

La Botte Gaia

PRANZI D'ESTATE

Tagliere dell'Osteria, con salumi artigianali da noi prodotti o selezionati e crostini della tradizione € 9 (per due € 16)

The Tuscan "Tagliere" of the Osteria, with artisan cured meats we selected and traditional croutons € 9 (for two € 16)

Prosciutto Crudo della Macelleria Marini della Ferruccia e Fichi Verdini freschi € 10
Raw Ham from Butcher's Marini della Ferruccia and Fresh Figs € 10

Battuta di manzo di razza Fassona Piemontese con Maionese Chantilly € 12
Beef Tartare from Fassona Piemontese meat with Chantilly Mayonnaise € 12

Tortino croccante di Funghi Porcini e pasta fillo su fonduta di Parmigiano Reggiano 30 mesi € 10
Crispy pie of Porcini Mushrooms and phyllo pastry on a fondue of Parmigiano Reggiano cheese € 10

Pappa al Pomodoro con stracciatella di Burrata Pugliese e basilico fresco di Albenga € 10
Pappa al Pomodoro with Stracciatella from Burrata Pugliese and fresh basil from Albenga € 10

Tagliatelle di pasta fresca all'uovo con ragù tradizionale alla bolognese € 12
Fresh egg pasta tagliatelle with traditional Bolognese ragout € 12

Bucatini all'Amatriciana € 12 (Cottura 12 minuti)
Bucatini all'Amatriciana € 12 (Cooking 12 minutes)

Baccalà al forno "all'Isolana" con sfoglie di patate, pomodorini e olive taggiasche € 18
Baked cod "all'Isolana" with potato sheets, cherry tomatoes and Taggiasca olives € 18

Insalata Caprese con Mozzarella di Bufala dop, pomodori datterini e basilico fresco € 12
Caprese salad with Campana DOP buffalo mozzarella, datterini tomatoes and fresh Albenga basil € 12

Vitello Tonnato Estivo – Magatello di Vitello cotto a bassa temperatura e servito freddo con salsa tonnata fatta in casa, pomodori datterini e cucunci € 18
Vitello Tonnato – Veal Magatello cooked at low temperature and served with homemade tuna sauce, datterini tomatoes and cucunci € 18

Carpaccio di Manzo Affumicato con stracciatella di burrata, pomodori freschi e germogli € 12
Smoked Beef Carpaccio with burrata stracciatella, fresh tomatoes and sprouts € 12

Tagliata di Manzo Black Angus del Nebraska allevata allo stato brado con pomodorini freschi e pesto di capperi e olive taggiasche € 18
Sliced Black Angus Beef with cherry tomatoes and homeade pesto of taggiasca olives and capers € 18

Insalata mista € 4 Fagioli bianchi del Valdarno € 5 Patate arrosto € 5
Mixed salad € 4 Valdarno white beans € 5 Roast potatoes € 5

Coperto, acqua naturale o frizzante trattata microbiologicamente pura e pane € 2 a persona
Cover, natural or sparkling microbiologically treated water and bread € 2 per person

La Botte Gaia

DESSERT E FORMAGGI

Piccola degustazione di Formaggi Italiani e Francesi con salse abbinata € 12
Small tasting of Italian and Foreign cheeses with paired sauces € 12

Macedonia di Frutta Fresca € 6
Fruit salad € 6

La "sfoglia rotta" con la nostra crema all'uovo e frutti di bosco € 6
Puff pastry with egg cream and berries € 6

Il Tiramisù de "La BotteGaia" € 6
Tiramisù € 6

Cheesecake all'Americana con pesche nectarine fresche e in salsa € 6
American Cheesecake with fresh nectarines peaches and in sauce € 6

I "Tozzetti" della nostra torta di cioccolato con fondente al 73% € 6
"Tozzetti" our 73% chocolate cake € 6

I nostri Cantucci alle mandorle con un bicchiere di Vin Santo del Chianti Castello di Coiano € 8
Cantucci with Almonds and Vin Santo del Chianti d.o.c. € 8

B E V A N D E

Birra Artigianale di Lucca Brùton di Brùton (Golden Ale) 0,3lt € 4,00 - 0,5lt € 6,00

Prosecco di Valdobbiadene Superiore docg Crede Bisol 2020 Veneto € 5,00
VINO DELLA CASA: BIANCO E ROSSO *Bicchieri € 3,00 - ¼Lt € 6,00 - ½Lt € 10,00*

Chardonnay di Toscana igt Collezione Fabrizio Bianchi Monsanto 2020 Toscana € 5,00 - ¼Lt € 9,00

Pinot Grigio Aquileia doc Ca' Bolani 2019/2020 Friuli-Venezia Giulia € 5,00 - ¼Lt € 9,00

I Croppi Albana di Romagna Secco doc Celli Emilia-Romagna 2020 € 5,00 - ¼Lt € 9,00

Falanghina del Salento igt Masseria Altermura Puglia 2021 € 5,00 - ¼ € 9,00

Prunideo Toscana Rosso igt Fattoria Betti 2019 Pistoia € 5,00 - ¼Lt € 9,00

Pinot Nero di Toscana doc Monte Ferrato Pancrazi 2020 Toscana € 5,00 - ¼Lt € 9,00

Rosso delle Miniere Montescudaio doc Sorbaiano 2017 Toscana € 5,00 - ¼Lt € 9,00

Etna Rosso doc A' Norma Valenti 2015 Sicilia € 5,00 - ¼Lt € 9,00

BIRRE ARTIGIANALI BRÛTON IN BOTTIGLIA DA 0,33Lt

Brùton di Brùton Golden Ale € 6,00 - Lilith APA Ambrata € 6,00

Stoner Strong Golden Ale (Comunemente chiamate Doppio Malto) € 6,00

Limes Italian Grape Ale con mosto di vermentino "Pagliatura" € 7,00

Spritz (Aperol o Campari) € 5,00

Birra Menabrea (Industriale Italiana) 0,330 l. € 3,00 0,660 l. € 5,00

Coca Cola - Fanta - Succo di Mela l. 0,250 € 3,00

Caffè Espresso Trinci € 2,00 Cappuccino € 2,50