



La Botte

RISTORANTE & PIZZZZZZZZZZERIA (vista mare)



DAL
1986
CONCEDETEVI
IL GUSTO!

MENU'
DELL'EVOLUZIONE 進化



linea: ospiti la botte
linea: saletta
password: Wlabotte1986



piatto solidarietà

IL NOSTRO TEAM VI DA IL BENVENUTO

STUZZICHERIE

Patate fritte	(1,5) € 3,50	Arancini classici (3 pz.)	(1,3,5,7) € 4,50
Mozzarelline fritte (8 pz.)	(1,3,5,7) € 4,00	Arancini vegetariani (3 pz.)	(1,3,5) € 4,50
Bocconcini di brie (7 pz.)	(1,3,5,7) € 4,00	Olive all'ascolana (6 pz.)	(1,3,5) € 4,50
Anelli di cipolla (8 pz.)	(1,3,5) € 4,00	Olive vegane (6 pz.)	(1,5,8,11) € 4,50
Verdure fritte	(1,5) € 4,00	Olive al tartufo (6 pz.)	(1,3,5,7,12) € 5,00
Jalapenos (3 pz.)	(1,3,5,7) € 4,00	Tris di olive (6pz.)	(1,3,5,7,8,11,12) € 5,00
Gnocchetti di crema (10 pz.)	(1,3,5,7) € 4,00	Cajun (fagiolini fritti piccanti)	(1,2,3,4,5) € 5,00
Le nostre patate chips	(1,5) € 4,00	Fiori di zucca (6pz.)	(1,2,3,5) € 5,00

INSALATONE E NON SOLO... 野菜

Gambero (mista, gamberi, insalata di mare)	(2,4,14) € 10,00	Caesar salad (verde, tacch., grana, crostini e salsa caesar)	(1,4,7,10) € 10,00
Greca (verde, pom., alici, feta, olive, cip., or., tzatziki)	(4,7) € 10,00	Tanti gusti (mista, mais, mozz., funghi, tonno, grana)	(4,7) € 10,00
La culatta con la burrata	(7) € 10,00	Formaggi misti con miele del Conero	€ 8,00
La mortadella con i paccasassi	(1,9,12) € 8,00	Bruschetta mozzarella e pomodoro	(1,7) € 5,00

DAL NOSTRO BAR E DALLA NOSTRA CANTINA

ACQUA (purificata)	CL 75	€ 2,00	BIANCHI		ROSSI	
ACQUA Minerale (Panna-S. Pellegrino)	CL 75	€ 2,50	FORTUNAE (Bianch. del Metauro)	UMANI RONCHI €12,00	LAMELIA (Marche Rosso IGP)	LAMELIA €12,00
TUTTE LE LATTINE (Coca, Fanta,....)	CL 33	€ 2,50	SAN VITO (DOP, Verd. di Matelica)	LAMELIA €12,00	SERRANO (Rosso Conero DOC)	UMANI RONCHI €12,00
PEPSI (bottiglia vetro)	CL 100	€ 6,50	VILLA BIANCHI (Verdicchio DOC)	UMANI RONCHI €12,00	CUMARO (Rosso Conero DOCG Riserva)	UMANI RONCHI €28,00
COCA (bottiglia vetro)	CL 100	€ 7,00	VIGNETI DEL CERRO (DOC)	BELISARIO €13,00	BRECCIA ROLO (Rosso Piceno DOP sup.)	VELENOSI €13,00
PEPSI COLA alla Spina	CL 20	€ 2,00	CAMBRUGIANO (DOC)	BELISARIO €19,00	ROSSO CONERO (DOC)	MORODER €15,00
" "	CL 40	€ 3,50	MACRINA (DOC SUP.)	GAROFOLI €13,00	ROSSO CONERO (DOCG Riserva)	MORODER €19,00
" "	CL 100	€ 6,50	CUAPRO bio (Verdicchio classico sup.)	COLONNARA €14,00	PIANCARDA (Rosso Conero DOC)	GAROFOLI €16,00
BIRRA bionda (spina) Altenmünster	CL 20	€ 3,00	FIIORESE (DOC RISERVA)	GAROFOLI €19,00	KOMAROS (Rosato IGT Marche)	GAROFOLI €14,00
" "	CL 40	€ 5,00	VILLA ANGELA (Passerina IGT)	VELENOSI €13,00	ROSA Montacuto (Rosato IGT Marche)	MORODER €14,00
" "	CL 100	€10,00	VILLA ANGELA (Pecorino DOC)	VELENOSI €15,00	FIIORE (Lacrime di Morro d'Alba DOC)	LUCCHETTI €16,00
BIRRA rossa (spina) Kardinal	CL 20	€ 3,50	PASSERINA (IGT bio)	TERRE FAGETO €13,00	LACRIMA (Lacrime di Morro d'Alba DOC)	COLONNARA €15,00
" "	CL 40	€ 6,00	PECORINO (DOC bio)	TERRE FAGETO €15,00	ROSSO PICENO (DOC bio)	TERRE FAGETO €13,00
" "	CL 100	€13,00	MASSACCIO (DOC classico superiore)	FAZI BATTAGLIA €18,00	TORNAMAGNO (Marche rosso IGT)	COLONNARA €18,00
VINO bianco/rosso/frizz. alla Spina	CL 25	€ 3,00	SAUVIGNON (IGT)	MONTECAPPONE €18,00	DORICO (Rosso Conero DOCG Riserva)	MORODER €30,00
" "	CL 50	€ 5,00				
" "	CL 100	€ 9,00				
VINO AL CALICE	CL 15	€ 3,50				
CAFFÈ ILLY 100% arabica		€ 1,60	ICEMARY (alcohol free)	COLONNARA €13,00	MOSCATO BIANCO NERO	MORODER €15,00
CAFFÈ ILLY Brasile, Guatemala, Etiopia		€ 2,10	BRUT (Metodo Charmat)	GAROFOLI €13,00	MOSCATO	SANTERO €15,00
CAFFÈ D'ORZO/DECA/GINSENG		€ 2,10	PASSERINA BRUT (IGT)	TERRE FAGETO €13,00	LUIGI GHISLERI (Metodo Classico)	COLONNARA €22,00
AMARI, GRAPPE, GENZIANA		€ 3,00	COUVEÈ BOTTE (Metodo Charmat)	COLONNARA €15,00	BRUT (Metodo Classico)	GAROFOLI €24,00
VISCIOLINO, ZIBIBBO, LIQUIRIZIA		€ 3,00	BRUT ROSÈ (Metodo Charmat)	MORODER €15,00	ROSÈ (Metodo Classico)	GAROFOLI €24,00
IDROMELE, SANCTORUM, CINGULUM		€ 4,00	ROSA BRUT (IGT)	TERRE FAGETO €13,00	BRUT (Metodo Classico)	UMANI RONCHI €24,00
DISTILLATI, RUM, GRAPPE RISERVA		€ 5,00	PROSECCO	VILLA SERENA €15,00	UBALDO ROSI (Metodo Classico Riserva)	COLONNARA €30,00
RUM ZACAPA (Guatemala)		€ 6,00				

CON LE BOLLICINE

**BEVI MENO
BEVI MEGLIO**










COPERTO E SERVIZIO € 2,50

COPERTO E SERVIZIO BABY € 1,00

MENU' VEGETARIANO & VEGANO 野菜










ANTIPASTI

前菜

-   Lo sformatino caldo di spinaci (3-5-7) € 6,00
spinaci, ricotta, uova, parmigiano
-   La panzanella vegan del nostro chef (1-11) € 6,00
pomodoro, olive, basilico, carote, zucchine con il nostro pane
-   La panna cotta salata con paccasassi (7-5) € 6,00
panna fresca, paccasassi e.....
-   La vellutata vegan di zucca con crostini (12) € 6,00
 cipolla, patate, zucca










PRIMI

パスタ

-   Gnocchetti Paccasassi e stracciatella (1-3-5-7) € 9,00
i nostri gnocchi di patate con paccasassi, stracciatella
-  La chitarrona povera al fresco (di Giacomo)* (1-12) € 9,00
pasta acqua e farina con rucola, pomodorini, radicchio, funghi, basilico,
-   Maltagliati della Botte alle verdure (1-3-12) € 9,00
carote, zucchine, cavolo rosso, a.o.p.
-   Spaghettoni indiavolati (1-12) € 9,00
a.o.p., salsa pomodoro, limone, p.r.p. peperoncino, prezzemolo, pepe
-   Rigatoni alla Norma (1-7-12) € 9,00
aglio, melanzane fritte, pomodoro, basilico, ricotta salata

SECONDI

メイン

-   Tratè di verdure al vapore € 8,00
piatto composto da 6 tipi di verdure stagionali cotte al vapore
-   Dibilio di verdure alla brace € 8,00
piatto composto da 6 tipi di verdure stagionali cotte alla brace
-   Sento di verdure croccanti € 8,00
misto di 4 verdure cotte tostate in padella (carote, patate, zucchine, cavolo rosso)
-   Piatto del vegetariano (piatto unico) (1-3-5-7-11) € 18,00 
piatto unico composto da tratè, dibilio, sento, sformatino, panzanella e panna cotta

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

birre alla spina

birre in bottiglia

Steenbrugge Blond

Palm Royale

Altenmuster

Radeberger

Oberdorfer

Cornet

Norbertus Keller

Progusta

Oberdorfer

Norbertus Weissbock

Altenmuster

Radeberger

Norbertus Keller

Norbertus Edelstark

Altenmuster

Brugge Triple

Steenbrugge Blond

Norbertus Weiss

Oberdorfer

Inedit

Norbertus Kardinal


Cornet




Norbertus Keller


Yakeros

Oberdorfer

Norbertus Weissbock

*Giacomo (Casa del Tortellino)  senza glutine € 1,00

 new  creato da noi  vegano

 la botte donerà 1 euro ogni piatto solidarietà venduto al Centro Papa Giovanni



1

cereali con glutine



2

crostacei



3

uova



4

pesce



5

arachidi



6

soia



7

latticini



8

frutta a guscio



9

sedano



10

senape



11

sesamo



12

anidride solforosa e solfiti



13

lupini



14

molluschi

MENU' DI PESCE 魚

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

birre alla spina

birre in bottiglia

ANTIPASTI 前菜

- AIC **La seppia con l'arcobaleno di verdure....** (2-4-14) € 10,00
 La seppia cotta a bassa temperatura accompagnata con una moltitudine di verdure colorate
- AIC **Le nostre speciali raguse in porchetta (ORO)** (2-4-14) € 10,00
 la consueta cottura ma innovativa di questo prodotto eccelso che il mare ci dona, a.o.p., finocchietto, pomodoro
- N 👑 **I 4 moschettieri** (1-2-3-5) € 14,00
 4 gamberoni ricoperti da tagliolini all'uovo panati e fritti a 183°
- N 👑 **I 4+4 della Riviera del Conero (piatto unico)** (1-2-3-4-5-8-10-11-12-14) € 24,00
 eccezionale degustazione di 4 assaggi freddi e 4 assaggi caldi ...ve li consigliamo!

Oberdorfer

Norbertus Weissbock

Altenmuster

Norbertus Weissbock

Oberdorfer

Inedit

Altenmuster

Norbertus Weissbock

PRIMI パスタ

- N 👑 **I nostri gnocchi al mare bianco con pistacchio** (1-2-3-4-7-8-12-14) € 12,00
 mantecati con una gradevole salsa mare bianca e pistacchi
- AIC **La chitarrina all'uovo con gamberi e crema di zucchine** (1-2-3-4-12) € 12,00
 a.o.p., gamberi e crema di zucchine
- AIC **L'acquerello con calamaretti, capasanta e zucca** (2-4-12-14) € 12,00
 riso speciale carnaroli (minimo 2 persone) a.o.p., cipolla, capasanta, calamaretti, crema di zucca
- N **Campofilone (di Filotea) al nero di seppia con carbonara di tonno** € 12,00
 cipolla, tonno, cognac, tuorlo d'uovo, pepe rosa (1-2-3-4-7-12)
- N **Tagliatelle scampi e verdicchio** (1-2-3-4-12) € 13,00
 a.o.p., rosmarino, scampi, verdicchio, pepe nero
- AIC **Spaghettoni bontà del mare (piatto unico)** (1-2-4-12-14) € 15,00
 a.o.p., bianco mare, cozze, vongole, gamberi, scampi, mazzancolla, p.r.p.

Steenbrugge Blond

Radeberger

Norbertus Keller

Norbertus Weissbock

Steenbrugge Blond

Radeberger

Altenmuster

Palm Royale

Oberdorfer

Inedit

Altenmuster

Inedit

SECONDI メイン

- AIC **I sardoncini scottadito** (1-2-4-14)  € 12,00
- AIC **I nostri spiedini di calamari e gamberi** (1-2-4-14) € 13,00
- N AIC **Il salmone, arancia e pistacchi** (1-4-5-8) € 14,00
- La frittura mista di pesce** (1-2-4-5-14) € 16,00
- N AIC **Il tonno al sesamo con crema all'aceto balsamico di Modena** (1-4-11) € 18,00
- AIC **La frittura di soli calamari e gamberi sgusciati** (1-2-4-5-14) € 18,00
- AIC **La nostra grigliata mista di pesce** (1-2-4-14) € 22,00
 ve la consigliamo

Oberdorfer

Norbertus Weiss

Altenmuster

Inedit

Oberdorfer

Inedit

Oberdorfer

Norbertus Weissbock

Steenbrugge Dubbel

Rodenbach Grand Cru

Oberdorfer

Rodenbach Grand Cru

Oberdorfer

Inedit






MENU' DI CARNE 肉

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

birre alla spina







birre in bottiglia

ANTIPASTI 前菜

-   La panna cotta salata con mortadella e paccasassi (az. Rinci) (5-7) € 6,00
-  La tartare di manzo con stracciatella e olive nere (7) € 10,00
-  Il caldo-freddo della Botte OK (1-3-5-7) € 10,00
salame, culatta, bruschetta e frittini di olive, mozzarelle, cipolla e arancino
-  Il tagliere speciale con miele del Conero e formaggi (1-7) € 12,00
salumi, formaggi e miele "speciali"












Steenbrugge Blond	Norbertus Weissbock
Steenbrugge Dubbel	Yakeros
Steenbrugge Dubbel	Progusta
Steenbrugge Blond	Brugge Triple

PRIMI パスタ


-  I tortellini alla braccio di ferro (di Giacomo)* (1-3-7) € 10,00
panna, spinaci e parmigiano
-  I nostri gnocchetti "made Zoia" (1-3-9-12) € 10,00
cipolla, guanciale, salsiccia, paccasassi (az. Rinci)
-  La chitarrona povera (di Giacomo)* al ragù di coniglio (1-9-12) € 10,00
finocchietto selvatico, macinato di coniglio
-   I nostri ravioli di patate con fonduta di formaggi (1-3-7-12) € 11,00
farciti con erba di campo ripassata, carne, ricotta di pecora, grana
-  L'acquerello al radicchio, salsiccia e taleggio (7-12) € 11,00
riso speciale carnaroli (minimo 2 persone)


Norbertus Keller	Norbertus Edelstark
Steenbrugge Blond	Cornet
Altenmunster	Radeberger
Steenbrugge Blond	Brugge Triple
Steenbrugge Dubbel	Palm Royale




SECONDI メイン

-  La cotoletta di tacchino con le nostre chips (1-3-5) € 12,00
"stupenda realtà"
-  Gli arrosticini d'agnello scottadito (1) € 12,00
con letto di misticanza
-  Il nostro fritto alla marchigiana (monoporzione) (1-3-5-7) € 12,00
coniglio, tacchino, agnello, mozzarella, cipolla, oliva, cremini
-  Lombatina di vitello alla brace (1) € 13,00
accompagnata dal nostro purè di patate e fonduta di grana
-  L'hamburger di chianina con il nostro panino e chips (1-3-5-7-11) € 13,00
con radicchio alla brace, scamorza, cipolla caramellata e mayonese
-  Il famoso barbecue della Botte (1)  € 15,00
agnello, manzo, capocollo, tacchino, arrosticini, salsiccia, wurstel, mortadella e coppa
-  La fiorentina di pollo con le nostre chips (1-5-8-12) € 15,00
cotta alla brace (aromatizzata con miele e pistacchi)
-  La tagliata di manzo su pietra ollare e fonduta (1-7) € 18,00
accompagnata con rucola, pomodorini e grana
-   Il filetto di manzo alla carbonara (1-3-7) € 20,00
con cialda di pecorino, tuorlo d'uovo grattugiato, guanciale, pepe nero

Altenmunster	Radeberger
Norbertus Kardinal	Progusta
Oberdorfer	Palm Royale
Steenbrugge Dubbel	Yakeros
Norbertus Kardinal	Cornet
Steenbrugge Dubbel	Brugge Triple
Steenbrugge Blond	Radeberger
Norbertus Kardinal	Progusta
Norbertus Kardinal	Yakeros

 le paste che si possono avere senza glutine sono: Tagliatelle, Spaghetti, Riso e Pennette

* acqua e farina  senza lattosio a.o.p.: aglio, olio e peperoncino

p.r.p.: pomodoro rosso a pezzi  di nostra produzione  new  vegan



la botte donerà 1 euro ogni piatto solidarietà venduto al Centro Papa Giovanni

consultare registro allergeni e ingredienti

per intolleranze di qualsiasi genere vi preghiamo di rivolgervi ai titolari o al responsabile di sala prima dell'ordinazione. grazie.
in mancanza di prodotto fresco si utilizzano surgelati di prima qualità

CON MOZZARELLA E...

PIZZZZZZZZE BIANCHE ピザ CON 8 IMPASTI

 AFFUMICATA scamorza affumicata, speck●●	€ 8,00	 FUORIGIOCO gorgonzola, salsiccia, radicchio e grana●●	€ 9,50
 AMBURGO würstel, patate fritte	€ 8,00	MORTA...DELLA focaccina, (stracciatella, mortadella, granella di pistacchio) ●●	€ 8,50
 AMICA SUSY funghi, melanzane, patate, zucchine, radicchio	€ 8,00	 NOVECOLLI 202 Km stracchino, grana in cottura, (rucola e crudo)●●	€ 10,00
 BONTÀ mozz. di bufala (radicchio, bresaola, grana)●●	€ 9,50	PASSATORE 2012 salsiccia, radicchio, salsa tartufata e noci	€ 9,50
 BUFALINA mozz. di bufala, pomodoro fresco, basilico	€ 8,00	 PARMIGIANA pomodoro fresco, melanzane, salsiccia, parmigiano	€ 8,00
 CACIO E PEPE crema di pecorino e pepe cuveé ●●	€ 9,00	PERMALOSA carciofi, noci, brie	€ 8,50
CARBONARA uovo, pepe, pancetta, panna, parmigiano	€ 9,00	 PIEDELACROCE funghi, salsiccia, rucola	€ 8,50
 CHISSENEFREGA zucchine, gamberi	€ 9,50	PLAN DE CORONES funghi misti con porcini, brie, speck●●	€ 9,00
 CICLISTA patate, salsiccia, rosmarino	€ 7,50	 QUATTRO FORMAGGI gorgonzola, fontina, parmigiano	€ 8,00
 COLPO DI TESTA mozz. di bufala, rucola, salame piccante, peperoncino	€ 9,00	 RADICCHIO stracchino (radicchio, speck) ●●	€ 8,00
EVOLUZIONE  spinaci (stracciatella, culatta, granella di nocciole)●●	€ 9,00	 SENSUALE LIGHT focaccina, (rucola, pomodoro fresco, grana, culatello) ●●	€ 9,00
 FIORI DI ZUCCA mozz. di bufala, pomodoro fresco, alici, fiori di zucca	€ 10,00	 STRACCOLA stracchino, patate, prosciutto cotto, rosmarino	€ 8,00
 FREETIME stracchino, (rucola, bresaola, grana)●●	€ 9,50	  SUPER VEGAN patate, carote, zucchine, pomod. fresco, funghi	€ 7,50
FULMINANTE pomodoro fresco, pinoli, pesto (burratina, culatta) ●●	€ 10,00	ULTRA MILANO SANREMO 18 pesto, gamberi, pinoli e crema di zafferano ●●	€ 9,50
FRIARIELLI mozz. di bufala, pomodoro fresco, salsiccia, friarielli	€ 9,00	  VERDURE melanzane, patate, spinaci, bietole	€ 7,50

8 Z X 8 IMPASTI

- 1 il classico (con almeno 48 ore di maturazione)
 - 2 al gran farro integrale +1,00 €
 - 3 al kamut (farina di grano khorasan bio) +2,00 €
 - 4 senza glutine +2,00 €
- Pacasassi (az. Rinci)

- 5 alla canapa sativa bio +1,00 €
- 6 integrale (meglio juvegrale) +1,00 €
- 7 al grano saraceno +1,50 €
- 8 otto cereali bio +1,50 €

 senza glutine

●● senza mozzarella

●●aggiunto dopo la cottura

dove c'è il simbolo  si può avere la pizza anche senza glutine

in rosso le pizze nuove

CON POMODORO
MOZZARELLA E...

PIZZZZZZZZE ROSSE ピザ CON 8 IMPASTI

ALLA NORMA bufalina, melanzane fritte e olive, ricotta stagionata**	€ 8,50	MERIGGIA fiori di zucca, salsiccia e salsa tartufata	€ 8,50
 AMATRICIANA pancetta, cipolla, peperoncino e pecorino	€ 8,50	 MILANOSANREMO funghi misti con porcini, grana in forno, (speck)**	€ 9,50
A PRUA funghi misti con porcini, salsa tartufata e salsiccia	€ 9,00	MI PIACE ricotta, funghi misti con porcini, (bresaola, grana)**	€ 9,00
BOTTE funghi, salsiccia, carciofini, prosc. cotto, salame piccante, uovo	€ 8,00	 NAPOLI alici, origano	€ 8,00
 CALZOLARO mozz. di bufala, prosc. cotto, olive, patate fritte, basilico	€ 9,00	  PARIGI 2013 melanzane, zucchine, patate, pomodoro fresco, funghi e carciofini	€ 8,50
 CAMBIAMENTO (della Rossini) mozz. di bufala, pomodori secchi uovo sodo, maionese e grana**	€ 10,00	 PISA salsiccia, funghi misti con porcini, salame piccante, (grana)**	€ 8,50
 CAPRICCIOSA prosc. cotto, carciofini, olive e funghi	€ 7,50	POLIFEMO pizza gigante 4 gusti (no festivi e prefestivi)	€ 16,50
 CASABLANCA scamorza, (pomodoro fresco, grana, rucola)**	€ 9,00	 QUARTERBACK salsiccia, würstel e peperoncino	€ 8,00
 FILOMEGNA  salsiccia e patate fritte	€ 8,00	 QUATTRO STAGIONI prosciutto cotto, funghi, carciofini e salsiccia	€ 7,50
DÀ SODDISFAZIÒ • a.o.p., calamari, gamberi, paccasassi e prezzemolo	€ 10,00	 RICCA prosc. cotto, pancetta, salsiccia, würstel, salame picc., patate e origano	€ 9,50
 FIORE (straciatella, origano, basilico, pomodoro fresco)**	€ 8,50	 SBIVONTA (pomodoro fresco, bresaola, rucola, grana)**	€ 9,50
 LUCCA bufalina, salame piccante e gorgonzola	€ 8,50	 SICILIANA • mozz. di bufala, origano, pomodori secchi, olive, alici e capperi	€ 9,00
  MARGHERITA nient'altro!	€ 5,80	 SMASH salame piccante, zucchine, (rucola, grana)**	€ 8,50
 MATCH POINT zucchine, salsiccia, pomodoro fresco, scamorza e origano	€ 9,00	 TRE PORCELLINI salsiccia, salame piccante e würstel	€ 8,50
 MEDITERRANEA olive, capperi, tonno e cipolla croccante	€ 8,50	 UNONOVEOTTOSEI 1986 salsiccia, spinaci e pecorino	€ 8,00

aggiunta di culatta (prosciutto crudo) +2,00 €
con mozzarella senza lattosio di riso +1,00 €
con mozzarella delattosata 0,01% +1,00 €
con mozzarella di bufala delattosata 0,01% +1,50 €

 senza glutine

 vegan

p.r.p.: pomodoro rosso a pezzi

a.o.p.: aglio, olio e peperoncino

aggiunta di paccasassi + 2,00 €
aggiunta di mortadella + 1,50 €
aggiunta di speck + 2,00 €
aggiunta di bresaola + 2,00 €

dove c'è il simbolo  si può avere la pizza vegana con mozzarella di riso senza lattosio

per garantirvi un miglior servizio non possiamo fare le pizze "metà e metà" e nei giorni festivi/prefestivi NO la polifemo



La Botte

RISTORANTE & PIZZERIA

1986

LA NOSTRA STORIA

Partiamo dal 3 settembre 1960, un sabato sera, si potrebbe anche dire un qualunque sabato sera, invece non è così, proprio quel sabato sera venni alla luce anche se fuori era buio erano le ore 23,35. I miei genitori, mamma Anna Maria e babbo Augusto, erano felici e orgogliosi di me, seguendomi costantemente durante la crescita. Il mio primo "regalo" da me richiesto, che ancor oggi ricordo con affetto, è stato la "coppa ricca" una coppetta gelato della Sammontana per essere stato promosso all'esame della 5^ elementare costo Lire 150. Dopo le medie ho scelto l'istituto alberghiero "indirizzo cucina". Dovevo iniziare la mia prima stagione il 1° giugno 1975 ma purtroppo l'ho iniziata una settimana dopo, perchè il 29 maggio per un fatale incidente con il trattore, ho perso il mio babbo. L'esperienza stagionale di 4 mesi al girasole di Marotta è stata a dir poco fantastica grazie all'aiuto di un grande chef Pietro Pettinelli. La seconda stagione all'Hotel Europa di Milano Marittima, dove dopo 6 settimane mi sono ritrovato ad accettare "orgogliosamente" la responsabilità della cucina, questo mi ha fatto crescere moltissimo nella gestione e mi ha aiutato da lì in poi. Il terzo anno a Baden Baden, poi una corta sostituzione di un cuoco a Besigheim vicino Stoccarda, corta sostituzione che durò quasi 10 anni fino al 1986. Nel dicembre del 1985 la nascita di nostra figlia Valeria Valentina, "stupenda realtà" grazie alla quale abbiamo preso la nostra decisione di ritornare in Ancona "a casa". 12 Luglio 1986 data della nascita della BOTTE. Gli anni si succedevano velocemente e nel 1993 è arrivato Marco Leonardo, "il nostro figlio maschio più bello". Il ristorante è andato sempre in crescita, anche e soprattutto grazie all'aiuto di mia moglie Salvatrice, di mia madre che ha seguito i nostri figli, e dei vari collaboratori "che ringrazio sempre". Il primo grande cambiamento è stato l'inserimento del forno a legna nel 1990, una svolta..... allora avevamo 40 primi in carta tutti espressi, il piatto più richiesto era il TRIS (di primi). Abbiamo sempre avuto come oggi d'altronde un menu diversificato dalla carne al pesce, dal vegetariano al vegano, fino ad arrivare agli 8 impasti per la pizza. Oggi con l'aiuto dei nostri figli e dei validi affezionati professionisti del nostro team, cerchiamo più che mai di ideare e proporre sempre qualcosa di nuovo. A tutti un grandissimo grazie per questi anni trascorsi con voi e ovviamente un caloroso

P.S. IMMENSAMENTE MERAVIGLIOSAMENTE SEMPRE WLABOTTE

le nostre promo speciali

50%

dalle 22:30 alle 24:00

**PIZZE e PRIMI a
META' PREZZO**

(non valido per l'asporto)

ESCLUSI FESTIVI e PREFESTIVI

RICORDA LA FIDELITY CARD!

regolamento su
sito La Botte

ESCLUSI FESTIVI e PREFESTIVI

PIZZA ASPORTO

RICHIEDI LA TESSERA TIMBRI.
UN TIMBRO OGNI PIZZA

La 12 ESIMA È OMAGGIO!

ogni pizza acquistata,
IN OMAGGIO UNA BIBITA

ESCLUSI FESTIVI e PREFESTIVI

NEW

**CERIMONIE
EVENTI
COMPLEANNI**

regolamento su sito La Botte
non cumulabile con altre iniziative

SPECIALE ASPORTO

**TUTTI I GIORNI
PRIMI E SECONDI
SCONTO DEL 15%**

non cumulabile con altre iniziative

Via Tavernelle 14 - Ancona
Tel. 071 85 325 / 071 82 471
366 4816926
www.labotte1986.it
labotte.clienti@icloud.com



La Botte

RISTORANTE & PIZZERIA

1986

PRENOTAZIONE ONLINE:

tramite la pagina la Botte Ancona
o tramite il sito www.labotte1986.it

potete trovarci anche su:



La Botte Ancona
Ristorante Pizzeria



#wlabotte



**APERTO TUTTI I GIORNI: 12:00 / 14:30
SERA: 19:15/24:00**

E' gradita,
una Vostra recensione su:

