

BIRRE ARTIGIANALI

in Bottiglia

<p>VIAEMILIA ITALIAN PILSNER BIRRIFICIO DEL DUCATO</p> <p>Di colore giallo dorato, esprime profumi floreali ed erbacei, con reminiscenze di miele d'acacia.</p> <p>5% ALC. VOL. 33CL 5,50</p> 	<p>VERDI IMPERIAL STOUT BIRRIFICIO DEL DUCATO</p> <p>Di colore ebano scuro, esprime profumi di liquirizia, cioccolato, caffè e tabacco.</p> <p>8,2% ALC. VOL. - GOLD AWARD 2008 6,00</p> 
<p>A.F.O AMERICAN AMBER ALE BIRRIFICIO DEL DUCATO</p> <p>Di colore ramato e di un equilibrio sorprendente tra l'amaro dei luppoli e la parte dolce del malto con sentori di pesca ed agrumi.</p> <p>5.4% ALC. VOL. 33CL 5,50</p> 	<p>CLWB TROPICA IPA TINY REBEL</p> <p>Questo è ciò che accade quando si affettano gli ananas, si spremono i mango, si schiacciano pesche e passionfruit in una IPA.</p> <p>5,5% ALC. VOL. 33CL 5,00</p> 
<p>BEERSEL MORNING BIRRIFICIO DEL DUCATO</p> <p>Di colore giallo dorato, al naso esprime note di cuoio, sentori di fiori secchi, agrumi e note citriche. In bocca è speziata e sapida, di grande complessità e con un taglio finale acido.</p> <p>6,2% ALC. VOL. 33CL 7,50 <i>Acida</i></p> 	<p><i>Cin Cin!</i></p>
<p>MACHETE DOUBLE IPA BIRRIFICIO DEL DUCATO</p> <p>Un'esplosione di aromi di pompelmo, litchi e frutta tropicale. Di colore dorato intenso, esprime un amaro deciso ma equilibrato con la parte fruttata.</p> <p>7,60% ALC. VOL. 33CL 6,00</p> 	
<p>PARADOX BELGIAN TRIPLE BIRRIFICIO DEL DUCATO</p> <p>Colore dorato intenso con profumi spiccati di frutta e zucchero candito. In bocca sprigiona un'avvolgente dolcezza, placata da un amaro di medio-bassa intensità.</p> <p>8% ALC. VOL. 33CL 6,00</p> 	

BIRRE SPECIALI

SUPERIOR PEDAvena ANALCOLICA

Nasce la birra Superior Analcolica con lo scopo di ottenere un prodotto equilibrato nel gusto e privo di alcol. Questo grazie ad una sapiente scelta degli ingredienti e ad un moderno processo produttivo.

<0,5% ALC. VOL. - 33 CL

3,50

SUPERIOR PEDAvena SENZA GLUTINE


La produzione della Superior Senza Glutine viene monitorata costantemente dagli esperti al fine di ottenere un prodotto ottimale sia nella scelta degli ingredienti, sia nella definizione del gusto.

5,2% ALC. VOL - 33 CL

5,00

VINI

BOLLICINE



		
	BOTTIGLIA	12 CL
VENETO		
Prosecco DOC Treviso Extra Dry Tre Ville	18,00	3,70
Valdobbiadene Prosecco DOCG Brut <i>Canevel</i>	28,00	4,50
Valdobbiadene Prosecco DOCG Extra Dry <i>Canevel</i>	28,00	4,50
Valdobbiadene Prosecco DOCG Coesel Pavana Rosè	28,00	5,00
TRENTINO ALTO ADIGE		
Ferrari TrentoDoc Maximum Blanc de Blancs	35,00	6,00
Ferrari TrentoDoc Maximum Rosè	40,00	
Trento DOC Metodo Riserva Lunelli Ferrari	80,00	
Trento DOC Giulio Ferrari La Riserva del Fondatore	140,00	
LOMBARDIA		
Franciacorta DOCG Brut Tenuta Montenisa Marchese Antinori	35,00	
Franciacorta Ca' del Bosco Cuvée Prestige Brut	65,00	
FRANCIA		
Champagne Charles Heidsieck Brut	90,00	
Champagne Ruinart Brut	140,00	

BIANCHI

		
	BOTTIGLIA	12 CL
VENETO		
Friulano Tenuta Stella	25,00	5,00
Chardonnay DOC Terre di San Rocco	28,00	4,00
Pinot Grigio DOC Terre di San Rocco	28,00	4,00
Lugana Ca' dei Frati	25,00	4,00
Lugana DOC Ca' Maiol	28,00	
Bianco Secco IGT Quintarelli	45,00	
FRIULI VENEZIA GIULIA		
Ribolla Gialla Collio DOC Tenuta Stella	25,00	5,00
Sharis Livio Felluga	29,00	5,00
Chardonnay Friuli Isonzo DOC Vie de Romans	30,00	
Sauvignon Selezione Piccol Collio DOC Lis Neris	32,00	
Malvasia Tenuta Stella	30,00	5,00
TRENTINO ALTO ADIGE		
Müller Thurgau DOC Erste & Neue	20,00	3,50
Gewurztraminer DOC Erste & Neue	28,00	5,00
Sauvignon DOC St. Pauls	24,00	4,00
Weissburgunder Passion Kellerei DOC St. Pauls	35,00	
Riesling S.T. DOC St. Pauls	28,00	5,00
ABRUZZO		
Pecorino Terre di Chieti Feudo Antico	24,00	4,00
Pecorino DOCG Tullum Feudo Antico F.S. Biologico	28,00	

VINI

ROSSI

	 BOTTIGLIA	 12 CL
VENETO		
Cabernet Franc DOC Terre di San Rocco	20,00	4,00
Merlot DOC Terre di San Rocco	20,00	4,00
Valpolicella Classico DOC Allegrini	25,00	4,00
Ripasso 'Montecorna' Valpolicella DOC Farina	25,00	5,00
Palazzo della Torre Allegrini	35,00	
La Grola Allegrini Veronese IGT	45,00	
Primofiore Quintarelli	48,00	
Amarone della Valpolicella Allegrini	52,00	
Valpolicella Quintarelli	65,00	
Rosso del Bepi Quintarelli	110,00	
FRIULI VENEZIA GIULIA		
Vertigo Livio Felluga	29,00	5,00
COF DOC Schioppettino Collavini	32,00	
TRENTINO ALTO ADIGE		
Schiava DOC St. Paul	22,00	3,50
Cabernet Paolin	20,00	4,00
Pinot Nero S.T. DOC Erste & Neue	28,00	5,00
Lagrein S.T. DOC Erste & Neue	24,00	4,00
Pinot Noir S.T. DOC Riserva Montigl Kellerei Terlan	43,00	
PIEMONTE		
Barbaresco DOCG F.Ili Barale	49,00	
Barolo DOCG Vigna Castellero F.Ili Barale	60,00	
EMILIA ROMAGNA		
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	20,00	
Vigna Cialdini Cleto Chiarli		
TOSCANA		
Chianti Rufina DOCG Nipozzano Riserva Frescobaldi	30,00	5,00
Le Volte dell'Ornellaia IGT	36,00	
Brunello di Montalcino Frescobaldi	50,00	
ABRUZZO		
Montepulciano d'Abruzzo DOP Feudo Antico	24,00	4,00
SICILIA		
Sicilia DOC Sherazade Donnafugata	26,00	
Sicilia IGT Syrah Planeta	38,00	

Fate l'amore
....non fate
la dieta!!

Informazioni alimentari

Tutti i nostri prodotti possono contenere tracce di allergeni quali: frutta a guscio, uova, latte, cereali contenenti glutine, soia, sedano, anidride solforosa, crostacei, pesce, arachidi, sesamo, lupini e senape. Invitiamo, chi soffre di intolleranze alimentari o allergie, a contattare il personale per avere informazioni più dettagliate sui singoli prodotti e per poter selezionare il migliore in relazione al proprio stato di salute. Le nostre tecniche di cucina prevedono l'utilizzo di alcuni ingredienti congelati/surgelati. Il pesce crudo, o praticamente crudo, ha subito il "trattamento di bonifica preventiva".

All'entrata è a disposizione l'elenco dettagliato degli ingredienti per ogni ricetta, compresi prodotti congelati/surgelati, gli additivi e gli eventuali altri allergeni presenti.

La nostra attenzione alle allergie è molto alta e i nostri maitres sono informati della composizione dei piatti per aiutarvi nella scelta e minimizzare il rischio; non possiamo garantire però che non si verifichi una possibile contaminazione crociata.

* Il piatto può contenere prodotti surgelati/abbattuti da noi come obbligo di legge.

Coperto € 2,00