











SALUMERIA CON CUCINA

ALIMENTI DA SEGNALARE PER LE INTOLLERANZE E ALLERGIE ALIMENTARI

-  CEREALI CONTENENTI GLUTINE
-  CROSTACEI
-  UOVA
-  PESCE
-  ARACHIDI
-  SOIA
-  LATTE E IL LATTOSIO
-  FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI)
-  SEDANO
-  SENAPE
-  SEMI DI SESAMO
-  ANIDRIDE SOLFOROSA E I SOLFITI SE SUPERIORI A DETERMINATE CONCENTRAZIONI
-  LUPINI
-  MOLLUSCHI

**VI PREGHIAMO DI SEGNALARCI EVENTUALI ULTERIORI INTOLLERANZE
OLTRE QUELLE SOPRA INDICATE**

**TUTTI GLI AMBIENTI SONO TRATTATI CON DEPURAZIONE D'ARIA
A CICLO CONTINUO CON SISTEMA CERTIFICATO ACTIVE PURE**

Più la cucina è apparentemente semplice, più bisogna sorvegliare perché i margini di errore aumentano.

Fulvio Pierangelini

I NOSTRI COCKTAIL

ARIDAJE (ROSCIOLI COCKTAIL)	12,00
SPRITZ (APEROL, CAMPARI O LIMONCELLO)	10,00
NEGRONI	12,00
AMERICANO	12,00
MILANO-TORINO	12,00
IL NOSTRO VERMOUTH "REGOLA VII"	10,00
VIAGGIO NEL GIN TONIC	12,00
ERREGIN ROSCIOLI ROMAN DRY GIN ginepro, mentuccia romana, tris di pepi Roscioli, angelica, coriandolo	ITALIA (UMBRIA)
SPECK LONDON DRY GIN ginepro affumicato, pepe, pimento, rosmarino, coriandolo	ITALIA (TRENTINO)
ORGANICO DI CARLO CRACCO distilled gin bacche di ginepro, salvia sclarea, limone	ITALIA (PIEMONTE)
CLANDESTINO COLD COMPOUND GIN ginepro, angelica, cardamomo, coriandolo, calamo aromatico	ITALIA (EMILIA ROMAGNA)
BATHTUB GIN ginepro, scorze d'arance e limoni, coriandolo, cannella, chiodi di garofano, corteccia di cassia	INGHILTERRA
HENDRICK'S DISTILLED GIN achillea, coriandolo, ginepro, bacche di cubebe, fiore di sambuco, scorza d'arancia e limone, radice di angelica e di iris, petali di rosa damascena e cetriolo	SCOZIA
NIKKA COFFEY GIN ginepro, yuzu, hamatsu, kabosu, pepe sansho	GIAPPONE
SCAPEGRACE BLACK DRY GIN ginepro, bacche di aronia, zafferano, ananas, butterfly pea, patate dolci	NUOVA ZELANDA
JIN JIJI DARJEELING DRY GIN ginepro, coriandolo, tè Darjeeling, zenzero, scorza di limone, angelica, anacardi, chiodi di garofano	INDIA
BRICK FREE GIN ANALCOLICO BIOLOGICO ginepro, limone, pepe, bergamotto, cardamomo, timo	GERMANIA

LE NOSTRE SELEZIONI DI ACCIUGHE

CANTABRIA

LA BURRATA PUGLIESE CON ALICI 25,00
burrata con alici del Mar Cantabrico



BOCCONI DI BUFALA E ALICI DEL MAR CANTABRICO 17,00
bocconi di bufala DOP con alici del Mar Cantabrico,
zucchine alla scapece ed olio evo



ACCIUGHE 25,00
selezione di acciughe del Mar Cantabrico, pane tostato, burro dolce
di Saint Malo alla vaniglia del Madagascar e burro francese allo yuzu



ACCIUGHE EXTRA 30,00
selezione di acciughe del Mar Cantabrico extra "00", pane tostato,
burro dolce di Saint Malo alla vaniglia del Madagascar e burro francese allo yuzu



MEDITERRANEO

ALICI FRITTE 16,00
alici fresche fritte dell'Adriatico con ketchup alla vaniglia



BUFALA GR.250/300 CON ALICI 25,00



TUTTE LE NOSTRE ACCIUGHE SONO DEL PESCATO PRIMAVERILE PROVENIENTI DA:
CANTABRIA "ZONA FAO 27 VIII A/B" (GOLFO BISCAGLIA)
MEDITERRANEO "ZONA FAO 37 2/2.1/1" (TIRRENO/ADRIATICO)

ANTIPASTI

- BIS DI MARIOZZO** 16,00
con panzarella, alici del Mar Cantabrico, ricotta di bufala e pepe di Sichuan

- FOIE GRAS FATTO IN CASA** 26,00
carpaccio di foie gras d'oca con pesche di Volpedo al vino

- MAIALINO DEL CHIANTI** 16,00
servito su cialda di pane croccante e battuto di verdure in giardiniera

- COME UN COCKTAIL DI GAMBERI** 21,00
lattuga in infusione di bisque, colatura di gambero rosso di Mazara, gamberi crudi e salsa cocktail

- TRIPPA FRITTA** 15,00
con maionese alla cacciatora

- TONNO ROSSO STAGIONATO SOTT'OLIO** 18,00
tonno rosso siciliano sott'olio con la sua buzzonaglia cotto al vapore, stagionatura 2018 con carciofi romaneschi alla griglia e cipolline borrettane al balsamico

- CAPRESE** 20,00
mozzarella di bufala DOP, pomodori appassiti, olio al basilico, peperoni cruschi, acciughe di Cetara e marmellata di cipollotto

- CAPONATA DELLA TRADIZIONE SICILIANA (VEGETARIANO)** 15,00
caponata di melanzane fredda con frutta secca e pinoli

- HAMBURGER DI MOZZARELLA DI BUFALA DOP** 16,00
mozzarella di bufala DOP con prosciutto di Praga tagliato al coltello e scottato alla piastra, pomodorini semiseccchi, pepe nero e riduzione di aceto balsamico

- SALAME ROSA "L'ANTENATO DELLA MORTADELLA"** 15,00
antico salume del 1600 prodotto nella zona di Bologna/Modena accompagnato da giardiniera croccante profumata all'aceto

- CULATELLO DI ZIBELLO E CANTALUPO** 24,00
culatello di Zibello, 36 mesi, affinato alla birra belga di abbazia alle ciliegie e melone di Cantalupo

- PALETA DE JAMON IBERICO** 24,00
con peperoncini piemontesi ripieni di acciughe e capperi


MORTADELLA FATTA A MANO con riccioli di parmigiano Vacche Rosse 36 mesi e cialda di pane croccante	15,00
 	
PASSATINA TIEPIDA DI ZUCCHINA ROMANESCA con calamaro e zucchine alla scapece	17,00
   	
SARDINE DELLA GALIZIA con olive taggiasche	16,00
	
SEPPIOLINA con il suo nero, vellutata di piselli e chips di Lariano	15,00
    	
STRACCIATA PUGLIESE, ZUCCHINE E BOTTARGA con zucchine alla scapece, bottarga di muggine e pane guttaiu	15,00
  	
LA BURRATA PUGLIESE CON POMODORINI burrata con pepe nero della Malesia e pomodorini semiseccchi	19,00
	
BURRATA CON PERLE DI TARTUFO burrata di Andria con tartufo nero invernale	27,00
 	
ASPARAGI con crema di mandorle, stracchinato e tuorlo d'uovo croccante	16,00
   	
SELEZIONE DEI NOSTRI SALUMI AFFINATI "A CASA NOSTRA" culatello 36 mesi affinato alla birra trappista alle ciliegie, focchetto 18 mesi affinato al Lambrusco di Sorbara, coppa di Grigio del Casentino al Nebbiolo, lardo di razza Nera Romagnola speziato, salame gentile parmense al profumo di alloro e timo	25,00
 	
FIORI DI ZUCCA ripieni di coda alla vaccinara con fonduta di cacio e pepe	16,00
    	
BURRATA CON CAVIALE "oscietra del Volga lavorazione Astrakhan" selezione Roscioli	55,00
 	



CLASSICI

DI NORMA LA COTTURA DELLA PASTA È "AL DENTE";

QUALORA LA PREFERIATE PIU' COTTA, NON ESITATE A CHIEDERLO AL MOMENTO DELL'ORDINE. GRAZIE

BURRO E PARMIGIANO "FRANCESCANA" (VEGETARIANO) 15,00

rigatone con burro francese affiorato, tris di parmigiano di Vacche Rosse 36 mesi, parmigiano di Bruna alpina 30 mesi, Parmigiano Reggiano 36 mesi collina



RAVIOLO DI CODA E PECORINO 26,00

fatto in casa con leggera salsa di foie gras e mosto di fichi leggermente piccante



GYOZA 20,00

ripieno di pappa al pomodoro, salsa di mozzarella di bufala affumicata, polvere di pomodoro e perle di basilico



ONDULO 17,00

alla vaccinara e pecorino di Moliterno



TAGLIATELLA 18,00

ragout bianco di agnello nostrano, menta e pecorino



SPAGHETTONE 19,00

al limone di Amalfi e uova di salmone Balik



CLASSICI ROMANI

DI NORMA LA COTTURA DELLA PASTA È "AL DENTE";

QUALORA LA PREFERIATE PIU' COTTA, NON ESITATE A CHIEDERLO AL MOMENTO DELL'ORDINE. GRAZIE

CACIO E PEPE (VEGETARIANO)

15,00

tonnarello all'uovo fatto in casa con pecorino romano DOP, cacio di Moliterno, pecorino di fossa di Sogliano al Rubicone e tris di pepe



LA MATRICIANA O AMATRICIANA

16,00

mezza manica con pomodoro campano, guanciale artigianale e pecorino romano DOP



LA CARBONARA

16,00

spaghettoni con guanciale artigianale, tris di pepe, uova di Paolo Parisi e pecorino romano DOP



"LA GRICIA" DI STEFANO

15,00

rigatone con guanciale artigianale, pecorino romano DOP e tris di pepe



BURRO E ACCIUGHE

20,00

spaghettoni con burro dolce di Echiré, alici del Mar Cantabrico "pesca 2019" e briciole di pane di segale croccante



GNOCCHI CON PATATE DI AVEZZANO ALL'AMATRICIANA

16,00

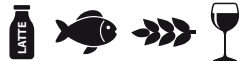
fatti in casa con pomodoro campano, guanciale artigianale e pecorino romano DOP



PESCE COTTO

SPIGOLA 24,00

in crosta di pomodoro con insalata alla tolfetana



CAPASANTA 24,00

scottata, servita con gazpacho e carpaccio di barattiere



POLPO 22,00

rostito su morbido di patate all'aneto, sedano croccante e maionese alle olive verdi



TONNO 24,00

scottato, crema di peperoni, cipolla in carpione e olive disidratate



PESCE CRUDO *

TARTARE DI RICCIOLA 23,00

con maionese allo yuzu e ricci di mare e spinaci limone



CARPACCIO DI PESCE BIANCO 24,00

servito con cubotti di cocomero marinato al pepe di java ed olio al basilico



SCAMPI CRUDI DELL'ALTO MAR TIRRENO A PESO

(prezzo variabile secondo quotazione, da 120 a 160 euro al kg)



BURRATA DI ANDRIA CON TARTARE DI SCAMPI CRUDI 28,00

e riccioli di bottarga di muggine di Cabras



* TUTTO IL PESCE FRESCO SERVITO CRUDO SUBISCE UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA A -20°;
SECONDO STAGIONALITÀ ALCUNI PRODOTTI ITTICI POTREBBERO ESSERE ABBATTUTI A BORDO

PESCE CRUDO AFFUMICATO DAL NOSTRO BANCO

PESCE SPADA 19,00
affumicato in carpaccio con olio EVO e limone



TONNO 19,00
carpaccio di tonno affumicato con olio EVO e limone



SPECK DI TONNO AFFUMICATO 20,00
al legno di ginepro



SALMONE **

SELEZIONI DI SALMONI 25,00
scozzese del Sutherland, norvegese dell'isola di Vetvikja
e marinato all'aneto con limone, gr. 150



SALMONE NORVEGESE BALIK 38,00
di allevamento affinato nelle acque svizzere ed affumicato con legno
di frassino ed abete, gr. 100, taglio a trancetto (secondo disponibilità)



SALMONE BIOLOGICO IRLANDESE 32,00
affumicato con faggio stravecchio in affumicatori naturali d'epoca



** TUTTI I SALMONI SONO SERVITI CON BURRO FRANCESCE DI SAINT MALO ALLO YUZU

OSTRICHE

OSTRICA BRETONE CONCAVA CAD 5,00
(secondo disponibilità e periodo)



CARNE

FOIE GRAS “FATTO IN CASA” 36,00

terrina di fegato grasso d’oca cotto al vapore
servito in pan brioche dolce del nostro forno



POLPETTE DELLA TRADIZIONE ROMANA 16,00

con pomodoro San Marzano, ricotta affumicata e polentina di castagne



AGNELLO 26,00

cotto a bassa temperatura, olio di capperi e porro marinato



VITELLO 23,00

bardato al Patanegra, il suo fondo e salvia fritta



ANATRA 24,00

con fichi salentini, insalata di spinacino ed arancia



CRUDO DI CARNE

CARPACCIO DI MANZO 24,00

di razza piemontese con asparagi crudi, salsa ponzu e bitto 2018



CARPACCIO DI MANZO AFFUMICATO DEL NEBRASKA 22,00

affumicato con legno di quercia, olio EVO, sale Maldon e limone

BATTUTE

TARTARE DI MANZO 26,00

di razza piemontese con con tuorlo d’uovo Parisi,
capperi, scalogno, olio EVO, sale, pepe e senape



TARTARE DI MANZO ALLE OLIVE 26,00

di razza piemontese con maionese di olive verdi marchigiane e crostini di pane



CONTORNI *

“MISTICANZA” (VEGETARIANO) 13,00
con feta, rapa rossa e lime



BIETOLE GRATINATE E SBRINZ 9,00



PEPERONI ALLA GIUSY (VEGETARIANO) 8,00
peperoni rossi e gialli cotti in padella con aceto e zucchero



CICORIA RIPASSATA LEGGERMENTE PICCANTE (VEGETARIANO) 8,00

CARCIOFI ROMANESCHI ALLA CAFONA SOTT'OLIO (VEGETARIANO) 14,00

* GLI ORTAGGI E LE VERDURE CHE UTILIZZIAMO PROVENGONO DA COLTURA ACQUAPONICA, UNA TECNICA DI COLTIVAZIONE CHE ASSOCIA L'ALLEVAMENTO DI PESCI ALLA PRODUZIONE DI ORTAGGI E CHE CONSENTE DI RISPARMIARE OLTRE IL 90% DI ACQUA RISPETTO ALL'AGRICOLTURA CONVENZIONALE, SENZA L'UTILIZZO DI DISERBANTI E CONCIMI CHIMICI, GARANTENDO UN PRODOTTO DI ECCELLENZA BEN OLTRE IL BIOLOGICO ED IL BIODINAMICO

BUFALA DOP CAMPANA

SALERNITANA

proveniente da allevamenti nella zona di Paestum, precisamente a Capaccio, ha una pasta elastica, poco sapida e vellutata, con una pelle esterna sottile, gusto dolce ed aromatico, molto presente la sensazione di latte appena munto.

CASERTANA

la nostra mozzarella proviene dalla zona di Cancellò e Arnone ad ovest di Caserta, poco distante dal lungomare tirrenico, le caratteristiche sono basate sulla sapidità spiccata, l'elasticità e tenacia dell'impasto accompagnato da una forte vena caratteriale di latte con una grande masticabilità.

BIS DI MOZZARELLA DI BUFALA GR.250/300 25,00
con alici del Mar Cantabrico e bottarga di Cabras grattugiata



BUFALA GR.250/300 CON BOTTARGA DI CABRAS 21,00



BUFALA GR.250/300 E POMODORINI SEMISECCHI 19,00

BUFALA GR.500 E POMODORINI SEMISECCHI 24,00

BUFALA GR.250/300 CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 25,00
tagliato al coltello, stagionatura minima 28 mesi



BUFALA GR.250/300 CON PATA NEGRA 31,00
“S.Romero/Blazquez/Alba Real” (secondo disponibilità)



BUFALA GR.250/300 CON CULATELLO AFFINATO NELLE NOSTRE CANTINE 31,00



SELEZIONI DI FORMAGGI

I NOSTRI AFFINATI “NELLE CANTINE IN TOSCANA”	25,00
“Provolone Stravecchio 30 mesi cappatura nera, pecorini affinati nel fieno nel timo e nell’elicriso, Comté del Jura 36 mesi, Caciocchiato irpino 48 mesi, Provolone del Monaco affinato nel fieno e nel basilico greco” (secondo disponibilità)	
SELEZIONE DI FORMAGGI MOLLI DI LANGA	20,00
SELEZIONE DI FORMAGGI CAPRINI ITALIANI E FRANCESI	20,00
SELEZIONE DI FORMAGGI MOLLI DELLA NOSTRA PENISOLA	20,00
I “PUZZOLENTI”	20,00
selezione di formaggi cremosi e molli a crosta lavata italiani e francesi	
SELEZIONE DI FORMAGGI A PASTA DURA E SEMIDURA	20,00
a latte crudo, della tradizione casearia italiana	
SELEZIONE DI FORMAGGI RARI D’ALPEGGIO ITALIANI	21,00
SELEZIONE DI ERBORINATI (BLU CHEESE)	20,00
italiani e dal mondo	
SELEZIONE DI “SAPORITI D’ITALIA”	19,00
provoloni e pecorini stagionati della penisola	
SELEZIONE DI FORMAGGI MOLLI FRANCESI	20,00
SELEZIONE DI FORMAGGI STAGIONATI FRANCESI	20,00
VERTICALE DI BITTO “STORICO RIBELLE”	30,00
“alpeggio orto vaga 2016, alpeggio bonino soliva 2018, alpeggio caldenno 2019, alpeggio ancogno soliva 2019”	

SELEZIONI DELLA SALUMERIA

SELEZIONE DEI NOSTRI SALUMI AFFINATI “A CASA NOSTRA” 26,00

Culatello 36 mesi affinato alla birra trappista alle ciliege, fiocchetto 18 mesi affinato al Lambrusco di Sorbara, coppa di Grigio del Casentino al Nebbiolo, lardo di razza Nera Romagnola speziato, salame gentile parmense al profumo di alloro e timo



ITALIA VS SPAGNA 30,00

“Culatello di Zibello” dop 32/36 mesi vs Pata Negra Sanchez Romero
“5 jota” 42 mesi al coltello

TESTA DI MAIALE O “COPPA DI TESTA” 14,00

cotta nel Morellino di Scansano, con limone, pepe nero e zenzero fresco

SELEZIONE DI SALUMI DELLA TRADIZIONE ITALIANA 20,00

SELEZIONE DI SALUMI DI RAZZA NERA ITALIANA 25,00

SELEZIONE DI LARDI 16,00

“Colonnata, Arnad, Cinta Senese, razza Casertana Nera, Grigio Casentino, Pata Negra” (a rotazione)

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI 21,00

assortimento di salumi e formaggi della tradizione italiana



LA SALUMERIA SPAGNOLA DI “JOSELITO” E “SANCHEZ ROMERO CARVAJAL” 26,00

selezione di lomo di Pata Negra, salame chorizo di Salamanca e Morcon

I SOTT'OLII 18,00

selezione di sott'olii in extravergine di oliva, carciofi scottati alla griglia, pomodorini secchi, cipolline borettane all'aceto balsamico, olive taggiasche

SELEZIONI DI PROSCIUTTI ITALIANI

PROSCIUTTO DI PARMA SELEZIONE “SANT’ILARIO” 36 MESI affinato in conca di marmo con erbe di montagna (secondo disponibilità)	28,00
SELEZIONE DI PROSCIUTTI ITALIANI “Parma, San Daniele, Monti Sibillini, Sauris, D’Osvaldo, speck dell’Alto Adige” (secondo disponibilità di taglio)	22,00
CRU DI PARMA “Riano di Langhirano 30/34 mesi 270 m slm, Capoponte Tizzano 30/36 mesi 810 m slm, Mulazzano Lesignano de’ Bagni Langhirano 36/40 mesi 350 m slm” servito con giardiniera croccante	25,00
LO SPECK DELLA “VAL DI VIZZE” da maiali bradi, affumicato all’aperto, stagionato 10/12 mesi con peperoncini, acciuga e capperi 	20,00
PROSCIUTTO CRUDO DI “CINTA SENESE” DOP (al coltello, secondo disponibilità)	27,00
I PROSCIUTTI DI RAZZE AUTOCTONE ITALIANE selezione di prosciutti di razze nere “Nebroidi, Cinta Senese, Mora Romagnola, Grigio Casentino, casertana, nero calabrese” (a rotazione secondo disponibilità)	30,00
LA CULACCIA DI BUSSETO PARMENSE fratello minore del culatello leggermente piú sapido e morbido “rarietà” con foglia di pane croccante	22,00
SPALLA CRUDA DI PALASONE con peperoni del Piquillo	20,00
GLI AFFUMICATI D’ITALIA D’Osvaldo 24/36 mesi, Sauris 20/24 mesi, Bassiano 24 mesi	23,00
CULATELLO NOSTRA “AFFINATURA” di Zibello DOP 36 mesi affinato con birra trappista alle ciliegie, Lambrusco e spezie, servito con pane tostato ai fichi e noci	32,00
CULATELLO DI RAZZA NERA DI PARMA 42 mesi di stagionatura con pane ai fichi e noci	36,00
CULATELLO DI ZIBELLO DOP della bassa parmense 26/34 mesi	26,00

BRESAOLA ARTIGIANALE (SECONDO DISPONIBILITÀ)



BRESAOLA DELLA TRADIZIONE “VALTELLINESE” servita con Piave stravecchio a latte crudo 30 mesi e misticanza	17,00
BRESAOLA DI RAZZA “BLACK ANGUS” servita con Piave stravecchio a latte crudo 30 mesi e misticanza	19,00
BRESAOLA DI RAZZA “WAGYU” servita con Piave stravecchio a latte crudo 30 mesi e misticanza	24,00

TUTTE LE BRESAOLE PROVENGONO DA ALLEVAMENTI ALLO STATO BRADO,
LAVORAZIONE SENZA AGGIUNTA DI CONSERVANTI E/O LATTOSIO

SELEZIONI DI PROSCIUTTI SPAGNOLI

“CINCO JOTAS” SANCHEZ ROMERO “Andalusia, Huelva, Jabugo” 42 mesi	38,00
MONTELLANO GRAN RISERVA (150 PZ. ANNO) “Mozarbez Salamanca” 60 mesi (secondo disponibilità)	50,00
JOSELITO “Salamanca, Castilla Leon, Guijelo” 48/60 mesi (secondo disponibilità)	45,00
MONTELLANO “Mozarbez, Salamanca” 48 mesi	34,00
MALDONADO “Badajoz, Extremadura” 36/42 mesi (secondo disponibilità)	34,00
MARTIN RAVENTOS “RESERVA PERSONAL” “Salamanca, Castilla Leon, Guijelo” 48 mesi (secondo disponibilità)	35,00
PROSCIUTTO DI MANZO ASTURIANO “CECINA DE LEON” condito con olio extravergine, limone e pepe del Sarawak	22,00

COME DA TRADIZIONE TUTTI I PROSCIUTTI SPAGNOLI SONO TAGLIATI AL POLPASTRELLO

PROSCIUTTI DAL RESTO DEL MONDO

MANGALITZA O MANGALICA prosciutto da suino di provenienza dei Balcani, prevalentemente ungheresi, lavorati ed affinati in italia 36 mesi	34,00
NOIR DE BIGORRE prosciutto da suino nero brado allevato, lavorato e stagionato nella regione Midi-Pirenei 30/36 mesi	32,00
PROSCIUTTO DE “BARRANCOS” (PORTOGALLO) prosciutto di “Porco Preto Alentejano”, 48 mesi	40,00

PANE DEL NOSTRO FORNO "URBANO ECOLOGICO"

CESTINO DI PANE DEL FORNO ROSCIOLI * 4,00

pane kamut, tipo Lariano, ai 5 cereali, segale al miele,
pan brioche al Pata Negra e parmigiano, ai fichi, la nostra pizza bianca,
alle olive, alle noci (secondo disponibilità)



* FARE ATTENZIONE AL PANE ALLE OLIVE E ALLE NOCI PERCHÉ POTREBBERO CONTENERE
SCHEGGE DI GUSCIO DI NOCCIOLO!

SU RICHIESTA PANE PER INTOLLERANTI AL GLUTINE 4,00

ACQUA

PANNA 3,50

NEPI 3,50

SANPELLEGRINO 3,50

PLOSE (NATURALE, GASSATA) 4,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

ROSCIOLINO 33c1 "FABBRICA BIRRA PERUGIA" ITALIA 9,00

produzione esclusiva con malti e luppoli scelti
appositamente per la creazione della nostra birra
tipologia pale ale (chiara)
gradazione 5% vol.
gradi plato 12
malti selezionati: Pilsner, frumento crudo
luppoli selezionati: Mandarina, Cascade

AMBRATA "RED ALE" 33c1 ITALIA 8,00

NOTA: LE MEZZE PORZIONI VENGONO CALCOLATE AL 70% DEL COSTO DEL PIATTO COMPLETO