

LA BOTTEGA



PIZZA

*Depuis 1997, nous avons à cœur de vous nourrir de bon...
Une pâte à pizza réalisée avec 4 variétés de blés autochtones biologiques
dont 3 blés anciens en farine de meule travaillés par notre artisan
meunier qui respecte les agriculteurs et la nature.*

*Pourquoi ce mélange de blés ? Ce mélange de blés permet de
diminuer le gluten et vous garantit une pâte plus digeste et d'une
meilleure qualité nutritionnelle.*

*Notre mozzarella, c'est Enzo et Bilal qui la fabriquent chaque
jour dans notre laboratoire à Lille, avec du lait des vaches de la famille
Dambre à Ennetières-en-Weppes.*

*Une mozzarella sans acide citrique, fabriquée naturellement,
et qui profite aux artisans.*

*La tomate en agriculture biologique, les charcuteries, les légumes,
le parmesan et tout ce qui compose votre pizza ont été choisis avec les
mêmes critères d'exigence et de cohérence pour que nous soyons les seuls
aujourd'hui à vous servir une pizza sans aucun intrant.*

Buon appetito !

“Nourrir le vivant avec du vivant...”

Lorena et Gilberto d'Annunzio



La burrata : 19,50 €. 

Mozzarella au lait de vache pasteurisé de 330 gr, basilic frais
huile d'olive extra vierge de chez Ursini. Servie avec de la focaccia*.

Carpaccio de Bresaola : 15 €.

Bœuf séché, roquette, copeaux de parmesan, tomates confites,
huile d'olive citronnée de chez 'Ursini'.

Rudi : 16,50 €.

Assortiment de charcuteries artisanales de chez 'Fracassa',
chausson de Zozorella, tomates confites.

*** Focaccia : 6 €.** 

Pâte à pizza, huile d'olive extra vierge de chez 'Ursini', sel et romarin.

Planche de jambon cru artisanal : 18 €.

Jambon cru artisanal, 18 mois d'affinage, gorgonzola crémeux.

Campioni D'Europa : 16 €. 

Moitié sauce tomate bio et tomates confites, moitié pesto de basilic
et basilic frais, et après cuisson, ricotta au lait de vache de notre
production.

Lolo : 15,50 €. 

Sauce tomate bio, Zozorella fior di latte, basilic frais, origan,
huile d'olive extra vierge de chez 'Ursini'.

Pepin : 15,50 €.

Sauce tomate bio, Zozorella, jambon blanc artisanal de chez 'Fracassa',
champignons frais.

Zozo : 15,50 €. 

Sauce tomate bio, Zozorella, gorgonzola crémeux, taleggio.

Balbetta : 15 €. 

Sauce tomate bio, Zozorella, aubergines grillées, basilic frais,
et après cuisson, copeaux de parmesan bio.

Ugo : 15 €.

Sauce tomate bio, Zozorella, speck, gorgonzola crémeux.

Nenette : 16 €.

Sauce tomate bio, Zozorella, et après cuisson, roquette,
jambon cru artisanal de chez 'Fracassa', copeaux de parmesan bio.

pizze rosse

Terrona : 15 €.

Sauce tomate bio, Zozorella, salami piquant artisanal de chez 'Fracassa' et après cuisson copeaux de parmesan bio.

Rico : 16 €.

Sauce tomate bio, Zozorella fior di latte, anchois à l'huile d'olive extra vierge, câpres de Sicile, olives taggiasche, huile d'olive aromatisée à l'ail.

Toto : 10,50 €. 

Sauce tomate bio, Zozorella, huile d'olive extra vierge de chez 'Ursini'.

Rosa : 16 €. 

Sauce tomate bio, Zozorella fior di latte, artichauts, olives taggiasche et après cuisson, ricotta au lait de vache de notre production et basilic frais.

Loulou : 17 €.

Sauce tomate bio, Zozorella, Zozorella fior di latte, jambon blanc artisanal de chez 'Fracassa', chair à saucisse bio de 'La ferme du beau pays', aubergines grillées et origan.

pizze bianche

Pizza di Enzo : 16 €.

Zozorella, Zozorella fior di latte, chair à saucisse bio de 'La Ferme du beau Pays', basilic frais, tomates confites et après cuisson Ricotta au lait de vache de notre production.

Chouchoutte : 16 €.

Zozorella, champignons de paris frais, courgettes grillées, gorgonzola crémeux, salami piquant italien artisanal de chez 'Fracassa', tomates confites.

Noa : 14,50 €.

Zozorella, chair à saucisse bio de 'La Ferme du beau Pays', gorgonzola crémeux, salami piquant artisanal de chez 'Fracassa'.

Campioni del mondo : 18 €. 

Zozorella, Zozorella fior di latte, beurre de truffe blanche et après cuisson, roquette, tomates confites, copeaux de parmesan bio et huile d'olive extra vierge à la truffe blanche.

pizze bianche

Luigi : 16 €.

Zozorella fior di latte, taleggio, champignons frais, chair à saucisse bio de 'La Ferme du beau Pays', persil et copeaux de parmesan bio après cuisson.

Djamate : 17 €.

Zozorella, Zozorella fior di latte, chair à saucisse bio de 'La Ferme du beau Pays' et après cuisson, roquette, copeaux de parmesan bio, tomates confites et tartufata. (truffe d'été, crème de champignons et olives noires).

Robyberto : 17 €.

Zozorella, et après cuisson, pesto de basilic frais, jambon cru artisanal de chez 'Fracassa', tomates confites et copeaux de parmesan bio.

Nonoche : 16,50 €.

Zozorella, Zozorella fior di latte, bresaola et après cuisson, roquette, tomates confites et huile d'olive extra vierge citronnée.

Mattia : 16 €.

Zozorella, Zozorella fior di latte, gorgonzola crémeux, champignons frais, speck.

Boucqo : 15 €.

Zozorella, artichauts, aubergines grillées, champignons frais, tomates confites.

pizze sans lactose

Pizza di tu : 16 €.

Sauce tomate bio, chair à saucisse bio de 'La Ferme du beau Pays', champignons frais, salami piquant artisanal de chez 'Fracassa', tartufata (truffe d'été, crème d'olives noires).

Miryam : 14 €.

Sauce tomate bio, courgettes grillées, aubergines grillées, champignons frais, huile d'olive extra vierge de chez 'Ursini'.

il calzone

Maxou : 14,50 €.

Sauce tomate bio, Zozorella, jambon blanc artisanal de chez 'Fracassa', champignons frais, huile d'olive extra vierge de chez 'Ursini'.

Tomaiu : 14,50 €.

Zozorella, anchois à l'huile d'olive extra vierge, roquette, olives noires, tomates confites.

Peppino : 14,50 €.

Zozorella, gorgonzola crémeux, jambon blanc artisanal de chez 'Fracassa', aubergines grillées, copeaux de parmesan bio, huile d'olive pimentée.

Affogato al Caffè : 7,50 €.

Glace vanille artisanale de chez 'G&Coffee' nappée d'expresso, servie avec son biscuit amaretto.

Tiramisù : 7,50 €.

Tiramisù classique au chocolat.

Tiramisù del nord : 7,50 €.

Tiramisù au speculoos.

Caffè goloso : 7,50 €.

Tiramisù classique et du nord, pannacotta au sirop de cerise, café.

Thé goloso : 8 €.

Tiramisù classique et du nord, pannacotta au sirop de cerise, thé gaïa.

Mini goloso Nord : 5 €.

Petit tiramisù au speculoos servi avec un café.

Mini goloso Classico : 5 €.

Petit tiramisù classique servi avec un café.

Mousse au chocolat : 7,50 €.

Mousse au chocolat servie avec sa chantilly.

Pannacottas à la cerise : 7,50 €.

Deux pannacottas au sirop de cerise.

desserts

apéritifs et soft

Rossini : Sirop de fraise, prosecco bio.	8 €.
Bellini : Sirop de cerise, prosecco bio.	8 €.
Prosecco bio : 15 cl.	7 €.
Moscato d'asti : 15 cl. Vin blanc moelleux et pétillant.	8 €.
Spritz aperol : Aperol, prosecco bio et eau pétillante.	8 €.
Lambrusco : 15 cl. Vin rouge pétillant.	6,50 €.
Thé à la pêche : 27,5 cl.	4,50 €.
Limonata bio : 27,5 cl.	5,50 €.
Aranciata bio : 27,5 cl.	5,50 €.
Cola bio : 27,5 cl.	5,50 €.
Jus de fruit bio : 20 cl. Abricot, pomme, poire.	4,50 €.
Centrifugeuse de fruits frais : 25 cl. Selon fruits de saison.	5,50 €.
Eau plate micro-filtrée : 50 cl.	3,00 €.
Eau plate micro-filtrée : 70 cl.	3,50 €.
Eau pétillante micro-filtrée : 50 cl.	3,00 €.
Eau pétillante micro-filtrée : 70 cl.	3,50 €.

bière pression

Jade bio : 25 cl. Blonde légère et rafraîchissante : 4,5°.	5 €.
Jade bio : 50 cl. Blonde légère et rafraîchissante : 4,5°.	8,50 €.
Moinette bio : 25 cl. Blonde, l'équilibre entre fruité et amer : 7,5°.	5,50 €.
Moinette bio : 50 cl. Blonde, l'équilibre entre fruité et amer : 7,5°.	9 €.
Ch'ti : 25 cl. Triple blonde, riche et élégante : 8,3°.	4,50 €.
Ch'ti : 50 cl. Triple blonde, riche et élégante : 8,3°.	8 €.

le vin

Rouge bio, rosé bio, blanc bio, d'artisans vigneron.

Vin au verre :	15 cl.	6 €.
Pichet :	25 cl.	9 €.
Pichet :	50 cl.	17 €.

café et digestifs

Café bio et équitable :		2,50 €.
Décaféiné bio et équitable :		2,80 €.
Café crème bio et équitable :		2,80 €.
Thé bio gaïa :		4 €.
Cappuccino :		4 €.
Caffè doppio :		4 €.
Grappa riserva affinée 10 ans :	5 cl.	9,50 €.
Grappa :	5 cl.	7,50 €.
Limoncello di Sorrento bio :	5 cl.	7 €.
Amaretto :	5 cl.	5 €.

Carte des vins

**Nos artisans vigneron vous proposent
leur sélection de cépages autochtones.**

Scannez le QR code sur les boîtes de conserve
pour obtenir notre carte des vins.

LA BOTTEGA



PIZZA

7, rue au Pétérinck

59000 **LILLE**

03 20 74 33 12

www.la-bottega.com

LA BOTTEGA



SAVEURS D'ITALIE

Epicerie

75, rue de La Monnaie - 59000 **LILLE**

03 20 21 16 85

IN BOCCA AL LUPO



RISTORANTE

1, rue des Vieux Murs - 59000 **LILLE**

03 20 06 39 98

VINI-VIVI



LA BOTTEGA

8 bis, rue au Pétérinck - 59000 **LILLE**

03 20 67 14 21

L'Ultimo..?

111, rue de Pragues - 59000 **LILLE**

03 20 31 60 19

PRIMA FILA

73, quai de L'Ouest - 59000 **LILLE**

03 20 88 20 12

Il Bastione 
LA BOTTEGA

1, boulevard Vauban - 59000 **LILLE**

03 20 85 88 53



68, rue de Paris - 59300 **VALENCIENNES**

03 27 21 93 87



51 bis, rue Gambetta - 64200 **BIARRITZ**

05 35 46 56 71