

# *I nostri Impasti*

## **NAPOLETANO**

Classico impasto napoletano lievitato 48H con bordi di 1-2 cm e interni di 3 mm.

## **TRITICUM**

Impasto "antico" con farina macinata a pietra e germe di grano. Ha il 40% dei carboidrati in meno. Bordi alti 0,5-1 cm.

## **SENZA GLUTINE NAPOLETANA**

Impasto per celiaci e intolleranti al glutine con bordi e interni più alti e soffici.

## **INTEGRALE**

Impasto sottile composto da farina integrale al 100% derivante dalla macinazione di tutta la parte del chicco di grano.

(Il nostro impasto base)

## **EMILIANO CLASSICO**

Impasto emiliano sottile e a tratti croccante molto delicato al palato.

## **KAMUT KHORASAN**

Impasto sottile a base di kamut, uno dei cereali esistenti più completi. Leggero e digeribile.

## **SENZA GLUTINE SOTTILE**

Impasto per celiaci e intolleranti al glutine con bordi e interni sottili.

## **LOW CARB HI PRO**

Impasto "fit" soffice con l'80% di carboidrati in meno il 200% di proteine vegetali in più

## *Variazioni*

|  |         |
|--|---------|
| DOPPIO IMPASTO EMILIANO                  | € 1,00  |
| MOZZARELLA SENZA LATTOSIO                | € 2,00  |
| TIRATA                                   | € 1,00  |
| TIRATISSIMA                              | € 2,00  |
| GIGANTE                                  | € 3,00  |
| BABY                                     | € -0,50 |
| IMPASTO INTEGRALE / TRITICUM / KAMUT     | € 2,00  |
| SENZA GLUTINE / SENZA GLUTINE NAPOLETANO | € 2,50  |
| IMPASTO ALLA NAPOLETANA                  | € 1,50  |

























































## *Aggiunta di Ingredienti*

|  |        |
|--|--------|
| FIOTTO DI CULATELLO, STRACCIATELLA, BRESAOLA, CRUDO DI PARMA 24M, BUFALA, FUNGHI PORCINI, FUNGHI TARTUFATI, CREMA TARTUFATA, SPECK, PARMIGIANO 24M, GAMBERETTI, GORGONZOLA, NOCI, TONNO, ACCIUGHE, GRANELLA PISTACCHIO, CREMA DI PISTACCHIO, POMODORI SECCHI, CARCIOFI GRIGLIATI | € 2,50 |
| BURRATA 100 gr   | € 3,50 |
| ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO  | € 4,50 |
| ALTRE AGGIUNTE   | € 1,00 |

**COPERTO  
SERVIZIO TORTA**

















€ 2,20  
€ 0,50

## Le nostre Pizze (impasto sottile)



- SAPORITA**     
POMODORO, MOZZARELLA, SPINACI, CIPOLLA, PANCETTA, PARMIGIANO 24MESI € 8,00
- VAGABONDA**    
POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, POMODORINI, MELANZANE € 7,50
- CONTADINA**     
POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA, FUNGHI FRESCHI, RUCOLA, PARMIGIANO A SCAGLIE 24MESI € 8,50
- BOSCAIOLA**     
POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI, FUNGHI TARTUFATI, FUNGHI TRIFOLATI, FUNGHI FRESCHI, FUNGHI BIANCHI € 8,50
- PIEMONTESE**    
POMODORO, MOZZARELLA, BRIE, FUNGHI FRESCHI, RADICCHIO ROSSO € 7,50
- POSEIDONE**            
POMODORO, MOZZARELLA, COZZE, SEPIE, MOSCARDINI, GAMBERI, AGLIO, PREZZEMOLO € 9,50
- TIROLESE**     
POMODORO, MOZZARELLA, SPECK, GORGONZOLA, NOCI € 9,00
- ANTICHI SAPORI**    
POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI TARTUFATI, GORGONZOLA, SPECK € 9,00
- TRICOLORE**     
POMODORO, BUFALA, CRUDO PARMA 24MESI, RUCOLA, PARMIGIANO A SCAGLIE 24MESI € 9,00
- GOLOSA**     
POMODORO, MOZZARELLA, CRUDO PARMA 24MESI, RUCOLA, PARMIGIANO A SCAGLIE 24MESI € 8,50
- ARTEMIO**     
POMODORO, MOZZARELLA, CREMA TARTUFATA, PARMIGIANO 24MESI, CRUDO PARMA 24MESI € 8,50
- FEDE**        
POMODORO, MOZZARELLA, GAMBERETTI, ZUCCHINE € 8,50
- DORO**    
POMODORO, BUFALA, RUCOLA, FUNGHI FRESCHI, PANCETTA € 8,50
- EMMA**    
POMODORO, MOZZARELLA, WÜRSTEL, SALSICCIA, PATATE FRITTE € 8,50
- MODENESE**      
POMODORO, MOZZARELLA, RUCOLA, PARMIGIANO A SCAGLIE 24M, ACETO BALSAMICO € 8,50
- FERRARESE**    
POMODORO, MOZZARELLA, SALAME ZIA FERRARESE COTTO IN FORNO € 8,00
- MAZZINI**     
POMODORO, MOZZARELLA, PANCETTA, UOVO STRAPAZZATO, PARMIGIANO 24MESI € 8,00

\*Per intolleranze e/o allergie si prega di farlo presente al personale di sala.

## Le nostre Pizze (impasto sottile)

- TRENTINA**     
POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLA, PARMIGIANO 24MESI, SPECK € 8,50
- MASCALZONE**    
METÀ PIZZA, METÀ CALZONE, POMODORO, MOZZARELLA, COTTO, FUNGHI FRESCHI,  
CORNICE DI SALSICCIA, FUNGHI TARTUFATI, SPECK € 8,50
- STRACCIATELLA**    
POMODORO, MOZZARELLA, STRACCIATELLA, FIOCCO DI CULATELLO € 8,50
- LEGGERA**     
POMODORO, POCA MOZZARELLA, POMODORINI, RUCOLA, ACETO BALSAMICO € 8,00
- TARTUFATA**    
POMODORO, MOZZARELLA, CREMA TARTUFATA, FUNGHI FRESCHI € 8,00
- BURRU**    
POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, SALAME PICCANTE, PANCETTA € 8,00
- VALTELLINA**    
POMODORO, MOZZARELLA, FINFERLI, SPECK € 8,50

## Pizze senza Glutine














































- MARTIN**   
POMODORO, MOZZARELLA, COTTO, FUNGHI FRESCHI € 10,00
- PEDRO**   
POMODORO, MOZZARELLA, CRUDO PARMA 24MESI, RUCOLA € 10,00
- GOLETTA**    
POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA, PARMIGIANO A SCAGLIE 24MESI € 10,00
- NOSTRANA**   
POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA € 10,00
- ZOLA**   
POMODORO, MOZZARELLA, CRUDO PARMA 24MESI, GORGONZOLA € 10,00
- BRIENZA**   
POMODORO, MOZZARELLA, BRIE € 10,00

### COMPONI LA TUA PIZZA SENZA GLUTINE CON I SEGUENTI INGREDIENTI:

POMODORO, MOZZARELLA, P. COTTO, P. CRUDO DI PARMA, FUNGHI FRESCHI, FUNGHI TRIFOLATI, BRESAOLA, PARMIGIANO REGGIANO, SALSICCIA, BRIE, GORGONZOLA, BURRATA, RADICCHIO, PATATE AL FORNO, WURSTEL, POMODORINI

\*Per intolleranze e/o allergie si prega di farlo presente al personale di sala.

## Classiche (impasto sottile)

|  |        |
|--|--------|
| <b>STRIA</b>    | € 3,50 |
| <b>MARGHERITA</b>  <br>POMODORO, MOZZARELLA  | € 5,20 |
| <b>CAPRESE</b>  <br>POMODORO, BUFALA, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORINI, BASILICO FRESCO  | € 8,00 |
| <b>FUNGHI TARTUFATI</b>  <br>POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI TARTUFATI  | € 8,00 |
| <b>FUNGHI PORCINI</b>  <br>POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI  | € 8,00 |
| <b>SALAME PICCANTE</b>  <br>POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE  | € 7,00 |
| <b>SALSICCIA</b>  <br>POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA  | € 7,00 |
| <b>COTTO</b>  <br>POMODORO, MOZZARELLA, COTTO  | € 7,00 |
| <b>CRUDO</b> (di Parma 24 mesi o più)  <br>POMODORO, MOZZARELLA, CRUDO DI PARMA  | € 8,50 |
| <b>BRESAOLA</b>  <br>POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA  | € 8,50 |
| <b>CALZONE</b>  <br>POMODORO, MOZZARELLA, COTTO, FUNGHI TRIFOLATI  | € 7,50 |
| <b>FUNGHI FRESCHI</b>  <br>POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI FRESCHI  | € 7,00 |
| <b>PATATE AL FORNO</b>  <br>POMODORO, MOZZARELLA, PATATE AL FORNO  | € 7,00 |
| <b>BUFALA</b>  <br>POMODORO, BUFALA  | € 8,00 |
| <b>NAPOLI</b>   <br>POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE  | € 6,50 |
| <b>ROMANA</b>   <br>POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI                                 | € 7,00 |
| <b>QUATTRO STAGIONI</b>  <br>POMODORO, MOZZARELLA, COTTO, FUNGHI TRIFOLATI, SALSICCIA, CARCIOFI  | € 7,80 |
| <b>QUATTRO FORMAGGI</b>   <br>POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, EMMENTAL, PARMIGIANO 24MESI | € 7,80 |
| <b>CAPRICCIOSA</b>  <br>POMODORO, MOZZARELLA, COTTO, FUNGHI TRIFOLATI, CARCIOFI  | € 7,80 |
| <b>GARRETTIERA</b>   <br>POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLA                               | € 7,80 |
| <b>VERDURE MISTE</b>  <br>POMODORO, MOZZARELLA, POMODORINI, RADICCHIO ROSSO, FUNGHI FRESCHI, ASPARAGI, MELANZANE, ZUCCHINE, SPINACI  | € 7,80 |

\*Per intolleranze e/o allergie si prega di farlo presente al personale di sala.

### VERDURE GRIGLIATE



POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI

€ 8,00

### FUNGHI TRIFOLATI



POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI TRIFOLATI

€ 7,00

### WÜRSTEL



POMODORO, MOZZARELLA, WÜRSTEL

€ 7,00

### GORGONZOLA



POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA

€ 7,50

### CARCIOFI



POMODORO, MOZZARELLA, CARCIOFI

€ 7,00

### PATATOSA



POMODORO, MOZZARELLA, PATATINE FRITTE

€ 7,00

### SCAMORZA



POMODORO, MOZZARELLA, SCAMORZA

€ 6,80

## Pizze Bianche

### GENERENTOLA



MOZZARELLA, RAGÙ, PARMIGIANO 24MESI, CREMA DI ZUCCA

€ 8,00

### RAPERONZOLO



MOZZARELLA, SALSICCIA, CIPOLLA, FUNGHI TRIFOLATI

€ 7,50

### POLLON



MOZZARELLA, SCAMORZA, SPECK, NOCI

€ 7,50

### MAX



MOZZARELLA, SALSICCIA, CREMA DI ZUCCA, PARMIGIANO 24MESI, ACETO BALSAMICO

€ 7,50

## Pizze Rosse

### VEGANA



POMODORO, OLIVE TAGGIASCHE, BASILICO FRESCO, POMODORINI

€ 7,50

### MARINARA



POMODORO, AGLIO, ORIGANO

€ 4,70

### POVERA



POMODORO, TONNO, ACCIUGHE, ORIGANO, CAPPERI

€ 8,00

### MALGA



POMODORO, GORGONZOLA, RADICCHIO ROSSO, NOCI

€ 8,00

\*Per intolleranze e/o allergie si prega di farlo presente al personale di sala.

# Pizze alla Napoletana

(alta con bordi da 1 a 2 cm con interni di 3 mm.)

- TOTO'**   € 9,00  
BUFALA, FRIARIELLI, SALSICCIA, BASILICO FRESCO
- A FIERRU E FOCU**   € 9,00  
POMODORO, BUFALA, SALAME PICCANTE, BASILICO FRESCO
- VESUVIO**    € 9,00  
POMODORO, BUFALA, CAPPERI, ACCIUGHE, BASILICO FRESCO
- TROISI**   € 9,00  
POMODORO, BUFALA, RICOTTA, SALAME PICCANTE, BASILICO FRESCO
- MARADONA**   € 9,00  
POMODORO, STRACCIATELLA, CRUDO PARMA 24MESI, POMODORINI
- PINUCCIO**   € 9,00  
POMODORO, BUFALA FUORI FORNO, FRIARIELLI
- BURRATA**   € 10,00  
POMODORO, POMODORINI, RUCOLA, BURRATA
- PRELIBATA**      € 10,00  
MOZZARELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO, POMODORI SECCHI,  
MORTADELLA BOLOGNESE IGP, PARMIGIANO 24MESI, ACETO BALSAMICO
- MAESTRALE**    € 10,00  
POMODORO, MOZZARELLA, CARCIOFI GRIGLIATI, SALAME HABANERO, DATTERINI GIALLI,  
POMODORI SECCHI
- PONENTE**     € 10,00  
MOZZARELLA, PESTO GENOVESE, PATATE AL FORNO, BURRATA,  
POMODORINI PACHINO
- BOLOGNESE MAXI**    € 15,50  
DOPPIO IMPASTO NAPOLETANO, MOZZARELLA, 3 BURRATINE (300gr. circa) MORTADELLA BOLOGNESE,  
CREMA DI PISTACCHIO DI BRONTE
- BURRATONA MAXI 2.0**   € 15,50  
DOPPIO IMPASTO NAPOLETANO, POMODORO SAN MARZANO SCHIACCIATO A MANO,  
3 BURRATINE (300gr. circa), DATTERINI GIALLI, RUCOLA, CRUDO PARMA 24MESI
- BURRATONA MAXI**   € 15,50  
DOPPIO IMPASTO NAPOLETANO, POMODORO SAN MARZANO SCHIACCIATO A MANO, 3 BURRATINE (300gr. circa),  
BASILICO, RUCOLA, POMODORINI, OLIO EXTRAVERGINE CENTENARIO DI SPOLETO, ORIGANO DI PANTELLERIA
- PANTELLERIA**    € 10,00  
MOZZARELLA, POMODORO SAN MARZANO SCHIACCIATO A MANO, OLIVE TAGGIASCHE,  
CARCIOFI ROMANI GRIGLIATI, FRUTTO DEL CAPPERO, ORIGANO DI PANTELLERIA
- W L'ITALIA**   € 9,00  
POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, CIPOLLA DI TROPEA, PATATE AL FORNO
- FIOR DI PISTACCHI**    € 10,00  
POMODORO, MOZZARELLA, STRACCIATELLA, CRUDO PARMA 24MESI, GRANELLA DI PISTACCHIO

\*Per intolleranze e/o allergie si prega di farlo presente al personale di sala.

## Le Regine (alla napoletana)

(alta con bordi da 1 a 2 cm con interni di 3 mm.)

- REGINA**   € 8,00  
POMODORO, BUFALA CAMPANA DOP, BASILICO
- REGINA PREGIATA**   € 10,00  
BUFALA CAMPANA DOP FUORI FORNO, SAN MARZANO SCHIAC. A MANO,  
OLIO PREGIATO MORAILOLO, BASILICO
- REGINA PICCANTE**   € 11,00  
BUFALA CAMPANA DOP, SAN MARZANO SCHIAC. A MANO, NDUJA CALABRESE, BASILICO,  
OLIO PREGIATO MORAILOLO
- REGINA CANTABRICA**    € 12,00  
BUFALA CAMPANA DOP, SAN MARZANO, ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO, BASILICO
- REGINA GOLOSA**    € 12,00  
BUFALA CAMPANA DOP FUORI FORNO, SAN MARZANO SCHIAC. A MANO, OLIO MORAILOLO DOP,  
CRUDO PARMA 24MESI, PARMIGIANO 24MESI, BASILICO

## Pizze Triticum

(con meno di 40% di carboidrati rispetto ad altri impasti)

- ZUCCOTTA**    € 10,00  
MOZZARELLA, CREMA DI ZUCCA, GRANA, PANCETTA
- HABANERO**   € 10,00  
POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, CIPOLLA DI TROPEA,  
SALAME PICCANTE HABANERO, OLIVE TAGGIASCHE
- CINQUE TERRE**      € 10,00  
MOZZARELLA, PESTO ALLA GENOVESE, STRACCIATELLA,  
POMODORI SECCHI
- SARIBA**   € 10,00  
SALSA SARIBA DOLCEMENTE PICCANTE AL PEPERONCINO JALAPENO,  
SALSICCIA, STRACCIATELLA, CIPOLLA DI TROPEA

## Pizze al Metro

- MEZZO METRO MARGHERITA € 16,00  
MEZZO METRO FARCITA MAX 3 GUSTI € 22,00  
MEZZO METRO FARCITA MAX 6 GUSTI € 26,00

\*Per intolleranze e/o allergie si prega di farlo presente al personale di sala.

# Menù Ristorante

## Antipasti

|  |   |                             |
|--|---|-----------------------------|
| <b>BRESAOLA RUCOLA E GRANA</b>   |     | € 9,50                      |
| <b>TAGLIERE ALL' EMILIANA</b> SALUMI E FORMAGGI MISTI CON PIADINA        |     | € 12,00                     |
| <b>CRUDO DI PARMA 24MESI</b> CON BURRATA / BUFALA / MOZZ. SENZA LATTOSIO |   | € 10,00 / € 12,00 / € 14,00 |
| <b>GRAN FRITTO MASCALZONE</b>  |           | € 10,00                     |
| FIORI DI ZUCCA, OLIVE ALL'ASCOLANA, VERDURE PASTELATE, PATATINE FRITTE   |   |                             |





## Primi Piatti

|  |   |         |
|--|---|---------|
| <b>TORTELLI DI RICOTTA BURRO E SALVIA</b>  |      | € 13,00 |
| <b>TORTELLINI ALLA CREMA DI PARMIGIANO</b> |      | € 13,00 |
| <b>TORTELLINI AL TARTUFO</b>               |      | € 15,00 |
| <b>TAGLIATELLE AL RAGU'</b>                |     | € 10,00 |
| <b>CAPPELLACCI DI ZUCCA AL RAGU'</b>       |     | € 14,00 |
| <b>CAPPELLACCI DI ZUCCA BURRO E SALVIA</b> |      | € 13,00 |
| <b>GRAMIGNA PANNA E SALSICCIA</b>          |      | € 10,00 |

## Secondi Piatti

|  |  |         |
|--|--|---------|
| <b>COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE</b>           |         | € 10,00 |
| <b>SCALOPPINA AI PORCINI</b>                                 |   | € 10,00 |
| <b>SCALOPPINA AL LIMONE</b>                                  |  | € 10,00 |
| <b>SCALOPPINA ALL'ACETO BALSAMICO</b>                        |   | € 10,00 |
| <b>HAMBURGER DI BOVINO SCELTO CON PATATE AL FORNO/FRITTE</b> |   | € 13,00 |

## Contorni

|   |   |        |
|---|---|--------|
| <b>PATATE FRITTE</b>  |    | € 4,50 |
| <b>OLIVE ALL'ASCOLANA</b>   |          | € 4,50 |
| <b>FIORI DI ZUCCA</b>   |         | € 4,50 |
| <b>PATATE AL FORNO</b>  |   | € 5,00 |
| <b>VERDURE PASTELATE</b>  |    | € 4,50 |
| <b>VERDURE GRIGLIATE</b>  |   | € 5,00 |
| <b>INSALATA MISTA</b> INSALATA VERDE, RADICCHIO ROSSO, POMODORINI, RUCOLA |   | € 6,00 |
| <b>Ketchup e Maionese + €0,20</b>   |   |        |

\*Per intolleranze e/o allergie si prega di farlo presente al personale di sala.

# Menù Ristorante

**Filetteria**

PORZIONI MINIMO 220GR

## **FILETTO ALLA GRIGLIA**

FILETTO DI BOVINO ARGENTINO ALLA GRIGLIA

€ 21,00

## **FILETTO AI FUNGHI PORCINI**

FILETTO DI BOVINO ARGENTINO, FUNGHI PORCINI DELL'APPENNINO TOSCO EMILIANO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, PREZZEMOLO

€ 23,00

## **FILETTO AL PEPE VERDE**

FILETTO DI BOVINO ARGENTINO, PEPE VERDE IN SALAMOIA, BURRO, SFUMATO AL VINO BIANCO

€ 23,00

## **FILETTO ALL'ACETO BALSAMICO**

FILETTO DI BOVINO ARGENTINO, ACETO BALSAMICO DI MODENA DOP, GLASSA DI ACETO BALSAMICO DI MODENA, BURRO

€ 23,00

## **FILETTO AL GORGONZOLA**

FILETTO DI BOVINO ARGENTINO, GORGONZOLA DOP, BURRO, SFUMATURA AL VINO BIANCO

€ 23,00

## **FILETTO ALLA SARIBA**

FILETTO DI BOVINO ARGENTINO, SALSA SARIBA DOLCEMENTE PICCANTE AL PEPERONCINO JALAPENO, OLIVE TAGGIASCHE, SFUMATURA ALLA BIRRA MORETTI BAFFO D'ORO

€ 23,00

## **FILETTO AL TARTUFO**

FILETTO DI BOVINO ARGENTINO, CREMA DI TARTUFO, BURRO, SFUMATURA AL VINO BIANCO

€ 25,00

## **Tagliate del Mascalzone**

### **TAGLIATA DI MANZO**

TAGLIATA DI MANZO, RUCOLA, POMODORINI

€ 20,00

### **TAGLIATA SARIBA**

TAGLIATA DI MANZO, SALSA SARIBA DOLCEMENTE PICCANTE AL PEPERONCINO JALAPENO, OLIVE TAGGIASCHE

€ 22,00

### **TAGLIATA TRICOLORE**

TAGLIATA DI MANZO, SCAGLIE DI PARMIGIANO 24MESI, BURRATA PUGLIESE DOP, RUCOLA, POMODORINI PACHINO

€ 25,00

**\*Per intolleranze e/o allergie si prega di farlo presente al personale di sala.**

## Bevande

### BIBITE ALLA SPINA

ACQUA 75 CL

COCA COLA 40 CL

COCA COLA 1 LT

€ 2,30

€ 4,10

€ 8,40

### BIBITE IN BOTTIGLIA 0,33LT

COCA COLA, FANTA, SPRITE, COCA COLA ZERO

€ 3,30

### BIBITE IN LATTINA 0,33LT

COCA COLA DECAFFEINATA

THE AL LIMONE

THE ALLA PESCA

€ 3,30

€ 3,20

€ 3,20

### VINO ALLA SPINA

1/4 LITRO

1/2 LITRO

1 LITRO

€ 2,60

€ 4,60

€ 8,60

## Birre alla Spina

MORETTI BAFFO D'ORO 0,20 alc 4,6%

€ 3,30

MORETTI BAFFO D'ORO 0,40 alc 4,6%

€ 4,50

MORETTI BAFFO D'ORO 1 Lt alc 4,6%

€ 8,70

MORETTI LA ROSSA 0,20 alc 7,2%

€ 3,90

MORETTI LA ROSSA 0,40 alc 7,2%

€ 5,10

MORETTI LA ROSSA 1Lt alc 7,2%

€ 11,50

ERDINGER BIRRA WEIZEN 0,30 alc 5,3%

€ 3,90

ERDINGER BIRRA WEIZEN 0,50 alc 5,3%

€ 5,40

ERDINGER BIRRA WEIZEN 1 Lt alc 5,3%

€ 12,00

# Birre in Bottiglia

## **LAGUNITAS IPA**

NAZIONALITÀ: USA - STILE: IPA - COLORE: ORO CARICO - GRADO ALCOLICO: 6,20%  
TEMP. DI SERVIZIO: 7° - 10° C - FERMENTAZIONE: ALTA - FORMATO: 35,5 cl.

€ 5,80

## **ICHNUSA NON FILTRATA**

NAZIONALITÀ: ITALIA - STILE: LANGER - COLORE: CHIARA - GRADO ALCOLICO: 5,00%  
TEMP. DI SERVIZIO: 3° C - FERMENTAZIONE: BASSA - FORMATO: 33 cl.

€ 4,50

## **VELDENSTEINER PILS**

NAZIONALITÀ: GERMANIA - STILE: PILS - COLORE: CHIARA - GRADO ALCOLICO: 4,80%  
TEMP. DI SERVIZIO: 6° - 8° C - FERMENTAZIONE: BASSA - FORMATO: 50 cl.

€ 5,40

## **HEINEKEN 0.0**

NAZIONALITÀ: OLANDA - STILE: LAGER - COLORE: CHIARA - GRADO ALCOLICO: 0,0%  
TEMP. DI SERVIZIO: 2° - 3° C - FERMENTAZIONE: BASSA - FORMATO 33 cl.

€ 4,50

## **PAULANER**

NAZIONALITÀ: GERMANIA - STILE: WEIZEN - COLORE: CHIARA - GRADO ALCOLICO: 5,5%  
TEMP. DI SERVIZIO: 8° - 10° C - FERMENTAZIONE: ALTA - FORMATO 33 cl.

€ 5,50

## **BARCH ROSSA**

NAZIONALITÀ: ITALIA - STILE: TRAPPISTA - COLORE: AMBRATA - GRADO ALCOLICO: 5,9%  
TEMP. DI SERVIZIO: 7° - 9° C - FERMENTAZIONE: ALTA - FORMATO: 50 cl.

€ 6,50

## **DAURA DAMM (SENZA GLUTINE)**

NAZIONALITÀ: SPAGNA - STILE: LAGER - COLORE: GIALLO D'ORATO - GRADO ALCOLICO: 5,4%  
TEMP. DI SERVIZIO: 6° - 8° C - FERMENTAZIONE: BASSA - FORMATO: 33 cl.

€ 4,90

## **ENTROPIA (SENZA GLUTINE)**

NAZIONALITÀ: ITALIA - STILE: ALE - COLORE: CHIARA - GRADO ALCOLICO: 4,8%  
TEMP. DI SERVIZIO: 7° C - FERMENTAZIONE: ALTA - FORMATO 33 cl.

€ 5,00

# Carta dei Vini

## Vini Bianchi

**PIGNOLETTO COLLI BOLOGNESI** (12,5%vol) €19,00  
DOC FRIZZANTE da uve pignoletto  
CINTI FLORIANO - SASSO MARCONI (BO)

**PASSERINA "SPINELLI SERRANELLA IGT BIO"** (12% vol) € 19,00  
IGT da uve 100% Passerina  
CHIETI

**FALANGHINA IGT** (13% vol) € 18,00  
Picco dell'angelo Falanghina  
San Salvatore 1988 - Giungano (SA)

## Vini Rossi

**LAMBRUSCO "IL SIGNOR CAMPANONE DOC"** (11% vol) € 17,00  
Da uve Salanino 80% e Sorbara 20%  
LOMBARDINI - NOVELLARA (RE)

**LAMBRUSCO "IL CAMPANONE DOC"** (11% vol) € 10,00  
Da uve lambrusco - da lt 0,375  
LOMBARDINI - NOVELLARA (RE)

**SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE DOC** (12% vol) €9,00  
BALITORE BALIA DI ZOLA - MODIGLIANA (FC) da lt 0,375

**SANGIOVESE DI ROMAGNA** (13% vol) €16,00  
"VIGNA DEL FICO GRANDE" da uve sangiovese  
PODERI DAL NESPOLI - CIVITELLA DI ROMAGNA (FC)

**PRINCIPE N** (13% vol) € 20,00  
Nero d'Avola Biologico  
SPADAFORA - C.da VIRZI MONREALE (PA)

**SANNIO AGLIANICO DOC** (14% vol) €18,00  
ELENA CATALANO - BENEVENTO (BN)

## Bollicine

**SUTTO PROSECCO EXTRA DRY DOC** (11% vol) € 18,00  
Da uve Glera / SUTTO SALGAREDA - TREVISO (TV)

**SUTTO PROSECCO EXTRA DRY DOCG** (11% vol) € 20,00  
Da uve Glera da lt. 0,75 / SUTTO SALGAREDA - CONEGLIANO VALDOBBIADENE (TV)

**SUTTO PROSECCO EXTRA DRY DOCG** (11% vol) € 10,00  
Da uve Glera da lt. 0,375 / SUTTO SALGAREDA - CONEGLIANO VALDOBBIADENE (TV)

**SUTTO PROSECCO BRUT DOCG** (11% vol) € 20,00  
Da uve Glera / SUTTO SALGAREDA - CONEGLIANO VALDOBBIADENE (TV)

**MEROTTO GRAN CUVÉE ROSÉ BRUT** (11,5% vol) €20,00  
Da uve Pinot Nero 100% / MEROTTO - PIAVE (TV)

**FRANCIACORTA LE VEDUTE BRUT DOCG** (12,5% vol) €28,00  
Da uve 80% Chardonnay e 20% Pinot Nero / LE VEDUTE - ROVATO (BS)

**GIANNI DOGLIA MOSCATO D'ASTI GIOSTRA** (5% vol) € 20,00  
Da uve 100% Moscato Bianco - CASTAGNOLE DELLE LANZE (AT)