



DAL 1993 CON
PASSIONE

MENU'



I NOSTRI IMPASTI SENZA GLUTINE VENGONO PRODOTTI CON FARINA DI RISO, GRANO SARACENO, FARINA DI GUAR, FECOLA DI PATATE, SALE MARINO E OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA.

TUTTI GLI INGREDIENTI PER LA FARCITURA DELLE NOSTRE PIZZE SONO NATURALMENTE PRIVI DI GLUTINE O CON DICITURA SENZA GLUTINE



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 e coltivati da aziende agricole del territorio.

Per garantirvi la giusta digeribilità e leggerezza, tutti i nostri impasti hanno una maturazione minima di almeno 24 ore.

UTILIZZIAMO SOLO PRODOTTI D'ECCELLENZA

Questi sono solo alcuni dei prodotti utilizzati : polpa di pomodoro biologica, farine biologiche macinate a pietra, olio extravergine biologico, Parmigiano Reggiano biologico, vini biologici, birre biologiche e tanto altro.



“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)

Coperto € 2,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. L’elenco è riportato a fine menù avvertendo il personale di sala delle eventuali allergie per poter assicurare la massima attenzione



Slow Food® Alleanza 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 produttori da cui si riforniscono

www.fondazione Slow Food.it/alleanza



Slow Food®

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

www.fondazione Slow Food.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

SENZA GLUTINE

Farina di riso, grano saraceno, fecola di patate, lievito fresco, 2 % di sale marino, olio Extra Vergine d'oliva, farina di guar.

SOLO SU PRENOTAZIONE



IMPASTI SPECIALI A DOPPIA COTTURA

I nostri impasti speciali a doppia cottura vengono proposti giornalmente per dar sfogo alla fantasia del pizzaiolo proponendo esperienze diverse con abbinamenti di cereali inusuali e ricercati



*I nostri impasti speciali sono disponibili con supplemento di € 2,00 per la disponibilità odierna
chiedere al personale di sala.*

*Su richiesta aggiunta di mozzarella senza lattosio, burratina o stracciatella, mozzarella di bufala o
mozzarella vegana autoprodotta.*

Su tutte le pizze premiate, per la pizza del mese e per le gourmet

NON SONO CONSENTITE VARIAZIONI.

LE PIZZE GOURMET

Dell'alleanza slow food

Impasto a doppia cottura , 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.....€ 20,00

Salsa di pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto  mozzarella di bufala DOP, Crudo di Parma 18 mesi, Pecorino Sardo, basilico fresco

ROYALE 1-3-6-8-9.....€ 20,00

Salsa di pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto , mozzarella di bufala DOP, cozze in camicia di lardo di Pata Negra e pecorino Romano, Royale al finocchietto, prezzemolo fresco

SICULA 1-2-3-6-8.....€20,00

Salsa di pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto , acciughe del Cantabrico, bufala DOP, cucunci di Salina , pomodorini secchi, origano di Ispica e basilico fresco

CALABRESE 1-3-6-8-9.....€ 20,00

Salsa di pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto , stracciatella, guanciale di suino, cialda di olive nere e polvere di oliva disidratata

BONFATTI 1-3-5-9.....€ 20,00

Mortadella di Bonfatti , Vastedda del Belice , pesto di pistacchio e ricotta di vaccino, accompagnata da burratina

SLOW MOTION 1-6-8.....€ 17,00

Salsa di pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto , aglio fresco, capperi di Salina , origano greco del nostro orto, olio E.V.O., prezzemolo tritato, basilico fresco accompagnata da salsa piccante

LE PREMIATE

ELISIR 1-2-5-6-7-8.....€ 14,00

1° CLASSIFICATA

Al concorso "Il Bontà di Cremona del 13 Novembre 2006

*Fiordilatte, pomodorini freschi, ricotta fresca, pere (qualità secondo stagione), gherigli di noce,
accompagnata da burratina*

VALENTINO 1-3-5-6-8-9€ 17,00

1 ° CLASSIFICATO

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


*Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, carne salda del Trentino, funghi freschi coltivati, Parmigiano
Reggiano 18 mesi biologico grattugiato az. Reggiani, aceto balsamico, pesto di rucola e pistacchi tritati,
accompagnata da stracciatella*

OLTREMARE1-2-3-5-8.....€ 17,00

1 ° CLASSIFICATA

Ai 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,

accompagnata da burratina

 *Presidio Slow food*

LE PIZZE ROSSE

CONTADINA 1-3-6-8-9.....	€12,00
<i>Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, prosciutto cotto Nazionale, gorgonzola dolce DOP</i>	
CARRETTIERA 1-3-6-8-9.....	€ 14,00
<i>Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, porcini trifolati, pancetta tesa stagionata</i>	
FUME' 1-3-6-8-9.....	€ 13,00
<i>Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, pancetta tesa stagionata, bufala affumicata Campana, pomodorini freschi</i>	
BELL'ITALIA 1-3-6-8.....	€ 14,00
<i>Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, rucola, pomodorini freschi, burratina, scaglie di Parmigiano Reggiano 18 mesi biologico az. Reggiani</i>	
RUSTICA 1-3-6-8.....	€ 13,00
<i>Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, asparagi verdi, uovo, bufala affumicata Campana, Parmigiano Reggiano 18 mesi biologico grattugiato az. Reggiani</i>	
FATTORIA 1-3-6-8-9.....	€ 13,00
<i>Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, speck del Tirolo IGP, gorgonzola dolce DOP</i>	
BLITZ 1-3-6-8-9.....	€ 13,00
<i>Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, zucchine trifolate, cuore di palma, Parmigiano Reggiano biologico grattugiato az. Reggiani 18 mesi</i>	
NDUJA 1-3-6-8-9.....	€ 15,00
<i>Mozzarella di bufala DOP, polpa di pomodoro biologica, nduja calabra, stracciatella</i>	
VALDOSTANA 1-3-6-8-9.....	€ 12,00
<i>Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, prosciutto cotto Nazionale, bufala affumicata Campana</i>	
DELIZIA 1-3-6-8-9.....	€ 15,00
<i>Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, porcini trifolati, bufala affumicata Campana, speck del Tirolo IGP</i>	
ROSE NOIR 1-3-6-8-9.....	€ 14,00
<i>Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, bresaola IGP della Valtellina, brie, olive nere denocciolate, Parmigiano Reggiano biologico grattugiato az. Reggiani 18 mesi</i>	
GUSTOSA 1-3-6-8-9.....	€ 12,00
<i>Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, gorgonzola dolce DOP, pancetta tesa stagionata</i>	

LE PIZZE ROSSE

MEDITERRANEA 1-3-6-8-9.....	€ 14,00
<i>Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, bresaola IGP della Valtellina, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano biologico az. Reggiani 18 mesi</i>	
NORMA 1-3-6-8.....	€ 12,00
<i>Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, melanzane al forno ricotta fresca, origano di Ispica</i>	
DOC 1-3-6-8.....	€ 9,00
<i>Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, Parmigiano Reggiano biologico 18 mesi grattugiato az. Reggiani, basilico fresco, Evo biologico siciliano, origano di Ispica</i>	
GOLOSA 1-3-6-8-9	€ 15,00
<i>Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, salsiccia fresca, gorgonzola dolce DOP, porcini trifolati</i>	
PARMIGIANA 1-3-6-8	€ 13,00
<i>Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, melanzane al forno, origano di Ispica, Parmigiano Reggiano biologico 18 mesi grattugiato az. Reggiani, basilico fresco</i>	
PORCHETTA 1-3-6-8-9	€ 10,00
<i>Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, porchetta al forno</i>	
ROBY 1-3-6-8-9.....	€ 12,00
<i>Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, salsiccia fresca, brie, radicchio</i>	
MARILU' 1-3-6-8.....	€ 13,00
<i>Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, pomodorini secchi, olive nere denocciolate, ricotta fresca, origano di Ispica</i>	
PRATAIOLA 1-3-6-8.....	€ 14,00
<i>Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, radicchio, porcini trifolati</i>	
PATAZOLA 1-3-6-8	€ 10,00
<i>Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, patate al forno, gorgonzola dolce DOP</i>	
PEPPER 1-3-6-8	€ 12,00
<i>Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, peperoni al forno, brie, rucola</i>	
CAMPAGNOLA 1-3-6-8-9.....	€ 15,00
<i>Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, bresaola IGP della Valtellina, porcini trifolati</i>	
SAPORITA 1-3-6-8-9.....	€ 13,00
<i>Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, funghi, bufala affumicata Campana, porchetta al forno</i>	
LOLLY 1-3-6-8-9.....	€ 12,00
<i>Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, patate al forno, pancetta tesa stagionata, brie</i>	

LE DELIZIE DI MARE

***MISTO MARE** 1-2-3-4-8..... € 15,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, cozze, vongole, totani, seppie, moscardini, piovra,

code di mazzancolle, prezzemolo tritato

***GAMBERI E RUCOLA** 1-2-3-6-8 € 18,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, code di mazzancolle, rucola, burratina

***MARI E MONTI** 1-2-3-6-8 € 15,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, porcini trifolati, asparagi verdi, code di mazzancolle

SALMONE 1-2-3-6-8 € 17,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, salmone fresco presalato Norvegese, burratina

SPADA 1-2-3-6-8 € 18,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, spada affumicato, stracciatella

ROMANA 1-2-3-6-8 € 15,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, capperi di salina , acciughe del Cantabrico,

origano di Ispica, burratina

CANTABRICO 1-2-3-6-8 € 11,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, acciughe del Cantabrico, origano di Ispica

*prodotto surgelato all'origine  Presidio slow food

LE PIZZE BIANCHE

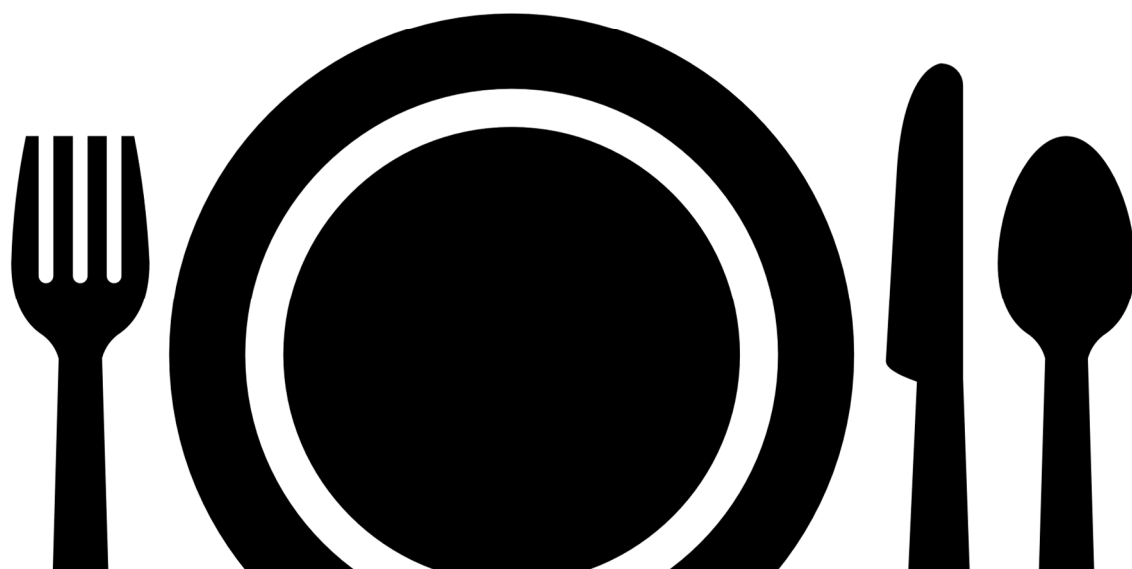
- DANY** 1-3-6-8 € 13,00
*Fiordilatte, melanzane al forno, bufala affumicata Campana, Parmigiano Reggiano biologico 18 mesi
grattugiato az. Reggiani, misticanza e citronette*
- TREVISO** 1-3-6-8 € 13,00
Fiordilatte, radicchio, emmenthal, asiago, pancetta tesa stagionata, burratina
- COCCINELLA** 1-3-6-8 € 13,00
Fiordilatte, pomodorini freschi, olive nere denocciolate, brie, rucola, stracciatella
- MODENA** 1-3-6-8 € 11,00
*Fiordilatte, prosciutto cotto nazionale, cuore di palma, Parmigiano Reggiano 18 mesi biologico grattugiato
az. Reggiani, riduzione di aceto balsamico*
- ZOLA MELE E NOCI** 1-3-5-6-7-8 € 13,00
Fiordilatte, gorgonzola dolce DOP, mele (qualità secondo stagione), noci, burratina
- SUPERBA** 1-3-6-8 € 14,00
*Fiordilatte, pomodorini secchi, friarielli saltati con peperoncino, ricotta affumicata biologica
az. Bussu, burratina*
- CHARLOTTE** 1-3-6-8 € 14,00
Fiordilatte, crudo di Parma 18 mesi, asparagi verdi, brie, cuore di palma
- SALSICCIA E FRIARIELLI** 1-3-6-8 € 12,00
*Fiordilatte, salsiccia fresca, friarielli saltati con peperoncino, Parmigiano Reggiano biologico
18 mesi az. Reggiani*
- ESTASI** 1-3-6-8-9 € 13,00
*Fiordilatte, porchetta al forno, rucola, citronette, Parmigiano Reggiano 18 mesi
grattugiato az. Reggiani, patate al forno*

LE PIZZE VEGANE

- LORENZA** 1-6-8 € 10,00
*Polpa di pomodoro biologica, olive nere denocciolate, misticanza, pomodorini freschi,
Evo biologico Siciliano, umeboschi*
- MIRIAM** 1-4-6-8 € 12,00
Crema di melanzane, radicchio, asparagi verdi, pomodorini, mousse di tofu ai pomodorini secchi
- VEG-ANA** 1-6-8 € 12,00
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 € 12,00
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 € 13,00
Crema di lenticchie dei monti Sibillini al curry, porcini trifolati, tofu saltato alla soia, scaglie di mandorle tostate al forno, basilico, Evo biologico Siciliano
- VEGRINA** 1-4-5-6-8 € 12,00
Crema di zucchine, semi di zucca, patate al forno, zucchine trifolate, salsa vegrina
- CASERTANA** 1-5-6-8 €12,00
Friarielli saltati con peperoncino, patate al forno, pinoli tostati, pesto di rucola, parmigiano vegano di mandorla e germe di grano






LA NOSTRA CUCINA





ANTIPASTI

- Crudo di Parma 18 mesi di stagionatura accompagnato da burrata 3-8-9 € 13,00*
- Bresaola della Valtellina con scaglie di Parmigiano Reggiano 18 mesi e limone 3-7-8-9..... € 12,00*
- Selezione di salumi accompagnata da focaccia biologica con origano di Ispica calda 1-8-9..... € 13,00*
- Crostone di pane casereccio con stracciatella e acciughe del Cantabrico 1-2-3-8 € 13,00*
- *Insalata di mare CBT con crema di patate gialle, limone, aglio e prezzemolo 2-6-8 € 15,00*
- Bis di salmone presalato e spada affumicato con misticanza, semi di papavero e citronette 2-6-8 € 14,00*

PRIMI PIATTI

- Tagliatelle di farro biologico fresche con bottarga di muggine e pomodorini freschi 1-2-6-8 € 16,00*
- Ravioli con grano saraceno, ricotta di vaccino, salsa torre Guaceto ,
basilico fresco e bufala 1-3-6-8 € 15,00*
- Rotolini di crespelle con farina di ceci e foglie di San Pietro, Vastedda del Belice  e speck
su crema di carciofi e Parmigiano Reggiano 18 mesi 1-3-6-8-9 € 15,00*
-  *Orzotto con verdure di stagione 1-7-8 € 12,00*

 Piatti vegani  Presidio slow food * prodotto surgelato all'origine

SECONDI PIATTI

Tagliata di filetto di Fassona con rucola, grana a scaglie biologico

az. Reggiani 18 mesi e pomodorini 1-2-8 € 22,00

Trancio di tonno alla piastra con verdure al forno 2-6-8 €22,00

Sottofesa di manzo all'inglese con patate arrosto 6-7-8-9 € 16,00

Caprese di bufala 3-6-8 € 13,00

Filetto di manzo al pepe rosa 3-6-8-9 € 22,00

Carpaccio di carne salada con rucola, scaglie di Parmigiano biologico az. Reggiani 18 mesi,

pistacchi tritati e citronette 3-6-8-9 € 15,00

CONTORNI

Patate arrosto € 5,00 | Verdure miste al forno € 6,00 | Insalata mista con pomodorini € 5,00

INSALATONE

***PRIMAVERA** 2-3-6-8

Misticanza, mozzarella di bufala, pomodorini, code di mazzancolle, olive liguri, mais,

funghi freschi, cipolla, citronette € 12,00

PARADISE 3-5-6-8-9

Misticanza, rucola, gherigli di noce, mais, pomodorini freschi, bufala affumicata ,

pancetta tesa croccante, citronette € 12,00

DESSERT

Per concludere con dolcezza proponiamo una selezione di

dessert preparati ogni giorno dal nostro chef.

Ponendo costante attenzione nella preparazione, osservando e

rispettando le esigenze di tutti.

Chiedete al personale di sala le proposte del giorno.

€ 7,00

GLI ALLERGENI

1.SFARINATI

Grano saraceno, frumento, Kamut o Khorasan, riso, quinoa, segale, farro, monococco, grano duro, amido di mais, fecola, miglio, amaranto, tapioca, 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 presalato, pesce spada affumicato, frutti di mare, alghe marine

3.LATTICINI

Mozzarella, fiordilatte, ricotta vaccina, grana, panna vegetale, emmenthal, bufala, bufala affumicata, gorgonzola, brie, asiago, latte intero, yogurt magro

4.DERIVATI VEGETALI

Latte di soia, latte di riso, latte di mandorla, yogurt di soia, tofu, salsa di sia

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

7.FRUTTA FRESCA

Nespole, fragole, mirtilli, lamponi, ribes, ananas, more, pesche, albicocche, uva, fico, fico d'india, cachi, castagne, arance, ciliegie, kiwi, mandarini, alkekengi, amarene, anguria, avocado, banana, carambola, carruba, cedro, cocco, corbezzolo, dattero, limone, mandarancio, mandarino, mango, papaya, melone, oliva, melograno, pere, prugne, susine

8.CONDIMENTI

Aceto di mele, pesto di rucola, miele ai profumi d'arancio, zafferano, senape, crema di aceto balsamico, umeboschi, cioccolato fondente, cioccolato bianco, bacche di goji, cannella, pepe, olio extravergine di oliva, olio di mais, olio di riso, sale, pepe

9.CARNI

Manzo affumicato, prosciutto cotto, crudo di Parma, salsiccia, spianata calabra, wurstel, speck, bresaola, pancetta, uova, nduja, porchetta, coniglio, maiale, pollo, tacchino, manzo, cotechino



LA NOSTRA
CANTINA



LE BIRRE DEL BIRRIFICIO GEDEONE

BIANCA ESTATE Alc. 4,5 % cl. 0,50 € **8,00**

Blanche leggermente agrumata e speziata con note floreali

BELLE VERTE Alc. 5 % cl. 0,50 € **8,00**

Pils con note di miele d'acacia, tarassaco leggermente amara

BRAMA ROSSA Alc. 6 % cl. 0,50 € **8,00**

Strong bitter con note di liquirizia e spezie morbida e dolce al palato

MAORI Alc. 5,5 % cl. 0,50 € **8,00**

Indian pale ale (IPA) dal colore ambrato carico con note di frutta matura tropicale ed erbe, caratterizzata da un amaro molto pronunciato

LE BIRRE DEL BIRRIFICIO BALADIN

ISAAC Witbier, Alc. 5 % cl. 0,33 € **6,00** cl. 0,75 € **15,00**

Blanche con note di cereali e agrumi, di colore giallo paglierino con finale leggermente erbaceo e pepato

WAJIAN Saison, Alc. 5,8 % cl. 0,33 € **6,00** cl. 0,75 € **15,00**

Birra d'orzo, farro e frumento con profumi di timo e rosmarino che scaldandosi rilasciano sensazioni pepate, leggermente agrumata

NORA Spice beer, Alc. 6,8 % cl. 0,33 € **6,00** cl. 0,75 € **15,00**

Colore oro carico con profumi che si amalgamano tra note fruttate di albicocca, nocciola e miele rilasciando sensazioni di freschezza speziata, donata dallo zenzero

ELIXIR Dark ale, Alc. 10 % cl. 0,75 € **15,00**

Demi sec ambrata con dolci note di biscotto, schiuma intensa e corposa, che chiude il palato ricordando la frutta secca e il cioccolato bianco

NAZIONALE Blond Ale, Alc. 6,5 % cl. 0,33 € **6,00** cl. 0,75 € **13,00**

100 % italiana con luppolo coltivato in campi Baladin, di colore giallo intenso, delicata tra le parti fruttate e leggermente amara in chiusura

NAZIONALE senza glutine Blonde Ale, Alc. 6,5 % cl. 0,33 € **6,00**

100 % italiana con malto d'orzo deglutinato e luppolo coltivato in campi Baladin. La delicata miscela di spezie e agrumi donano a questa birra sensazioni di piacevole leggerezza e armonia interiore

LE BIRRE DEL BIRRIFICIO DI FRANCIACORTA MAJOLINI

CHIARA Blonde Ale, Alc. 4 % cl. 0,75 € **16,00**

Birra chiara d'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 % cl. 0,75 € **16,00**

Birra rossa con riflessi ramati di luppolo d'orzo tostati, non pastorizzati a bassa fermentazione e rifermentata in bottiglia, forte e ben strutturata

ALTRE PROPOSTE IN BOTTIGLIA

ICHNUSA NON FILTRATA Alc. 4,7 % cl. 0,33 € **4,00**

Birra bionda non filtrata a bassa fermentazione , 100 % puro malto d'orzo. Dal colore dorato luminoso presenta una piacevole velatura, conservando profumi erbacei e note di frutta gialla e albicocca

SUPER TENNET'S Alc. 9 % cl. 0,33 € **5,00**

Birra dal corpo pieno e denso dal colore giallo intenso, aromi di malto e note di mela

MORETTI LA ROSSA Alc. 7,2 % cl. 0,33 € **4,50**

Birra rossa con selezione di malti 100 % italiani, dal gusto morbido e pieno con sentori di caramello e liquirizia in perfetta armonia tra dolce e amaro

AYINGER URWEISSE Alc. 5,8 % cl 0,5 € **6,00**

Birra prodotta con malti d'orzo e frumento nel rispetto della tradizione Bavarese . Colore ambrato, dall'aroma ricco con note fruttate di banana e spezie

BIRRA ANALCOLICA cl 0,33 € **5,00**

LE NOSTRE BOLLICINE

PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUP.

Col di Manza biodinamico Alc. 11,5 % € 20,00

Vitigno : millesiamto da uve biodinamiche / Perlage / Veneto

PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUP.

Canah brut biologico Alc. 11,5 % € 19,00

Vitigno : Glera / Perlage / Veneto

PROSECCO SGAIO BIOLOGICO

Val d'oca Alc. 11 % € 17,00

Vitigno : prosecco doc Treviso / Perlage / Veneto

PROSECCO ZHARPI' BRUT BIOLOGICO

Alc. 11 % € 18,00

Vitigno : prosecco doc Treviso / Perlage / Veneto

PROSECCO PERLAPP BIOLOGICO

Alc. 10,5 % calice € 4,50 / 15,00

Vitigno : Glera e incrocio Manzoni / Perlage / Veneto

FRANCIACORT 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

I NOSTRI VINI DA DESSERT

MOSCATO

Alc. 6 % € 18,00

Vitigno : Moscato / Piemonte

I NOSTRI VINI BIANCHI

GEWURZTRAMINER VALLE ISARCO

Alc. 14,5 % € 25,00

Vitigno : Gewurztraminer / Egger Ramer / Alto Adige

PINOT GRIGIO BIOLOGICO

Alc. 12 % € 15,00

Vitigno : Pinot grigio / Perlage / Veneto

VERMENTINO DI SARDEGNA

Alc. 14 % € 22,00

Vitigno : Vermentino / Costamolino / Sardegna

ETNA PETRALAVA BIANCO

Alc. 12,5 % € 23,00

Vitigno : Nerello Mascalese / Antichi Vinai / Sicilia

VINO DELLA CASA BIODINAMICO MALVASIA

Alc. 13,5 % al calice € 4,50

In purezza biodinamico vegan ½ € 7,50

Vitigno : Malvasia / Lunaria / Abruzzo 1 l € 15,00

LA NOSTRA SELEZIONE TRE BICCHIERI GAMBERO ROSSO

FALANGHINA SVELATO

Alc. 13 % € 23,00

Vitigno : Falanghina / Terre stregate / Campania

BIANCO DI CUSTOZA CA DEL MAGRO

Alc. 13,5 % € 25,00

Vitigno : Trebbiano di Lugana / Monte del Fra / Lombardia

I NOSTRI VINI ROSATI

LAGREIN KRETZER

Alc. 13 % € 22,00

Vitigno : Lagrein / Egger Ramer / Alto Adige

I NOSTRI VINI ROSSI

SANTA MAGDALENAR TENUTA REISEGGERHOF

Alc. 13,5 % € 22,00

Vitigno : Schiava / Egger Ramer / Alto Adige

CABERNET BIOLOGICO

Alc. 12 % € 15,00

Vitigno : Cabernet / Perlage / Veneto

MERLOT BIOLOGICO

Alc. 12 % € 15,00

Vitigno : Merlot / Perlage / Veneto

MORELLINO DI SCANSANO

Alc. 13,5 % € 23,00

Vitigno : Sangiovese e Ciliegiolo / Poggio Brigante / Toscana

PA' FREM

Alc. 13 % € 18,00

Vitigno : Barbera / Cà del Lion / Piemonte

VINO DELLA CASA BIODINAMICO MONTEPULCIANO

Alc. 13,5 % calice € 4,50

In purezza biodinamico vegan ½ € 7,50

Vitigno : Montepulciano / Lunaria / Abruzzo 1 l € 15,00

LE NOSTRE BIBITE

<i>Bibite in lattina / bottiglia</i>	<i>cl. 0,33 € 3,50</i>
<i>Bibite in bottiglia Lurisia</i>	<i>cl. 0,33 € 4,00</i>
<i>Acqua depurata naturale</i>	<i>cl. 0,75 € 2,00</i>
<i>Acqua depurata frizzante</i>	<i>cl. 0,75 € 2,00</i>
<i>Acqua San Pellegrino</i>	<i>cl. 0,50 € 2,50</i>
<i>Acqua San Pellgrino</i>	<i>1 l € 3,50</i>
<i>Acqua Panna</i>	<i>cl. 0,50 € 2,50</i>
<i>Acqua Panna</i>	<i>1 l € 3,50</i>

I NOSTRI DIGESTIVI

<i>I digestivi di nostra produzione</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Liquori nazionali</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Liquori esteri</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Distillati e riserve speciali</i>	<i>€ 6,00</i>

