



www.labottegaherent.com

Voor meer informatie over onze openingstijden verwijzen we u naar onze website.

Pour plus d'informations concernant nos heures d'ouverture, n'hésitez pas à consulter notre site internet.

We zetten de afhaalservice voort / Nous continuons le service à emporter

Pizza

MARGHERITA : tomaat, mozzarella / tomates, mozzarella	€ 10,50
NAPOLI : tomaat, mozzarella, ansjovis, kappertjes, olijven / tomates, mozzarella, anchois, capres, olives	€ 12,50
PROSCIUTTO : tomaat, mozzarella, hesp / tomates, mozzarella, jambon	€ 13,50
PARMIGIANA : tomaat, mozzarella, aubergines / tomates, mozzarella, aubergines	€ 14,50
REGINA : tomaat, mozzarella, champignons, hesp / tomates, mozzarella, champignons, jambon	€ 14,50
PRIMAVERA : basilicumpesto, Napelse salami, mozzarella, tomaat pesto au basilic, salami de Naples, mozzarella, tomates	€ 14,90
TONNO E CIPOLLE : tomaat, mozzarella, tonijn, ajuin, olijven tomates, mozzarella, thon, oignons, olives	€ 15,90
SALAME PICCANTE : tomaat, mozzarella, pikante salami tomates, mozzarella, salami piquant	€ 14,00
CAPRICCIOSA : tomaat, mozzarella, hesp, champignons, artisjok tomates, mozzarella, jambon, champignons, artichauts	€ 14,50
QUATTRO STAGIONI : tomaat, mozzarella, hesp, champignons, artisjok, olijf tomates, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives	€ 15,50
BOTTEGA : tomaat, mozzarella, bresaola, mascarpone, truffelsaus, rucola, kerstomaatjes, parmezaan tomates, mozzarella, bresaola, mascarpone, sauce à la truffe, roquette, tomates cerise, parmesan	€ 16,00
PARMESE : tomaat, mozzarella, parmaham, rucola, parmezaanse kaas, kerstomaatjes tomates, mozzarella, jambon de parme, salade roquette, parmesan, tomates cerises	€ 16,90
FRUTTI DI MARE : tomaat, zeevruchten, look / tomates, fruits de mer, ail	€ 16,90
CARPACCIATA : rundercarpaccio, rucola, parmezaanse kaas, artisjok, kerstomaatjes carpaccio de boeuf, roquette, parmesan, artichauts, tomates cerises	€ 16,80
QUATTRO FORMAGGI : tomaat, mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmezaanse kaas tomates, mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmesan	€ 15,00
ORTOLANA : tomaat, mozzarella, seizoensgroenten / tomates, mozzarella, légumes de saison	€ 14,90
CALZONE : dubbel gevouwd. tomaat, mozzarella, hesp, mascarpone pizza farcie de tomates, mozzarella, jambon, mascarpone	€ 14,00
KINDERPIZZA / PIZZA ENFANT (Margherita)	€ 7,50

Koude voorgerechten - Entrées froides

Carpaccio di bue con rucola e parmigiano Rundercarpaccio met rucola en parmezaanse kaas Carpaccio de boeuf, roquette et parmesan	€ 14,50
Bresaola della Valtellina con pecorino Bresaola Valtellina met pecorino kaas / Bresaola Valtellina et pecorino	€ 15,50
Pomodoro e mozzarella di bufala Buffelmozzarella met tomaten / Mozzarella de bufflonne et tomates	€ 14,80
Prosciutto di Parma con frutta di stagione Parmaham met seizoensvruchten / Jambon de Parme aux fruits de saison	€ 16,50
Vitello Tonnato Kalfslapje, crème van tonijn, ansjovis, mayonnaise en kappertjes Braisé de veau, sauce au thon, anchois, mayonnaise et câpres	€ 15,90
Tagliere della Bottega: affettati verdura alla griglia e formaggi (min. 2 pers.) Tagliere della Bottega: plateau van charcuterie met gegrilde groenten en kaas Tagliere della Bottega: plateau de charcuterie, légumes grillés et fromage	€ 28,00
Triologia di carpaccio mare: spada – tonno – salmone Trio van viscarpaccio: zwaardvis – tonijn – zalm Trio de carpaccio de poissons: espadon – thon – saumon	€ 15,90
Sapori 'Bottega' (carpaccio di bue – vitello tonnato – prosciutto di Parma) 'Sapori 'Bottega' (rundercarpaccio – vitello tonnato – Parmaham) Sapori 'Bottega' (carpaccio de boeuf – vitello tonnato – jambon de Parme)	€ 15,90
Bruschette miste / Gemengde bruschette / Mixte de bruschette	€ 10,50
Salmone affumicato / Gerookte zalm / Saumon fumé	€ 18,50
Warme voorgerechten - Entrées chaudes	
Mazzancolle 'Bottega': crema di tartufo con asparagi verdi Scampi 'Bottega' met een crème van truffel en groene asperges Scampis 'Bottega' à la sauce de truffes et asperges vertes	€ 16,50
Saltato di cozze, vongole e mazzancolle Gebakken schelpjes, mosselen en garnalen / Sauté de palourdes, moules et scampis	€ 16,50
Mazzancolle all'aglio, pomodorini e prezzemolo Scampi met look, tomaat en peterselie / Scampis à l'ail, tomates et persil	€ 15,80
Duo di calamari e mezzancolle fritti con salsa tartara Duo van gefrituurde inktvis en scampi met tartaarsaus Duo de calamars et scampis frits, sauce tartare	€ 15,90
Duo di crocchette (parmigiano e scampi) Duo van kroket (parmezaan en scampi) Duo de croquettes (parmesan et scampi)	€ 14,90
Spiedino di scampi alla griglia Brochette van gegrilde scampi / Brochettes de scampis grillés	€ 16,50
Huisgemaakte pasta - Pâtes maison	
Lasagne / Huisgemaakte lasagna / Lasagna Maison	€ 14,50
Tortelloni di ricotta, spinaci, pomodoro e basilico Tortelloni van ricotta, spinazie, tomaat en basilicum Tortelloni à la ricotta et aux épinards, tomates et basilic	€ 14,90
Maccheroncini alla carbonara / Maccheroncini carbonara / Maccheroncini à la carbonara	€ 15,90
Spaghetti al pomodoro con scamorza Spaghetti met tomaat en scamorza / Spaghetti aux tomates et scamorza	€ 14,90
Tagliatelle al salmone, crema di spinaci Tagliatelle met zalm, crème van spinazie / Tagliatelle au saumon, crème aux épinards	€ 15,90
Tagliolini al pomodoro e basilico Tagliolini met tomaat en basilicum / Tagliolini aux tomates et basilic	€ 14,50
Ravioli al tartufo, crema di tartufo Ravioli van truffel met truffelroom / Ravioli à la truffe, crème à la truffe	€ 16,90

Maccheroncini all'amatriciana (pancetta, cipolle, pomodorini e basilico) Maccheroncini all'amatriciana (spek, ajuin, kerstomaatjes, basilicum) Maccheroncini all'amatriciana (lardon, oignons, tomates cerises, basilic)	€ 15,90
Rigatoni dello chef Rigatoni met artisjok, olijven en pancetta / Rigatoni aux artichauts, olives et pancetta	€ 16,00
Tagliatelle ai funghi con prosciutto di Parma Tagliatelle met champignons en Parmaham Tagliatelle aux champignons et jambon de Parme	€ 15,90 € 15,90
Ravioli all' astice in salsa di crostacei Ravioli met kreeft in een saus van schaaldieren / Ravioli de homard, sauce de crustacés	€ 18,00
Penne mazzancolle, zucchini al curry Penne met scampi, courgette met curry / Penne aux scampis, courgettes au curry	€ 17,50
Linguini alla vongole / Linguini met schelpdieren / Linguini aux palourdes	€ 17,50
Spaghetti Bolognese al ragù di carne Spaghetti Bolognese met een ragout van vlees / Spaghetti Bolognese, ragoût de viande	€ 14,90
Maccheroncini al ferretto con salsiccia, peperoni e funghi Maccheroncini al ferretto met worstjes, paprika en champignons Maccheroncini al ferretto à la saucisse, poivrons et champignons	€ 16,80
Fettuccine 'Bottega': cozze, vongole, mazzancolle, asparagi Fettuccine 'Bottega': mosselen, schelpdieren, scampi, asperges Fettuccine 'Bottega': moules, palourdes, scampis, asperges	€ 18,50
Trio di pasta (tortelloni ricotta – ravioli al tartufo – tagliatelle ai funghi con parma) Trio van pasta (tortelloni van ricotta – ravioli met truffel – tagliatelle met champignons en Parmaham) Trio de pâtes (tortelloni à la ricotta – ravioli à la truffe – tagliatelle aux champignons et jambon de Parme)	€ 16,90
Visgerechten - Poissons	
Salmone roti con salsa di spumante, pure di patate e legumi Gebraden zalm met aardappelpuree, spumantesaus en groenten Saumon braisé à la purée de pommes de terre, sauce spumante et légumes	€ 24,50
Pesce spada della casa (capperi, olive nere, pomodorini) con legumi Gebraden zwaardvis op onze wijze (kappertjes, zwarte olijven, kerstomaatjes) met groenten Espadon rôti à notre façon (câpres, olives noires, tomates cerises) avec légumes	€ 26,50
Filetto di rombo, salsa al basilico, pure e verdure di stagione Tarbotfilet, basilicumsaus, puree en seizoensgroenten Filet de turbot, sauce au basilic, purée et légumes de saison	€ 28,00
Vleesgerechten - Viandes	
Tagliata di manzo, rucola e parmigiano Runderlapje op een bedje van rucola en parmezaanse kaas Emincé de boeuf sur un lit de roquette et parmesan	€ 26,00
Fileto d'agnello in crosta d'erbe, gratin dauphinois Lamsfilet met een kruidenkorst, gratin dauphinois Filet d'agneau en croûte d'herbes, gratin dauphinois	€ 26,50
Tartara all'italiana, con parmigiano, capperi, pinoli, insalata, pomodori secchi e patatine fritte Italiaanse tartaar, parmezaan, kappertjes, pijnboompitten, droogde tomaten, salade en frietjes Tartare de boeuf à l'italienne, copeaux de parmesan, câpres, pignons de pin, tomates séchées, salade et frites	€ 17,50
Involtilino di vitello, crema al taleggio con pasta Kalfsrollade met een crème van taleggio, geserveerd met pasta Roulade de veau, crème de taleggio, servi aux pâtes	€ 19,50
Scaloppina di vitello 'Bottega' melanzane e scamorza con pasta Kalfskotelet 'Bottega' met aubergines, gerookte kaas en pasta Escalope de veau 'Bottega' aux aubergines, fromage fumé et pâtes	€ 19,50
Osso buco alla Milanese con pasta Osso buco op Milanese wijze met pasta / Osso buco à la Milanaise aux pâtes	€ 25,50
Filetto di manzo con salsa alla scelta 'gorgonzola / pizzaiola' Runderfilet met een saus naar keuze 'gorgonzola / pizzaiola' Filet de boeuf, sauce au choix 'gorgonzola' / 'pizzaiola'	€ 28,00

HEEFT U EEN VOEDSELALLERGIE ? LAAT HET WETEN AAN ONS PERSONEEL ! / VOUS SOUFFREZ D'ALLERGIE ALIMENTAIRE ? FAITES-LE SAVOIR A NOTRE PERSONNEL !

DE 14 ALLERGENEN / LES 14 ALLERGENES : 1. Schaaldieren (gamba's, garnalen, krab, kreeft, scampi) en producten op basis van schaaldieren; 2. Eieren en producten op basis van eieren, zoals puree, pasta, quiche, mayonaise; 3. Vis en producten op basis van vis (gelatine op basis van vis, kaviaar, surimi); 4. Aardnoten en producten op basis van aardnoten, zoals borrelnotjes, chili con carne, ontbijtgranen; 5. Glutenbevattende granen zoals tarwe, rogge, gerst en haver; 6. Soja en allerlei afgeleide producten (bouillonblokjes, chocolade, ijs, mayonaise, ontbijtgranen, seitan, snacks, tofu, vleesvervangers); 7. Lupine (vaak gebruikt als vervanger van soja) en producten op basis van lupine (vooral bakkerijproducten); 8. Melk (inclusief lactose); 9. Noten: amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten; 10. Selderij (bleekselder, bladselder, knolselder...) en producten op basis van selderij; 11. Mosterd en producten op basis van mosterd; 12. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad (falafel, hummus, energierepen); 13. Zwaveldioxide (zit bijvoorbeeld in champignons, druiven) en sulfieten (meer dan 10 mg/kg of liter aanwezig is); 14. Weekdieren: schelpdieren zoals mosselen, oesters, sint-jacobsschelpen, scheermessen en producten op basis van weekdieren

LES 14 ALLERGENES : 1. Les crustacés (les gambas, les crevettes, le crabe, le homard, les scampi) et les produits à base de crustacés; 2. Les oeufs et les produits à base d'oeufs (la purée, les pâtes, la quiche, la mayonnaise, etc.); 3. Les poissons et produits à base de poisson (la gélatine à base de poisson, le caviar, le surimi, etc.); 4. Les arachides et les produits à base d'arachides tels que les mélanges de noix pour apéritif, le chili con carne, les céréales de petit-déjeuner, etc; 5. Les céréales qui contiennent du gluten telles que le blé, le seigle, l'orge et l'avoine; 6. Le soja et toutes sortes de produits dérivés (les cubes de bouillon, le chocolat, les glaces, la mayonnaise, les céréales de petit-déjeuner, le seitan, les snacks, le tofu, les substituts de viande, etc.); 7. Le lupin (souvent utilisé comme substitut au soja) et les produits à base de lupin (surtout les produits de boulangerie); 8. Le lait (y compris le lactose); 9. Les fruits à coque: les amandes, les noisettes, les noix, les noix de cajou, les noix de pécan, les noix du Brésil, les pistaches, les noix de macadamia, etc; 10. Le céleri (le céleri en branches, le céleri à côtes, le céleri rave) et les produits à base de céleri; 11. La moutarde et les produits à base de moutarde; 12. Les graines de sésame et les produits à base de graines de sésame (les falafels, le houmous, les barres énergisantes, le pain, etc.); 13. Le dioxyde de soufre ou le sulfite présent dans les champignons, les raisins, les additifs, etc. doit être mentionné uniquement si sa teneur est supérieure à 10 mg par kilo ou par litre; 14. Les mollusques: les coquillages tels que les moules, les huîtres, les coquilles St-Jacques, les couteaux, etc.