Menù Novembre 2026

FRIGGITORIA

Frittini perfetti da condividere prima della pizza o da gustare anche da soli.

Fritturina Così Com'è **€ 19,00**
Tipico fritto napoletano, ideale per due persone.
Montanare con pomodoro, grana e basilico, crocchè ripieni
di prosciutto cotto e provola affumicata, tris di frittatine di pasta,
e provola panata. (G,L,U)

Fritturina Suprema **€ 19,50**
Ideale per due persone. Crocchè ripieni di prosciutto cotto e provola affumicata, filetti di alici fritti, scugnizzi napoletani, frittatina di pasta alla carbonara e montanare salsiccia e friarielli. (G,L,U,P)

Fritturina di calamari e gamberi **€ 16,50**
Frittura di calamari e gamberi, servita con salsa tartara. (G,C,M,U)

Scugnizzi napoletani **€ 10,00**
Serviti con pesto di basilico, pomodorini semi-dried,
e scaglie di grana. (G,L) v

Crocchè **€ 10,00**
5 pezzi di classici crocchè di patate, provola e prosciutto cotto. (G,L,U)

Tris di montanare **€ 13,50**
Pizzette fritte (3 pezzi) condite al pomodoro, basilico e grana;
genovese di carne e cipolle; parmigiana di melanzane. (G,L)

Patatine fritte dippers **€ 4,00**
Dorate, croccanti fuori e morbide dentro, le nostre dippers
sono perfette per essere intinte in maionese o ketchup e condivise. (G,L) v

Alici fritte **€ 6,50**
Deliziosi filetti di alici siciliane impanati e fritti, serviti con salsa tartara. (P,G,U,L)

Frittatina di pasta classica **€ 10,00**
Tre deliziose frittatine di pasta classiche con besciamella,
ragù di manzo sbriciolato e piselli. (G,L)

Frittatina di pasta alla carbonara **€ 10,00**
Frittatine di pasta farcite alla carbonara
con guanciale croccante e pecorino romano. (G,L,U)

Frittatina di pasta cacio e pepe **€ 10,00**
Tre deliziose frittatine di pasta farcite alla cacio e pepe. (G,L,U) v

Tris di frittatine **€ 10,00**
Tris di frittatine miste: classica, carbonara, cacio e pepe. (G,L,U)

COCKTAILS

Prima, durante o perché no dopo la pizza.

Aperol Spritz **€ 9,00**
Aperol, prosecco, soda e arancia.

Amalfi **€ 12,00**
Gin Malfy al limone e tonica Fever Tree Mediterranean.

Tower Bridge **€ 12,00**
Tanqueray London Dry Gin e tonica Fever Tree.

Bombay Bridge **€ 12,00**
Bombay Sapphire London Dry Gin e tonica Fever Tree.

Negroni **€ 12,00**
Tanqueray London Dry Gin, Martini vermouth rosso, Campari e arancia.

Varese-Torino **€ 12,00**
Amaro Rubino Bio, Martini vermouth rosso e arancia.

ANTIPASTI

Per cominciare nel modo giusto.

Gamberi marinati **€ 11,50**
Gamberi marinati al limone con rucola e pomodorini. (C)

Calamari saltati **€ 13,50**
Calamari saltati in padella conditi con olio, limone e prezzemolo.
Serviti con crostini su letto di rucola e pomodorini. (M,G)

Tagliere salumi e burrata **€ 15,00**
Tagliere di salumi misti e burrata. (G,L)

Tagliere formaggi e miele **€ 15,00**
Tagliere di formaggi con pecorino romano DOP, brie,
emmental, caciocavallo di Agerola, Gorgonzola DOP e Grana Padano DOP.
Servito con miele al castagno ed al rosmarino. (L) v

Polpette al sugo **€ 12,00**
Dorate e croccanti fuori, morbide dentro, immerse nel nostro
sugo di pomodoro napoletano. (G)

Tris di bruschette **€ 12,00**
Tris di bruschette dorate in forno con olio EVO e farcite con:
pomodorini di Pachino, aglio e basilico; genovese di carne e cipolle;
carciofi e pancetta. (G,L)

Padellata di salsiccia **€ 13,00**
Salsiccia in padella con, a vostra scelta, patate al rosmarino,
friarielli napoletani o funghi champignon.

Parmigianetta **€ 11,00**
Classica parmigiana di melanzane. (G,L) v

Forno a Legna di faggio
dal 2017

COSÌCOM'È
PIZZA VERACE

€ 18,00



Pizza degustazione rettangolare, divisa in tre settori separati
Assaggia tre delle nostre deliziose pizze in una! (G,L,N,P)

1. *Mozzarella di bufala campana DOP, cavolo nero saltato in padella, pomodorini gialli e rossi e acciughe di Sicilia. Finita con tarallo pugliese sbriciolato.*
2. *Mozzarella di bufala campana DOP e pomodorini gialli del Vesuvio. Finita con capocollo, stracciatella pugliese e pomodorini freschi.*
3. *Crema di zucca, speck Alto Adige, provola di Agerola e gorgonzola DOP. Finita con noci.*

CORNICIONE RIPIENO
scegli il tuo preferito

Ricotta fresca	**€3.00**
Scarola	**€3.00**
Patate al forno	**€3.00**
Friarielli	**€3.00**
Parmigiana	**€3.50**
Bufala DOP	**€3.50**
Funghi porcini	**€4.00**
Pulled Pork	**€4.00**

€ 17,00



In collaborazione con l'iniziativa
"Varese? Che città del cavolo!"
Mozzarella di bufala Campana DOP, cavolo nero dall'azienda agricola Quiete di Nosavalle saltato in padella, pomodorini gialli e rossi e acciughe di Sicilia. Finita con tarallo pugliese sbriciolato. (G,L,P)



Antica genovese — € 17,50

Sugo alla genovese preparato secondo l'antica ricetta napoletana, con cipolle e carne di manzo cotte lentamente fino a ottenere un condimento ricco e saporito. Con mozzarella di bufala campana DOP e, a fine cottura, scaglie di Provolone del Monaco DOP. (G,L,S)

Porchetta dei Castelli — € 15,50

Provola affumicata di Agerola, porchetta e patate al forno. (G,L)

Bruma di castagne — € 17,00

Mozzarella di bufala campana DOP e Gorgonzola DOP. Finita con Speck Alto Adige IGP, castagne e Miele Varesino DOP dell'Apicoltura Bio Frattini, Varese. (G,L)

PIZZE FRITTE

Un tuffo nella tradizione partenopea:
la regina dello street food, nata per portare gioia nei vicoli di Napoli.
Sigillata e dorata, racconta una storia di gusto e semplicità
che conquista al primo assaggio!

Italia **€ 12,50**
Pomodoro, fiordilatte di Agerola e basilico. (G,L) v

Scirocco **€ 13,00**
Fiordilatte di Agerola, ricotta, salamino e pepe nero. (G,L)

Maestrale **€ 13,00**
Provola di Agerola, passata di pomodoro e pepe. (G,L) v

Libeccio **€ 13,00**
Fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto e pepe. (G,L)

Capodimonte **€ 13,50**
Provola di Agerola, mortadella Bologna IGP,
e crema di pistacchio di Bronte DOP. (G,L,N)

COTOPIZZE

Le nostre cotolette di pizza: fragranti fuori e super croccanti grazie alla doppia impanatura. Un cuore di impasto napoletano racchiude la farcitura all'esterno, per un morso sorprendente e goloso.

Nebbie Liguri **€ 13,00**
Scarola riccia, crema di olive taggiasche, burrata di Gioia del Colle e salame dolce. (G,L,N,U)

Madre Terra **€ 13,00**
Passata di pomodoro.
Finita con mozzarella di bufala campana DOP e basilico fresco. v (G,L,U)

Dip & Smile **€ 12,50**
Patatine fritte dippers e salsa rosa. (G,L,U) v

Giardino Ducale **€ 13,00**
Prosciutto crudo di Parma DOP, rucola e pomodorini di Pachino IGP. (G,U)



TRONCHETTI

Le nostre pizze arrotolate, un'esplosione di gusto in ogni boccone.

Teatro Regio **€ 14,50**
Fiordilatte d'Agerola. Finito con prosciutto crudo di Parma, rucola, pomodorini di Pachino IGP e scaglie di Grana Padano DOP. (G,L)

Mayday Mayday **€ 14,00**
Fiordilatte d'Agerola, peperoni, gorgonzola
e salsiccia a punta di coltello. (G,L)

Contadino **€ 14,00**
Fiordilatte d'Agerola, zucchine, patate al forno e peperoni.
Finito con scaglie di Provolone del Monaco DOP. (G,L) v

PANUOZZI

Pane caldo e fragrante, cotto al momento, accoglie ripieni irresistibili che celebrano la tradizione e il gusto autentico.
Ogni morso è una storia da raccontare!

Piazza Grande **€ 12,50**
Mortadella Bologna IGP e stracciatella pugliese. (G,L)

Piana del Sele **€ 12,50**
Provola di Agerola, salsiccia e friarielli. (G,L)

Piazza Garibaldi **€ 14,00**
Mozzarella di bufala campana DOP e crudo di Parma DOP. (G,L)

Parthenope **€ 12,50**
Fiordilatte di Agerola e parmigiana di melanzane. (G,L)

Alta quota **€ 13,50**
Bresaola della Valtellina IGP, rucola e scaglie di grana. (G,L)

Il Giardino Svizzero **€ 12,50**
Emmental, prosciutto cotto e zucchine fritte. (G,L)

Ariccia Express **€ 13,00**
Provola di Agerola, porchetta, patate e cheddar. (G,L)

INSALATONE

L'orto del tonno **€12,50**
Iceberg, tonno, pomodorini di Pachino IGP, olive e peperoni. (P)

Tre foglie e una nuvola **€13,50**
Rucola, radicchio, iceberg, stracciatella pugliese,
pomodoro fresco a cubetti e prosciutto cotto. (L)

Caprese di bufala **€13,50**
Mozzarella di bufala campana DOP con pomodorini di Pachino IGP,
origano e olio extravergine d'oliva. (L) v

Zola e noci **€12,50**
Insalata mista, cubetti di Gorgonzola DOP e noci. (L,N) v

Uova e speck **€12,50**
Insalata iceberg, pomodorini, uova sode e speck Alto Adige IGP. (U)

LE NOSTRE PIZZE

Tutte le nostre pizze
anche dove non specificato sono servite con basilico fresco

Oro del Sacro Monte **€ 17,00**
Fiordilatte di Agerola. Finita con miele alle nocciole dell'Apicoltura Bio Frattini Varese, gocce di crema di gorgonzola DOP, nocciole tostate e capocollo. (G,L,N)

Porca polpetta! **€ 17,00**
Cornicione ripieno di pulled pork, fiordilatte di Agerola, pomodoro, polpettine di manzo fritte e fiocchi di ricotta. (G,L)

Onda di Ulisse **€ 16,50**
Pomodoro, calamari e gamberi saltati in padella, con pomodorini di Pachino IGP e prezzemolo. (G,C,M)

Oro dei pescatori **€ 16,50**
Gocce di pistacchio di Bronte, fiordilatte di Agerola, gamberi marinati, burrata di Gioia del Colle e basilico fresco. (G,L,C,N)

Palla di bufala **€ 16,50**
Pomodoro e fiordilatte di Agerola. Finita con 125gr di mozzarella di bufala campana DOP intera, prosciutto crudo di Parma DOP, basilico e olio extra vergine d'oliva. (G,L)

Monte Campo dei Fiori **€ 16,50**
Provola affumicata di Agerola e formaggella del Luinese DOP. Finita con rose di speck Alto Adige IGP, noci e miele varesino DOP dell'Apicoltura Bio Frattini. (G,L,N)

L'Avvocato va a Cetara **€ 16,50**
Fiordilatte di Agerola e fiori di zucca. Finita con alici di Cetara, ciuffi di ricotta fresca, fiori di cappero, olio EVO e origano. (G,L,P)

Smoky King **€ 16,00**
Fiordilatte d'Agerola, pulled pork e patatine fritte dippers. Finita con fonduta di cheddar. (G,L)

Zola piccante **€ 16,00**
Fiordilatte di Agerola, Gorgonzola dolce, salamino napoletano piccante, 125gr di burrata intera pugliese, grana a scaglie e basilico. (G,L)

Bronte ripiena **€ 16,00**
Cornicione ripieno di ricotta, fiordilatte di Agerola, mortadella Bologna IGP, crocchè di patate della casa, granella di pistacchio di Bronte DOP e basilico fresco. (G,L,N)

Antico sole **€ 15,50**
Mozzarella di bufala campana DOP e pomodorini gialli del Vesuvio. Finita con capocollo, stracciatella pugliese e pomodorini freschi. (G,L)

Fumo di zucca **€ 15,50**
Crema di zucca, speck Alto Adige, provola di Agerola e gorgonzola DOP. Finita con noci. (G,L,N)

CORNICIONE RIPIENO
scegli il tuo preferito

Ricotta fresca	€3.00
Scarola	€3.00
Patate al forno	€3.00
Friarielli	€3.00
Parmigiana	€3.50
Bufala DOP	€3.50
Funghi porcini	€4.00
Pulled Pork	€4.00

Merano sud **€ 15,50**
Crema di zucchine, provola affumicata di Agerola, speck Alto Adige, stracciatella pugliese, granella di pistacchio di Bronte e basilico. (G,L,N)

Calzone Così Com'è **€ 15,50**
Calzone croccante farcito a fine cottura con stracciatella pugliese, prosciutto crudo di Parma DOP, pomodorini secchi, rucola e funghi prataioli. (G,L)

Mezza Luna d'Agerola **€ 15,50**
Metà a calzone ripieno di provola d'Agerola, salsiccia e peperoni. Metà farcita con fiordilatte d'Agerola, pomodorini semi-dried e pancetta croccante. Finita con stracciatella pugliese e basilico fresco. (G,L)

Regina Elena **€ 14,50**
Pomodoro ed a fine cottura pomodorini di Pachino IGP, 125gr di mozzarella di bufala campana DOP a fette, basilico fresco ed olio extra vergine d'oliva. (G,L) V

Fresca **€ 14,50**
Fiordilatte di Agerola, pomodoro e pomodorini confit in cottura. Finita con prosciutto crudo di Parma DOP, stracciatella pugliese ed olio extra vergine d'oliva. (G,L)

La Ponte **€ 14,50**
Fiordilatte di Agerola, pomodorini essiccati, cipolla rossa di Tropea, granella di pistacchi di Bronte DOP, tonno, basilico fuori cottura e olio extra vergine d'oliva. (G,L,P,N)

Brezza del Cilento **€ 14,00**
Mozzarella di bufala campana DOP e pomodorini del Vesuvio gialli e rossi. Finita con gocce di pesto di basilico, polvere di olive nere di Gaeta e zest di limoni di Sorrento. (G,L) V

I due pomodori **€ 14,00**
Fiordilatte d'Agerola, pomodorini gialli del Vesuvio a pacchetelle, pomodorini datterini rossi, stracciatella pugliese e basilico. (G,L) V

Parmigianata **€ 14,00**
Pomodoro, fiordilatte di Agerola e parmigianetta di melanzane alla napoletana. (G,L,U) V

Fuoco di Calabria **€ 13,00**
Pomodoro, fiordilatte di Agerola, 'nduja di Spilinga PAT e scaglie di Grana Padano DOP. (G,L)

Jack n' Bea **€ 13,00**
Pomodorini gialli del Vesuvio a pacchetelle, melanzane fritte, zucchine fritte, pomodorini di Pachino IGP e menta fresca. (G) V++

LE PIZZE DELLA TRADIZIONE

Marinara **€ 7,00**
Pomodoro, aglio, origano e olio EVO. (G) V++

La Cosacca del Cavaliere **€ 7,50**
Pomodoro, basilico, abbondante Grana Padano DOP e olio extra vergine d'oliva. (G,L) V

Margherita **€ 9,50**
Pomodoro, fiordilatte di Agerola, Grana Padano DOP, basilico e olio extra vergine d'oliva. (G,L) V

Napoli **€ 11,50**
Pomodoro, fiordilatte di Agerola, acciughe di Sicilia, origano, basilico e olio extra vergine d'oliva. (G,L,P)

Bufalotta **€ 13,00**
Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, basilico e olio extra vergine d'oliva. (G,L) V

Quattro formaggi più uno **€ 12,50**
Provola d'Agerola, Gorgonzola DOP, Grana Padano DOP, Emmental e panna. (G,L) V

Calzone **€ 12,00**
Pomodoro, fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto, ricotta, Grana Padano DOP e basilico in cottura. (G,L)

Salsiccia e friarielli **€ 13,00**
Provola d'Agerola, friarielli, salsiccia e olio extra vergine d'oliva. (G,L)

Ortolana **€ 12,50**
Pomodoro, fiordilatte di Agerola, peperoni, melanzane e zucchine fritte, condita con olio extra vergine d'oliva. (G,L) V

Provola e pepe **€ 12,50**
Pomodoro, Provola d'Agerola, pepe, olio extra vergine d'oliva e basilico. (G,L) V

Quattro stagioni **€ 12,50**
Pomodoro, fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi e olive nere, disposti a spicchi. (G,L)

Capricciosa **€ 13,00**
Pomodoro, fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto, funghi champignon, salame piccante, carciofi e olive. (G,L)

Prosciutto **€ 12,00**
Pomodoro, fiordilatte di Agerola e prosciutto cotto. (G,L)

Prosciutto e funghi **€ 13,00**
Pomodoro, fiordilatte di Agerola, funghi champignon e prosciutto cotto. (G,L)

Viennese **€ 12,00**
Pomodoro, fiordilatte di Agerola e würstel. (G,L)

Piccantina **€ 12,00**
Pomodoro, fiordilatte di Agerola, salamino piccante e olio EVO. (G,L)

Patanella **€ 13,00**
Pomodoro, fiordilatte di Agerola, patatine fritte dippers e würstel. (G,L)

Tropea **€ 12,00**
Pomodoro, fiordilatte di Agerola, tonno e cipolla rossa di Tropea. (G,L,P)

Tirano **€ 12,50**
Pomodoro, fiordilatte di Agerola, bresaola, rucola e scaglie di grana. (G,L)

Via Emilia **€ 13,50**
Pomodoro, fiordilatte di Agerola, rucola, prosciutto crudo di Parma DOP, scaglie di Grana Padano DOP e olio extra vergine d'oliva. (G,L)

Speck e Brie **€ 13,50**
Fiordilatte di Agerola, radicchio, speck Alto Adige e Brie. (G,L)

Salsiccia e patate **€ 13,50**
Fiordilatte d'Agerola, salsiccia, patate al forno, basilico e olio extra vergine d'oliva. (G,L)

Stracciatella e cotto **€ 13,50**
Fiordilatte di Agerola. Finita con prosciutto cotto, stracciatella pugliese e gocce di pesto di basilico. (G,L)

LEGENDA

S Sedano e prodotti a base di sedano **C** Crostacei e prodotti a base di crostacei
U Uova e prodotti a base di uova **P** Pesce e prodotti a base di pesce
LP Lupini e prodotti a base di lupini **L** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
M Molluschi e prodotti a base di molluschi **G** Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
SE Senape e prodotti a base di senape **N** Frutta a guscio e i loro prodotti
A Arachidi e prodotti a base di arachidi **SY** Soia e prodotti a base di soia
SS Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
* Prodotto surgelato all'origine se fresco non reperibile **Prodotto abbattuto all'origine.
V Prodotto adatto ad una dieta vegetariana
V++ Prodotto adatto ad una dieta vegetariana e vegana

PIZZA "BABY"
Prezzo ridotto di € 1,00

SERVIZIO
Coperto e servizio € 2,50

AGGIUNTE
I prezzi delle aggiunte possono variare sensibilmente, chiedi al nostro staff!

CORNICIONE RIPIENO
scegli il tuo preferito

Ricotta fresca	€3.00
Scarola	€3.00
Patate al forno	€3.00
Friarielli	€3.00
Parmigiana	€3.50
Bufala DOP	€3.50
Funghi porcini	€4.00
Pulled Pork	€4.00

LA CANTINA

BOLLICINE

Prosecco DOC Treviso Extra Dry, "Marsuret", NV *(Alc.11,5%)* — *Calice 25CL* **€7,50** / *Bott.75CL* **€ 22,00**
Fresco e fruttato, con note di mela verde e fiori bianchi. Vivace e armonico, perfetto con pizze leggere, burrata, speck e fritti.

BIANCHI

Vino bianco della casa *Chiedi al nostro staff la selezione odierna.* — *Caraf.25CL* **€ 6,00**

Roero Arneis DOCG "Az.Careglio", 2025 *(Alc.13,0%)* — *Bott.75CL* **€ 19,00**
Fresco e minerale, con note floreali e mandorla. Perfetto con pizze alle verdure e formaggi freschi.

Collio Ribolla Gialla DOP, Buzzinelli, 2025 *(Alc.12,50%)* — *Bott.75CL* **€ 21,00**
Agrumato e secco, con bella acidità e finale delicato. Ottimo con fritti, crocchè, insalate e pizze con burrata o tonno.

Falanghina Irpinia DOP, Az.Agricola Vigne Irpine, 2025 *(Alc.13,0%)* — *Bott.75CL* **€ 22,00**
Fruttato e sapido, con note di mela e agrumi. Si sposa bene con pizze alla bufala, salumi, crostacei e fritti.

Lugana DOC, Azienda Agricola Monte del Frà, 2025 *(Alc.12,5%)* — *Bott.75CL* **€ 23,00**
Avvolgente e fine, con sentori di pesca bianca e fiori. Abbinamento ideale con pizze bianche, prosciutto crudo e stracciatella.

ROSÉ

Liguria di Levante IGT "Prima Brezza", La baia del Sole, 2025 *(Alc.13,0%)* — *Bott.75CL* **€ 23,00**
Rosato fresco e sapido, con note di ciliegia. Ideale con burrata, speck e gamberi.

ROSSI

Vino rosso della casa *Chiedi al nostro staff la selezione odierna.* — *Caraf.25CL* **€ 6,00**

Morellino di Scansano DOCG "Torre del Moro", Az.Agricola Santa Lucia, 2023 *(Alc.14,5%)* — *Bott.75CL* **€ 24,00**
Intenso e rotondo, con note di frutti rossi e spezie. Ottimo su pizze con carne, porcini, patate o porchetta d'Ariccia.

Trentino DOC Lagern, Azienda Agricola Zanotelli, 2025 *(Alc.13,5%)* — *Bott.75CL* **€ 25,00**
Rosso intenso, morbido e fruttato con note di mora e prugna; perfetto con pizze ricche, salsiccia o cornicioni ripieni.

Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC "Tenuta Lena di Mezzo", 2022 *(Alc.13,5%)* — *Bott.75CL* **€ 28,00**
Corposo e vellutato, con sentori di ciliegia matura e vaniglia. Perfetto con pizze ricche, come quelle al pulled pork o calzoni.

Chianti Classico DOCG Bio "Ormanni in Chianti", 2024 *(Alc.14,0%)* — *Bott.75CL* **€ 28,00**
Classico, elegante e sapido, con tannino fine e note di ciliegia. Abbinamento ideale con pizze con speck, 'nduja e salame piccante.

BEVANDE ANALCOLICHE

Coca Cola (bott.33cl)	**€ 3,50**	*Acqua minerale frizzante San Pellegrino (bott.75cl)*	**€ 3,50**
Coca Cola Zero (bott.33cl)	**€ 3,50**	*Acqua minerale naturale Panna (bott.75cl)*	**€ 3,50**
Coca Cola Zero Zero (bott.33cl)	**€ 3,50**		
Fanta (bott.33cl)	**€ 3,50**	*Fever tree Mediterranean Tonic (bott.20cl)*	**€ 3,00**
Sprite (bott.33cl)	**€ 3,50**	*Fever tree Tonic (bott.20cl)*	**€ 3,00**
Tè freddo Fuze Limone (Latt.33cl)	**€ 3,50**	*Chinotto Lurisia (bott.27,50cl)*	**€ 3,50**
Tè freddo Fuze Pesca (Latt.33cl)	**€ 3,50**		

DALLA SPINA

Birrificio Menabrea (Italia) "La Bionda"
(Alc. 4,8% ibu:22 Stile: premium lager)

Bicchiere 20cl **€ 4,00**
Bicchiere 40cl **€ 6,00**



Birra chiara a bassa fermentazione, dal tipico colore biondo e dalla schiuma corposa e persistente, realizzata con le migliori materie prime: malto, mais, luppolo, acqua. Con i suoi 4,80% vol. è la birra perfetta per accompagnare non solo una deliziosa pizza, ma anche crostacei e verdure. La Bionda di Menabrea è una birra caratterizzata da un aroma morbido e bilanciato, da un gusto pieno che si accompagna perfettamente a diversi tipi di abbinamenti.

Birrificio Menabrea (Italia) "Ambrata"
(Alc. 5% ibu:22 Stile: premium lager amber)

Bicchiere 20cl **€ 4,50**
Bicchiere 40cl **€ 7,50**



Birra ambrata tipo Märzen, con una gradazione alcolica di 5% vol., è una specialità di Birra Menabrea prodotta con i migliori ingredienti. È caratterizzata da un colore ambrato, dovuto alla miscelazione dei malti scuri, con schiuma persistente color crema. La Ambrata di Birra Menabrea è, infatti, una birra con un buon corpo, con una struttura delicata e cremosa, nonostante il contenuto grado alcolico. Risulta dolce al palato, con un intenso aroma di malto tostato e finale asciutto, ben bilanciato dall'uso dei luppoli.

Birrificio Wieze (Belgio) "Blanche"
(Alc. 5% ibu:14 Stile: blanche)

Bicchiere 20cl **€ 4,50**
Bicchiere 40cl **€ 7,50**



Le Fiandre, regione che custodisce gelosamente da secoli i segreti della propria arte birraria, sono la terra d'origine delle birre a marchio Wieze, marchio che è garanzia di lunga tradizione e specialità. Blanche differisce leggermente dalle altre per il suo sapore, principalmente perché è dotata di un grado di amaro più intenso e di un aroma profumato dai connotati esotici. Al palato, è possibile percepire leggeri sentori di curaçao e la classica sensazione di amaro tipica della buccia di arancio. Il sapore è speziato. Totalmente priva di punte di acidità, questa blanche è assolutamente unica e dalle doti rinfrescanti. Il suo colore è particolarmente indicativo, poiché la birra è molto chiara ma comunque torbida.

Birrificio Rye River Brewing Company (Irlanda)
"Lil' Bangin' Session IPA"
(Alc. 3,8% ibu:30 Stile: session IPA)

Bicchiere 20cl **€ 4,50**
Bicchiere 40cl **€ 7,50**



Una Session IPA morbida e di grande bevibilità, con intensi aromi di frutta tropicale, mandarino e leggere note resinose e agrumate. Il corpo è setoso grazie all'utilizzo di frumento e avena, mentre il finale resta fresco, equilibrato e piacevolmente amaro. Dal colore dorato leggermente velato e con soli 3,8% vol., è una birra estremamente facile da bere, perfetta in abbinamento a pizze saporite, fritti e ingredienti dal gusto deciso. Prodotta dalla Rye River Brewing Company, apprezzato birrificio artigianale irlandese pluripremiato ai World Beer Awards, rappresenta perfettamente lo stile moderno delle Session IPA: tanto aroma e carattere, ma con grande scorrevolezza.

SELEZIONE IN BOTTIGLIA

Birrificio La Tresca (Italia) "La Bionda" *Senza Glutine* *Bottiglia 50cl* **€ 8,50**
(Alc. 5,2% ibu:18 Stile: blonde ale)



Birra artigianale ad alta fermentazione, non pastorizzata, dal colore dorato brillante e dalla bevuta estremamente fresca e scorrevole. Al naso emergono delicate note di malto e cereale, accompagnate da una luppolatura discreta che mantiene il gusto equilibrato e pulito. Il finale secco e leggermente erbaceo la rende particolarmente dissetante e perfetta per pizza, fritti, aperitivi e piatti leggeri. Il Birrificio La Tresca, realtà piemontese, è apprezzato per birre artigianali moderne, immediate e molto gastronomiche. Il risultato di una ricetta tradizionale che si tramanda di generazione in generazione.

Birrificio La Tresca (Italia) "La Rossa" *Bottiglia 50cl* **€ 8,50**
(Alc. 6,2% ibu:42 Stile: bock tradizionale a bassa fermentazione)



Birra rossa artigianale dal colore brillante e dalla schiuma compatta e cremosa, caratterizzata da intensi aromi di malto, crosta di pane e leggere sfumature fruttate. Il gusto è pieno e morbido, con una moderata dolcezza finale ben equilibrata dalla luppolatura, che mantiene la bevuta sorprendentemente scorrevole nonostante il buon tenore alcolico.
Prodotta dal Birrificio La Tresca in Piemonte, è una Bock elegante e gastronomica, ideale con pizze saporite, carni arrosto, salumi e formaggi stagionati.

Birrificio Forst (Italia) "Kronen" *Bottiglia 33cl* **€ 5,00**
(Alc. 5,2% ibu:22 Stile: Special Lager a bassa fermentazione)



Birra speciale altoatesina dal colore dorato brillante, caratterizzata da un gusto rotondo, corposo e molto dissetante. Al naso emergono eleganti note di malto, cereale e una delicata sfumatura erbacea data dal luppolo, mentre il finale resta equilibrato e moderatamente amaro. Prodotta dal 1857 dal celebre birrificio Birra Forst a Lagundo, vicino Merano, rappresenta una delle etichette storiche più iconiche dell'Alto Adige brassicolo. È una lager gastronomica, versatile e molto facile da bere, ideale con pizza, salumi e cucina italiana tradizionale.

Birrificio Forst (Italia) "Sixtus" *Bottiglia 33cl* **€ 6,00**
(Alc. 6,5% ibu:28 Stile: Bock scura)



Birra doppio malto scura dal carattere intenso e vellutato, con profonde note di malto tostato, caramello caldo, frutta secca e leggere sfumature speziate. Il corpo è pieno ma sorprendentemente equilibrato, con una delicata vena erbacea del luppolo che pulisce il finale senza coprire la ricchezza maltata. Prodotta dal 1901 dal celebre birrificio altoatesino Forst, richiama le tradizionali Starkbier monastiche tedesche, reinterpretate con eleganza e grande bevibilità. Perfetta con pizze saporite.

Birrificio Forst (Italia) "0,0 Analcolica" *Bottiglia 33cl* **€ 5,00**
(Alc. 0,0% ibu:14 Stile: Lager analcolica)



Birra analcolica dal colore dorato chiaro e dalla bevuta fresca e pulita, pensata per mantenere il carattere classico delle lager Forst anche senza alcol. Al naso presenta delicate note di cereale, pane bianco e luppolo erbaceo, mentre il gusto resta morbido, leggero e molto dissetante. Il Birrificio Forst, storica realtà altoatesina fondata nel 1857, ha sviluppato questa 0,0 con particolare attenzione all'equilibrio e alla facilità di bevuta. Perfetta con pizze classiche, margherite, vegetariane e fritti leggeri.