

Il Bastione 
LA BOTTEGA

*L'unico modo di convincere
e dare l'esempio.*

La Squadra.



Amoureux de produits de qualité, nous les sélectionnons pour vous...

Notre farine bio est produite pour vous par notre artisan meunier et ses agriculteurs respectueux de la nature.

Notre mozzarella, nommée la Zozzarella, Enzo et Bilal la fabriquent chaque jour dans notre laboratoire à Lille, à partir du lait de vache de la famille Dambre d'Ennetières-en-Weppe.

La tomate, issue de l'agriculture biologique, les charcuteries, les légumes, le parmesan et l'ensemble des ingrédients qui composent votre pizza ont été choisis avec les mêmes critères d'exigence et de cohérence pour que nous soyons les seuls à vous servir une pizza sans intrant.

En plat unique ou
à partager.

La planche de fromages : 🌿

2 personnes

11 €.

4 personnes

15 €.

Toni :

18 €.

Assortiment de charcuteries artisanales,
chausson de Zozzarella
et deux petites mozzarella di bufala.



Focaccia : 🌿

6 €.

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

Carpaccio de bresaola :

En entrée 11 €. **En plat 15 €.**

Filet de bœuf séché, roquette, copeaux de parmesan,
tomates confites, crème de vinaigre balsamique,
huile d'olive extra vierge de chez 'Ursini'.

La burrata et sa focaccia : 🌿

19,50 €.

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

antipasti

Toutes les pâtes fraîches sont produites dans notre laboratoire avec une farine biologique.

Caprese :  **16 €.**

Pâtes courtes fraîches, tomates cerises, ail, olives, basilic et Buffalo.

Spaghetti al pesto di basilico :  **16 €.**

Spaghetti, pesto de basilic et buffalo.

Speck e rucola : **16,50 €.**

Pâtes courtes fraîches, speck (jambon fumé), champignons, tomates cerises, roquette, copeaux de parmesan, crème de vinaigre balsamique.

Lasagna alla bolognese : **18 €.**

Feuilles de lasagne fraîches, viande de bœuf bio hachée, sauce tomate, vin rouge, céleri, carottes, oignons, bechamel maison, zozarella, parmesan et basilic.

Carbonara : **18,50 €.**

Spaghetti, guanciale (joue de porc), pecorino, poivre et jaune d'œuf.

Salsiccia al pomodoro : **19 €.**

pâtes courtes fraîches, chair à saucisse bio, tomates cerises, sauce tomate bio, persil et parmesan.

Ravioli al tartufo :  **22 €.**

Ravioli maison farcis à la truffe blanche, tartufata (crème de champignons et truffe noire), parmesan bio et roquette.

Spaghetti alle vongole : **23 €.**

Spaghetti aux vongoles (palourdes) déglacées au vin blanc, tomates cerise, persil et ail.

Carne

Scaloppa alla milanese : **23 €.**

Escalope de veau panée accompagnée de pâtes courtes fraîches au pesto de basilic.

Origine des viandes porcines : La Ferme du Beau Pays, élevage biologique de porcs Duroc, par Grégory Delassus, à Borre, dans le Nord.

Origine des viandes bovines : Maison Conquet, élevage artisanal de bœufs de race Aubrac à Laguiole, en Aveyron.

pizza rossa Base de sauce tomate bio

Lolo : 	15,50 €.
Sauce tomate bio, mozzarella di bufala, basilic frais, origan et huile d'olive extra vierge de chez 'Ursini'.	
Balbetta : 	15,50 €.
Sauce tomate bio, Zozzarella, aubergines grillées, basilic frais et après cuisson, copeaux de parmesan bio.	
Pepin :	15,50 €.
Sauce tomate bio, Zozzarella, jambon blanc artisanal et champignons frais.	
Terrona :	16 €.
Sauce tomate bio, Zozzarella, salami piquant artisanal et après cuisson copeaux de parmesan bio.	
Zozo : 	16 €.
Sauce tomate bio, Zozzarella, gorgonzola crémeux et taleggio.	
Cocco :	16,50 €.
Sauce tomate bio, Zozzarella, thon à l'huile d'olive, oignons, olives noires dénoyautées et origan.	
Ugo :	16,50 €.
Sauce tomate bio, Zozzarella, gorgonzola crémeux et speck après cuisson.	
Nenette :	17 €.
Sauce tomate bio, Zozzarella, et après cuisson : roquette, jambon San Daniele artisanal et copeaux de parmesan bio.	
Anto :	17 €.
Sauce tomate bio, Zozzarella, scamorza affumicata, chair à saucisse fraîche, oignons, champignons frais, huile d'olive extra vierge de chez 'Ursini' et origan.	

Boucqo : 🌿 Zozzarella, courgettes, aubergines grillées, champignons frais et tomates confites.	15 €.
Chouchoute : Zozzarella, champignons frais, courgettes grillées, gorgonzola crémeux et salami piquant artisanal.	16 €.
Noa : Zozzarella, gorgonzola crémeux, taleggio, chair à saucisse et salami piquant.	17 €.
Nonoche : Zozzarella, mozzarella di bufala, bresaola et après cuisson : roquette, tomates cerises, huile d'olive extra vierge citronnée de chez Ursini et copeaux de parmesan bio.	17 €.
Romy : Zozzarella et après cuisson : pesto de pistache de Bronte, tomates confites, speck, parmesan bio et éclats de pistache de Bronte.	17 €.
Robyberto : Zozzarella, et après cuisson : pesto de basilic frais, jambon San Daniele artisanal, tomates confites et copeaux de parmesan bio.	17 €.
Campioni del mondo : 🌿 Zozzarella, mozzarella di bufala, beurre de truffe blanche et après cuisson : roquette, tomates confites, copeaux de parmesan bio et huile d'olive extra vierge à la truffe blanche.	18,50 €.
Michela : Zozzarella, mozzarella di bufala, champignons frais, tartufata (crème de champignons et truffe noire), jambon San Daniele artisanal, tomates confites et huile d'olive à la truffe.	18,50 €.

calzone

- Maxou :** 16 €.
Sauce tomate bio, Zozzarella, jambon blanc artisanal et champignons frais.
- Peppino :** 17 €.
Zozzarella, jambon blanc artisanal, aubergines, gorgonzola et piment déshydraté.
- Il Bastione :** 17,50 €.
Sauce tomate bio, ricotta, chair à saucisse fraîche, aubergines et après cuisson : mozzarella di bufala et basilic frais.
- Doppia :** 18 €.
Pour ceux qui ont bon appétit.
Zozzarella, jambon blanc artisanal, tomates cerises, champignons frais et origan, lardo di colonnata.
-

vegane

- Mimi :** 13 €.
Sauce tomate bio, courgettes, aubergines grillées, champignons frais et huile d'olive bio.
- Matteo :** 13,50 €.
(Focaccia), aubergines, courgettes grillées, tomates cerises, roquette, huile d'olive extra vierge et vinaigre balsamique.
-

Bambino

- Pâtes :** 8 €
Pâtes courtes fraîches ou spaghetti.
sauce tomate, sauce bolognaise ou jambon beurre.
- Pizza Toto :** 8 €
Tomate et Zozzarella.
- Pizza Totobis :** 9,50 €
Tomate, Zozzarella et jambon blanc.
- Pizza pépin :** 10 €
Tomate, Zozzarella, jambon blanc et champignons.

DOLCI

Mini goloso : Verrine de tiramisù et café. avec un thé + 0,50 €	5 €.
Mini goloso tiramisù spéculos : Verrine de tiramisù tira spéculos et café. avec un thé + 0,50 €	5,50 €.
Affogato al Caffè : Glace vanille artisanale nappée d'expresso, servie avec son biscuit amaretto.	7,50 €.
Tiramisù : Tiramisù classique au chocolat.	7,50 €.
Mousse al cioccolato : Mousse au chocolat servie avec sa chantilly.	8 €.
Duo de Panna Cotta : Coulis du moment.	8 €.
Tortino al limone : Tarte au citron ricotta, pâte sablée et poudre de pistache.	8 €.
Tiramisù del nord : Tiramisù au speculoos.	8 €.
Café goloso : Assortiment de desserts et café.	8 €.
Thé goloso : Assortiment de desserts et thé.	8,50 €.

Glaces artisanales :	1 boule : 3,50 €.
	2 boules : 6 €.
	3 boules : 8 €.

Vanille, pistache, noisette, chocolat, fraise, citron.

Caffè

Nos cafés sont obtenus à partir d'un café moulu bio et équitable.

Ristretto / Espresso / Lungo :	2,50 €.
Café crème :	2,80 €.
Decaffeinato :	2,80 €.
Café doppio :	4 €.
Cappuccino :	4 €.
Thé bio "Kusmi Tea" :	4 €.

Aperitivo

Martini bianco/rosso.	6 cl.	5 €.
Campari.	6 cl.	5 €.
Marsalla alle mandorle.	6 cl.	6 €.
Whisky JB.	5 cl.	6 €.
Prosecco bio.	12,5 cl.	7 €.
Moscato d'asti. Vin pétillant sucré	12,5 cl.	7 €.
Whisky supérieur Glenfidish. 15 ans d'âge.	5 cl.	7,50 €.
Whisky supérieur Nikka.	5 cl.	9 €.
Lambrusco. Vin rouge pétillant amabile ou secco.	12,5 cl. 7 €. la bouteille	32 €

Cocktail

Bellini. prosecco, sirop de pêche.	10 cl.	8 €.
Cocktail de fruits. Sans alcool.	10 cl.	8 €.
Spritz Apérol. Prosecco, Apérol, eau gazeuse.	15 cl.	8,50 €.
Spritz Campari. Prosecco, campari, eau gazeuse.	15 cl.	9 €.
Negroni. Campari, martini rouge, gin.	10 cl.	9 €.
Negroni Bianco. Italicus, martini blanc et gin.	10 cl.	9 €.
Gin fizz. Gin, sucre de canne, eau gazeuse et citron pressé.	10 cl.	9 €.
Tequila sunrise. Tequila, jus d'orange, grenadine.	10 cl.	9 €.
Cocktail Madeleine. Amaretto, cointreau et jus d'ananas.	10 cl.	9 €.
Cocktail Léa. Vodka, jus de citron, jus de cranberry, et sucre de canne.	10 cl.	9 €.
Cocktail sex on the beach. Vodka, jus d'orange, jus de Cranberry et sirop de pêche.	10 cl.	9 €.
Spritz limoncello. Prosecco, Limoncello, eau gazeuse.	15 cl.	9,50 €.
Spritz Italicus, (Style Saint-Germain) Prosecco, Italicus (alcool à la fleur de sureau), eau gazeuse.	15 cl.	10,50 €.

Vin bio
au verre

Notre sélection d'un vin bio issu d'un artisan vigneron.

Rouge / Rosé de saignée / Blanc.	15 cl.	6,50 €.
Un rouge: Nero d'Avola de Sicile	15 cl.	8 €.
Un blanc: Grillo de Sicile	15 cl.	6 €.
Un rosé: Bardolino Chiaretto Veneto	15 cl.	6 €.

Bière pression

La Ginette. Bio, Blonde, 4,5°.

Légère, désaltérante avec une pointe d'amertume.

25 cl. **4,50 €.**

Moinette. Bio, Blonde, 8,5°.

Blonde, l'équilibre entre fruité et amer.

33 cl. **6 €.**

50 cl. **7,50 €.**

Triple secrets des moines. blonde dorée, 8°.

25 cl. **5 €.**

La Fièrè. Style IPA, blonde dorée, 6,5°.

33 cl. **6,50 €.**

50 cl. **8 €.**

soft

Acqua Chiara.

50 cl. / **2,5 €.** 70 cl. / **3 €.**

Eau micro-filtrée, plate ou gazeuse, une eau pure zéro kilomètre.

Jus de fruits bio.

20 cl.

4,50 €.

Pomme, abricot, orange. Nectar tomate, poire et pêche.

Thé frais à la pêche.

27,5 cl.

4,50 €.

Jus d'orange pressée.

25 cl.

5 €.

Cola bio.

33 cl.

5,50 €.

Limonade.

27,5 cl.

5,50 €.

Blanche, orange, orange sanguine ou citron.

Digestivi

Amaretto.

5 cl.

6 €.

Limoncello bio.

5 cl.

7 €.

Grappa supérieure.

5 cl.

8 €.

Irish coffee.

9 €.

Diplomatico. Rhum vénézuélien.

5 cl.

9 €.

Grappa Poli.

5 cl.

9,50 €.

Giallo 

363, rue du Maréchal Leclerc
59262 SAINGHIN-EN-MELANTOIS
03 74 95 88 40



LA BOTTEGA

7, rue au Pétérinck - 59000 LILLE
03 20 74 33 12

IN BOCCA AL LUPO



RISTORANTE

1, rue des Vieux Murs - 59000 LILLE
03 20 06 39 98

LA BOTTEGA



SAVEURS D'ITALIE

Epicerie
75, rue de La Monnaie - 59000 LILLE
03 20 21 16 85

VINI-VIVI



LA BOTTEGA

8 bis, rue au Pétérinck - 59000 LILLE
03 20 67 14 21

L'Ultimo..?

111, rue de Prague - 59000 LILLE
03 20 31 60 19

PRIMA FILA

73, quai de L'Ouest - 59000 LILLE
03 20 88 20 12



68, rue de Paris - 59300 VALENCIENNES
03 27 21 93 87

Il Bastione 
LA BOTTEGA

1, boulevard Vauban - 59000 LILLE
03 20 85 88 53