



DAL 1992 SEMPRE CON VOI!

ORARI ESTIVI
dal 1° Aprile al 30 Settembre

LUNEDÌ	dalle 18:00 alle 24:00
MARTEDÌ	<u>CHIUSO</u>
MERCOLEDÌ	dalle 18:00 alle 24:00
GIOVEDÌ	dalle 18:00 alle 24:00
VENERDÌ	dalle 18:00 alle 01:00
SABATO	dalle 18:00 alle 01:00
DOMENICA	dalle 18:00 alle 24:00

ORARI INVERNALI
dal 1° Ottobre al 31 Marzo

LUNEDÌ	CHIUSO
MARTEDÌ	CHIUSO
MERCOLEDÌ	dalle 18:00 alle 24:00
GIOVEDÌ	dalle 18:00 alle 24:00
VENERDÌ	dalle 18:00 alle 01:00
SABATO	dalle 18:00 alle 01:00
DOMENICA	dalle 18:00 alle 24:00

Birreria N°1

Strada Statale del Pasubio, 498 - 36100 Vicenza

Tel: (+39) 0444 980676 - www.birrerian1.it

BIRRA ALLA SPINA

BIRRA BIONDA
4,6 % VOL.



KOZEL LAGER (TANK)

Prodotta seguendo la ricetta originale e con doppia decozione, come da metodo tradizionale dei mastri birrai Cechi, questa puro malto nasce dalla sapiente miscela di 3 malti selezionati e del luppolo pregiato Czech Noble, che le conferiscono un gusto bilanciato e un piacevole aroma.

30 cl (piccola) € 3,80

50 cl (media) € 6,00

Bicchieri da 1lt € 11,00

Caraffa (1,5 lt) € 16,00

BIRRA BIONDA
4,4 % VOL.



PILSNER URQUELL

La Pilsner Urquell si caratterizza per un'amaro intenso, ottenuto con la più pregiata varietà del luppolo, per un colore carico e dorato, per un gusto pieno e deciso e per una fermentazione interrotta.

30 cl (piccola) € 3,80

50 cl (media) € 6,00

Bicchieri da 1lt € 11,00

Caraffa (1,5 lt) € 16,00

BIRRA SCURA
5,8 % VOL.



KOZEL - ČERNÝ

CONTIENE
MALTO D'ORZO

Birra scura dalla bassa gradazione alcolica. Quattro diversi tipi di malto creano il colore unico e il dolce gusto di caramello, perfettamente bilanciato dall'amarrezza del profumato luppolo Ceco.

30 cl (piccola) € 3,50

50 cl (media) € 5,50

Bicchieri da 1lt € 10,00

Caraffa (1,5 lt) € 15,00

BIRRA BIANCA
4,9 % VOL.



HOEGAARDEN

NON
FILTRATA

Gusto rinfrescante, dolce-amaro e leggermente speziato, grazie anche agli aromi originali che la rendono unica (il coriandolo e le bucce d'arancia).

25 cl (piccola) € 3,60

50 cl (media) € 6,50

Bicchieri da 1lt € 12,00

Caraffa (1,5 lt) € 17,00

COSA SONO I TANK?

Il **tank** è una **cisterna in rame**, capace di conservare una birra dal sapore fresco come appena prodotto nel nostro birrificio, filtrata e non pastorizzata. Inoltre il **Tank viene tenuto costantemente refrigerato per consentire alla birra di mantenersi stabile e fragrante escludendo ogni rischio di shock termico** ma anche di non fare penetrare la luce al suo interno, essendo tra i nemici più importanti per la birra. Al suo interno, inoltre, è contenuta una **sacca di plastica alimentare** che consente di sigillare il prodotto dall'ossigeno riuscendo a mantenere la sua gasatura naturale.

COSA VUOL DIRE "BIRRA NON PASTORIZZATA"?

La **birra non pastorizzata** è un prodotto che **mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto come appena uscita dalla cantina di maturazione**, senza subire l'ultima fase di «pastorizzazione» che consente alla birra di rimanere stabile per lungo tempo. 6 mesi per la birra in fusto 12 mesi per la birra in bottiglia. **Kozel in tank non pastorizzata esalta il gusto e il profumo della birra** risultando più intenso ed aromatico dove le note di cereale e di luppolo sono enfatizzate.

I 3 NEMICI DEL GUSTO



LUCE

I nostri **Transfer Tank** proteggono la birra fresca dai dannosi raggi UV.



TEMPO

Consegniamo il prodotto direttamente dal nostro stabilimento di **Velké Popovice** tra le **48 ore e i 5 giorni** dalla produzione.



CALORE

La **catena del freddo** mantiene più a lungo la freschezza del prodotto.



COME FUNZIONA IL PROCESSO

Trasportata refrigerata direttamente al locale da birra peroni senza interrompere la catena del freddo. L'impianto viene sanificato ogni volta che viene riempito il tank.



La birra prodotta in birrificio viene **travasata in un apposito container** per il trasporto.



Il riempimento avviene direttamente nel PDV con un tubo collegato ai container.



Nel Tank la birra è contenuta in una **sacca di plastica alimentare**, un compressore preme la sacca permettendo alla birra di attraversare i tubi ed arrivare alle colonne spina.



La birra, filtrata e non pastorizzata, viene spillata fresca nel bicchiere.

LE PRINCIPALI DIFFERENZE TRA TANK E FUSTO

	TANK	FUSTO
Birra	Non pastorizzata	Pastorizzata
Utilizzo Gas	Aria compressa	CO2
Shelf Life	3 settimane	6 mesi
Shelf Life una volta aperto	6-7 giorni	3 giorni
Pulizia	Ogni riempimento	Ogni 2 mesi
Freschezza alla consegna	Massimo 4 giorni	Fino a 4 mesi



FURSTENBERG PILSENER

Bionda leggera e delicata, ma abbastanza corposa. Pils rinfrescante che invita a berne ancora, premiata più volte con la medaglia d'oro D.L.G.

*Per la spillatura usiamo la cella frigo diretta per ottimizzare al massimo il prodotto.

30 cl (piccola)	€ 3,50	50 cl (media)	€ 5,50
Bicchieri da 1lt	€ 10,00	Caraffa (1,5 lt)	€ 15,00



WEIHENSTEPHANER - WEIZEN

Ottima birra di frumento con la una schiuma bianca fine e compatta. Subito si percepiscono i suoi profumi di chiodi di garofano oltre ad un dolce sapore di banana.

50 cl (piccola)	€ 6,00	Caraffa (1,5 lt)	€ 16,00
Bicchieri da 1lt	€ 11,00		



BRÚTON - SOR'AMARA- IPA

Una birra che nasce dall'incontro di una base di malti chiari con luppoli americani (citra, simcoe e centennial) da cui ne deriva una birra molto bevibile, intensa, agrumata e resinosa allo stesso tempo.

Pinta Americana	€ 6,50	Caraffa (1,5 lt)	€ 19,00
-----------------	--------	------------------	---------



PAULANER SALVATOR

Birra a bassa fermentazione, appartiene alle cosiddette birre molto forti "marzoline", che si distinguono per il loro aroma maltato e molto intenso.

*Per la spillatura usiamo la cella frigo diretta per ottimizzare al massimo il prodotto.

30 cl (piccola)	€ 3,80	50 cl (media)	€ 6,00
Bicchieri da 1lt	€ 11,00	Caraffa (1,5 lt)	€ 16,00

BIRRE IN BOTTIGLIA



TENNENT'S *GLUTEN FREE*

BIRRA BIONDA
5,0% VOL.

Birra lagher chiara con note di malto e luppolo, alla quale viene tolto il glutine dopo il processo di birrificazione. Corposa e scorrevole.

33 cl

€ 4,00



AUGUSTINER PILS

BIRRA BIONDA
5,6% VOL.

Birra morbida e amara al punto giusto, con una leggera nota finale di luppolo, lavorata con malto pregiato e luppolo di produzione propria della birreria.

33 cl

€ 4,00



AUGUSTINER HELL

BIRRA BIONDA
5,2% VOL.

Birra delicata, profumata e ben maltata, dalla schiuma compatta e persistente. Il suo sapore è inconfondibile con la personalità di una vera Augustiner.

50 cl

€ 5,70



ROCHEFORT 10

BIRRA SCURA
11,3% VOL.

Birra Trappista dalle note fruttate di prugna matura e cacao, creata poco prima degli anni '50. Ha un aspetto limpido, benchè riposi su un letto di lieviti.

33 cl

€ 6,00



BIRRIFICIO ARTIGIANALE



RED ALE B.E. SESSION ALE

BIRRA ROSSA
5,8% VOL.

Birra rossa speciale, prodotta ad alta fermentazione con l'utilizzo di ottimi luppoli americani. Il primo sentore all'assaggio è quello di un intenso aroma agrumato, proveniente dalla miscela di luppoli d'oltreoceano.

0,5 lt

€ 7,00



IPAREAL AMERICAN INDIA PALE ALE

BIRRA BIONDA
6,0% VOL.

Bionda intensa e dissetante. Nonostante l'abbondante luppolatura e il non indifferente grado alcolico, Ipareal risulta una birra dall'amaro equilibrato e dalla bassa percezione dell'alcol al palato.

0,5 lt

€ 7,00



DJANGO IMPERIAL STOUT

BIRRA SCURA
7,7% VOL.

Una doppio malto. Il suo colore preannuncia note di caffè, liquirizia, fave di cacao ed un leggera punta di affumicato. Una imperial stout decisa.

0,5 lt

€ 7,00



RUE DE L'EGLISE STRONG LAGER

BIRRA BIONDA
8,8% VOL.

Per gli amanti delle birre forti, è una birra corposa e piena, ma allo stesso tempo morbida e vellutata. Intenso aroma floreale e speziato dovuto ad una generosa luppolatura effettuata con luppoli di origine europea.

0,5 lt

€ 7,00

STUZZICHERIA

*Tutte le pietanze fritte fanno uso di prodotti pre-surgelati

Bocconcini fritti di polenta € 3,50

**Bocconcini di polenta
Parmigiano-rosmarino** € 3,50

**Bocconcini di polenta e
paprika piccante** € 3,50

Olive Ascolane (8 pz) € 4,00

Mix verdure pastellate € 4,00

Patate al mais € 4,00
Striscioline di patate croccanti ricoperte di farina di mais

Patatine Fritte * (+ 1 ketchup e 1 maionese) € 4,00

Anelli di cipolla (11 pz) € 4,00
Anelli di cipolla fritti in croccante pangrattato

Bacons (8 pz) € 4,00
Crocchette di patate a scaglie con cubetti di pancetta

Peperoncini Jalapenos (4 pz) € 4,50
Jalapenos piccanti ripieni di crema di formaggio

Bocconcini di pollo (10 pz) € 5,00

Aggiunta salse a piacere € 0,30



Le immagini sono solo a scopo illustrativo

*Prodotto congelato

INSALATONE

**** PIATTI DISPONIBILI FINO ALLE 23.00 ****

Minnie € 9,00
Insalata, pomodorini, mais, tonno, uova, carote

Topolino € 9,00
Insalata, mozzarella, pomodorini, olive

Clarabella € 9,00
Insalata, feta, olive, uova, peperoni arrosto

Pippo € 9,00
Insalata, pomodorini, mais, carote, mozzarella

Amelia € 9,00
Insalata, funghi, scaglie di grana

Paperina € 9,00
Insalata, pomodorini, rucola, sedano, peperoni freschi

Gastone € 9,00
Insalata, rucola, peperoni arrosto, fagiolini, pomodorini, patate

Rockerduck € 9,00
Insalata, peperoni in agrodolce, prosciutto, olive, carciofini

Archimede € 9,00
Insalata, rucola, patate, fagiolini, carote, pomodorini, mozzarella, cetriolini

Pluto € 10,00
Insalata, rucola, noci, prociutto crudo

Qui, Quo, Qua € 10,00
Insalata, würstel, cetriolini, germogli di soia, peperoni arrosto

Ciccio € 10,00
Insalata, rucola, gamberetti, salsa rosa

Basettoni € 10,50
Insalata, rucola, gamberetti, asparagi, uova

Ogni aggiunta di ingrediente + € 2,00



PIATTI UNICI

**** PIATTI DISPONIBILI FINO ALLE 23.00 ****

Piatto Caprese € 8,00
Mozzarella e pomodoro a fette

Piatto Bontà € 9,00
Mozzarella e prosciutto crudo

Polenta "rabaltà" € 12,00
Polenta, salame ai ferri, torella fusa e funghi

München € 12,00
Salsiccia schiacciata, pancetta ai ferri, servito con patatine fritte* o crauti

PIATTI DELLA TRADIZIONE

Canederli con burro fuso € 6,50

Stinco alla birra con patate fritte* € 14,00

Stinco alla birra con patate fritte* e crauti € 16,00

Goulash € 12,00
Goulash con patate al vapore e polenta

Cotoletta di pollo impanata con patatine fritte* € 10,00

Riesenschnitzel 200 gr € 10,00
Fettina di maiale impanata con patatine fritte*

Riesenschnitzel 400 gr € 15,00
Fettina di maiale impanata con patatine fritte*

TAGLIERI

Tagliere 01 € 9,00
Affettati misti

Tagliere 02 € 10,00
Bresaola della Valtellina, rucola e scaglie di grana

ALLA GRIGLIA

Tagliata di pollo € 13,00

Tagliata di manzo ai ferri € 15,00

Tagliata di manzo ai funghi misti € 17,00

CONTORNI

Patatine fritte* € 3,30

Crauti € 3,30

Insalata mista (insalata, pomodoro, carote) € 4,00

Verdure grigliate € 6,00
Melanzane, zucchine, peperoni

A richiesta:
Brezel (pane tedesco) € 1,00

WÜRSTEL

**** PIATTI DISPONIBILI FINO ALLE 23.00 ****

Würstel Berna¹ € 11,00
2 würstel Berna¹ alla griglia serviti con patatine fritte*

Würstel Berna¹ € 11,00
2 würstel Berna¹ ai ferri serviti con crauti

Weisswurst² € 10,00
3 würstel bianchi² serviti con patate lesse in salsa

Würstel originali³ € 10,00
2 würstel originali³ serviti con patatine fritte*

Würstel originali³ € 10,00
2 würstel originali³ serviti con crauti e senape

1 Würstel (Baby) 😊 € 5,00
1 würstel servito con patatine fritte*

Piatto Birreria € 12,00
Würstel Berna¹, crauti, goulash con patate al vapore, polenta

Oktoberfest € 14,00
Würstel Berna¹, würstel Weisswurst², würstel Savelade⁴, würstel di Norimberga⁵, canederlo, senape, serviti con crauti o patatine fritte*

NUREMBERG'S WÜRSTEL

Piatto dell'atleta € 11,00
8 würstel di Norimberga⁵ con crauti e insalata di patate

Piatto del professionista € 12,00
10 würstel di Norimberga⁵ con crauti e insalata di patate

Piatto del campione € 13,00
12 würstel di Norimberga⁵ con crauti e insalata di patate



Le immagini sono solo a scopo illustrativo

INFO WÜRSTEL

¹ **Würstel Berna:** Würstel di carne suina e formaggio avvolto nella pancetta e cotto alla griglia.

² **Weisswurst:** Würstel bianco tipico tedesco a base di carne di vitello e pancetta di maiale. Il colore bianco è dovuto all'assenza di nitriti di sodio o potassio.

³ **Würstel Originali (Bockwurst):** Würstel tedeschi senza pelle, affumicati, a base di carne di vitello e maiale.

⁴ **Würstel Savelade:** Würstel bollito di carne suina e bovina.

⁵ **Würstel di Norimberga:** Würstel composto dalle sole carni bianche della carne di suino macinata fine e mescolata con una miscela particolare di spezie, cotto alla griglia.

PANINI



CLASSIC

€ 5,50

Hamburger da 110 g, salsa Beppe, lattuga, pomodoro

CLASSIC CHEESE

€ 6,00

Hamburger da 110 g, salsa Beppe, formaggio cheddar, lattuga, pomodoro

FISH BURGER

€ 5,00

Merluzzo panato da 100 g, insalata, cetriolo, salsa yogurt

Gamberetti

€ 6,00

Pane al latte, gamberetti, lattuga, salsa rosa

Cipolla solo su richiesta

+ € 0,30

HOT DOG

Hot Dog

€ 4,00

Würstel con ketchup

Hot One

€ 4,50

Würstel con crauti e senape

Hot Dog con bacon

€ 4,50

Würstel e bacon con ketchup

King Dog

€ 5,00

Würstel, bacon e uovo con ketchup

COUNTRY PANINI CON PANE ARABO

Montanaro

€ 6,00

Formaggio, salsiccia, funghi, maionese

Coccodè

€ 6,00

Mozzarella, cotoletta di pollo, insalata, pomodoro, maionese

Onto

€ 6,00

Formaggio, salsiccia, peperoni grigliati, cipolla caramellata, maionese

I NOSTRI

Tutti gli hamburger sono accompagnati da patatine fritte*

HAMBURGER BUN

€ 9,00

Pane con farina 00, hamburger di Sorana 100% italiana da 160 gr, salsa Beppe, cipolla caramellata, lattuga, pomodoro

CHEESEBURGER BUN

€ 9,50

Pane con farina 00, hamburger di Sorana 100% italiana da 160 gr, salsa Beppe, formaggio cheddar, cipolla caramellata, lattuga, pomodoro

EGGBURGER BUN

€ 10,00

Pane con farina 00, hamburger di Sorana 100% italiana da 160 gr, salsa Beppe, formaggio cheddar, uovo, cipolla caramellata, lattuga, pomodoro

PULLED PORK BUN

€ 10,50

Pane con farina 00, spalla di maiale al forno, carotine croccanti, cavolo cappuccio, cipolla caramellata, maionese, salsa BBQ

BACONBURGER BUN

€ 10,50

Pane con farina 00, hamburger di Sorana 100% italiana da 160 gr, salsa Beppe, formaggio cheddar, bacon, cipolla caramellata, lattuga, pomodoro

PEPPERBURGER BUN

€ 11,00

Pane con farina 00, hamburger di Sorana 100% italiana da 160 gr, salsa Beppe, formaggio cheddar, peperoni, cipolla caramellata, lattuga, pomodoro

KINGBURGER BUN

€ 11,00

Pane con farina 00, hamburger di Sorana 100% italiana da 160 gr, salsa Beppe, formaggio cheddar, bacon, uovo, cipolla caramellata, lattuga, pomodoro

CUCCADOR BUN

€ 12,00

Pane con farina 00, hamburger di Sorana 100% italiana da 160 gr, salsa radicchio, formaggio Asiago, bacon, insalata, pomodoro, salsa Beppe

MEXICAN BUN

€ 12,00

Pane con farina 00, hamburger di Sorana 100% italiana da 160 gr, cipolla caramellata, jalapeños, insalata, pomodoro, salsa Mexican

BUNS

CARAMEL BUN

€ 12,00

Pane con farina 00, hamburger di Sorana 100% italiana da 160 gr, funghi trifolati, formaggio Asiago, pomodorini semi secchi, cipolla caramellata, insalata, maionese

BURRATA BUN

€ 12,00

Pane con farina 00, hamburger di Sorana 100% italiana da 160 gr, burratina 125 gr, pomodori confit, insalata, salsa Beppe

BLUES KISSY BUN

€ 12,00

Pane con farina 00, hamburger di Sorana 100% italiana da 160 gr, gorgonzola dolce, cappuccio, insalata, pomodoro, maionese

ALÈ ALÈ ASPARAGUS BUN

€ 12,00

Pane con farina 00, hamburger di Sorana 100% italiana da 160 gr, salsa cheddar, asparagi, cipolla cruda, bacon, insalata, pomodoro, maionese

SINKY POSE BUN

€ 12,00

Pane con farina 00, hamburger di Sorana 100% italiana da 160 gr, gorgonzola, insalatina, cappuccio e carotine, pomodoro, cipolla cruda, senape

DIRTY SANCHEZ BUN

€ 13,00

Pane con farina 00, hamburger di Sorana 100% italiana da 160 gr, salsa guacamole, bacon, insalata, pomodoro, maionese

BACONISM BUN

€ 13,00

Pane con farina 00, hamburger di Sorana 100% italiana da 160 gr, triplo bacon, insalata, pomodoro, maionese, salsa BBQ

BENNY BUN

€ 15,00

Pane con farina 00, doppio hamburger di Sorana 100% italiana da 320 gr, salsa cheddar, insalata, pomodoro, cipolla cruda, senape

I NOSTRI PANINI

Tutti i panini e piadine possono essere servite con patatine fritte* **al costo di € 2,00**

SCROCCHIARELLE

Con pane ad impasto tipo pizza, leggermente croccante, servito con una ricca e gustosa farcitura.

Primavera  € 5,50
Mozzarella, lattuga, pomodoro, maionese

Tirolese € 7,00
Mozzarella, speck e funghi trifolati

Porcello € 7,00
Mozzarella, funghi, porchetta, maionese

Delicato € 7,00
Mozzarella, pomodoro, rucola, bresaola, maionese

Philadelphia € 7,50
Prosciutto crudo, Philadelphia, pomodoro a fette con salsa basilico

Nostromo € 7,00
Mozzarella, tonno, insalata, pomodoro, maionese

Ghiotto € 7,00
Mozzarella, lattuga, pomodoro, prosciutto cotto, origano, maionese

Gustoso € 7,50
Mozzarella, lattuga, pomodoro, prosciutto crudo, maionese

BFC € 7,50
Brie, funghi, culatello

N°1 € 7,50
Brie e speck



I CLASSICI

Tostone classico € 5,00
Formaggio, prosciutto

Tostoni farciti € 6,00
Prosciutto, formaggio e a scelta: melanzane, peperoni o funghi

PIADINE ROLLÈ

Riccione € 4,50
Formaggio, prosciutto cotto

Cattolica € 5,50
Mozzarella, porchetta, salsa radicchio

Bellaria € 5,50
Asiago, sopressa, funghi

Cesenatico  € 5,50
Mozzarella, mix di verdure alla griglia

Rimini € 6,00
Mozzarella, prosciutto crudo, pomodoro a fette

BRUSCHETTE

Aggiunte da € 1,00 a € 2,00

Aglione solo su richiesta

Prosciutto € 6,50

Mozzarella, pomodoro, prosciutto

Giulio Cesare € 7,00

Mozzarella, pomodoro, acciughe, capperi

Prosciutto e funghi € 7,50

Mozzarella, pomodoro, prosciutto, funghi trifolati

Diavola € 7,50

Mozzarella, pomodoro, salamino

Rio mare € 7,50

Pomodoro, tonno, cipolla

Viennese € 7,50

Mozzarella, pomodoro, würstel, funghi trifolati

Mari e monti € 7,50

Mozzarella, pomodoro, tonno, funghi

Capriccio € 8,00

Mozzarella, pomodoro, funghi trifolati, carciofini, salamino

Parmigiana € 7,50

Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, melanzane, grana

Rustica € 7,50

Mozzarella, pomodoro, sopressa

Patatosa € 7,50

Passata di pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte*

Boscaiola € 8,00

Mozzarella, pomodoro, funghi trifolati, speck



Trevisana € 8,00

Mozzarella, pomodoro, crema di radicchio.

Dopo cottura: porchetta

Peperciccìa € 8,00

Passata di pomodoro, mozzarella, peperoni, salsiccia

Cicciosa € 8,00

Mozzarella, pomodoro, salsiccia, patate, rosmarino

Lampedusa € 9,00

Mozzarella, pomodoro, tonno, pomodorini secchi, acciughe, olive, capperi

Frivola € 9,00

Mozzarella, pomodoro, porcini, pomodori pachino.

Dopo cottura: prosciutto crudo di Parma

Bufalina € 9,00

Mozzarella, pomodoro. Dopo cottura: mozzarella di bufala, pomodorini datterino, basilico

Gamberetti € 9,00

Mozzarella, pomodoro fresco, gamberetti, salsa rosa

Zibello € 10,00

Mozzarella. Dopo cottura: mozzarella di bufala, culatello di Parma, pomodoro fresco a fette



VEGETARIANE

Sorrentina € 5,50
Mozzarella, pomodoro, origano

Funghi € 6,50
Mozzarella, pomodoro, funghi trifolati

Siciliana € 7,00
Mozzarella, pomodoro, capperi, olive

Indigesta € 6,50
Pomodoro, mozzarella, peperoni freschi

Lacrima € 6,50
Mozzarella, pomodoro, cipolla

Araba € 7,00
Pomodoro, melanzane ai ferri, grana

Bassanese € 7,50
Mozzarella, pomodoro, asparagi, uovo sodo

Brasiliana € 7,00
Mozzarella, pomodoro. Dopo cottura: insalata brasiliana, pomodoro a fette (condita con aceto balsamico)

Caprese € 7,00
Mozzarella a fette, pomodoro. Dopo cottura: pomodoro fresco, mozzarella cruda, basilico

Mediterranea € 7,00
Mozzarella, pomodoro. Dopo cottura: pomodorini freschi, pecorino, basilico

Zucchini € 7,00
Mozzarella, pomodoro, zucchini ai ferri

Soleado € 7,00
Mozzarella, pomodoro, pomodorini calabresi essiccati

Vegetale € 8,00
Pomodoro, peperoni, funghi, melanzane, spinaci, zucchini

BIANCHE

Verde speck € 7,00
Gorgonzola, speck

Contadina € 7,50
Gorgonzola, pancetta, funghi trifolati

5 Formaggi  € 7,50
Mozzarella, Asiago, Emmenthal, Fontina, Gorgonzola

Altopiano  € 7,50
Mozzarella, asiago, porcini

Mangiopiano € 7,50
Mozzarella, asiago, sopressa

Falsopiano € 8,00
Mozzarella, asiago, prosciutto crudo

Prelibata € 8,00
Mozzarella, asiago, funghi. Dopo cottura: porchetta

Francese € 8,00
Mozzarella, brie, prosciutto crudo

Delizia € 8,00
Mozzarella, funghi porcini, prosciutto crudo di Parma

Superba  € 8,00
Mozzarella, mix di formaggi

Formaggiosa  € 8,50
Mozzarella, Asiago, Emmenthal, Fontina, Gorgonzola, Grana, Brie

Aggiunte da € 1,00 a € 2,00

Aglio solo su richiesta

BRUSCHETTE STAGIONALI

Aggiunte da € 1,00 a € 2,00

Aglione solo su richiesta

Estate

€ 9,00

Fiordilatte. Dopo cottura: bresaola, rucola, scaglie di Grana

Burratina



€ 9,00

Fiordilatte. Dopo cottura: burrata, pomodorini, basilico

Del Pastore

€ 9,00

Passata di pomodoro, fiordilatte.
Dopo cottura: bufala, pomodorini, rucola

Tricolore

€ 9,00

Fiordilatte. Dopo cottura: lardo, pomodorini datterino, burrata, pistacchi

Castelnovo

€ 9,00

Fiordilatte. Dopo cottura: pomodorini, culatello, ricotta (latteria di Castelnovo), basilico

Puzzona



€ 9,00

Passata di pomodoro, gorgonzola, cipolla di Tropea caramellata.

Barbie

€ 9,00

Passata di pomodoro, fiordilatte, filetti di acciughe.
Dopo cottura: Bufala

Ken

€ 9,00

Dopo cottura: philadelphia, pomodorini, prosciutto crudo, salsa al basilico

Crocky

€ 9,00

Passata di pomodoro, fiordilatte, bacon, pomodorini secchi. Dopo cottura: burrata

Marosticense

€ 9,00

Fiordilatte, asparagi, uova sode, pomodorini confit, maionese alla senape



Le immagini sono solo a scopo illustrativo

CAFFÈ•THÈ•TISANE

Espresso	€ 1,50
Latte	€ 1,50
Decaffeinato	€ 1,80
Corretto	€ 2,00
Orzo	€ 1,80
Cappuccino	€ 2,00
Caffè con latte	€ 2,50



Le immagini sono solo a scopo illustrativo



Le immagini sono solo a scopo illustrativo

Tè Earl Grey Imperiale	€ 3,50
Tè Verde Gunpowder	€ 3,50
Infuso di frutti di bosco	€ 3,50
Infuso di pesca e mela	€ 3,50
Infuso di uva e frutta	€ 3,50
Infuso di caramel e frutta	€ 3,50
Infuso "Spezie d'Arabia" Infuso di spezie e vaniglia	€ 3,50
Infuso "Paradiso incantato" Infuso al gusto di frutta	€ 3,50
Tisana digestiva	€ 3,50
Tisana menta e liquirizia	€ 3,50
Camomilla	€ 3,50



'S DOPPIOSPIRITO® L'INCONTRO ORIGINALE

L'eleganza italiana della Grappa Invecchiata e la sensualità esotica del Rum Caribe 15 anni si incontrano per la prima volta dando vita ad un perfetto equilibrio tra due Spiriti di grande carattere. Il profumo intenso sprigiona **note di bacca di vaniglia e mandorla tostata**, al palato risulta sorprendentemente morbido e rotondo con gradevoli sentori di cioccolato fondente e uva passa.

€ 6,00

'S GRAPPA RISERVA

Una grappa che conquista l'olfatto e il gusto con l'equilibrio delle sue **note aromatiche**. Invecchiata 18 mesi in botti di rovere con equilibrati **sentori vanigliati e note di legno**.

€ 5,00



'S AMARO

Combinazione perfetta di **note erbacee e agrumate con sentori di chinotto**. Ispirato ad una antica ricetta della Famiglia Mantovani. Distinto e raffinato, è reso unico e inimitabile dalle preziose note di 'S DoppioSpirito® Mantovani.

€ 4,00

'S GRAPPA FIOR DI CAMOMILLA

Sinfonia di grappa e camomilla. L'accurata scelta dei fiori migliori e la lunga macerazione a freddo ne esaltano il gusto incantevole.

€ 4,00



'S GRAPPA MIELE DI TIGLIO

Armonico **incontro tra grappa e miele di tiglio del Polesine**. Il suo sapore genuino e appagante soddisfa con equilibrata dolcezza.

€ 4,00

'S RATAFIA' DI PERE

Liquore con infuso di succo di pera col profumo del frutto appena colto. Ispirato ad una antica ricetta sorprende per qualità e freschezza.

€ 4,00



BEVANDE

Acqua Panna/S.Pellegrino (25 cl.) € 1,30

Acqua Panna/S.Pellegrino (75 cl.) € 2,50

Pepsi Cola/Arancia/Limonata € 3,00
The Pesca Lipton/The Limone Lipton
(alla spina da 30 cl.)

Pepsi Cola/Arancia/Limonata € 4,00
The Pesca Lipton/The Limone Lipton
(alla spina 50 cl.)

Coca Cola/Coca Cola Zero € 3,50
Fanta (bottiglia da 33 cl.)

Coca Cola senza caffeina/Tonica € 3,00
Chinotto, Sprite (Lattina da 33 cl.)

Red Bull € 3,50

Spritz Aperol € 3,50

Spritz Campari € 3,50

Gingerino € 3,00

Martini Bianco o Rosso € 3,00

VINI IN BOTTIGLIA

Merlot San Giorgio € 11,00

Chardonnay San Giorgio € 9,00

Prosecco Brut San Giorgio € 11,00

Moscato € 11,00

WHISKEY & AMARI

BOURBON: Jack Daniel's, Wild Turkey € 5,00
Four Rose

AGED: Chivas Regal € 5,00

PURE MALT: Laphroaigh, Oban € 6,00

Baileys Irish Cream € 4,00

Averna, Brancamenta, Fernet, Lucano € 3,00
Montenegro, Jagermeister, Ramazzotti, Unicum,
Disaronno, Braulio Kahlùà, Amaro del capo

Vecchia Romagna, Stravecchio € 3,00
Prugna, Sambuca

Gin, Cointreau, Tequila, Bacardi € 3,50
Havana 3 anni, Pampero, Gran Marnier

Cardenal Mendoza/Bacardi 8 anni € 4,50
Havana 7 anni

GRAPPE

CLASSICHE: Nardini Bianco, Da Ponte, € 3,50
903 Tipica Maschio, 903 Barrique Maschio,
Sarpa di Poli, Bonollo

MONOVITIGNO: Prime uve bianca o € 4,00
nera Maschio

ALL LONG DRINKS

Coca Bacardi, Cuba Libre, Coca Jack, € 6,00
Gin Tonic, Gin Lemon, Coca Malibu, Red Bull e Vodka

ALLERGENI

Se sei soggetto ad allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i prodotti alimentari e/o le pietanze che contengono ingredienti ai quali sei allergico o intollerante.

Sappi comunque che i cibi e le bevande somministrati in questo locale sono prodotti in laboratori e cucine dove si utilizzano e si servono alimenti contenenti i seguenti allergeni:



GLUTINE



UOVA



FRUTTA A GUSCIO



LATTE



ARACHIDI



SOIA



LUPINI



PESCE, MOLLUSCHI,
CROSTACEI



SEDANO



SENAPE



SESAMO



ANIDRIDE
SOLFOROSA

Non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero o a buffet.