

I FRITTI D'AUTORE

CHIPS

(disponibili Gluten free +1€)

Patate fresche, sale

€ 3,50

CHIPS CACIO E PEPE

(disponibili Gluten free +1€)

Patate fresche, sale, cacio e pepe

€ 4,00

CHIPS FONDUTA DI PROVOLONE DEL MONACO E POLVERE DI PEPERONE CRUSCO

(disponibili Gluten free + 1€)

Patate fresche, sale, fonduta di Provolone del Monaco, polvere di peperone crusco

€ 4,00

CROCCHÈ CLASSICO

(Gluten free +1€)

Fiordilatte di Agerola, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano DOP, patate, sale, pepe, servito su fonduta di Parmigiano Reggiano DOP

€ 2,50

CROCCHÈ VIOLA

(Gluten free +1€)

Provola di Agerola, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano DOP, patate fresche viola di Avezzano, sale, pepe, servito su fonduta di Provolone del Monaco

€ 3,00

ARANCINO CLASSICO

(Gluten free +1€)

Riso arborio italiano, fiordilatte di Agerola, Parmigiano Reggiano, piselli, carne macinata sfumata al vino bianco, sedano, carote, cipolla, sale, pepe, basilico, servito su fonduta di Parmigiano Reggiano e pomodoro

€ 3,50

ARANCINO BIANCO NAPOLETANO

(Gluten free +1€)

Riso arborio italiano, Provola affumicata di Bufala Campana DOP, salame napoletano, Parmigiano Reggiano DOP, pepe, servito su fonduta di Parmigiano Reggiano DOP

€ 3,00

TIMBALLO CLASSICO**€ 4,00**

Bucatino di grano duro, provola di Agerola, fiordilatte di Agerola, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano DOP, piselli, carne macinata sfumata al vino bianco, cipolla ramata di Montoro, besciamella, carote, sedano, burro, latte, farina, pepe, noce moscata, servito su fonduta di Parmigiano Reggiano

TIMBALLO NERANO**€ 4,50**

Bucatini di grano duro, zucchine in doppia consistenza (crema e fritte), Provola affumicata di Bufala Campana DOP, guanciale croccante, besciamella, Parmigiano Reggiano DOP, servito su fonduta di Provolone del monaco, mentuccia

TIMBALLO SPECIAL**€ 4,50**

Creato secondo la stagionalità dei prodotti presenti nei mercati limitrofi

FIORE DI ZUCCA RIPIENO**€ 4,00**

Fiore di zucca fritto, ripieno di ricotta di bufala DOP, alici di Cetara Delfino Battista, zeste di limoni delle nostre coste servito su fonduta di Parmigiano Reggiano

POLPETTE DELLA NONNA**€ 8,00**

Macinato di Scottona, mollica di pane senatore Cappelli, Parmigiano reggiano DOP, uova, cotte in sugo di pomodoro San Marzano DOP, servite con Parmigiano Reggiano 30 mesi e pane di semola Senatore Cappelli

PACCHERI ALLA NAPOLETANA**€ 4,00**

Paccheri di grano duro, ripieni di ricotta di Bufala, salame Napoletano, pepe, parmigiano Reggiano DOP, serviti su salsa di pomodoro S.Marzano e ricoperti di fonduta di Parmigiano

MONTANARINA CLASSICA**€ 3,00**

Salsa di pomodoro San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, basilico

MONTANARINA PISTACCHIO E MORTADELLA**€ 4,00**

Mortadella di Bologna IGP, granella e crema di pistacchio di Bronte DOP

MONTANARINA GRANAMMARE**€ 3,50**

Pomodorini gialli del Piennolo, stracciata di Bufala Campana DOP, alici di Cetara, zeste di limone, fiori eduli

TRIS DI MONTANARINE**€ 10,00**

CLASSICA, MORTADELLA&PISTACCHIO, GRANAMMARE

I NOSTRI SAPORI**LE INSALATE****CRUDO E BUFALA****€ 12,00**

Mozzarella di Bufala Campana DOP, culatta Irpina

CAPRESE**€ 10,00**

Millefoglie di mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodoro, basilico, origano, olio evo

TONNARELLA SU FRESELLA PROTEICA**€ 12,00**

Tonno Allitterato delle coste Salernitane Antica Marineria Gallo, cipolla rossa di Tropea stufata al forno al profumo di aceto di mele, datterini rossi della piana del Sele, rucola della Piana del Sele IGP, olio evo servita su fresella di farina proteica Altograno fatta in casa

RUSPANTE**€ 12,00**

Tacchino alla piastra, lattuga romana, zucchine alla scapece, noci e scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi

RUCOLA E BRESAOLA**€ 10,00**

Rucola della Piana del Sele IGP, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, bresaola, olio evo

I TAGLIERI**MISTO (MINIMO 2 PERSONE)****€ 22,00**Selezione di salumi: Culatta Irpina, Capocollo stagionato Irpino, Mortadella di Bologna IGP.
Tris di formaggi: blu di Bufala, provolone del Monaco DOP, Cheddar di pecora Casa Aurora;
accompagnati da frutta secca, miele o confettura**SELEZIONE DI FORMAGGI (MINIMO 2 PERSONE)****€ 14,00**Provolone del Monaco, Blu di Bufala, Cacioricotta di capra Cilentana, Cheddar di pecora Casa Aurora;
accompagnati da frutta secca, miele o confettura

SELEZIONE DI SALUMI (MINIMO 2 PERSONE)**€ 14,00**

Culatta Irpina, Capocollo stagionato Irpino, Mortadella di Bologna IGP, Schiacciata piccante del Cilento

NB. Alcuni dei prodotti possono cambiare in base alla disponibilità stagionale. Sugeriamo di farvi consigliare dai nostri collaboratori riguardo alla disponibilità dei prodotti in modo da poter, quanto più possibile, venire incontro alle vostre esigenze

LE PIZZE FRITTE**CLASSICA****€ 8,00**

Fiordilatte di Agerola, Parmigiano Reggiano, pomodoro San Marzano DOP, basilico e pepe

ANTICA**€ 9,00**

Provola di Agerola, Parmigiano Reggiano, ciccioli napoletani, ricotta, pepe, basilico

SUPREMA IGP**€ 12,00**

Provola di Bufala Campana DOP, Mortadella di Bologna IGP, Pistacchio di Bronte

LE PIZZE FRITTE E POI AL FORNO**TRADIZIONE****€ 9,00**

Parmigiano Reggiano, salsa di pomodoro San Marzano DOP, olio evo, pepe, basilico

LA SIGNORA DEI CICOLI**€ 10,00**

Cicoli morbidi Napoletani al limone, ricotta di Bufala Campana, Parmigiano Reggiano 30 mesi, Pecorino Romano DOP, pepe

I PADELLINI

SPICCHI DI PIZZA DA CONDIVIDERE (4PEZZI)

Impasto grani antichi e cereali

CLUB SANDWICH

€ 14,00

Tacchino piastrato, lattuga romana, pomodoro, uova al Pecorino Romano Dop, condito con maionese al limone

SOLE A SORRENTO

€ 13,00

Carpaccio di Pomodoro Sorrento, bufala campana DOP fresca affettata, pesto fatto in casa di basilico e Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, olio, aglio e origano

FIORE IRPINO

€ 13,00

Crema di Cariofi, Fiordilatte di Agerola, Capocollo irpino, Fonduta di Provolone del Monaco

OMAGGIO A BRIATORE

€ 26,00

Prosciutto Iberico Patanegra, stracciata di Bufala Campana DOP, maionese e granella di Nocciola tonda di Giffoni, olio al tartufo di Bagnoli Irpino (opzionale)

PIZZA IN PALA PROTEICA ALTOGRANO

Le nostre pizze in pala nascono dalla farina **ALTOGRANO**, una miscela innovativa che offre **benefici nutrizionali superiori** rispetto agli sfarinati tradizionali. A parità di peso, l'impasto **ALTOGRANO** apporta **15,8 g di proteine ogni 100 g di prodotto**, con oltre il **40% di fibre in più e il 25% di carboidrati in meno**. Una scelta pensata per chi cerca **leggerezza, gusto e performance nutrizionale**, senza rinunciare alla fragranza e alla digeribilità tipiche della pala Granammare.

I gusti proposti sono stati selezionati e bilanciati per valorizzare al meglio le qualità di questo impasto ad alto contenuto proteico.

PALA LIGURE

Hummus di ceci di Cicerale, pesto di basilico fatto in casa, datterini della piana del Sele

€ 13,00

REGINA DEL SELE

Tapenade di carciofi, rucola della piana del Sele, Tonno Rosso marineria Gallo, stracciata di Bufala DOP, zeste di limoni della nostra costa, olio e aglio

€ 15,00

MEDITERRANEA

Scarola fresca ricciulella, condita con: olive Caiazzane, capperi al sale, pinoli, salsa balsamica di datterino Rosso della piana del Sele, tonno rosso selezione Antica Marineria Gallo, primosale di latte vaccino

€ 16,00

EQUILIBRIO

Mozzarella di Bufala Campana DOP, rucola della piana del Sele, bresaola Valtellina IGP, scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi, olio profumato al tartufo nero di Bagnoli Irpino

€ 16,00

CILENTANA

Pomodoro datterino Arancione della piana del Sele, aglio, origano, Cacioricotta di capra Cilentana, polvere di Peperone Crusco

€ 15,00

LE NOSTRE PIZZE

(TUTTE DISPONIBILI CON IMPASTI MULTICEREALI +2€, SENZA LATTOSIO +2€ SENZA GLUTINE + 3,00€)

PIZZE GOURMET

GRANAMMARE

€ 12,00

Stracciata di Bufala Campana DOP, vellutata di pomodorini gialli del Piennolo, all'uscita filetti di alici di Cetara, zeste di limone, fiori eduli, olio evo, basilico

ALCHIMIA

€ 11,00

Fiordilatte di Agerola, fonduta di parmigiano Reggiano DOP, pancetta arrotolata irpina, crema di patate viola di Avezzano, chips viola, olio evo, basilico

NERANO

€ 13,00

Fiordilatte di Agerola, Crema di zucchini, capocollo stagionato Irpino, scapece di zucchini croccanti, scaglie di Provolone del Monaco DOP, olio evo, mentuccia fresca

EMOZIONI CILENTANE

€ 12,00

Base focaccia, stracciata di Bufala Campana DOP, Culatta Irpina, confettura di fichi bianchi del Cilento e limone, noci di Sorrento, olio evo e basilico

QUATTRO FORMAGGI CAMPANA

€ 12,00

Fiordilatte di Agerola, blu di bufala Campana, Cheddar di pecora Casa Aurora, crumble di Parmigiano Reggiano 30 mesi

CETARESE

€ 12,00

Datterini arancioni della Piana del Sele, Provola di Agerola, cipolla rossa ammorbidita al forno con aceto di mele, polvere di olive caiazzane, tonno rosso selezione Antica marineria Gallo, pesto di basilico fatto in casa

POLPO INNAMORATO

€ 13,50

Fiodilatte di Agerola, insalatina di polpo e patate lesse al profumo di limone, condite con aglio e prezzemolo. Fonduta di Parmigiano Reggiano 30 mesi

PIZZE INNOVAZIONE E TERRITORIO

ORO GIALLO

€ 11,00

Mozzarella di Bufala Campana DOP, salsa di pomodorini gialli della Piana del Sele, scaglie di Parmigiano Reggiano, olio evo, pepe, basilico

ORTOLANA DEL SUD

€ 11,00

Pomodoro san Marzano Dop, Fiordilatte d'Agerola, funghetto di melanzane, patate d'Avezzano, cipolla rossa di Tropea ammorbidita, rucola della piana del Sele, Scaglie di Parmigiano reggiano 30 mesi

FIOR D'ESTATE

€ 13,00

Bufala DOP, fiori di zucca saltati all'aglio, piennolo del Vesuvio giallo, alici di Cetara Delfino Battista, fiori di zucca croccanti, zeste di limoni della nostra costa grattugiato

LE DUE SICILIE

€ 12,00

Fiordilatte di Agerola, mortadella IGP, stracciata di Bufala Campana DOP, granella e crema di Pistacchio di Bronte, olio evo, basilico

CIACIA

€ 12,00

Fiordilatte di Agerola, fonduta di Provolone del Monaco, salsiccia cilentana, tartufo nero di Bagnoli irpino, olio evo, basilico

SCARPARELLO GIALLO

€ 11,00

Scarpariello di pomodorini gialli del Piennolo, mozzarella di Bufala Campana DOP, Parmigiano Reggiano, all'uscita Pecorino Romano DOP in scaglie, olio evo e basilico

OMAGGIO A CARMINUCCIO

€ 11,00

Pomodoro San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano, aglio, peperoncino, origano, pecorino romano DOP Pancetta arrotolata cilentana e basilico

SICILIANA SBAGLIATA

€ 11,00

Fiordilatte di Agerola, pomodoro San Marzano, crema e chips di melanzane violette, salsiccia cilentana, crumble di Parmigiano Reggiano 30 mesi.

ANIMA CILENTANA

€ 11,00

Crema di friarielli saltati aglio olio e peperoncino, salsiccia Cilentana, salsa balsamica di datterini della piana del Sele, fonduta di provolone del Monaco

TU VUO FA LA BAVARESE**€ 10,00**

Fiordilatte, wurstel bavarese, stick di patatine fresche artigianali, olio evo

PIZZE TRADIZIONALI**MARINARA****€ 5,00**

Pomodoro San Marzano DOP, olio evo, aglio, origano, basilico

COSACCA**€ 6,00**

Pomodoro San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano, olio evo, basilico, Pecorino Romano DOP

MARGHERITA DOP**€ 6,00**

Fiordilatte di Agerola, pomodoro San Marzano DOP, olio evo, basilico

NAPOLETANA**€ 8,00**

Pomodoro San Marzano DOP, filetti di alici di Cetara, olive caiazzane, capperi IGP Pantelleria al sale marino, aglio, origano, basilico

DIAVOLA**€ 9,00**

Fiordilatte di Agerola, pomodoro San Marzano DOP, schiacciata cilentana piccante, peperoncino a filetti, olio evo, basilico

CAPRICCIOSA ESTIVA**€ 11,00**

Fiordilatte di Agerola, tapenade di carciofi. In uscita: basilico, funghi saltati all'insalata, polvere di olive nere, prosciutto cotto arrosto e salsa balsamica di datterino rosso della Piana del Sele

BUFALA DOP**€ 10,00**

Mozzarella di Bufala Campana, pomodoro San Marzano DOP, olio evo, basilico

TRONCHETTO**€ 12,00**

Fiordilatte di Agerola, Blu di Bufala, Provola Affumicata di Bufala Campana DOP, Parmigiano Reggiano DOP, olio evo, all'uscita prosciutto crudo irpino, rucola della Piana del Sele IGP e scaglie di Grana, basilico

PROVOLA E PEPE**€ 9,00**

Pomodoro San Marzano DOP, provola di Agerola, pepe, basilico fresco, olio evo

FRESCA**€ 12,00**

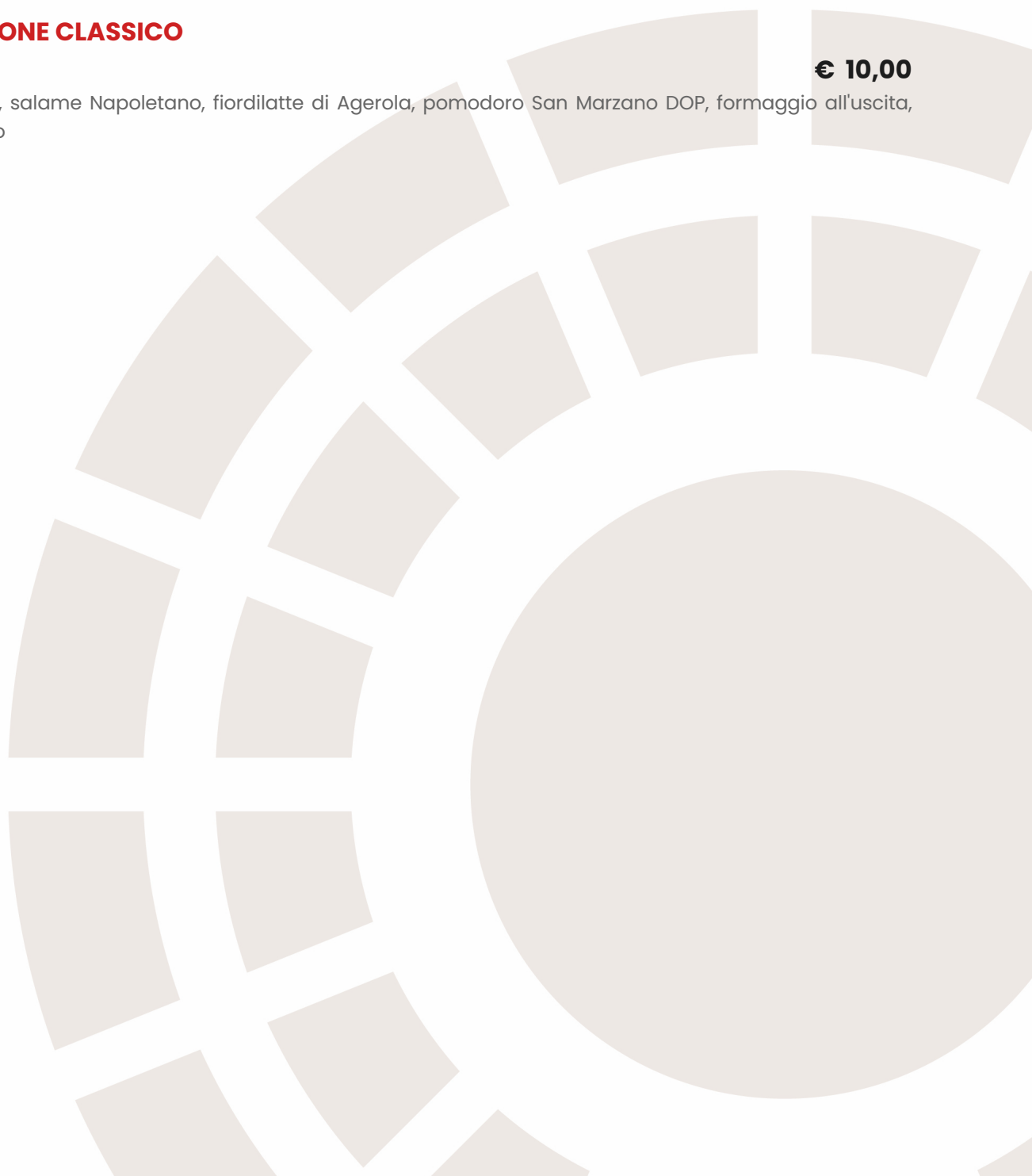
Fiordilatte di Agerola, rucola e datterini della piana del Sele, Culatta Irpina e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP

SCARULELLA**€ 9,00**

Fiordilatte d'Agerola, Scarola fresca ricciulella, condita con: olive Caiazzane, capperi al sale, pinoli, salsa balsamica di datterino Rosso della piana del Sele Alici di Cetara selezione Delfino Battista

CALZONE CLASSICO**€ 10,00**

Ricotta, salame Napoletano, fiordilatte di Agerola, pomodoro San Marzano DOP, formaggio all'uscita, basilico



CHIUDI IN DOLCEZZA IL TUO PERCORSO GASTRONOMICO

FIRMATO GRANAMMARE

RICHIEDI IL DOLCE DEL GIORNO

E LASCIATI CONSIGLIARE SU AMARI E DISTILLATI

DOLCI - DISTILLATI - AMARI

DOLCI DELLA CASA

€ 6,00

PADELLINO NOBEL

€ 16,00

Ricotta di Bufala Campana, marmellata di albicocca Pellecchiella del Vesuvio e Fiano di Avellino, Granella di nocciole di Giffoni, zucchero a velo

SPICCHIO NOBEL

€ 4,50

AMARI / LIQUORI

€ 3,50 / 6,00

WHISKY SINGLE MALT

€ 6,50

WHISKEY BURBON

€ 6,00

RUM AGRICOLO

€ 6,50

RUM INDUSTRIALE

€ 6,00

COGNAC VS

€ 6,00

COGNAC VSOP

€ 7,00

GRAPPA BIANCA

€ 4,00

GRAPPA INVECCHIATA

€ 5,00

LE BEVANDE

Per un'esperienza di **degustazione equilibrata**, il nostro personale di sala è a vostra disposizione per consigliarvi l'abbinamento più adatto tra le nostre offerte culinarie e la selezione di bevande alcoliche e analcoliche

FERRARELLE / NATIA

€ 2,50

frizzante / naturale 75cl

COCA COLA / COCA COLA ZERO / FANTA

€ 3,00

33cl

COLA BALADIN

€ 4,00(33cl)

BIBITA ANALCOLICA CON NOCI DI COLA DEL PRESIDIO SLOW FOOD. SENZA COLORANTI ARTIFICIALI, HA UN COLORE ROSSO DISTINTIVO.

I COCKTAIL

ALCOLICI

NEGRONI

€ 9,00

APEROL SPRITZ / CAMPARI SPRITZ

€ 8,00

LIMONCELLO SPRITZ

€ 8,00

GIN TONIC

€ 9,00/12,00

Vieni ad assaggiare il tuo **cocktail** preferito o fatti consigliare le nostre rivisitazioni di alcuni tra i cocktail più famosi e i relativi abbinamenti. I nostri cocktail sono il risultato di un'accurata selezione di prodotti di elevata qualità, che contribuisce a rendere memorabile la tua esperienza del gusto firmata **Granammare**.

LE BIRRE

LE BIRRE BALADIN

LA NAZIONALE

€ 17,50 (75 cl)

BLONDE ALE, GRADAZIONE ALCOLICA: 6,5% - COLORE GIALLO INTENSO, SCHIUMA BIANCA E FINE DI BUONA PERSISTENZA. I SUOI PROFUMI DELICATI E UN EQUILIBRIO TRA LE PARTI FRUTTATE LE DONANO UN AROMA CHE NE ESALTA LA SUA LEGGEREZZA. UNA BIRRA PULITA E BEVERINA CHE SODDISFA CERTAMENTE IL PALATO DI CHI DESIDERA BERE BENE SENZA SE E SENZA MA.

LA NAZIONALE GLUTEN FREE

€ 8,00 (33 cl)

BLONDE ALE SENZA GLUTINE, GRADAZIONE ALCOLICA: 6,5% - DI COLORE GIALLO INTENSO, SCHIUMA BIANCA E FINE DI BUONA PERSISTENZA. PROFUMI DELICATI PUR MANTENENDO UGUALE EQUILIBRIO TRA LE PARTI MALTATE, FRUTTATE ED ERBACEE. SINGOLARI ELEMENTI GUSTATIVI PER L'APPORTO DEL RISO CARNAROLI - UTILIZZATO PER ABBATTERE LA COMPONENTE GLUTINICA - AGGIUNGE UNA NOTA SECCA A QUELLE DI CAMOMILLA GENERANDO UN EQUILIBRIO MODERATO.

L'IPPA

€ 8,00 (33 cl)

INDIA PALE ALE (IPA) ALL'ITALIANA, GRADAZIONE ALCOLICA: 5,5% - COLORE AMBRATO BRILLANTE CON SCHIUMA BIANCA. NOTE AGRUMATE DI MANDARINO, MELONE E MANGO. CEPPINO DI LIEVITO SELEZIONATO E COLTIVATO NEL BIRRIFICIO BALADIN. UNA BIRRA BEVERINA CHE LASCIA LA BOCCA PULITA E APPAGATA, GRAZIE ALLA SUA EQUILIBRATA AMARICATURA E ALL'ARMONIA TRA I LUPPOLI USATI.

SUPER

€ 19,50 (75 cl)

BELGIAN STRONG AMBER ALE, GRADAZIONE ALCOLICA: 8% - BIRRA AMBRATA DALLA SCHIUMA FINE, COLORE NOCCIOLA CHIARO, E DI BUONA PERSISTENZA. SI COMPONE DI SENTORI FRUTTATI E CALDI - COME PRUGNA O MELA COTTA, NOTE DI VANIGLIA, TOFFEE, MANDORLA E UN LEGGERO ACCENNO DI ARANCIA. AL GUSTO PRESENTI SFUMATURE DI BISCOTTO, MANDORLA, FRUTTA SECCA E UN LEGGERO FINALE SPEZIATO DI LIQUIRIZIA.

LE BIRRE IN BOTTIGLIA ARTIGIANALI

STA SCOCCIATA

€ 7,00 (33 cl)

STILE: Scotch Ale NAZIONE: Italia GRADO ALCOLICO: 6.4% FERMENTAZIONE: Alta - BIRRA DI ISPIRAZIONE ANGLOSASSONE, COLORE AMBRATO CARICO CON RIFLESSI RAMATI. AROMA E UN GUSTO INTENSAMENTE MALTATI CHE SI FONDONO MAGISTRALMENTE CON I SENTORI DI CARAMELLO E MIELE CHE REGALANO AL PALATO UNA BEVUTA PULITA ED EQUILIBRATA SENZA MAI RISULTARE STUCCHEVOLE

STA TIPA

€ 6,50 (33 cl)

STILE: Pale Ale NAZIONE: Italia GRADO ALCOLICO: 5.2% FERMENTAZIONE: Alta - BIRRA SECCA, CHIARA ED EQUILIBRATA, QUESTA PALE ALE È CARATTERIZZATA DA UNA PARTE MALTATA MOLTO LEGGERA E DA UN AROMA AGRUMATO-ERBACEO, DATO DALL'UTILIZZO DEI LUPPOLI AMERICANI, CHE ESPLODE IN MODO ARMONIOSO

STA BIONDA

€ 6,00 (33 cl)

STILE: Pilsner NAZIONE: Italia GRADO ALCOLICO: 5.1% FERMENTAZIONE: Alta - AMARA QUANTO BASTA, STA BIONDA È UN MIX DI AROMI DI CEREALI, MIELE MILLEFIORI, NOTE ERBACEE E SPEZIATE. UN SORSO LEGGERO CHE TI CONQUISTA SIN DA SUBITO

LE BIRRE IN BOTTIGLIA

STEENBRUGGE BLOND

€ 6,00 (33 cl)

STILE: Belgian Ale NAZIONE: Belgio GRADO ALCOLICO: 6.5 % FERMENTAZIONE: Alta - BRASSATA CON AGGIUNTA DEL GRUUT, MISCELA DI ERBE E SPEZIE, UNA BIRRA AD ALTA FERMENTAZIONE DAL PROFILO AROMATICO DECISO E COINVOLGENTE. HA UNA BASE A TENDENZA DOLCE CON SPICcate NOTE DI FRUTTA MATURA, SCORZA DI AGRUMI E SPEZIE, TRA CUI EMERGE IL CORIANDOLO, ED UNA NOTA VAGAMENTE AFFUMICATA E FENOLICA

STEENBRUGGE BLANCHE

€ 6,00 (33 cl)

STILE: Blanche NAZIONE: Belgio GRADO ALCOLICO: 5 % FERMENTAZIONE: Alta - LA BIRRA D'ABBAZIA STEENBRUGGE WIT-BLANCHE È UNA BIRRA DI FRUMENTO PRODOTTA CON IL 40% DI FRUMENTO NON SOTTOPOSTO A MALTAGGIO. LA MISCELA DI SPEZIE USATE PER QUESTA SPECIALITÀ CONFERISCONO NOTE DI CORIANDOLO E CURACAO, DONANDO ALLA BIRRA NOTE FRUTTATE E FRESCHE. BIRRA FRESCA E DISSETANTE

STEENBRUGGE DUBBLE BROWN

€ 6,50 (33 cl)

STILE: DUBBLE BRUIN COLORE: SCURA NAZIONE: BELGIO GRADO ALCOLICO: 6.5 % FERMENTAZIONE: ALTA - DI COLORE MARRONE, LA DUBBEL BRUIN È UNA BELGIAN BROWN ALE DAL PROFILO SPICCATAMENTE MALTATO, CON UN NASO IN CUI SI AVVERTONO SENTORI DI CARAMELLO E DI MIELE E CON UN GUSTO CONTRADDISTINTO DA NOTE DI FRUTTA MATURA, AGRUMI, SPEZIE. LIQUIRIZIA E CANNELLA

HACKER-PSCHORR

€ 6,00 (50 cl)

PROVENIENZA: GERMANIA GRADAZIONE ALCOLICA: 5,5% TIPOLOGIA: WEISSE COLORE: CHIARO NOTE DI DEGUSTAZIONE: L'AROMA È FORTEMENTE SPEZIATO, CON UNA MARCATA SENSAZIONE DI NOCE MOSCATA E PEPE. AL PALATO È RINFRESCANTE E LEGGERMENTE AMARA, CON SENSAZIONI DI LIMONE E MIELE CHE LENTAMENTE SI BILANCIANO VERSO UN FINALE LUNGO E FRUTTATO

BIRRA IN BOTTIGLIA ANALCOLICA

BIRRA HEINEKEN 0.0

€ 5,00 (33 cl)

LA BIRRA HEINEKEN 0.0 ANALCOLICA PRESENTA UN SAPORE DISTINTIVO RISPETTO ALLA TRADIZIONALE HEINEKEN ALCOLICA: CONSERVA LE TIPICHE TONALITÀ FRUTTATE MA SI DISTINGUE PER UN DELICATO SENTORE MALTATO. QUESTA BIRRA, PRIVA DI ALCOL, RAPPRESENTA L'INNOVAZIONE DI HEINEKEN NEL MANTENERE LA SUA ECCELLENTE QUALITÀ AROMATICA, PUR SENZA ALCOL. LA SUA FORMULA UNISCE FRESCHE SFUMATURE FRUTTATE A UN CORPO MALTATO SOFFICE, CREANDO UN EQUILIBRIO GUSTATIVO IMPECCABILE.

LE BIRRE ALLA SPINA

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI 4 LUPPOLI

€ 3,00 (20 cl) / 5,00 (40 cl)

TIPOLOGIA: LAGER - GRADAZIONE ALCOLICA: 5,5° - COLORE: CHIARO - GUSTO: SPICCATA ARMONIA TRA L'AMARO E L'AROMATICO

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI 7 LUPPOLI

€ 5,50 (30 cl)

TIPOLOGIA: BLANCHE LUPPOLATA A FREDDO - GRADAZIONE ALCOLICA: 5,3° - COLORE: CHIARO

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI 6 LUPPOLI

€ 5,50 (30 cl)

TIPOLOGIA: BOCK - GRADAZIONE ALCOLICA: 7° - COLORE: AMBRATO - GUSTO: STRUTTURATO CON NOTE DI CARAMELLO

I VINI

ORANGE WINE

BIANCO D'ALESSANO – PETRACAVALLLO

€ 35,00

Vitigno bianco D'Alessano, Puglia IGP, gradazione 13%

I VINI ROSSI

RUBRATO – FEUDI DI SAN GREGORIO

AGLIANICO DOC, VITIGNO AGLIANICO 100%, GRADAZIONE 14%

€ 19,00

PER'E PALUMMO ISCHIA – ANTONIO MAZZELLA

ISCHIA DOC, VITIGNO PIEDIROSSO 100%, GRADAZIONE 12,50%

€ 22,00

OTTOUVE GRAGNANO DOC – Salvatore Martusciello

PENISOLA SORRENTINA DOC, UVE NERE GRAGNANO, GRADAZIONE 11,5%

€ 22,00

PRIMITIVI DI MANDURIA – Cantina Rivera

PRIMITIVO DOC, UVE DI PRIMITIVO DI MANDURIA 100%, GRADAZIONE 14.50%

€ 18,00

CERASO – Cantina San Salvatore

AGLIANICO PAESTUM IGP, VITIGNO BIOLOGICO 100% AGLIANICO, GRADAZIONE 14,50%

€ 22,00

I VINI BIANCHI

SERROCIELO FALANGHINA DEL SANNIO DOC – Feudi San Gregorio

€ 22,00

FALANGHINA IRPINIA, VITIGNO FALANGHINA IN PUREZZA, GRADAZIONE 13,5%

RIBOLLA GIALLA IGT – I Feudi di Romans

€ 22,00

VITIGNO RIBOLLA GIALLA 100%, PROVENIENZA FRIULI V.G. , GRADAZIONE 12,5%

BIANCOLELLA DOC – Antonio Mazzella

€ 23,00

ISCHIA BIANCOLELLA DOP. UVE BIANCOLELLA 85% UVE RILLA 15%, GRADAZIONE 12,5%

FIANO DI AVELLINO DOCG – Cantina Mastroberardino

€ 22,00

FIANO DOCG, VITIGNO DI FIANO 100%, GRADAZIONE 12.5%

CHARDONNAY – Cantina Toblino

€ 18,00

CHARDONNAY CLASSICO, UVE CHARDONNAY DOC BIO, GRADAZIONE 13%

I VINI ROSATI

SAN GREG –FEUDI DI SAN GREGORIO

€ 21,00

AGLIANICO ROSATO IRPINIA, UVE AGLIANICO 100%, GRADAZIONE 12.5%

VETERE ROSATO IGP – Cantine San Salvatore

€ 25,00

AGLIANICO PAESTUM ROSATO, AGLIANICO PAESTUM 100%, GRADAZIONE 12%

BOMBINO PUNGIROSA DOCG – Cantine Rivera

€ 19,00

CASTEL DEL MONTE BOMBINO, BOMBINO NERO 100%, GRADAZIONE 12%

BOLLICINE**DUBL FALANGHINA BRUT – Feudi di San Gregorio****€ 24,00**

SPUMANTE BRUT, UVE FALANGHINA 100%, GRADAZIONE 12,5

ADAMI PROSECCO BRUT**€ 24,00**

PROSECCO VALDOBBIADENE, UVE DI PROSECCO DOCG, GRADAZIONE 11%

BELLAVISTA CUVÉE ALMA BRUT DOCG**€ 60,00**

FRANCIACORTA DOCG, UVE CHARDONNAY77% PINOT NERO22% PINOT BIANCO1% GRADAZIONE 12,5%

CÀ DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE DOCG**€ 60,00**

FRANCIACORTA DOCG, UVE CHARDONNAY83% PINOT NERO 12% PINOT BIANCO5%, GRADAZIONE 12.5%

BOLLINGER BRUT**€ 95,00**

CHAMPAGNE AOC, UVE PINOT NOIR60% CHARDONNAY25% PINOT MEUNIER15%, GRADAZIONE 12%

RUINART BRUT BLANC DE BLANCS**€ 115,00**

CHAMPAGNE AOC, UVE CHARDONNAY 100%, GRADAZIONE 12,5%

RUINART BRUT ROSÉ**€ 120,00**

CHAMPAGNE AOC, UVE PINOT NERO 55% CHARDONNAY 45%, GRADAZIONE 12,5%

***COPERTO 2,00 €**