

menu



Aperitivi

Analcolico della casa	2,50	Hugo	5,00
Aperol Spritz	4,50	Negroni	5,00
Campari Spritz	4,50	Americano	5,00
Campari Lemon	4,50		

La Cantina I Bianchi

14	Appassilento bianco IGT "Farina" Veneto 75cl.	12,20
11	Custoza Doc "A. Piona" Veneto 75cl.	14,00
12	Soave classico "Pieropan" Veneto 75cl.	19,60
13	Gewurztraminer Doc "Traval" A. Adige 75cl.	19,20
15	Lugana "Santa Cristina" Lombardia 75cl.	20,60
17	Lugana "Ca' dei Frati" Lombardia 75cl.	19,50
20	Pinot Grigio Doc "Santa Margherita" 75cl.	13,20
21	Muller Thurgau "Traval" A. Adige 75cl.	19,50
22	Chardonnay Igt "Santa Margherita" 75cl.	12,20

FRIZZANTI SPUMANTI E DOLCI

1	Verde Piona "A. Piona" Veneto 75cl.	12,80
3	Godo' bianco "Farina" Veneto 75cl.	13,80
2	Prosecco millesimato di Valdobbiadene "Col Vetoraz" Veneto 75cl.	19,60
7	Prosecco millesimato di Valdobbiadene "Val D'Oca" Veneto 75cl.	17,20
4	Franciacorta Brut "Bellavista" Lombardia 75cl.	38,50
6	Veuve Clicquot Ponsardin Francia 75cl.	42,50
5	Moet & Chandon Francia 75cl.	41,00
8	Ferrari spumante brut Trentino 75cl.	21,00
9	Ferrari spumante Perlé Trentino 75cl.	30,90
92	Moscato d'Asti "Fontanafredda" Piemonte 75cl.	14,20
93	Recioto della Valpolicella "Farina" 75cl.	27,60

I Rossi

53	Teroldego Rotaliano Doc "Mezzacorona" Trentino 75cl.	12,20
54	Cabernet "Maculan" Friuli 75cl.	15,20
41	Bardolino Doc "Farina" Veneto 75cl.	12,20
42	Appassimento rosso Veneto IGT "Farina" Veneto 75cl.	12,20
43	Rosso Trevenezie IGT "Nodo d'Amore" Veneto 75cl.	19,50
44	Valpolicella Classico Superiore Doc "Farina" Veneto 75cl.	14,00
48	Valpolicella Ripasso M. Corna "Farina" Veneto 75cl.	18,20
51	Amarone Valpolicella "Farina" Veneto 75cl.	28,50
46	Valpolicella Classico "Allegrini" Veneto 75cl.	18,20
56	La Grola "Allegrini" Veneto 75cl.	30,50
47	Valpolicella Superiore "Allegrini" Veneto 75cl.	20,50
50	Palazzo della Torre Igt "Allegrini" Veneto 75c.	23,50
62	Valpolicella Classico "Il Re Pazzo" Veneto 75cl.	17,70
59	Valpolicella Classico Ripasso Sup. "Il Re Pazzo" Veneto 75cl.	23,70
60	Mappale 108 Igt Rosso "Il Re Pazzo" Veneto 75cl.	19,70
61	Amarone Docg Classico "Il Re Pazzo" Veneto 75cl.	37,70

I ROSATI

31	Bardolino Chiaretto Doc "A. Piona" Veneto 75cl.	12,60
32	Godo' rosato "Farina" Veneto 75cl.	13,80

Piatti Unici

Degustazione “Gran Mare” (Consigliato per 2 persone)	29,50
<i>Gamberetti in salsa rosa, insalata di frutti di mare, carpaccio di pesce spada, salmone affumicato, capesante gratinate e bruschetta con dadolata di pomodori</i>	
Degustazione “Laguna” (Consigliato per 2 Persone)	27,50
<i>Tartar di tonno fresco, gamberetti in salsa rosa, insalata di frutti di mare, polentina e baccalà e code di gambero con ananas e crema di aceto balsamico</i>	
Panara di mare (consigliato per 2 persone)	30,00
<i>Carpaccio di tonno con cipolla agrodolce, carpaccio di salmone, spiedino di gamberi gratinati, baccalà con polenta, verdure pastellate, burrata e crostini di pizza alla pala</i>	
Panara del contadino (consigliato per 2 persone)	29,50
<i>Carpaccio di bresaola, carne salà scottata con rucola, champignon e aceto balsamico, polenta con luganeghe, arrosticini di pecora impanati, tortino di melanzane alla parmigiana, tomino alla griglia con miele e bocconcini di pizza alla pala</i>	
Gran Tagliere	22,50
<i>Crudo di Parma, speck del Trentino A.Adige, pancetta arrotolata, porchetta, soppressa veneta, bresaola della Valtellina, grana padano, lardo, giardiniera e bocconcini di pizza alla pala</i>	
Degustazione crudità di pesce (solo portata)	24,00
<i>Tartar di tonno, scampi crudi, salmone fresco, gamberi di Mazara e tris di salse (balsamico, vinaigrette, sale aromatizzato)</i>	
Maestrale (stagionale)	16,80
<i>Prosciutto di Parma, melone, burrata e bruschetta con bufala e pomodoro fresco</i>	
Picasso	17,40
<i>Millefoglie di carpaccio, zucchine alla griglia con fonduta di formaggio e bruschetta con uovo in camicia</i>	
Venus (stagionale)	16,90
<i>Timballo di riso venere e verdure, caprese con pomodorini, mozzarelline e olive greche, melone</i>	

Caravaggio <i>Tartar di tonno , spiedini di gambero gratinati e bruschetta al salmone con riccioli di burro</i>	17,60
Monet <i>Costolette d'agnello, tortino di melanzane alla parmigiana e triangolini di polenta e funghi</i>	17,20
Riso basmati e tonno <i>Sformatino di riso basmati con verdure, trancio di tonno al pistacchio, triangolini di polenta e baccalà</i>	17,80
Riso basmati e manzo <i>Sformatino di riso basmati con verdure, straccetti di manzo con peperoni e cipolla, bruschetta alla parmigiana</i>	17,60
Tramonto <i>Gamberoni alla griglia, capesante gratinate, bruschetta al salmone con riccioli di burro</i>	19,50
Australe <i>Frittura di anelli di totano, insalatina di mare, bruschetta con bufala e dadolata di pomodori</i>	19,00
Lombardo <i>Polenta e luganeghe, arrosticini di pecora impanati e bruschetta con radicchio e brie</i>	17,40
Ligabue <i>Crudo di parma con burrata, uovo all'occhio di bue con sfilacci di cavallo e crostini di pizza alla pala</i>	18,20

Riso Venere e Basmati

Riso Venere con pomodoro fresco e code di gambero	12,00
Riso Venere con olive taggiasche, pomodoro, piselli, carote e bocconcini di pollo	11,00
Sformatino di riso Basmati con verdure e bocconcini di pollo in salsa curry	13,50
Sformatino di riso Basmati con verdure e code di gambero in salsa curry	14,20

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili presso il personale in servizio.

Insalate di farro servite tiepide

Insalata di farro con verdure miste e code di gambero	11,20
Insalata di farro con polpo e patate	11,20
Insalata di farro con verdure miste e bocconcini di pollo	10,80
Insalata di farro con verdure miste	9,80

VEGAN

Leonardo	18,00
Riso basmati con verdure, cotoletta di melanzane, polenta abbrustolita con porcini	
Tolstoi	17,80
Bavette con noci, zucchine e curcuma, hamburger vegano con salsa tartara e bruschetta con tofu e dadolata di pomodori	
Gandhi	17,20
Bocconcini di seitan in salsa agrodolce, bruschetta con mousse di ceci e verdura pastellata	

Bruschette 3,00 al pezzo

pomodoro fresco, bufala e origano

uovo in camicia

salmone con riccioli di burro

alla parmigiana con melanzane, pomodoro e grana

radicchio e brie

Antipasti e Portate

	antipasto	portata
Polenta, sopressa veneta, porcini e gorgonzola	8,60	12,90
Crudo di parma con melone (Stagionale)	9,00	13,50
Millefoglie di carpaccio di manzo con verdure sminuzzate, crema di aceto balsamico e crostini di pane	9,30	13,90
Bresaola della Valtellina con rucola fresca e scaglie di grana padano	9,00	13,50
Crudo di Parma con mozzarella di bufala d.o.p. e carciofi alla romana	9,20	13,80
Crudo di Parma, speck del Trentino A. Adige e bocconcini di mozzarella	9,00	13,50
Carpaccio di carne salà con rucola e scaglie di grana	9,10	13,60
Caprese con pomodoro ramato e bocconcini di mozzarella	7,00	10,50
Caprese con pomodoro ramato e mozzarella di bufala d.o.p.	8,10	12,10
Tagliere di salumi	9,00	13,50
<i>Crudo di Parma, speck del Trentino A. Adige, pancetta arrotolata, porchetta, sopressa veneta, bresaola della Valtellina e giardiniera</i>		

Antipasti e Portate di Pesce

	antipasto	portata
Tartar di tonno fresco con dadolata di pomodori e olive al profumo di limone, crostini di pane	9,50	14,20
Crudità di gamberoni di Mazara con burrata	9,70	14,50
Polenta e baccalà	8,90	13,30
Capesante gratinate cotte al forno (3pz - 5Pz)	9,30	15,50
Insalata di frutti di mare, con polpo, gamberetti, surimi, seppioline, olive taggiasche e pomodorini, servita tiepida	9,20	13,80
Carpaccio di salmone affumicato con riccioli di burro e pane tostato	9,20	13,80
Cocktail di gamberetti in salsa rosa su letto di insalatina fresca	8,70	13,00
Fritto misto di mare con anelli di totano, code di gambero e ciuffi di calamaro	9,70	14,50
Frittura di anelli di totani	9,40	14,10
Marinata di cozze con salsa di pomodoro, peperoncino e crostini di pane tostato	9,20	13,80
Pepata di cozze al limone con crostini di pane	9,00	13,50
Marinata di Vongole con salsa di pomodoro, peperoncino e crostini di pane tostato	14,90	22,30
Pepata di vongole con crostini di pane	14,70	22,00
Insalata di calamaro gigante con patate e olive taggiasche	9,40	14,10

“Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.”

Primi piatti tradizionali

Pasta

	portata	baby
Maccheroncini alla "Cubana" con funghi, pancetta affumicata, panna e peperoncino	8,00	6,40
Maccheroncini con bocconcini di filetto di manzo e funghi porcini	9,60	7,60
Bigoli all'amatriciana, con pancetta affumicata, cipollae pomodoro	8,00	6,40
Bigoli alla "Carbonara" con pancetta affumicata, uova, grana, pepe e panna	8,00	6,40
Pennette all'arrabbiata con pomodoro, aglio e peperoncino	7,80	6,20
Lasagne al forno al ragù di carne	8,20	6,50
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino	7,80	6,20
Bigoli con carciofi e pancetta affumicata croccante	8,20	6,50
Fettuccine ai funghi porcini	8,60	6,80
Bigoli cacio e pepe	8,00	6,40

Gli gnocchi

Gnocchi al Gorgonzola	8,20	6,50
Gnocchi al ragù di carne o alla salsa di pomodoro	8,20	6,50
Gnocchi di patate con melanzane, ricotta e pesto al basilico	8,40	6,70

I tortellini

Tortellini di carne al burro fuso	8,20	6,50
Tortellini di carne con panna e prosciutto cotto	8,60	6,80

I Primi di Pesce

	portata	baby
Gran scoglio di mare servito con o senza salsa di pomodoro <i>spaghetti con misto mare, cozze e vongole, gamberone e scampo</i>	14,60	
Fettuccine con zucchine saltate, pomodoro fresco e code di gambero	9,70	7,70
Maccheroncini con panna e salmone affumicato	9,10	7,20
Maccheroncini "La Tonda", con gamberetti, zucchine e curry	9,90	7,90
Spaghetti alle Vongole, serviti con o senza salsa di pomodoro	14,50	11,60
Spaghetti ai frutti di mare	11,90	9,50
Spaghetti al nero di seppia con cozze e calamari	12,50	10,00
Tortiglioni integrali alla mediterranea con bocconcini di tonno fresco	10,50	8,40
Tortiglioni integrali con aglio, olio, peperoncino, pomodoro fresco e bottarga tonno	10,30	8,20
Bavette con orata, pesto di basilico e pomodorini su fonduta di formaggio	10,40	8,30

I Risotti (minimo 2 persone)

Risotto agli asparagi	11,30
Risotto all'Amarone della Valpolicella	11,50
Risotto al radicchio e monte veronese	11,50
Risotto con finferli e fonduta	11,90
Risotto al salmone affumicato e basilico	12,10
Risotto con zucchine e gamberetti	11,90
Risotto ai frutti di mare	12,20
Pajella di pesce o di carne, con ½l. di sangria a persona (su ordinazione)	25,00

I secondi con contorno a scelta

Maxi grigliata di carne (consigliata per 2 persone) 39,00
Grigliata con braciola di maiale, costata di manzo, petto di pollo, costolette d'agnello, polenta brustolà e verdure miste ai ferri.

Grigliata Barbecue 21,00
Braciola di maiale, costolette d'agnello, würstel, pancetta affumicata e patate al forno

il Pollo

Galletto al forno a legna con salsa a scelta piccante o tartara 12,30
Scaloppina di pollo al limone o al vino bianco 11,50
Petto di pollo alla griglia 11,30
Cotoletta di pollo in pan grattato 12,10
Tagliata di pollo con rucola fresca, scaglie di grana padano 12,20
Tagliata di pollo al pepe verde 12,20

il Suino

Braciola di maiale ai ferri ca. 330gr 12,10
Scaloppina di maiale al limone, ai funghi o al vino bianco 11,70
Cotoletta di maiale in pan grattato 12,30

l'Ovino

Costolette di agnello con polenta 17,40
Arrosticini di pecora con polenta (8 pezzi) 16,40

il Manzo

Filetto di manzo ai ferri ca. 230gr con sale Halen Mòn 22,00
Filetto di manzo ca. 230gr al pepe verde 22,70
Filetto di manzo ca. 230gr con rucola fresca e scaglie di Monte veronese, sale Halen Mòn 22,70
Filetto di manzo alla griglia con fonduta di formaggio e granella di pistacchio 22,70
Costata di manzo alla griglia ca. 400gr con sale Halen Mòn 21,80
Costatona di manzo alla griglia ca. 800gr con sale Halen Mòn 29,00
Bistecca di manzo alla griglia ca. 250gr con sale Halen Mòn 15,80
Tagliata di manzo ai ferri ca. 300gr 19,80
Tagliata di manzo ca. 300gr all'aceto balsamico 19,90
Tagliata di manzo ca. 300gr con rucola fresca e scaglie di grana padano 20,00
Tagliata di manzo ca. 300gr al pepe verde 20,00

I secondi di pesce con contorno a scelta

Maxi grigliata di pesce (consigliata per 2 persone) <i>Branzino, scampi, gamberoni, tonno fresco, pesce spada, polenta brustolà e verdure cotte</i>	49,80
Grigliata misto mare <i>branzino, tonno fresco, pesce spada e verdura ai ferri</i>	32,80
Grigliata di scampi e gamberoni con contorno di verdura cotta	28,00
Trancio di pesce spada ai ferri	16,00
Trancio di salmone ai ferri	18,00
Trancio di tonno fresco alla griglia	18,80
Branzino ai ferri	17,90
Orata ai ferri	18,20
Spiedino di calamari gratinati	15,70
Filetto di di tonno fresco in crosta di pistacchi	19,40
Spiedini di pesce con spada, gamberoni e seppie	15,70
Gran fritto di mare <i>anelli di totano, code di gambero, ciuffi di calamaro, chele di granchio e verdura pastellata</i>	19,80
Scoppiata di cozze, vongole e code di gambero, servita in pentola con salsa di pomodoro e crostini di pane tostato	22,50

I contorni

Normale 4,00 - Grande 6,00

Verdure ai ferri, melanzane, zucchine , radicchio e peperoni

Verdure di stagione cotte e bollite

Insalata mista di verdure fresche

Patate fritte

Verdure pastellate

Patate al forno, saltate o al prezzemolo

Menu per i più Piccoli



Tom: 4,90
Maccheroncini al pomodoro
o al ragù



Titti: 5,90
Tortellini panna e prosciutto



Eolo: 7,00
Hamburger di manzo
con patate fritte



Pisolo: 6,80
Würstel alla griglia
con patate fritte



Cucciolo: 7,30
Petto di pollo alla griglia
con patate fritte



Nemo: 7,60
Chele di granchio
con patate fritte



Pollicino: 7,50
Crocchette di pollo
con salsa agrodolce e
patate fritte



Brontolo: 7,50
Cotoletta di maiale
con patate fritte



Capitan Uncino: 8,70
Bocconcini di pesce spada
impanati e patate fritte



Zorro: 6,70
Spiedino di pollo
con patate fritte



Jerry: 5,80
Gnocchi al pomodoro o
al ragù

Le Insalatissime Di Pesce

Gambero rosso: <i>Insalata verde, pomodori, carote e code di gambero</i>	9,90
Valery: <i>Carote, valeriana, rucola, pomodori e insalata di mare</i>	9,90
Atena: <i>Insalata verde, pomodori, carote, gamberetti in salsa rosa</i>	9,90
Nizzarda: <i>Insalata mista, mozzarelline, capperi, olive, tonno</i>	9,70
Mykonos: <i>Insalata verde, carote, insalata di mare, sedano, salsa rosa</i>	9,90
Yuri: <i>Insalata verde, pomodori, tonno, mozzarelline, gamberetti, uovo sodo</i>	9,90
Sapore di mare: <i>Insalata verde, gamberetti, rucola, grana a scaglie</i>	9,90
Adriatica: <i>Insalata verde, carciofi, gamberetti, carote, mais</i>	9,90
Canarie: <i>Insalata verde, code di gambero, mais, scaglie di grana, champignon</i>	10,00
Maldiva: <i>Pomodorini, mais, gamberetti, tonno, carote, cipolla</i>	9,90
Lanzarote: <i>Rucola, carote, mozzarella di bufala, pomodorini, gamberetti</i>	9,90
Barbados: <i>Insalata verde, insalata di mare, pomodorini, valeriana, salsa rosa</i>	9,90
Santorini: <i>Insalata verde, carote, pomodori, insalata di mare, patate lesse</i>	9,90
Elba: <i>Insalata verde, pomodorini, carote, mais, pesce spada affumicato, crostini di pane</i>	10,00
Del Pescatore: <i>Insalata verde, pomodori, carpaccio di spada, carpaccio di salmone, crostini di pane</i>	10,60
Testina: <i>Insalata mista, tonno, bufala, champignon, uova sode, patate lesse</i>	9,90

Tradizionali

Marte: <i>Insalata verde, crostini di pane, radicchio, emmenthal, pomodorini e roselline di prosciutto crudo</i>	10,00
Venere: <i>Insalata verde, rucola, pomodori, olive, scaglie di grana, carote, mais, champignon</i>	9,30
Nettuno: <i>Insalata verde, pomodori, uova sode, carote, carciofi, scamorza</i>	9,20
Superpollo: <i>Insalata verde, carote, pomodori, Asiago e sminuzzata di pollo</i>	9,30
Vesuvio: <i>Insalata verde, pomodorini, mozzarelline, carciofi, speck e crostini di pane</i>	9,60
Imperiale: <i>Insalata verde, mais, mozzarella di bufala, carote, valeriana</i>	9,50
Baia: <i>Insalata verde, cipolla, feta greca, olive, pomodorini</i>	9,50
Sole: <i>Insalata verde, carote, mozzarella di bufala, uovo, prosciutto crudo e crostini di pane</i>	9,70
Avatar: <i>Pomodorini, valeriana, carote, carciofi alla romana, mozzarelline, olive</i>	9,30
Bolzanina: <i>Insalata di radicchio, formaggio Brie, uovo, speck e crostini di pane</i>	9,60
Strapazzata <i>Insalata verde, carote, valeriana, strapazzata di uovo, scaglie di grana</i>	9,20
Cappuccetto rosso: <i>Cappuccio rosso, rucola, carciofi alla romana, carpaccio di bresaola, crostini di pane</i>	9,80
Carlotta: <i>Insalata verde, würstel, mozzarelline, champignon, capperi</i>	9,30

Con La Frutta

Dal Monte: <i>Insalata verde, pomodori, prosciutto cotto, carote e ananas</i>	10,20
Williams: <i>Valeriana, fettine di pera, scamorza, pomodorini, rucola</i>	9,20
Melinda: <i>Insalata verde, rucola, pomodorini, mozzarella di bufala, fettine di mela</i>	9,50

Le Nostre Pizze

classiche, senza glutine, integrali o al Kamut®

pasta verace e pizza alla pala

Le Mezzelune

Pasta di pizza piegata a metà

Maga nocciola	7,80
<i>Nutella e mascarpone</i>	
Padana	8,80
<i>Insalatina mista, mozzarella e scaglie di grana</i>	
Grigliata	8,90
<i>Verdura alla griglia, scamorza e mozzarella</i>	
Leggera	8,30
<i>Pomodoro fresco, mozzarella e basilico</i>	
Parma	8,90
<i>Zucchine grigliate, formaggio Brie, crudo di Parma e mozzarella</i>	
Val d'Adige	8,90
<i>Funghi, formaggio Emmenthal e speck del Trentino Alto Adige</i>	
Terramare	9,60
<i>Carpaccio di pesce spada, Philadelphia, rucola fresca e mozzarella</i>	
Tostata	8,10
<i>Fontina, prosciutto cotto e farcitura di verdure</i>	

Idee Light al Kamut

Luky	12,10
<i>pomodoro, bufala, cipolla, pomodorini, carciofi e scaglie di grana</i>	
Icaro	11,30
<i>pomodoro, mozzarella, carciofi, asparagi e ricotta</i>	
Rodi	11,30
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, erba cipollina, feta greca e origano</i>	
Butterfly	11,10
<i>pomodoro, mozzarella, zucchine alla griglia, bresaola e philadelphia</i>	
Libera	10,60
<i>pomodoro, scamorza, spinaci e ricotta</i>	
Brezza	12,20
<i>pomodoro, mozzarella, tonno, cirio, carciofi e gamberetti</i>	
Meteora	11,30
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, philadelphia e grana</i>	

Pizze Ristoasi

La Tonda	9,80
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, cipolla, salsiccia dolce, gorgonzola</i>	
La Corte	10,10
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salsiccia dolce o salamino piccante Levoni, gorgonzola, prosciutto crudo</i>	
La Cascina	10,20
<i>pomodoro, mozzarella, zucchine saltate, salamino piccante Levoni, brie, prosciutto crudo</i>	
Villa Eire	9,90
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, zucchine saltate, prosciutto cotto, rucola</i>	
Antico Casale	10,10
<i>mozzarella, pomodorini, champignon, salamino piccante Levoni, sfilacci di cavallo, rucola</i>	
Guné	9,70
<i>pomodoro, mozzarella, radicchio, formaggio grana a scaglie, prosciutto crudo, rucola</i>	
Le Scuderie	10,10
<i>pomodoro, mozzarella, patate, brie, funghi porcini, speck</i>	
Makeroni	9,00
<i>pomodoro, mozzarella, philadelphia, salsiccia e grana</i>	

Specialita'

La Girò	10,20
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, brie, olive, salamino piccante Levoni, prosciutto crudo</i>	
Villa Canova	9,30
<i>pomodoro, mozzarella, radicchio, speck in cottura e grana a scaglie</i>	
Desigual	9,30
<i>pomodoro, mozzarella, ½ con würstel e salamino piccante Levoni, ½ con porcini e grana in cottura</i>	
Farmville	10,70
<i>pomodoro, bufala, melanzane, zucchine alla griglia, radicchio, pomodorini, ricotta, doppia pasta</i>	
Thai	8,90
<i>pomodoro, stracchino, ananas, prosciutto crudo</i>	
Tuono	9,40
<i>pomodoro, mozzarella, patè di olive, peperoni, salamino piccante Levoni, cipolla, olive nere, capperi</i>	

Slipara	9,20
<i>pomodoro, mozzarella, zucchine saltate, formaggio brie, speck</i>	
Ocean	10,90
<i>pomodoro, mozzarella, gamberetti, tonno, rucola, pesce spada, salmone</i>	
Degage	9,90
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, brie, salsiccia dolce, prosciutto crudo</i>	
Aqua	10,70
<i>pomodoro, gamberoni, gamberetti, rucola, carpaccio di pesce spada</i>	
L'Opera	8,90
<i>pomodoro, mozzarella, paté d'olive, formaggio Brie, prosciutto crudo</i>	
Pulcinella	9,10
<i>mozzarella, cirio, philadelphia, patate, pancetta arrotolata a fine cottura</i>	
Nosy-Be	11,10
<i>pomodoro, mozzarella, 1/3 gamberetti, 1/3 frutti di mare, 1/3 pesce spada affumicato, rucola</i>	
Lopez	10,30
<i>pomodoro, fontina, peperoni, salamino piccante Levoni, gorgonzola, grana, origano, speck</i>	
Norcina	9,10
<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce, patate, rosmarino, pancetta arrotolata</i>	
Tirolese	9,30
<i>pomodoro, emmenthal, würstel, funghi, speck</i>	
La Greca	9,70
<i>pomodoro, mozzarella, formaggio greco, olive greche, salamino piccante Levoni, cipolla, origano</i>	
Inferno	9,70
<i>pomodoro, mozzarella, peperoni, olive, salamino piccante Levoni, origano, peperoncino, grana</i>	
Carbonara	9,20
<i>pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, uovo, grana, pepe</i>	
Mascarpone e crudo	8,60
<i>pomodoro, mozzarella, mascarpone, prosciutto crudo</i>	
Mascarpone speck	8,60
<i>pomodoro, mozzarella, mascarpone, speck</i>	
Ghibli	9,70
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, brie, salamino piccante Levoni, origano</i>	
Leo	9,70
<i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante Levoni, stracchino, cipolla, rucola</i>	

Philadelphia e crudo	8,60
<i>pomodoro, mozzarella, philadelphia, prosciutto crudo</i>	
Philadelphia speck	8,60
<i>pomodoro, mozzarella, philadelphia, speck</i>	
Topolino	7,60
<i>pomodoro, mozzarella, patate fritte</i>	
Equina	9,20
<i>pomodoro, mozzarella, stracchino, champignon, sfilacci di cavallo</i>	
Trentina	9,20
<i>pomodoro, mozzarella, carne salà, rucola, grana</i>	
Gustosa	9,70
<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce, zucchine alla griglia, carne salà, grana</i>	
Baqué	10,70
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto cotto, cirio, brie, porcini</i>	
Bresaola	9,70
<i>pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana</i>	
Green	11,10
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, gamberetti, brie, rucola</i>	
Euro	8,40
<i>pomodoro, mozzarella, brie, prosciutto crudo</i>	
Gorgonzola melanzane crudo	9,40
<i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, melanzane alla griglia, prosciutto crudo</i>	
Damiano	9,70
<i>pomodoro, mozzarella, emmenthal, carciofi, grana e salamino piccante Levoni</i>	
Smile	9,20
<i>pomodoro, mozzarella, würstel, salsiccia dolce, scamorza</i>	
Delicata	7,90
<i>pomodoro, mozzarella, brie, erba cipollina</i>	
Rustica	9,20
<i>pomodoro, mozzarella, cipolla, pepe, speck in cottura</i>	
Nuvola	9,20
<i>pomodoro, mozzarella, stracchino, ricotta, speck</i>	
Porcellina	10,20
<i>pomodoro, mozzarella, würstel, salsiccia dolce, prosciutto cotto, salamino piccante Levoni, scaglie di grana</i>	
Trevigiana	10,30
<i>pomodoro, mozzarella, radicchio, porcini, scamorza e salamino piccante Levoni</i>	
La Tosca	10,40
<i>mozzarella, patate, stracchino, granella di pistacchio e porchetta</i>	

Con i Funghi

Saporita	10,10
<i>pomodoro, mozzarella, porcini, brie, speck</i>	
Valtellina	10,30
<i>pomodoro, mozzarella, fantasia di funghi, bresaola, scaglie di grana</i>	
Porcini	7,20
<i>pomodoro, mozzarella, funghi porcini, prezzemolo</i>	
Fantasia di funghi	7,20
<i>pomodoro, mozzarella, fantasia di funghi, prezzemolo</i>	
Funghi	6,50
<i>pomodoro, mozzarella, funghi</i>	

Le Pizze Bianche

Corsica	8,80
<i>mozzarella, tonno, zucchine alla griglia, carciofi, ricotta</i>	
Calzone ai 5 formaggi	8,80
<i>mozzarella, ricotta, emmenthal, fontina, gorgonzola</i>	
Autunno	9,40
<i>mozzarella, zucchine alla griglia, salamino piccante Levoni, gorgonzola e grana</i>	
Energy	9,40
<i>mozzarella, patate, brie, erba cipollina, bresaola</i>	
Decathlon	8,80
<i>mozzarella, patate, piselli, brie, prosciutto cotto</i>	

Con La Bufala

Costanzo	8,90
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, origano, salamino piccante Levoni</i>	
Bufala	6,70
<i>pomodoro, mozzarella di bufala</i>	
Cometa	10,00
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, grana, erba cipollina</i>	
Nikita	10,70
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto cotto, emmenthal e salamino piccante Levoni</i>	

Con Le Verdure

Vegetariana	9,70
<i>pomodoro, mozzarella, melanzane e zucchine alla griglia, spinaci, pomodorini, radicchio, grana</i>	
Contadina	9,50
<i>pomodoro, mozzarella, asparagi, carotine, patate, funghi, grana, champignon</i>	
Zucchine stracchino	8,10
<i>pomodoro, mozzarella, zucchine, stracchino</i>	
Inverno	8,10
<i>pomodoro, mozzarella, radicchio, grana</i>	
Estate	8,10
<i>pomodoro, mozzarella, pomodorini, grana, basilico</i>	
Patate	8,10
<i>pomodoro, mozzarella, patate, prezzemolo, grana</i>	
Melanzane	6,60
<i>pomodoro, mozzarella, melanzane alla griglia</i>	
Asparagi	6,60
<i>pomodoro, mozzarella, asparagi</i>	
Primavera	10,00
<i>pomodoro, mozzarella, carciofi, brie, pomodorini, erba cipollina, champignon</i>	
Zucchine	6,60
<i>pomodoro, mozzarella, zucchine alla griglia</i>	
Spinaci ricotta	7,60
<i>pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta</i>	
Carciofi	6,50
<i>pomodoro, mozzarella, carciofi</i>	
Cipolla	6,50
<i>pomodoro, mozzarella, cipolla</i>	
Peperoni	6,50
<i>pomodoro, mozzarella, peperoni</i>	
Spinaci	6,50
<i>pomodoro, mozzarella, spinaci</i>	
Rucola	6,50
<i>pomodoro, mozzarella, rucola</i>	

Con Il Pesce

Salmone	8,50
<i>pomodoro, mozzarella, salmone, prezzemolo</i>	
Stella d'oriente	12,10
<i>pomodoro, mozzarella, carciofi, gamberetti, olive, brie</i>	
Frutti di mare	9,80
<i>pomodoro, mozzarella, frutti di mare, prezzemolo</i>	
Noemi	11,60
<i>pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola, mascarpone</i>	
Tonno cipolla	8,10
<i>pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i>	
Tonno	6,50
<i>pomodoro, mozzarella, tonno</i>	
Romana	6,50
<i>pomodoro, mozzarella, acciughe, origano</i>	
Napoli	8,10
<i>pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano</i>	

Le Tradizionali

Calzone	8,10
<i>mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salsa di pomodoro in uscita</i>	
Quattro formaggi	8,60
<i>pomodoro, mozzarella, fontina, emmenthal, gorgonzola</i>	
Quattro stagioni	8,70
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, acciughe, funghi</i>	
Capricciosa	8,70
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, capperi</i>	
Prosciutto funghi	8,10
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi</i>	
Würstel	6,50
<i>pomodoro, mozzarella, würstel</i>	
Salamino piccante	6,80
<i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante Levoni</i>	
Salsiccia dolce	6,50
<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce</i>	

Gorgonzola <i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola</i>	6,50
--	------

Ricotta <i>pomodoro, mozzarella, ricotta</i>	6,50
--	------

Prosciutto <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	6,50
--	------

Margherita <i>pomodoro, mozzarella</i>	5,00
--	------

Marinara <i>doppio pomodoro, aglio, origano</i>	4,50
---	------

Piadina <i>olio, rosmarino</i>	3,40
--	------

aggiunte:

prosciutto crudo, speck, sfilacci di cavallo, bresaola, pancetta, carne salà, salamino piccante Levoni, porchetta, patate fritte	2,60
--	------

Mozzarella di bufala, burrata	3,00
-------------------------------	------

Gamberetti, salmone, pesce spada	3,50
----------------------------------	------

altre aggiunte	1,70
----------------	------

Pasta Kamut® - Verace - Integrale	1,80
-----------------------------------	------

Pizza pala	3,00
------------	------

Senza glutine	2,00
---------------	------

pizza baby sconto	1,30
-------------------	------

coperto	2,20
---------	------

alcuni prodotti potrebbero essere surgelati
per mozzarella si intende fior di latte

Le Birre in Bottiglia



San Gabriel Bionda Di Verona

5,50

TIPOLOGIA: Artigianale italiana - **GRADAZIONE:** 4,8% - **COLORE:** Giallo luminoso - 50 cl.
Birra prodotta dal birrificio San Gabriel da un'idea dei bier sommelier di Bevande Verona, ispirata all'antica ricetta della birra di Colonia: la Kölsch birra ad alta fermentazione fresca e beverina. Si accompagna con frittiture di pesce, formaggio Monte Veronese, affettati e tutte le pizze.



San Gabriel Rossa Di Verona

5,50

TIPOLOGIA: Artigianale italiana - **GRADAZIONE:** 5,5% - **COLORE:** Rosso Ambrato - 50 cl.
Colore rosso ambrato con schiuma persistente con delicati sentori caramellati. Il corpo è rotondo e maltato, in sintonia con il nobile radicchio di Verona con il quale viene preparata.



Weihenstephan Hefe

5,00

Tipologia: WEIZEN - **Gradazione:** 5,4% - **COLORE:** Ambrata - 50 cl.
Nulla riuscirà a ristorarVi meglio di questa birra di frumento naturalmente torbida e dall'affascinante sapore di lievito fresco. Si abbina perfettamente a pietanze leggere, dal gusto delicato.



Weihenstephan Kristall

5,00

Tipologia: WEIZEN KRISTALL - **Gradazione:** 5,1% - **COLORE:** Bionda - 50 cl.
Il segreto del suo gusto brioso e frizzante è il procedimento di fermentazione sviluppato appositamente per questa birra. Toglie la sete come nessun'altra. Si accompagna bene a pesce, frutti di mare e cibi leggeri.



Beck's

4,00

Tipologia: PREMIUM PILSNER - **Gradazione:** 5,0% - **COLORE:** Bionda - 33 cl.
E' sicuramente una delle birre più famose al mondo. La sua produzione cominciò nel 1973 nella Brarurei Beck. La sua ricetta rispetta ancora i severi vincoli imposti dalla legge sulla purezza del 1516. Il luppolo utilizzato per la produzione conferisce alla birra un piacevole gusto amarognolo.



Ceres

4,00

Tipologia: STRONG LAGER - **Gradazione:** 7,7% - **COLORE:** Biondo Ambrato - 33 cl.
Questa è la birra più celebre dell'azienda danese Ceres. E' una birra da tutto pasto, dall'aroma vinoso e fruttato, dal gusto e dal retrogusto particolarmente ricchi. Il nome deriva da quello della divinità mitologica Cerere (Demetra), cioè la dea della fertilità, delle messi e della terra coltivata.



Corona Extra

4,00

Tipologia: LAGER - **Gradazione:** 4,6% - **COLORE:** Bionda - 33 cl.
Corona Extra, o semplicemente Corona, è una celebre birra messicana esportata in tutto il mondo (presente in circa 150 paesi). La caratteristica schiuma sottile "obbliga" a consumare la birra direttamente dalla bottiglia: infatti in un bicchiere l'assenza della schiuma favorirebbe una eccessiva ossigenazione del prodotto, alterandone il sapore. Celebre anche l'abbinamento della fetta di limone inserita nel collo della bottiglia.



Warsteiner Premium Fresh 0,0% alcool

4,00

Tipologia: Pils Analcolica - **Gradazione:** 0,0% - **Colore:** Bionda - 33 cl.
È "l'unica vera" birra analcolica a 0,0% alc/vol. presente attualmente sul mercato italiano. Warsteiner Premium Fresh 0,0% alc./vol vanta infatti gusto, profumo e schiuma perfetta per il tradizionale processo di produzione e l'innovativo procedimento di de-alcolizzazione. Dal colore oro chiaro, è ideale in tutte le occasioni in cui non si vuole rinunciare a una buona birra ma si preferisce non bere alcool.



Daura Damm senza glutine

4,00

Tipologia: Lager - **Gradazione:** 5,4% - **Colore:** Dorata - 33cl.

Birra morbida con note di pane, biscotto di malto e miele. Ideale con piatti vegetariani, panini e dolci.



Paulaner Münchner Hell

5,00

Tipologia: Hell - **Gradazione:** 4,9% - **Colore:** Dorata - 50cl.

Presenta un colore oro brillante ed è particolarmente splendente. Nel bicchiere è coronata da una schiuma opalescente. Tradizionalmente si ama gustarla all'ombra degli ippocastani nei Biergärten. È una birra decisamente beverina, delicata e finemente maltata. Una leggera nota dolce e un lieve sentore di luppolo completano il suo carattere.



Ichnusa

5,50

Tipologia: Lager - **Gradazione:** 4,7% - **Colore:** Dorata - 66cl.

Si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi dorati, la schiuma è bianca, fine e persistente. Al naso emergono intensi profumi di luppolo, cereali, fiori bianchi ed agrumi. Al palato è fresca, ha un buon equilibrio tra le note dolci e quelle più amare e lascia una buona persistenza retro gustativa.



Guinness Special Export

4,00

Tipologia: STOUT - **Gradazione:** 8% - **Colore:** Scura - 33 cl.

Nasce questa nera Irlandese dal carattere Strong, schiuma leggermente più scura della classica Guinness ha però nei profumi una marcia in più. Più accentuato il profumo di malto tostato unito ad un profumo di affumicato.

Birre Speciali



Chouffe

4,50

Tipologia: Strong Ale - **Gradazione:** 8% - **Colore:** Bionda dorata - 33cl.

Il nome è quello dei nanetti muti, abitanti nella foresta di Achouffe, che riacquistarono l'uso della parola bevendo l'acqua della sorgente. In seguito svelarono il segreto a Pierre Gobron che iniziò a produrre birra con quest'acqua purissima: ecco perchè La Chouffe è una birra "magica"! Con l'aggiunta di coriandolo è diventata una specialità amata in tutto il mondo.



Blanche De Namur

4,50

Tipologia: Birra bianca - **Gradazione:** 4,5% - **Colore:** Bionda opalescente - 33cl.

Una vera blanche ottenuta con l'aggiunta di scorze d'arancio curaçao e semi di coriandolo al malto d'orzo, frumento e avena, che le donano quel gusto inconfondibile agrumato e rinfrescante. Accompagna benissimo tutti i pesci, meglio se delicati.



Hacker Pschorr Kellerbier

5,50

Tipologia: Kellerbier - **Gradazione:** 5,5% - **Colore:** biondo dorato - 50 cl.

Il 1417 è l'anno in cui fu fondato il birrificio Hacker Pschorr a Monaco di Baviera. Si tratta di una specialità non filtrata di colore dorato, prodotta secondo l'antica tradizione secondo la quale la birra veniva fatta lentamente maturare nelle cantine (Keller). Il profumo richiama l'aroma del pane appena sfornato ed il gusto è morbido, vellutato che soddisfa pienamente ed accompagna perfettamente i pasti.



Hacker Pschorr Munchner Gold

5,50

Tipologia: Helles - **Gradazione:** 5,5% - **Colore:** Biondo Dorato - 50 cl.

Dal colore brillante, questa Gold è la classica "bionda" di Monaco. Profuma di cereale e possiede un gusto morbido, pulito e vellutato. Nel retrogusto si percepisce un tocco delicato di luppolo.



Hobgoblin Ipa

5,00

Tipologia: IPA - **Gradazione:** 5,3% - **COLORE:** Ambrata - 40 cl.

La Hobgoblin IPA, rimane fedele alle sue tradizioni ancestrali. Svegliati con gli aromi dei luppoli Fuggles, Golding e Stiria e poi ampliati con l'aggiunta di alcuni potenti luppoli americani. Questa collisione di luppoli del vecchio e nuovo Mondo, fornisce una esplosione di aroma tropicale e di amarezza succosa unica.



Au-Hallertau Mandarinina

5,00

Tipologia: Keller - **Gradazione:** 4,9% - **COLORE:** Bionda - 50 cl.

Il gusto tipico di questa birra così come i suoi profumi, nasce dall'uso di un nuovo luppolo chiamato Mandarinina Bavaria, prodotto nella regione dell'Hallertau, ufficialmente dal 2012. Già dal nome si intuisce che il mandarino è l'agrumo che predomina sia all'olfatto che al gusto in questa birra fresca e dissetante.



Warsteiner Premium Verum

4,00

Tipologia: Pils - **Gradazione:** 4,8% - **COLORE:** Bionda - 33 cl.

E' il prodotto per eccellenza dell'azienda, ed uno dei più conosciuti e amati marchi di birra in Germania. Brassata secondo l'editto di purezza del 1516, deve l'apprezzamento dei suoi consumatori alla superiore qualità delle materie prime utilizzate. Caratterizzata da morbidezza di corpo, finezza di gusto, grande bevibilità e digeribilità.



Konig Ludwig Dunkel

5,00

Tipologia: Dunkel - **Gradazione:** 5,1% - **COLORE:** Rossa - 50 cl.

La König Ludwig Dunkel si caratterizza per il colore scuro intenso e la schiuma fine e compatta. Dall'aroma pulito e genuino, con un accento di malto tostato e uno spiccato tono di luppolo, ha un gusto morbido e ben bilanciato.



Birra Moretti Radler Limone

4,00

Tipologia: Radler - **Gradazione:** 2,0% - **Colore:** Chiara - 33cl.

E' una bevanda frizzante, dissetante e fresca, dal profilo solare, innovativo con un sapore amabile e leggero: un mix naturalmente buono perché aggiunge al piacere della birra il gusto acidulo del succo di limone.



Leffe Rouge

4,00

Tipologia: Abbazia - **Gradazione:** 6,5% - **COLORE:** Rossa - 33 cl.

Birra tipica dal colore ambrato con schiuma persistente. Al naso si presenta con un intenso profumo di caffè tostato e sentori di frutta candita. Al palato si rivela con un corpo morbido, in cui il malto tostato lascia il posto ad un retrogusto erbaceo.



Complot Ipa

4,00

Tipologia: India Pale Ale - **Gradazione:** 6,6% - **COLORE:** Giallo Ambrato - 33 cl.

Birra con Luppoli Mediterranei. Molto complessa al naso, sentori floreali, fruttati e speziati influenzati da note resinose sapide tipiche della zona di provenienza degli stessi luppoli



Hop House 13

4,00

Tipologia: Lager - **Gradazione:** 5,0% - **COLORE:** Biondo - 33 cl.

Lager fresca alla bevuta ha note di malto e luppolo, il finale è secco, HH13 è una birra dall'aroma fruttato dovuto alla doppia luppolatura con Galaxi e Topaz provenienti dall'Australia e il Mosaic proveniente dagli Stati Uniti. Flavour, sentori di pesca ed albicocca.

Vini

Rosso e bianco "F.lli Farina"	¼ Litro	2,40
	½ Litro	4,30
	1 Litro	8,10
Bianco frizzante "Le Pezze" alla spina	¼ Litro	2,80
	½ Litro	5,40
	1 Litro	10,20

Bibite

Acqua minerale frizzante o naturale "SURGIVA"	0,50 l	1,80
	0,75 l	2,60
Bibite in lattina	0,33 l	2,80
Coca-cola, fanta alla spina	0,30 l	2,80
	0,50 l	4,60

Birre alla Spina

Warsteiner	0,20 l	2,70
	0,40 l	5,00
	1 litro	12,00
König Ludwig Dunkel	0,20 l	2,70
	0,40 l	5,00
	1 litro	12,00
König Ludwig Keller	0,20 l	2,70
	0,40 l	5,00
	1 litro	12,00
König Ludwig Weissbier	0,30 l	3,90
	0,50 l	5,90

La Caffetteria

Caffè espresso	1,30
Caffè decaffeinato	1,40
Caffè corretto	1,70
Caffè decaffeinato corretto	1,80
Caffè d'orzo	1,40
Caffè d'orzo in tazza grande	2,00
Caffè al ginseng	2,00
Cappuccino	2,30
The	2,30
Camomilla	2,30

Liquori

Grappe

Nardini	2,80
Da Ponte	3,80
Amarone "Farina"	3,80
Monovitigni "Marzadro"	3,80
Le 18 Lune "Marzadro"	4,00
La Trentina barrique "Marzadro"	3,80
Liquori freddi e creme	2,80
Prime Uve "Maschio"	4,00
Grappa 903 "Maschio"	4,00
Liquori e amari nazionali	2,80
Liquori esteri	4,00

Whisky

Ballantines	5,00
J&B	5,00
Jack Daniel's	5,00
Chivas Regal	5,00
Lagavulin "16"	6,00
Laphroaig	6,00
Glen Grant	5,00
Johnnie Walker	5,00
Four Roses	5,00



Mc Farland Red

4,00

Tipologia: Ale - **Gradazione:** 5,6% - **Colore:** Ambrata - 33cl.

Rossa irlandese per antonomasia, la Mc Farland è la dimostrazione che nell'isola di smeraldo non si producono solo le nere stout. Moderatamente alcolica ha il suo principale pregio nell'aroma invitante delle note dolci del miele e nel corpo particolarmente morbido e rotondo.



Daura Damm senza glutine

4,00

Tipologia: Lager - **Gradazione:** 5,4% - **Colore:** Dorata - 33cl.

Birra morbida con note di pane, biscotto di malto e miele. Ideale con piatti vegetariani, panini e dolci.



Paulaner Münchner Hell

5,00

Tipologia: Hell - **Gradazione:** 4,9% - **Colore:** Dorata - 50cl.

Presenta un colore oro brillante ed è particolarmente splendente. Nel bicchiere è coronata da una schiuma opalescente. Tradizionalmente si ama gustarla all'ombra degli ippocastani nei Biergärten. È una birra decisamente beverina, delicata e finemente maltata. Una leggera nota dolce e un lieve sentore di luppolo completano il suo carattere.



Ichnusa Cruda

6,00

Tipologia: Lager - **Gradazione:** 4,9% - **Colore:** Dorata - 66cl.

Creata per il 100° anniversario, non è solo una birra, ma un'esperienza sensoriale unica capace di far rivivere in ogni sorso lo spirito magico della Sardegna. Ichnusa Cruda è una birra non pastorizzata, fresca, dal sapore inconfondibile e intenso che, grazie al processo di microfiltrazione dei lieviti, riesce a proporre tutto l'aroma e il gusto di una birra di altissima qualità.



Guinness Special Export

4,00

Tipologia: STOUT - **Gradazione:** 8% - **Colore:** Scura - 33 cl.

Nasce questa nera Irlandese dal carattere Strong, schiuma leggermente più scura della classica Guinness ha però nei profumi una marcia in più. Più accentuato il profumo di malto tostato unito ad un profumo di affumicato.

Birre Speciali



Chouffe

4,50

Tipologia: Strong Ale - **Gradazione:** 8% - **Colore:** Bionda dorata - 33cl.

Il nome è quello dei nanetti muti, abitanti nella foresta di Achouffe, che riacquistarono l'uso della parola bevendo l'acqua della sorgente. In seguito svelarono il segreto a Pierre Gobron che iniziò a produrre birra con quest'acqua purissima: ecco perchè La Chouffe è una birra "magica"! Con l'aggiunta di coriandolo è diventata una specialità amata in tutto il mondo.



Blanche De Namur

4,50

Tipologia: Birra bianca - **Gradazione:** 4,5% - **Colore:** Bionda opalescente - 33cl.

Una vera blanche ottenuta con l'aggiunta di scorze d'arancio curaçao e semi di coriandolo al malto d'orzo, frumento e avena, che le donano quel gusto inconfondibile agrumato e rinfrescante. Accompagna benissimo tutti i pesci, meglio se delicati.



Hacker Pschorr Kellerbier

5,50

Tipologia: Kellerbier - **Gradazione:** 5,5% - **Colore:** biondo dorato - 50 cl.

Il 1417 è l'anno in cui fu fondato il birrificio Hacker Pschorr a Monaco di Baviera. Si tratta di una specialità non filtrata di colore dorato, prodotta secondo l'antica tradizione secondo la quale la birra veniva fatta lentamente maturare nelle cantine (Keller). Il profumo richiama l'aroma del pane appena sfornato ed il gusto è morbido, vellutato che soddisfa pienamente ed accompagna perfettamente i pasti.



Hacker Pschorr Munchner Gold

5,50

Tipologia: Helles - **Gradazione:** 5,5% - **Colore:** Biondo Dorato - 50 cl.

Dal colore brillante, questa Gold è la classica "bionda" di Monaco. Profuma di cereale e possiede un gusto morbido, pulito e vellutato. Nel retrogusto si percepisce un tocco delicato di luppolo.



Hobgoblin Ipa

5,00

Tipologia: IPA - **Gradazione:** 5,3% - **COLORE:** Ambrata - 40 cl.

La Hopgoblin IPA, rimane fedele alle sue tradizioni ancestrali. Svegliati con gli aromi dei luppoli Fuggles, Golding e Stiria e poi ampliati con l'aggiunta di alcuni potenti luppoli americani. Questa collisione di luppoli del vecchio e nuovo Mondo, fornisce una esplosione di aroma tropicale e di amarezza succosa unica.



Au-Hallertau Mandarina

5,00

Tipologia: Keller - **Gradazione:** 4,9% - **COLORE:** Bionda - 50 cl.

Il gusto tipico di questa birra così come i suoi profumi, nasce dall'uso di un nuovo luppolo chiamato Mandarina Bavaria, prodotto nella regione dell'Hallertau, ufficialmente dal 2012. Già dal nome si intuisce che il mandarino è l'agrumo che predomina sia all'olfatto che al gusto in questa birra fresca e dissetante.



Warsteiner Premium Verum

4,00

Tipologia: Pils - **Gradazione:** 4,8% - **COLORE:** Bionda - 33 cl.

E' il prodotto per eccellenza dell'azienda, ed uno dei più conosciuti e amati marchi di birra in Germania. Brassata secondo l'editto di purezza del 1516, deve l'apprezzamento dei suoi consumatori alla superiore qualità delle materie prime utilizzate. Caratterizzata da morbidezza di corpo, finezza di gusto, grande bevibilità e digeribilità.



Konig Ludwig Dunkel

5,00

Tipologia: Dunkel - **Gradazione:** 5,1% - **COLORE:** Rossa - 50 cl.

La König Ludwig Dunkel si caratterizza per il colore scuro intenso e la schiuma fine e compatta. Dall'aroma pulito e genuino, con un accento di malto tostato e uno spiccato tono di luppolo, ha un gusto morbido e ben bilanciato.



Otus Side B

5,50

Tipologia: Artigianale-Blanche - **Gradazione:** 5,0% - **COLORE:** Bianca - 33 cl.

La sua complessità è elevata e gli aromi si propongono con una finezza attraente, quasi elegante. Un ventaglio di profumi che vanno dal fruttato al floreale fino allo speziato. Di frizzantezza decisa, questa birra ha un corpo leggero. Dopo il primo impatto delicatamente acidulo (fresco), l'amaro è praticamente assente. La birra si presenta con un notevole equilibrio gustativo.



Lefte Rouge

4,00

Tipologia: Abbazia - **Gradazione:** 6,5% - **COLORE:** Rossa - 33 cl.

Birra tipica dal colore ambrato con schiuma persistente. Al naso si presenta con un intenso profumo di caffè tostato e sentori di frutta candita. Al palato si rivela con un corpo morbido, in cui il malto tostato lascia il posto ad un retrogusto erbaceo.



Complot Ipa

4,00

Tipologia: India Pale Ale - **Gradazione:** 6,6% - **COLORE:** Giallo Ambrato - 33 cl.

Birra con Luppoli Mediterranei. Molto complessa al naso, sentori floreali, fruttati e speziati influenzati da note resinose sapide tipiche della zona di provenienza degli stessi luppoli



Hop House 13

4,00

Tipologia: Lager - **Gradazione:** 5,0% - **COLORE:** Biondo - 33 cl.

Lager fresca alla bevuta ha note di malto e luppolo, il finale è secco, HH13 è una birra dall'aroma fruttato dovuto alla doppia luppolatura con Galaxi e Topaz provenienti dall'Australia e il Mosaic proveniente dagli Stati Uniti. Flavour, sentori di pesca ed albicocca.