sardinian tomato, celery, Tropea onion and Catalan sauce [2,9]
-  **Pescato al trancio, crema di patate e asparagi saltati** [4] 28
Sliced fish, cream of potatoes and sautéed asparagus [4]
-  **Ricciola C.B.T. (Selezione HIRAMASA), crema di ceci e catalogna A.O.P.** [4] 28
Amberjack C.B.T. (HIRAMASA selection), chickpea and catalonia cream A.O.P. [4]
-  **Cuore di baccalà "selezione Giraldo", salsa livornese e crumble al basilico** [1,4] 28
"Giraldo selection" cod heart livornese sauce and basil crumble [1,4]
- Tataki di tonno rosso del mediterraneo, salsa di prugne, pak choi e nocciole** [4,7,8] 25
Mediterranean red tuna tataki, plum sauce, pak choi and hazelnuts [4,7,8]
- Frittura di calamari, gamberi rossi e scampi con verdure e salsa tartara** [1,2,3,5,7,14] 24
Deep-fried calamari, giant red shrimps and scampi with vegetables and tartar sauce [1,2,3,5,7,14]

PER CHI NON...
For those who do not eat fish

ANTIPASTI DI TERRA
APPETIZERS - LAND

- Pata Negra jamón de bellota 100% ibérico con peperoni piquillo arrostiti** [1,4,10] 22
Pata Negra jamón de bellota 100% ibérico with roasted piquillo peppers [1,4,10]
- Prosciutto crudo di Parma 24 mesi con burrata di bufala** [7] 15
24 months raw Parma ham with buffalo burrata [7]
- Tartara di fassona Piemontese battuta al coltello, stracciatella di bufala e lamelle di tartufo nero** [7] 20
Tartare di fassona Piemontese knived, buffalo stracciatella and slices of black truffle [7]
-  **Tortino di patate e asparagi su fonduta leggera di pecorino e crumble al basilico** [1,7] 15
Potatoes and asparagus pie on light pecorino fondue and basil crumble [1,7]

PRIMI DI TERRA
FIRST COURSES - LAND

- Paccheri di Gragnano (pastificio Dei Campi) allo scarpariello (antica tradizione Napoletana, pomo datterini, mantecatura al parmigiano e trucioli di ricotta salata)** [1,7] 12
Gragnano Paccheri (Pastificio dei campi) allo scarpariello, a traditional dish from Naples (plum tomatoes, cream of Parmesan cheese and salty ricotta shavings) [1,7]
-  **Risotto alla Milanese con cuore di ragù di filetto Piemontese (min. 2 pers.)** [7] 18pp
Milanese risotto with Piedmontese beef tenderloin ragù (Platter for two) [7]

PIATTO BENESSERE
OUR LIGHT MEAL

-  **Tagliatelle di mais con asparagi, timo e polvere di olive taggiasche** [14] 12
Corn tagliatelle with asparagus, thyme and taggiasca olive powder [14]

SECONDI DI CARNE
MAINS - MEAT

Filetto di manzo "fassona Piemontese" cotto su pietra lavica con patate al forno e salsa dello chef [3] 30
Beef fillet "Fassona Piemontese" cooked on lava stone with baked potatoes and chef's sauce [3]

Tagliata di manzo "fassona Piemontese" con patate e asparagi 24
Sliced beef "fassona piemontese" with potatoes and asparagus

IL NOSTRO HAMBURGER TRITICUMBREADLOVERS
OUR TRITICUMBREADLOVERS

Carne di Fassona razza Piemontese 180gr spinacino saltato, stracciatella di bufala Campana e bacon croccante [1,7] 16
Fassona beef (from Piedmont - 6,3 oz) sautéed baby spinach, buffalo stracciatella and crispy bacon [1,7]

PIZZE TRADIZIONALI
TRADITIONAL PIZZA

MARGHERITA [1,7] (salsa pomodoro, mozzarella fior di latte) <i>(tomato sauce, mozzarella fior di latte)</i>	8	NORD
REGINA MARGHERITA [1,7] (salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, mozz. di bufala, pomodorini pachino, basilico, olio EVO) <i>(tomato sauce, mozzarella fior di latte, buffalo mozzarella, pachino tomatoes, basil, EVO oil)</i>	11	OVEST
NAPOLETANA [1,4,7] (salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe mar Cantabrico, origano, basilico) <i>(tomato sauce, mozzarella fior di latte, Cantabrico anchovies, origan, basil)</i>	9	IPA
TONNO & CIPOLLA ROSSA DI TROPEA [1,4,7] (salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla rossa di Tropea) <i>(tomato sauce, mozzarella fior di latte, tuna, Tropea red onion)</i>	10	EST ----- IPA
DIAVOLA [1,7] (salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, salame calabrese piccante) <i>(tomato sauce, mozzarella fior di latte, spicy calabrese salami)</i>	9	IPA
FRUTTI DI MARE [1,2,4,7,14] (salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, frutti di mare, cozze e vongole) <i>(tomato sauce, mozzarella fior di latte, seafood, mussels, clams)</i>	13	NORD
VEGETARIANA [1,7] (salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine e melanzane grigliate, peperoni al forno) <i>(tomato sauce, mozzarella fior di latte, grilled courgettes and aubergines, baked peppers)</i>	11	NORD
QUATTRO STAGIONI [1,7] (salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofi, funghi, prosciutto cotto) <i>(tomato sauce, mozzarella fior di latte, artichokes, mushrooms, ham)</i>	10	OVEST
CAPRICCIOSA [1,7,14] (salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofi, funghi, prosciutto cotto, acciughe, olive) <i>(tomato sauce, mozzarella fior di latte, artichokes, mushrooms, ham, anchovies, olives)</i>	11	OVEST ----- IPA
FANTASIA [1,2,4,7] (salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, gamberi) <i>(tomato sauce, mozzarella fior di latte, tuna, prawns)</i>	11	IPA
BUBÙ [1,7] (salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel, patatine fritte) <i>(tomato sauce, mozzarella fior di latte, hot dog, chips)</i>	10	IPA
CALZONE FARCITO [1,7] (salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofi, funghi, prosciutto cotto) <i>(tomato sauce, mozzarella fior di latte, artichokes, mushrooms, ham)</i>	10	OVEST ----- NORD

Tutte le nostre pizze si possono degustare anche con impasto: Gluten free (farina di riso) + 4
All our pizza can also be tasted with dough: Gluten free (rice flour) + 4

IMPASTO GLUTEN FREE: miscela composta da farina di riso, amido di frumento, amido di mais, fibre vegetali, lievito fresco, sale, olio extra-vergine d'oliva
GLUTEN FREE DOUGH: mix obtained with rice flour, wheat rice flour, wheat starch, cornstarch, plant fibres, fresh yeast, salt, extra virgin olive oil

PIZZE GOURMET
GOURMET PIZZA

L'ALTRA BOTTE [1,7] (salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto di Praga, scamorza affumicata, rucola) <i>(tomato sauce, mozzarella fior di latte, Prague ham, smoked scamorza, rocket)</i>	13	OVEST
MADREPERLA [1,2,4,7,14] (salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, frutti di mare, carpaccio, crostacei, cozze, vongole, ostrica) <i>(tomato sauce, mozzarella fior di latte, seafood, swordfish carpaccio, crustaceans, mussels, clams, oyster)</i>	20	IPA
BUFALA [1,7] (salsa pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico) <i>(tomato sauce, PDO buffalo mozzarella, basil)</i>	10	NORD
ZINGARA [1,7] (salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, radicchio, speck) <i>(tomato sauce, mozzarella fior di latte, gorgonzola cheese, red chicory, smoked ham)</i>	13	OVEST
SILANA [1,7] (salsa pomodoro, mozzarella di bufala DOP, porcini, capocollo Silano) <i>(tomato sauce, PDO buffalo mozzarella, Silane capocollo, porcini mushrooms)</i>	13	OVEST _____ IPA
CARDINALE [1,7] (salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, Prosciutto Crudo San Daniele 24 mesi) <i>(tomato sauce, mozzarella fior di latte, gorgonzola cheese, San Daniele raw ham 24 months aged)</i>	13	OVEST _____ IPA
SOVRANA [1,4,7,14] (salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini, capperi, olive, acciughe, frutti di mare) <i>(tomato sauce, mozzarella fior di latte, porcini mushrooms, capers, olives, anchovies, seafood)</i>	15	NORD _____ IPA
MELANZANE E PECORINO [1,7] (salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia Iodigiana, melanzane, pecorino siciliano) <i>(tomato sauce, mozzarella fior di latte, Iodigiana sausage, aubergines, Sicilian pecorino cheese)</i>	11	OVEST
PIZZA PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA E GRANA [1,7] (salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo San Daniele 24 mesi, grana padano, rucola fresca) <i>(tomato sauce, mozzarella fior di latte, San Daniele raw ham 24 months aged, grana padano cheese, fresh rocket)</i>	13	IPA _____ EST
CONTADINA [1,7] (salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia fresca, scamorza affumicata, peperone) <i>(tomato sauce, mozzarella fior di latte, fresh sausage, smoked scamorza cheese, bell pepper)</i>	11	IPA _____ EST

Tutte le nostre pizze si possono degustare anche con impasto: Gluten free (farina di riso) + 4
All our pizza can also be tasted with dough: Gluten free (rice flour) + 4

IMPASTO GLUTEN FREE: miscela composta da farina di riso, amido di frumento, amido di mais, fibre vegetali, lievito fresco, sale, olio extra-vergine d'oliva
GLUTEN FREE DOUGH: mix obtained with rice flour, wheat rice flour, wheat starch, cornstarch, plant fibres, fresh yeast, salt, extra virgin olive oil

PIZZE GOURMET BIANCHE & FOCACCE
GOURMET WHITE PIZZA & FOCACCE

CANTABRICO [1,4,7] (mozzarella fior di latte, acciughe del mar Cantabrico, pomodorini secchi, pecorino, olio EVO al basilico a crudo) <i>(mozzarella Fior di Latte, Cantabrian anchovies, dried tomatoes, pecorino cheese, EVO oil with basil)</i>	15	NORD
PIZZA TONNO FRESCO [1,4,7] (mozzarella fior di latte, carpaccio di tonno sashimi, cipolla rossa di Tropea, pomodorini pachino, olio EVO al basilico a crudo) <i>(mozzarella Fior di Latte, sashimi tuna carpaccio, Tropea red onion, Pachino cherry tomatoes, EVO oil with basil)</i>	15	NORD —— EST
PIZZA POLPO [1,7,14] (mozzarella fior di latte, Polpo, pomodorini secchi, olive Taggiasche e scaglie di grana) <i>(mozzarella Fior di Latte, octopus, dried cherry tomatoes, taggiasche olives, shaved grana)</i>	16	OVEST
PIZZA D'AUTUNNO [1,2,7] (mozzarella fior di latte, crema di zucca, porcini, gamberetti) <i>(mozzarella Fior di Latte, pumpkin cream, porcini mushrooms, shrimps)</i>	14	OVEST
PIZZA FRIARIELLI [1,7] (mozzarella fior di latte, friarielli (cime di rape leggermente piccanti), salsiccia fresca, mozzarella di bufala DOP) <i>(mozzarella Fior di Latte, slightly spicy turnip tops, fresh sausage, buffalo mozzarella PDO)</i>	11	OVEST —— IPA
PIZZA 'NDUJA [1,7] (mozzarella fior di latte, cipolla di Tropea, Nduja di Spilinga, pomodorini pachino, origano, olio EVO al basilico a crudo) <i>(mozzarella Fior di Latte, Tropea onion, Nduja of Spilinga, Pachino cherry tomatoes, organ, EVO oil with basil)</i>	11	IPA
FOCACCIA BOLOGNA [1,7,8] (Stracciatella di Gioia del Colle, mortadella bologna igp, granella di pistacchio di Bronte e pomodorini confit) <i>(Stracciatella of Gioia del Colle, mortadella bologna igp, Bronte pistachio grain and confit tomatoes)</i>	13	NORD
FOCACCIA DELLA CASA [1,7] (mozzarella di bufala DOP, pomodorini pachino, Crudo San Daniele 24 mesi, rucola, grana padano) <i>(buffalo mozzarella PDO, Pachino cherry tomatoes, San Daniele raw ham aged 24 months, rocket, grana padano cheese)</i>	13	OVEST
FOCACCIA ALLE VERDURE [1] (zucchine e melanzane grigliate, peperoni al forno e pomodorini pachino) <i>(Grilled zucchini and aubergines, baked peppers and pachino cherry tomatoes)</i>	11	NORD
FOCACCIA BURRATA E SAN DANIELE [1,7] (Burrata di Gioia del Colle e Crudo San Daniele 24 mesi Az. La Glacere) <i>(Burrata of Gioia del Colle and San Daniele raw ham aged 24 months Az. La Glacere)</i>	13	NORD

Tutte le nostre pizze si possono degustare anche con impasto: Gluten free (farina di riso) + 4
All our pizza can also be tasted with dough: Gluten free (rice flour) + 4

IMPASTO GLUTEN FREE: miscela composta da farina di riso, amido di frumento, amido di mais, fibre vegetali, lievito fresco, sale, olio extra-vergine d'oliva
GLUTEN FREE DOUGH: mix obtained with rice flour, wheat rice flour, wheat starch, cornstarch, plant fibres, fresh yeast, salt, extra virgin olive oil



BIRRE ARTIGIANALI
CRAFT BEERS

NORD (5,5% VOL.)

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Dal corpo leggero e aroma dai toni caldi. **Si abbina bene a piatti semplici, crostacei, formaggi a pasta molle e carni bianche.**

*High fermentation craft beer. Unfiltered and unpasteurized. Any small amount of sediment at the bottom is the result of the natural and traditional process of bottle conditioning. Light body with a warm aroma. **Great with simple dishes, crustaceans, soft cheeses and white meat.***

33 cl - 7

75 cl - 15

IPA (5,8% VOL.)

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Colore arancio brillante con una abbondante luppolatura che le dona un profumo deciso con note agrumate. Al palato è corposa con finale amarognolo. **Ideale con cibi speziati, frittiture e formaggi erborinati.**

*High fermentation craft beer. Unfiltered and unpasteurized. Any small amount of sediment at the bottom is the result of the natural and traditional process of bottle conditioning. Bright orange. Characterized by abundant hopping which gives it a distinctive fragrance with citrusy notes. Full-bodied with a bitterish aftertaste. **Perfect with spicy dishes, fried food and blue cheeses.***

33 cl - 7

75 cl - 15

EST (6% VOL.)

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Gusto complesso ed elegante, retrogusto di banana, tipico. **Perfetta con piatti speziati, formaggi di media stagionatura e erborinati, zuppe e salumi.**

*High fermentation craft beer. Unfiltered and unpasteurized. Any small amount of sediment at the bottom is the result of the natural and traditional process of bottle conditioning. Complex and elegant taste with a banana aftertaste. **Perfect with spicy food, semisoft blue cheeses, soups and deli meats.***

33 cl - 7

75 cl - 15

OVEST (7% VOL.)

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. All'olfatto note caramellate incontrano i profumi del sottobosco. Al palato note di caramella mou si fondono con un retrogusto amarognolo. **Buon abbinamento con carni rosse e grigliate, selvaggina e formaggi stagionati.**

*High fermentation craft beer. Unfiltered and unpasteurized. Any small amount of sediment at the bottom is the result of the natural and traditional process of bottle conditioning. The smell of caramelized notes meets the fragrance of the undergrowth, while the taste of toffee blends in with a somewhat bitter finish. **It pairs well with red and grilled meat, wild game and hard cheeses.***

33 cl - 7

75 cl - 15

IOI (4,7% VOL.)

Bionda di malto d'orzo senza glutine, Birra bionda prodotta esclusivamente con malto d'orzo, senza glutine. Grazie ad una particolare lavorazione che consente la completa estrazione del glutine, conserva il sapore della vera birra artigianale. Bionda dal colore giallo carico con riflessi aranciati. Al naso si presenta con profumi agrumati e al palato trasmette freschezza e bevibilità.

Gluten-free malt lager, Lager made only with malted barley with no added gluten. Thanks to a particular gluten-extraction process, this lager maintains its original craft beer flavor. Sparkling, golden beer with amber reflections. Citrusy smell. Fresh and quaffable.

50 cl - 8

www.ristorantealtrabotte.com

info@ristorantealtrabotte.com

Allergeni REG. CE 1169/11
Allergens EC REG. 1169/2011

1	Cereali contenenti glutine	1	Cereals containing gluten
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	2	Crustaceans and shellfish products
3	Uova e prodotti a base di uova	3	Eggs and egg products
4	Pesce e prodotti a base di pesce	4	Fish and fish products
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	5	Peanuts and peanut products
6	Soia e prodotti a base di soia	6	Soy and soy products
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	7	Milk and milk-based product (including lactose)
8	Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci	8	Nuts: almonds, hazelnut, walnuts
9	Sedano e prodotti a base di sedano	9	Celery and celery products
10	Senape e prodotti a base di senape	10	Mustard and mustard-based products
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11	Sesame seeds and sesame seed products
12	Anidride solforosa e solfiti	12	Sulfur dioxide and sulphites
13	Lupini e prodotti a base di lupini	13	Lupins and lupins-based products
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	14	Molluscs and molluscs products

Gentili clienti, tutti i piatti possono contenere tracce di glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e molluschi. Il pane è di nostra produzione e viene prodotto con farina di grano tenero 00 e crusca, contiene glutine. Se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedete pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi.

Dear costumers, all dishes may contain traces of gluten, crustaceans, egg, fish, peanuts, soy, milk, nuts, mustard, sesame seeds, sulfur dioxide, lupins and molluscs. Our bread is home-made with 00 wheat flour and bran; it contains gluten. Our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20°C per 24 ore/-35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento. Gli alimenti potrebbero aver subito trattamento di congelamento.

The menu may undergo variations, in compliance with the seasonality of the products and in correlation with market availability. The preparations of some of our dishes could include the use of natural food additives. In compliance with the prescriptions foreseen by the law, the fish destined to be consumed raw it has been subjected to preventive reclamation treatment. It could also have been kept at negative temperatures (-20 ° C for 24 hours / -35 ° C for 15 hours) and undergone a freezing treatment. Food may have undergone freezing treatment.