

ELISIR

PIZZA & CUCINA

MENÙ



ELISIR
PIZZA & CUCINA

Attenendoci rigorosamente alle misure imposte dalla regione Lombardia chiediamo ai nostri clienti la cortesia di :

- Utilizzare sempre la mascherina ogni qual volta ci si allontana dal proprio posto a sedere
- Chiedere il conto prima di alzarsi specificando se ricevuta o fattura, per consentire pagamenti con carta di credito o bancomat direttamente a tavola o in contanti nella busta contenente il conto
- Si prega di sanificare le mani all'uscita del bagno
- Si prega di non spostare il coperto per mantenere la distanza sociale imposta di 1 metro
- E' consentito l'avvicinamento sociale **SOLO** per persone non autosufficienti e per bambini al di sotto dei 6 anni
- In condizione di lavoro precario non garantiamo la disponibilità di tutti i prodotti elencati in menù

Certi di una vostra collaborazione e comprensione vi auguriamo una piacevole permanenza

ELISIR
PIZZA & CUCINA

LE NOSTRE PIZZE

La nostra continua e attenta ricerca ci ha permesso di ottenere una selezione di impasti realizzati con farine biologiche, macinate a pietra e non raffinate, ottenute da soli grani selezionati coltivati da aziende agricole del territorio.

Per garantirvi la giusta digeribilità e leggerezza, la maggior parte dei nostri impasti sono fatti con solo lievito madre liquido ed i tempi di lievitazione sono di almeno 24 ore

UTILIZIAMO SOLO PRODOTTI D'ECCELENZA

Alcuni dei prodotti da noi selezionati:
polpa di pomodoro di San Marzano Funky Tomato, farine del Mulino Marino, olio extravergine bio Frantoio Polizzi, prodotti freschi del Caseificio bio Ferrari e Caseificio bio Reggiani

"

Un'ottima qualità di farina, acqua purissima, sale, lievito e olio, con gusto, ma soprattutto "cuore", l'impasto percepisce il sentimento.
Per condire la pizza? Estro e fantasia
(CIT.)

"

Non resta che augurarvi buon appetito

Coperto € 2,00

ELISIR
PIZZA & CUCINA

Gustosano

Alleanza Slow Food dei Cuochi

L'Alleanza è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell'Arca di Gusto e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste", salvaguardando le biodiversità agroalimentari a rischio di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai prodotti da cui si riforniscono.
www.fondazioneslowfood.it/alleanza

I presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.
www.fondazioneslowfood.it/presidi

Il Ristorante Elisir ha sottoscritto la Dichiarazione di Adesione, impegnandosi a ricercare materie prime di qualità (locali, sostenibili e di stagione), a raccontare l'origine dei prodotti che si scelgono e a conoscere i produttori dai quali ci si rifornisce (che devono essere attenti all'ambiente, al paesaggio e al benessere animale).

I NOSTRI IMPASTI SPECIALI
a doppia cottura

ENKIR
Enkir, grano tenero di monococco, geneticamente mai modificato,ricco di Betacarotene (antiossidanti naturali) dal colore dorato e gusto intenso, povero di glutine, pertanto consigliato agli intolleranti.

KAMUT O KHORASAN
Grano duro, geneticamente mai modificato, molto ricco di sali minerali e vitamina E. Sapore dolce, impasto morbido adatto agli allergici al frumento.

SAPORI ANTICHI
Miscela di Farro, Monococco, Khorasan e Segale privo di frumento, pertanto adatti agli intolleranti.
Profumo molto ricco accentuato dalla nota leggermente acidula dovuta alla presenza della Segale.

SPEZZATO DI FRUMENTO
Prodotto con farina non setacciata direttamente dalla macina al sacco, quindi un lievitato rustico per la presenza di tutte le parti del chicco di frumento, colore scuro, profumi molto intensi di grano e ruvido al palato.

SENZA GLUTINE
Farina di riso, grano saraceno e fecola di patate, impasto adatto ai celiaci.

Tutti i nostri impasti sono disponibili con un supplemento di € 2,00 la disponibilità non è sempre garantita.

Su richiesta aggiunta di mozzarella biologica o senza lattosio, burratina o stracciatella biologica di Cagno, mozzarella di bufala o mozzarella vegana di mandorla auto prodotta.

Su tutte le pizze premiate, per la pizza del mese e per le gourmet non sono consentite variazioni.

Per ogni altra pizza è consentita una sola aggiunta o detrazione, il prezzo dei supplementi può variare da € 1,00 a € 4,00

PIZZE GOURMET

DELL'ALLEANZA SLOW FOOD

Impasto cotto a vapore, con differenti tipologie di
cereali proposte al momento, divisa in 6 spicchi.
La struttura presenta alveoli stretti e ravvicinati con spiccata
sofficità interna e croccantezza esterna che esalta
i profumi e gli aromi dei cereali.
SE NE CONSIGLIA LA CONDIVISIONE PER DEGUSTARE DIVERSE PROPOSTE

CLASSICA 1-3-6-8-9 ..... € 18,00

Salsa di pomodoro (Slow) Fiaschetto di Torre Guaceto, mozzarella di bufala DOP, Crudo di Langhirano 18 mesi, Pecorino (Slow) di Monte Poro, basilico fritto

ROYALE 1-3-6-8-9 ..... € 18,00

Salsa di pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto (Slow), mozzarella di bufala DOP, cozze in camicia di lardo di Pata Negra e pecorino Romano, Royale al finocchietto, germogli

SICULA 1-2-3-6-8 ..... € 18,00

Salsa di pomodoro (Slow) Fiaschetto di Torre Guaceto, acciughe di Sciacca, bufala DOP, cucunci (Slow) di Salina, pomodorini secchi, origano di Ispica e basilico fresco

CALABRESE 1-3-6-8-9 ..... € 18,00

Salsa di pomodoro (Slow) Fiaschetto di Torre Guaceto, stracciatella biologica azienda agricola Ferrari, Guanciale (Slow) di suino nero, cialda di olive nere e polvere di oliva disidratata

BONFATTI 1-3-5-9 ..... € 18,00

Mortadella (Slow) di Bonfatti, Vastedda (Slow) del Belice, pesto di pistacchio e ricotta di vaccino biologica, accompagnata da burratina biologica azienda Ferrari

SLOW MOTION 1-6-8 ..... € 15,00

Salsa di pomodoro (Slow) Fiaschetto di Torre Guaceto, aglio (Slow) di Nubia, capperi (Slow) di Salina, origano greco, olio (Slow) E.V.O. Sicular, prezzemolo tritato, basilico fresco accompagnata da spicy funky sauce

LE PREMIATE

ELISIR 1-2-5-6-7-8 ..... € 12,00

1° CLASSIFICATA

al concorso "il Bontà" di Cremona del 13 novembre 2006

Fiordilatte, pomodorini freschi, ricotta di vaccino biologica, pere (qualità secondo stagione), gherigli di noce, accompagnata da burratina biologica az. Ag. Ferrari

VALENTINO 1-3-5-6-8-9 ..... € 15,00

1° CLASSIFICATA

ai Mondiali della pizza senza glutine a Rimini del 13 febbraio 2007

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, carne salada del Trentino, funghi freschi coltivati, Parmigiano Reggiano 24 mesi biologico grattuggiato az. Reggiani, aceto balsamico, pesto di rucola e pistacchi tritati, accompagnata da stracciatella biologica az. Ag. Ferrari

OLTREMARE 1-2-3-5-8 ..... € 15,00

1° CLASSIFICATA

al trofeo "Greci" di Bolzano del 22 ottobre 2007

Fiordilatte, scaglie di mandorle tostate al forno, riduzione di Malvasia biodinamico, miele (🐌) del Monte Rosa, salmone fresco Norvegese presalato, semi di papavero, zafferano di Sirissi, accompagnata da burratina biologica az. Ag. Ferrari

🐌 Presidio slow food Disponibile senza glutine con supplemento € 2,00

LE NOSTRE PIZZE

MEDITERRANEA[1-3-6-8-9] ..... **€ 12,00**
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, bresaola IGP della Valtellina, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano biologico az. Reggiani

NORMA[1-3-6-8] ..... **€ 10,00**
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, melanzane al forno, ricotta fresca biologica az.ag. Ferrari, origano di Ispica

DOC[1-3-6-8] ..... **€ 8,00**
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, Parmigiano Reggiano biologico 24 mesi grattuggiato az. Reggiani, basilico fresco, Evo Biologico Siciliano, origano di Ispica

GOLOSA[1-3-6-8-9] ..... **€ 12,00**
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, salsiccia fresca, gorgonzola dolce DOP, porcini trifolati testa nera

PARMIGIANA[1-3-6-8] ..... **€ 10,00**
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, melanzane al forno, origano di Ispica, Parmigiano Reggiano biologico 24 mesi grattuggiato az. Reggiani, basilico fresco

PORCHETTA[1-3-6-8-9] ..... **€ 9,50**
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, porchetta di Ariccia

ROBY[1-3-6-8-9] ..... **€ 10,00**
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, salsiccia fresca, brie, radicchio

MARILÙ[1-3-6-8] ..... **€ 10,00**
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, pomodorini secchi, olive nere denocciolate, ricotta fresca biologica az. Ag. ferrari, origano di Ispica

PRATAIOLA[1-3-6-8] ..... **€ 11,00**
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, radicchio, porcini trifolati testa nera

PATAZOLA[1-3-6-8] ..... **€ 8,50**
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, patate al forno, gorgonzola dolce DOP

PEPPER[1-3-6-8] ..... **€ 10,00**
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, peperoni al forno, brie, rucola

CAMPAGNOLA[1-3-6-8-9] ..... **€ 13,00**
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, bresaola IGP della Valtellina, porcini trifolati testa nera

SAPORITA[1-3-6-8-9] ..... **€ 11,00**
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, funghi, bufala affumicata Campana, porchetta di Ariccia

LOLLY[1-3-6-8-9] ..... **€ 10,00**
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, patate al forno, pancetta tesa stagionata, brie

Disponibile senza glutine con supplemento € 2,00



LE NOSTRE PIZZE

CONTADINA[1-3-6-8-9] ..... **€ 10,00**
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, Prosciutto Cotto Naturalis az. Bombieri, gorgonzola dolce DOP

CARRETTIERA[1-3-6-8-9] ..... **€ 12,00**
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, porcini trifolati testa nera, Pancetta tesa stagionata

FUMÈ[1-3-6-8-9] ..... **€ 11,00**
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, pancetta tesa stagionata, bufala affumicata Campana, pomodorini freschi

BELL'ITALIA[1-3-6-8] ..... **€ 13,00**
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, rucola, pomodorini freschi, burratina biologica az. ag. Ferrari, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi biologico az. Reggiani

RUSTICA[1-3-6-8] ..... **€ 11,00**
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, asparagi verdi, uovo, bufala affumicata Campana, Parmigiano Reggiano 24 mesi biologico grattuggiato az. Reggiani

FATTORIA[1-3-6-8-9] ..... **€ 11,00**
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, Speck del Tirolo IGP, gorgonzola dolce DOP

BLITZ[1-3-6-8-9] ..... **€ 10,00**
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, zucchine trifolate, cuore di palma, Parmigiano Reggiano biologico grattuggiato az. Reggiani

NDUJA[1-3-6-8-9] ..... **€ 13,00**
Mozzarella di bufala DOP, polpa di pomodoro biologica, Nduja Calabra az. Geca, stracciatella biologica az.ag. Ferrari

VALDOSTANA[1-3-6-8-9] ..... **€ 11,00**
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, Prosciutto cotto Naturalis az. Bombieri, bufala affumicata Campana

DELIZIA[1-3-6-8-9] ..... **€ 13,00**
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, porcini trifolati testa nera, bufala affumicata Campana, Speck del Tirolo IGP

ROSE NOIR[1-3-6-8-9] ..... **€ 12,00**
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, bresaola IGP della Valtellina, brie, olive nere denocciolate, Parmigiano Reggiano biologico grattuggiato az. Ag. Reggiani

GUSTOSA[1-3-6-8-9] ..... **€ 10,00**
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, gorgonzola dolce DOP, pancetta tesa stagionata

Disponibile senza glutine con supplemento € 2,00

LE PIZZE BIANCHE

DANY[1-3-6-8] **€11,00**
Fiordilatte, melanzane al forno, bufala affumicata Campana, Parmigiano Reggiano biologico 24 mesi grattuggiato az. Reggiani, misticanza e citronette

TREVISO[1-3-6-8] ..... **€ 12,00**
Fiordilatte, radicchio, Emmenthal, Asiago, pancetta tesa stagionata, burratina biologica az. Ag. Ferrari

COCCINELLA[1-3-6-8] ..... **€ 12,00**
Fiordilatte, pomodorini freschi, olive nere denocciolate, brie, rucola, stracciatella biologica az. Ag. Ferrari

MODENA[1-3-6-8] ..... **€ 9,00**
Fiordilatte, prosciutto cotto Naturalis salumificio Bombieri, cuore di palma, Parmigiano Reggiano 24 mesi biologico grattuggiato az. Reggiani riduzione di aceto balsamico

ZOLA MELE E NOCI[1-3-5-6-7-8] ..... **€ 12,00**
Fiordilatte, gorgonzola dolce DOP, mele (qualità secondo stagione), noci, burratina biologica az. Ag. Ferrari

SUPERBA[1-3-6-8] ..... **€ 13,00**
Fiordilatte, pomodorini secchi, friarielli saltati, ricotta affumicata biologica az. Ag. Bussu, burratina biologica az. Ag. Ferrari

CHARLOTTE[1-3-6-8] ..... **€ 12,00**
Fiordilatte, crudo di Langhirano 18 mesi, asparagi verdi, brie, cuore di palma

SALSICCIA E FRIARIELLI[1-3-6-8] ..... **€ 10,00**
Fiordilatte, salsiccia fresca, friarielli saltati, Parmigiano Reggiano biologico 24 mesi grattuggiato az. Reggiani

ESTASI[1-3-6-8-9] ..... **€ 12,00**
Fiordilatte, porchetta di Ariccia, patate al forno, rucola, citronette, Parmigiano Reggiano biologico 24 mesi grattuggiato az. Reggiani

Disponibile senza glutine con supplemento € 2,00

LE DELIZIE DI MARE

*** MISTO MARE** [1-2-3-4-8] ..... **€ 13,00**
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, cozze, vongole, totani, seppie, moscardini, piovra, code di mazzancolle, prezzemolo tritato

*** GAMBERI E RUCOLA** [1-2-3-6-8] ..... **€ 16,00**
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, code di mazzancolle, rucola, burratina biologica az.ag Ferrari

*** MARI E MONTI** [1-2-3-6-8] ..... **€ 13,00**
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, porcini trifolati testa nera, punte di asparagi verdi, code di mazzancolle

*** SALMONE** [1-2-3-6-8] ..... **€ 16,00**
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, salmone fresco presalato norvegese, burratina bio az. Ag. Ferrari

*** SPADA** [1-2-3-6-8] ..... **€ 16,00**
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, spada affumicato, stracciatella biologica az. Ag. Ferrari

*** ROMANA** [1-2-3-6-8] ..... **€ 13,00**
Polpa di pomodoro biologica, capperi (Presidio) di salina, acciughe dissalate di Sciacca, burratina biologica az.ag. Ferrari

* prodotto surgelato all'origine Presidio slow food Disponibile senza glutine con supplemento € 2,00

LE PIZZE VEGANE

LORENZA[1-6-8] ..... **€ 9,00**
Polpa di pomodoro biologica, olive nere denocciolate, misticanza, pomodorini freschi, Evo Biologico Siciliano, umeboshi

MIRIAM[1-4-6-8] ..... **€ 10,00**
Crema di melanzane, radicchio, asparagi verdi, pomodorini, mousse di tofu ai pomodorini secchi

VEG-ANA[1-6-8] ..... **€ 10,00**
Polpa di pomodoro biologica, patate arrosto, zucchine trifolate, melanzane al forno, peperoni gialli e rossi al vapore, semi di sesamo tostati, Evo Biologico Siciliano

PARMIVEG[1-6-8] ..... **€ 9,00**
Polpa di pomodoro biologica, melanzane al forno, parmigiano vegano di mandorle e germe di grano, basilico fresco, origano, Evo Biologico Siciliano

INDIANA[1-4-5-6-8] ..... **€ 11,00**
Crema di lenticchie rosse al curry, porcini trifolati testa nera, tofu saltato alla soia, mandorle, basilico, Evo Biologico Siciliano

VEGRINA[1-4-5-6-8] ..... **€ 10,00**
Crema di zucchine, semi di zucca, patate al forno, zucchine trifolate, salsa vegrina

INDIVIA[1-4-5-6-8] ..... **€ 10,00**
Indivia belga, cipolle bianche, mousse di tofu alle olive nere, coulisse di carote, pistacchi tritati

CASERTANA[1-5-6-8] ..... **€ 10,00**
Friarielli salati, patate al forno, pinoli tostati, pesto di rucola, parmigiano vegano di mandorle e germe di grano

Piatti vegani Disponibile senza glutine con supplemento € 2,00

ELISIR

PIZZA & CUCINA

LA NOSTRA CUCINA



ELISIR
PIZZA & CUCINA

ANTIPASTI

- Crudo di Langhirano 18 mesi di stagionatura accompagnato da stracciatella 3-8-9 €9,00
- Bresaola della Valtellina con scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi e limone 3-8-7-9 €9,00
- Selezione di salumi accompagnata da focaccia biologica all'origano calda 1-8-9 €9,00
- Carpaccio di carne salada del Trentino con rucola, scaglie di grana biologico , pistacchi, citronette 3-6-8-9 €9,00
- Insalata di mare CBT con patate al prezzemolo 2-3-6-8 €10,00
- Bis di salmone presalato e spada affumicato con misticanza, semi di papavero e citronette 2-6-8 €10,00

PRIMI PIATTI

- Paccheri alla norma con melanzane, pomodorini e ricotta fresca di vaccino 1-3-6-8 €9,00
- Casarecce con pesto genovese, patate e fagiolini 1-3-5-6-8 €9,00
- Scialatielli misto mare 1-2-6-8 €11,00
- Insalata tiepida ai 5 cereali con verdure 1-7-8 €8,00

ELISIR
PIZZA & CUCINA

SECONDI PIATTI

- Tagliata di filetto di Fassona con rucola, grana a scaglie biologico az. Reggiani e pomodorini 3-6-8-9 €18,00
- Trancio di tonno alla piastra con verdure al forno 2-6-8 €18,00
- Roast beef all'inglese con patate arrosto 6-7-8-9 €14,00
- Costine in salsa barbecue con peperoni all'aceto balsamico 6-8-9 € 14,00

CONTORNI € 4,50

- Patate arrosto
- Insalata mista
- Verdure al forno

INSALATONE € 10,00

- **PRIMAVERA** 2-3-6-8
  Misticanza, mozzarella di bufala, pomodorini,
  code di mazzancolle, olive liguri, mais, funghi freschi, cipolla,

- **PARADISE** 3-5-6-8-9
  Misticanza, rucola, gherigli di noci, mais, pomodorini,
  bufala affumicata, pancetta croccante, citronette

- **VEGANA** 4-5-6-8
  Finocchi, rucola, nastri di carote crude, pomodorini,
  cuore di palma, vegrino, semi di zucca e germogli

GLI ALLERGENI

1. SFARINATI
Grano saraceno, frumento, Kamut o Khorasan, riso, quinoa, segale, farro, monococco, grano duro, amido di riso, amido di mais, fecola, miglio, amaranto, topioca, malto, farina di mandorla, germe di grano, avena, orzo, farina di soia, lecitina di soia.

2. PESCE
Crostacei, pesce d'acqua dolce, pesce d'acqua di mare, salmone affumicato, pesce spada affumicato, frutti di mare, alghe marine.

3. LATTICINI
Mozzarella, fiordilatte, ricotta vaccina, grana, panna vegetale, Emmenthal, bufala affumicata, Gorgonzola, Brie, Asiago, latte intero, yogurt magro.

4. DERIVATI VEGETALI
Latte di soia, latte di riso, latte di mandorle, yogurt di soia

5. FRUTTA SECCA
Noci, pistacchi, sesamo, semi di papavero, mandorle, semi di zucca, origano, peperoncino, paprika dolce, pinoli, bacca di vaniglia, nocciole, arachidi, albicocca secca, dattero secco, fico secco, noce del Brasile, noce di cocco, pecan, prugna secca, scorza di agrumi secchi, zenzero secco, uva secca.

6. VERDURE
Sedano, pomodorini, pere, polpa di pomodoro, funghi freschi, funghi champignon, porcini, rucola, asparagi, barbabietole, melanzane, peperoni, zucchine, carciofi, olive taggiasche, capperi, cipolla, aglio, prezzemolo, patate, rosmarino, carciofi, cuore di palma, basilico, radicchio, pomodori secchi, limoni, friarielli, piselli, broccoletti, cavolfiori, spinaci, carote, carote nere, tapioca, misticanza, indivia, lenticchie, scarola, lattuga, spinaci, fagiolini, cicoria, cavoletti Bruxelles, cetriolo, chioggia, radicchio trevigiano, radicchio veronese.

7. FRUTTA FRESCA
Nespole, fragole, mirtilli, lamponi, ribes, ananas, more, verza, pesche, albicocche, uva, fico, fico d'india, cachi, castagne, arance, ciliegie, kiwi, mandarini, alkekengi, albicocca, amarene, anguria, avvocado, banana, cappero, carambola, carruba, cedro, cocco, corbezzolo, dattero, limone, mandarancio, mandarino, mango, papaya, melone, oliva, melograno, pere, prugne, susina.

8. CONDIMENTI
Aceto di mele, pesto di rucola, miele ai profumi d'arancia, zafferano, senape, crema di aceto balsamico, umeboschi, salsa di soia, cioccolato fondente, cioccolato al latte, cioccolato bianco, bacche di Goji, cannella, pepe, olio extra vergine d'oliva, olio di mais, olio di riso, sale, pepe, tabasco.

9. CARNI
Manzo affumicato, prosciutto cotto, crudo di Parma, salsiccia, salame dolce, spianata calabra, wurstel, speck, bresaola, pancetta stufata, uova, n'duja, porchetta, tofu, coniglio, maiale, pollo, tacchino, manzo, cotecchino.

ELISIR

PIZZA & CUCINA

LA CANTINA

LE BIRRE

Le nostre birre artigianali biologiche
del birrificio “Gedeone”

{BIRRA ALLA SPINA}

ELISIR Alc. 5,6% ..... 1/4 **€ 3,50**
Dunkel weisse con bucce d’arancio siciliana e salvia spontanea sclarea 1/2 **€ 5,50**

BELLE VERTE Alc. 5% ..... 1/4 **€ 3,50**
Pils con note di miele d’acacia, tarassaco leggermente amara 1/2 **€ 5,50**

BRAMA ROSSA Alc. 6% ..... 1/4 **€ 3,50**
Strong bitter con note di liquirizia e spezie morbida e dolce al palato 1/2 **€ 5,50**

{BIRRA IN BOTTIGLIA 0,50}

BIANCA ESTATE Alc. 4,5% ..... cl. 0,50 **€ 7,00**
Blanche leggermente agrumata e speziata con note floreali

BELLE VERTE Alc. 5% ..... cl. 0,50 **€ 7,00**
Pils con note di miele d’acacia, tarassaco leggermente amara

BRAMA ROSSA Alc. 6%..... cl. 0,50 **€ 7,00**
Strong bitter con note di liquirizia e spezie morbida e dolce al palato

ELISIR Alc. 5,6% ..... cl. 0,50 **€ 7,00**
Dunkel weisse con bucce d’arancio siciliana e salvia spontanea sclarea

{BIRRIFICIO BALADIN}

ISAAC Witbier, Alc. 5 %.....cl. 0,33 **€ 5,00** cl. 0,75 **€ 12,00**
Birra bianca witbier torbida con profumi di albicocca, coriandolo e bucce d’arancia

WAIAN Sison, Alc. 5,8 %.....cl. 0,33 **€5,00** cl. 0,75 **€ 13,00**
Birra di orzo, farro e frumento, con profumi di pera, bergamotto e fiori di zagara, lievemente frizzante color oro carico e torbido

NORA Spice ber, Alc. 6,8 % .....cl. 0,33 **€5,00** cl 0,75 **€ 13,00**
Birra egiziana con Kamut o Khorasan, aromi orientali di zenzero e agrumi, color ambra aranciato, dolcemente equilibrata con schiuma spessa

ELIXIR Dark ale, Alc. 10 % .....cl 0,75 **€ 14,00**
Birra demi-sec con lieviti utilizzati per gli Whisky, frizzante e decisa, lievemente vinosa, con note di frutta e caramello, color ambrato e schiuma fitta

NAZIONALE Blond ale, Alc. 6,5 %.....cl. 0,33 **€ 5,00** cl 0,75 **€ 10,00**
Birra 100% italiana di malto e luppolo, semplice e al tempo stesso intrigante

NAZIONALE GLUTEN FREE Blond ale, Alc. 6,5 %.....cl. 0,33 **€ 5,00**
Birra 100% italiana con malto d’orzo deglutinato, luppolo e miscela di spezie con scorze di agrumi

LE BIRRE

{BIRRIFICIO DEL BORGO}

ENKIR Blond ale, Alc. 6,1% ..... cl. 0,75 **€ 16,00**
Birra Enkir o monococcum del "Mulino Marino", cereale utilizzato al 55%, con note resinose e speziate e profumi di frutta a polpa gialla, equilibrata e morbida

{BIRRIFICIO DI FRANCIACORTA MAJOLINI}

CHIARA Blond ale, Alc. 4,0% ..... cl. 0,75 **€ 14,00**
Birra chiara di orzo e luppolo, non pastorizzata a bassa fermentazione e rifermentata in bottiglia, facile da bere, non amara e bilanciata

ROSSA BOCK Dark ale, Alc. 7,0% ..... cl. 0,75 **€ 14,00**
Birra rossa con riflessi ramati di luppolo d'orzo tostati, non pastorizzata a bassa fermentazione e rifermentata in bottiglia, forte e ben strutturata

{ALTRE PROPOSTE IN BOTTIGLIA}

EMMER STORICA BIOLOGICA Dark ale, Alc. 5,2% ..... cl. 0,50 **€ 8,00**
Con malto di farro dicoccum 50%, malto d'orzo, malto di farro spelta, malto di frumento, luppolo, lievito. Specialità con grani antichi, aromi che vanno dal malto tostato al caramello, cacao con retrogusto di nocciola

BIRRA CHIARA ALLA QUINOA Blond ale, Alc. 4,5% ..... cl. 0,33 **€ 5,00**
biologica senza glutine
Blond Ale con quinoa leggermente lattiginosa con note di malto verdure e lievito ad alta fermentazione

[1] Senza glutine

I NOSTRI VINI

Le nostre proposte biologiche

{BOLLICINE}

PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUP.
Col di Manza biodinamico Alc. 11,5% ..... € 18,00
Vitigno: millesimato da uve biodinamiche | Perlage | Veneto

PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUP.
Canah brut biologico Alc. 11,5% ..... € 17,00
Vitigno: Glera | Perlage | Veneto

PROSECCO SGÀJO BIOLOGICO
Val D'oca Alc. 11% ..... € 14,00
Vitigno: Prosecco doc Treviso | Perlage | Veneto

PROSECCO ZHARPÌ BRUT BIOLOGICO
Alc. 11% ..... € 15,00
Vitigno: Prosecco doc Treviso | Perlage | Veneto

PROSECCO PERLAPP BIOLOGICO
Alc. 10,5% ..... € 12,00
Vitigno: Glera e incrocio Manzoni | Perlage | Veneto

PROSECCO PERLAPP ROSÈ BIOLOGICO
Alc. 10,5% ..... € 12,00
Vitigno: Merlot e Sangiovese | Perlage | Veneto

FRANCIACORTA BRUT
Alc. 12,5% ..... € 28,00
Vitigno: Chardonnay e Pinot Nero | Majolini | Lombardia

CHAMPAGNE BRUT GRANDE RESERVE
Alc. 12% ..... € 45,00
Vitigno: Chard. P. Nero, P. Meunier | Pol Cochet | France

{DA DESSERT}

MOSCATO D'ASTI
Alc. 5,5% ..... € 18,00
Vitigno: Moscato | Ghione | Piemonte

ZIBIBBO DI SICILIA
Alc. 16% ..... Calice € 3,00
Vitigno: Zibibbo | Lombardo | Sicilia Bottiglia € 18,00

I NOSTRI VINI

Le nostre proposte biologiche

{BIANCHI}

ROERO ARNEIS CAPURAL
Alc. 13,5% ..... € 20,00
Vitigno: Arneis | Montaribaldi | Piemonte

GEWURZTRAMINER VALLE ISARCO
Alc. 14,5% ..... € 25,00
Vitigno: Gewurztraminer | Egger Ramer | Alto Adige

PINOT GRIGIO BIOLOGICO
Alc. 12% ..... € 13,00
Vitigno: Pinot Grigio | Perlage | Veneto

CHARDONNAY BIOLOGICO
Alc. 12% ..... € 13,00
Vitigno: Chardonnay | Perlage | Veneto

VERMENTINO DI GALLURA
Alc. 13,5% ..... € 20,00
Vitigno: Vermentino | La Neula | Sardegna

ETNA PETRALAVA BIANCO
Alc. 12,5% ..... € 20,00
Vitigno: Nerello Mascalese | Antichi Vinai | Sicilia

VINO DELLA CASA BIODINAMICO TREBBIANO
Alc. 12,5% ..... 1/4 € 3,50
In purezza biodinamico vegan 1/2 € 6,00
Vitigno: Trebbiano | Lunaria | Abruzzo 1 lt. € 11,00

TRE BICCHIERI

{SELEZIONE TRE BICCHIERI GAMBERO ROSSO}

FALANGHINA SVELATO
Alc. 13% ..... € 20,00
Vitigno: Falanghina | Terre Stregate | Campania

BIANCO DI CUSTOZA CA DEL MAGRO
Alc. 13,5% ..... € 23,00
Vitigno: Trebbiano di Lugana | Monte del Fra | Lombardia

I NOSTRI VINI

Le nostre proposte biologiche

{ROSATI}

LAGREIN KRETZER

Alc. 13% ..... € 18,00

Vitigno: Lagrein | Egger Ramer | Alto Adige

{ROSSO}

DOLCETTO D'ALBA VAGNONA

Alc. 13% ..... € 20,00

Vitigno: Dolcetto | Montaribaldi | Piemonte

SANTA MADDALENA TENUTA REISEGGERHOF

Alc. 13,5% ..... € 20,00

Vitigno: Schiava | Egger Ramer | Alto Adige

CABERNET BIOLOGICO

Alc. 12% ..... € 13,00

Vitigno: Cabernet | Perlage | Veneto

MERLOT BIOLOGICO

Alc. 12% ..... € 13,00

Vitigno: Merlot | Perlage | Veneto

MORELLINO DI SCANSANO

Alc. 13,5% ..... € 20,00

Vitigno: Sang. E Ciliegiolo | Poggio Brigante | Toscana

PÀ FRÈM

Alc. 13% ..... € 18,00

Vitigno: Barbera | Cà De Lion | Piemonte

VINO DELLA CASA BIODINAMICO MONTEPULCIANO

Alc. 13,5% ..... 1/4 € 3,50

In purezza biodinamico vegan 1/2 € 6,00

Vitigno: Montepulciano | Lunaria | Abruzzo 1 lt. € 11,00

{BIBITE}

Cola Baladin (Presidio slow food)	cl. 0,33	€ 4,00
Le biologiche della Galvanina: cola /chinotto /arancia bionda / gassosa	cl. 0,33	€ 3,50
Coca cola / Coca zero / Fanta / Sprite / Chinotto	cl. 0,33	€ 3,00
Acqua depurata naturale	cl. 0,75	€ 2,00
Acqua depurata frizzante	cl. 0,75	€ 2,00
Acqua San Pellegrino	cl. 0,50	€ 2,00
Acqua San Pellegrino	1 l	€ 3,00
Acqua Panna	cl. 0,50	€ 2,00
Acqua Panna	1 l	€ 3,00

{BAR}

Caffè	€ 1,50
Marocchino	€ 2,00
Caffè decaffeinato	€ 2,00
Caffè d'orzo tazza piccola	€ 2,00
Caffè d'orzo tazza grande	€ 2,50
Caffè ginseng tazza piccola	€ 2,00
Caffè ginseng tazza grande	€ 2,50
Cappuccio	€ 2,50
Tisane biologiche Yogi tea	€ 2,50

{DIGESTIVI}

Limoncello di nostra produzione	€ 3,00
Liquori nazionali	€ 3,00
Liquori esteri	€ 4,50
Distillati riserve speciali	€ 5,00

Presidio slow food

ELISIR

PIZZA & CUCINA

www.ristorante-elisir.it