

LOS FRITOS DE AUTOR

CHIPS

(disponibles Sin Gluten +1€)

Patatas frescas, sal

€ 3,50

CHIPS CACIO E PEPE

(disponibles Sin Gluten +1 €)

Patatas frescas, sal, queso cacio y pimienta

€ 4,00

CHIPS FONDUTA DI PROVOLONE DEL MONACO E POLVERE DI PEPERONE CRUSCO

(disponibles Sin Gluten +1 €)

Patatas frescas, sal, fondue de Provolone del Monaco, polvo de pimienta crusco (pimiento seco crujiente)

€ 4,00

CROCCHÈ CLASSICO

(disponibles Sin Gluten +1 €)

Fiordilatte de Agerola, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano DOP, patatas, sal, pimienta, servido sobre fondue de Parmigiano Reggiano DOP

€ 2,50

CROCCHÈ VIOLA

(disponibles Sin Gluten +1 €)

Provola de Agerola, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano DOP, patatas frescas violetas de Avezzano, sal, pimienta, servido sobre fondue de Provolone del Monaco

€ 3,00

ARANCINO CLASSICO

(disponibles Sin Gluten +1 €)

Arroz arborio italiano, fiordilatte de Agerola, Parmigiano Reggiano, guisantes, carne picada desglasada con vino blanco, apio, zanahorias, cebolla, sal, pimienta, albahaca, servido sobre fondue de Parmigiano Reggiano y tomate

€ 3,50

ARANCINO BIANCO NAPOLETANO

(disponibles Sin Gluten +1 €)

Arroz arborio italiano, Provola ahumada de Búfala Campana DOP, salami napolitano, Parmigiano Reggiano DOP, pimienta, servido sobre fondue de Parmigiano Reggiano DOP

€ 3,00

TIMBALLO CLASSICO**€ 4,00**

Bucatini de trigo duro, Agerola provola, Agerola fiordilatte, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano DOP, guisantes, carne picada cocida a fuego lento en vino blanco, cebolla cobre Montoro, salsa bechamel, zanahorias, apio, mantequilla, leche, harina, pimienta, nuez moscada, servido sobre fondue de Parmigiano Reggiano

TIMBALLO NERANO**€ 4,50**

Bucatini de trigo duro, calabacines en doble consistencia (crema y frito), Provola di Bufala Campana DOP ahumada, tocino crujiente, salsa bechamel, Parmigiano Reggiano DOP, servido sobre fondue de Provolone del Monaco, menta

TIMBALLO SPECIAL**€ 4,50**

Elaborado en función de la estacionalidad de los productos presentes en los mercados circundantes

FIORE DI ZUCCA RIPIENO**€ 4,00**

Flor de calabacín frita, rellena de ricotta de búfala DOP, anchoas Cetara Delfino Battista y ralladura de limón de nuestras costas, servida sobre una fondue de Parmigiano Reggiano

POLPETTE DELLA NONNA**€ 8,00**

Carne picada de ternera (Scottona), miga de pan Senatore Cappelli, Parmigiano Reggiano DOP, huevos, cocinadas en salsa de tomate San Marzano DOP, servidas con Parmigiano Reggiano 30 meses y pan de sémola Senatore Cappelli

PACCHERI ALLA NAPOLETANA**€ 3,50**

Paccheri de trigo duro, rellenos de ricotta de Búfala, salami Napolitano, pimienta, Parmigiano Reggiano DOP, servidos sobre salsa de tomate S. Marzano y cubiertos de fondue de Parmigiano

MONTANARINA CLASSICA**€ 3,00**

Salsa de tomate San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, albahaca

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

Mortadela de Bolonia IGP, granillo y crema de pistacho de Bronte DOP

MONTANARINA GRANAMMARE**€ 3,50**

Tomates cherry amarillos del Piennolo, stracciata de Búfala Campana DOP, anchoas de Cetara, ralladura de limón, flores comestibles

TRIS DI MONTANARINE**€ 10,00**

CLASSICA, MORTADELLA&PISTACCHIO, GRANAMMARE

NUESTROS SABORES**LAS ENSALADAS****CRUDO E BUFALA****€ 12,00**

Mozzarella de Búfala Campana DOP, jamón "culatta" de Irpinia

CAPRESE**€ 10,00**

Milhojas de mozzarella de Búfala Campana DOP, tomate de invierno, albahaca, orégano, aceite AOVE

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

Atún de las costas de Salerno Antica Marineria Gallo, cebolla roja de Tropea estofada al horno con aroma de vinagre de manzana, tomates datterini rojos de la Llanura del Sele, rúcula de la Llanura del Sele IGP, aceite AOVE, servida sobre fresella de harina proteica Altograno casera

RUSPANTE**€ 12,00**

Pavo a la parrilla, lechuga romana, calabacines estilo scapece, nueces y virutas de Parmigiano Reggiano de 30 meses

RUCOLA E BRESAOLA**€ 10,00**

Rúcula de la Llanura del Sele IGP, lascas de Parmigiano Reggiano DOP, bresaola, aceite AOVE

LAS TABLAS**MISTO (MÍNIMO 2 PERSONAS)****€ 22,00**

Selección de embutidos: Culatta Irpina, Capocollo Irpino añejo, Mortadela de Bolonia IGP. Trío de quesos: Blu di Bufala, Provolone del Monaco DOP, Cheddar de leche de oveja Casa Aurora; acompañado de frutos secos, miel o mermelada

SELEZIONE DI FORMAGGI (MÍNIMO 2 PERSONAS)**€ 14,00**

Provolone del Monaco, Azul de Búfala, Cacioricotta de cabra del Cilento, Cheddar de oveja Casa Aurora; acompañados de frutos secos, miel o mermelada

SELEZIONE DI SALUMI (MÍNIMO 2 PERSONAS)

€ 14,00

Culatta Irpina, Capocollo Irpina añejo, Mortadela de Bologna IGP, Schiacciata picante del Cilento

NB. Algunos de los productos pueden cambiar según la disponibilidad estacional. Sugerimos dejarse aconsejar por nuestros colaboradores sobre la disponibilidad de los productos para poder satisfacer sus necesidades lo mejor posible.

LAS PIZZAS FRITAS

CLASSICA

€ 8,00

Fiordilatte de Agerola, Parmigiano Reggiano, tomate San Marzano DOP, albahaca y pimienta

ANTICA

€ 9,00

Provola de Agerola, Parmigiano Reggiano, chicharrones napolitanos, ricotta, pimienta, albahaca

SUPREMA IGP

€ 12,00

Provola de Búfala Campana DOP, Mortadela de Bologna IGP, Pistacho de Bronte

LAS PIZZAS FRITAS Y LUEGO AL HORNO

TRADIZIONE

€ 9,00

Parmigiano Reggiano, salsa de tomate San Marzano DOP, aceite AOVE, pimienta, albahaca

LA SIGNORA DEI CICOLI

€ 10,00

Suaves chicharrones napolitanos con limón, ricotta de búfala de Campania, Parmigiano Reggiano de 30 meses, Pecorino Romano DOP, pimienta.

I PADELLINI

PORCIONES DE PIZZA PARA COMPARTIR (4 PIEZAS)

Masa de granos antiguos y cereales

CLUB SANDWICH

€ 14,00

Pavo a la plancha, lechuga romana, tomate, huevos al Pecorino Romano Dop, aderezado con mayonesa al limón

SOLE A SORRENTO

€ 13,00

Carpaccio de tomate de Sorrento, mozzarella de búfala DOP fresca en rodajas, pesto de albahaca casero y queso Parmigiano Reggiano DOP curado durante 30 meses, aceite, ajo y orégano

FIORE IRPINO

€ 13,00

Crema Cariofi, Agerola Fiordilatte, Irpino Capocollo, Fondue Provolone del Monaco

OMAGGIO A BRIATORE

€ 26,00

Jamón Ibérico Pata Negra, stracciata de Búfala Campana DOP, mayonesa y granillo de Avellana tonda de Giffoni, aceite de trufa de Bagnoli Irpino (opcional)

PIZZA EN PALA PROTEICA ALTOGRANO

Nuestras pizzas en pala nacen de la harina **ALTOGRANO**, una mezcla innovadora que ofrece beneficios nutricionales superiores respecto a las harinas tradicionales. A igualdad de peso, la masa **ALTOGRANO** aporta **15,8 g de proteínas por cada 100 g de producto**, con **más del 40% de fibra adicional** y un **25% menos de carbohidratos**. Una elección pensada para quien busca ligereza, sabor y rendimiento nutricional, sin renunciar a la fragancia y a la digestibilidad típicas de la pala **Granammare**.

Los sabores propuestos han sido seleccionados y equilibrados para valorizar al máximo las cualidades de esta masa de alto contenido proteico.

PALA LIGURE

€ 13,00

Hummus de garbanzos de Cicerale, pesto de albahaca casero, tomates datterini de la llanura del Sele

REGINA DEL SELE

€ 15,00

Tapenade de alcachofa, rúcula de la llanura de Sele, marinería Gallo atún rojo, mozzarella de búfala DOP, ralladura de limón de nuestra costa, aceite y ajo

MEDITERRANEA

€ 16,00

Escarola ricciulella fresca, aderezada con: aceitunas Caiazzane, alcaparras en salmuera, piñones, salsa balsámica de tomates rojos datterino de la llanura de Sele, selección de atún rojo Antica Marinería Gallo, primosale de leche de vaca

EQUILIBRIO

€ 16,00

Mozzarella de Búfala Campana DOP, rúcula de la llanura del Sele, bresaola Valtellina IGP, lascas de Parmigiano Reggiano 30 meses, aceite perfumado a la trufa negra de Bagnoli Irpino

CILENTANA

€ 15,00

Tomates datterino naranja de la llanura de Sele, ajo, orégano, cacioricotta de queso de cabra del Cilento, pimienta crujiente en polvo

NUESTRAS PIZZAS

(TODAS DISPONIBLES CON MASA MULTICEREALES +2€, SIN LACTOSA +2€ Y SIN GLUTEN + 3,00€)

PIZZAS GOURMET

GRANAMMARE

€ 12,00

Stracciata de Búfala Campana DOP, velouté de tomates cherry amarillos del Piennolo, a la salida filetes de anchoas de Cetara, ralladura de limón, flores comestibles, aceite AOVE, albahaca

ALCHIMIA

€ 11,00

Fiordilatte de Agerola, fondue de parmigiano Reggiano DOP, pancetta Irpinia enrollada, crema de patatas violetas de Avezano, chips violetas, aceite AOVE, albahaca

NERANO

€ 13,00

Agerola fiordilatte, crema de calabacín, capocollo de Irpino condimentado, scapece de calabacín crujiente, virutas de Provolone del Monaco DOP, aceite de oliva virgen extra, menta fresca

EMOZIONI CILENTANE

€ 12,00

Base focaccia, stracciata de Búfala Campana DOP, Culatta de Irpinia, mermelada de higos blancos del Cilento y limón, nueces de Sorrento, aceite AOVE y albahaca

QUATTRO FORMAGGI CAMPANA

€ 12,00

Fiordilatte de Agerola, azul de búfala Campana, Cheddar de oveja Casa Aurora, crumble de Parmigiano Reggiano 30 meses

CETARESE

€ 12,00

Tomates datterini anaranjados de Piana del Sele, queso provola de Agerola, cebolla morada reblandecida al horno con vinagre de manzana, aceitunas Caiazzane en polvo, selección de atún rojo Antica Marineria Gallo, pesto de albahaca casero

POLPO INNAMORATO

€ 13,50

Queso fiordilatte Agerola, ensalada de pulpo y patatas cocidas con aroma a limón, sazonadas con ajo y perejil. Fondue de Parmigiano Reggiano curado durante 30 meses

PIZZAS INNOVACIÓN Y TERRITORIO

ORO GIALLO

€ 11,00

Mozzarella de Búfala Campana DOP, salsa de tomates cherry amarillos de la Llanura del Sele, lascas de Parmigiano Reggiano, aceite AOVE, pimienta, albahaca

ORTOLANA DEL SUD

€ 11,00

Tomates San Marzano DOP, queso Agerola fiordilatte, champiñones de berenjena, patatas Avezzano, cebolla roja de Tropea ablandada, rúcula de la Llanura de Sele y virutas de queso Parmigiano Reggiano curado durante 30 meses

FIOR D'ESTATE

€ 12,00

mozzarella de búfala DOP, flores de calabacín salteadas al ajo, piennolo amarillo del Vesubio, anchoas Cetara Delfino Battista, crocantes flores de calabacín, ralladura de limón de nuestra costa

LE DUE SICILIE

€ 12,00

Fiordilatte de Agerola, mortadela IGP, stracciata de Búfala Campana DOP, granillo y crema de Pistacho de Bronte, aceite AOVE, albahaca

CIACIA

€ 12,00

Fiordilatte de Agerola, fondue de Provolone del Monaco, salchicha del Cilento, trufa negra de Bagnoli Irpino, aceite AOVE, albahaca

SCARPARIELLO GIALLO

€ 11,00

Scarpariello de tomates cherry amarillos del Piennolo, mozzarella de Búfala Campana DOP, Parmigiano Reggiano, a la salida Pecorino Romano DOP en lascas, aceite AOVE y albahaca

OMAGGIO A CARMINUCCIO

€ 11,00

Tomates San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano, ajo, guindilla, orégano, Pecorino Romano DOP Tocino Cilento enrollado y albahaca

SICILIANA SBAGLIATA

€ 11,00

Fiordilatte de Agerola, tomate San Marzano, crema y chips de berenjenas violetas, salchicha del Cilento, crumble de Parmigiano Reggiano 30 meses

ANIMA CILENTANA**€ 11,00**

Crema de brócoli salteado con ajo, aceite y guindilla, salchicha Cilentana, salsa balsámica elaborada con tomates datterini de la llanura de Sele y fondue de provolone del Monaco

TU VUO FA LA BAVARESE**€ 10,00**

Fiordilatte, salchicha Frankfurt bávara, bastones de patatas fritas frescas artesanales, aceite AOVE

PIZZAS TRADICIONALES**MARINARA****€ 5,00**

Tomate San Marzano DOP, aceite AOVE, ajo, orégano, albahaca

COSACCA**€ 6,00**

Tomate San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano, aceite AOVE, albahaca, Pecorino Romano DOP

MARGHERITA DOP**€ 6,00**

Fiordilatte de Agerola, tomate San Marzano DOP, aceite AOVE, albahaca

NAPOLETANA**€ 8,00**

Tomate San Marzano DOP, filetes de anchoas de Cetara, aceitunas de Caiazzo, alcaparras IGP Pantelleria a la sal marina, ajo, orégano, albahaca

DIAVOLA**€ 9,00**

Fiordilatte de Agerola, tomate San Marzano DOP, schiacciata del Cilento picante, guindilla en tiras, aceite AOVE, albahaca

CAPRICCIOSA ESTIVA**€ 11,00**

Fiordilatte de agerola, tapenade de alcachofa. Servido con albahaca, champiñones salteados, polvo de aceitunas negras, jamón cocido asado y salsa balsámica elaborada con tomates rojos datterino Piana del Sele

BUFALA DOP**€ 10,00**

Mozzarella de Búfala Campana, tomate San Marzano DOP, aceite AOVE, albahaca

TRONCHETTO**€ 12,00**

Fiordilatte de Agerola, Azul de Búfala, Provola Ahumada de Búfala Campana DOP, Parmigiano Reggiano DOP, aceite AOVE, a la salida jamón crudo de Irpinia, rúcula de la Llanura del Sele IGP y lascas de Grana, albahaca

PROVOLA E PEPE**€ 9,00**

Tomate San Marzano DOP, provola de Agerola, pimienta, albahaca fresca, aceite AOVE

FRESCA**€ 12,00**

Fiordilatte de Agerola, rúcula y tomates cherry de la Llanura de Sele, Culatta Irpina y virutas de Parmigiano Reggiano DOP

SCARULELLA**€ 9,00**

Fiordilatte de Agerola, endivias rizadas frescas, aliñadas con: aceitunas Caiazzane, alcaparras en salmuera, piñones, salsa balsámica de tomates rojos datterino de la Llanura de Sele, anchoas Cetara seleccionadas por Delfino Battista

CALZONE CLASSICO**€ 10,00**

Ricotta, salami Napolitano, fiordilatte de Agerola, tomate San Marzano DOP, queso a la salida, albahaca

TERMINA TU VIAJE GASTRONÓMICO CON UNA NOTA DULCE
FIRMADO GRANAMMARE
SOLICITA EL DULCE DEL DÍA
Y PERMÍTANOS ACONSEJARLES SOBRE BITTERS Y LICORES

POSTRES – DESTILADOS – AMARGOS

DOLCI DELLA CASA

€ 6,00

PADELLINO NOBEL

€ 16,00

Ricotta de búfala de Campania, mermelada de albaricoque Pellecchiella del Vesubio y Fiano di Avellino, avellanas picadas de Giffoni, azúcar en polvo

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

LAS BEBIDAS

Para una experiencia de degustación equilibrada, nuestro personal de sala está a su disposición para asesorarle sobre la combinación más adecuada entre nuestra oferta culinaria y la selección de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

FERRARELLE / NATIA

frizzante / naturale 75cl

€ 2,50

COCA COLA / COCA COLA ZERO / FANTA

33cl

€ 3,00

COLA BALADIN

€ 4,00(33cl)

REFRESCO CON NUECES DE COLA DEL PRESIDIO SLOW FOOD DE KENEMA (SIERRA LEONA), QUE APOYA ECONÓMICAMENTE A LA COMUNIDAD LOCAL. SIN COLORANTES ARTIFICIALES, TIENE UN DISTINTIVO COLOR ROJO, SÍMBOLO DE UN COMPROMISO ÉTICO MÁS ALLÁ DEL GANANCIA.

CÓCTELO

ALCOLICI

NEGRONI

€ 9,00

APEROL SPRITZ / CAMPARI SPRITZ

€ 8,00

LIMONCELLO SPRITZ

€ 8,00

GIN TONIC

€ 9,00/12,00

Ven a probar tu cóctel favorito o déjate aconsejar nuestras reinterpretaciones de algunos de los cócteles más famosos y sus respectivos maridajes. Nuestros cócteles son el resultado de una cuidadosa selección de productos de elevada calidad, que contribuye a hacer memorable tu experiencia del gusto firmada **Granammare**

LAS CERVEZAS

LE BIRRE BALADIN

LA NAZIONALE

€ 17,50 (75 cl)

BLONDE ALE, GRADO ALCOHÓLICO: 6,5% - DE COLOR AMARILLO INTENSO, SE PRESENTA CON UNA NEBULIDAD MUY DELICADA Y UNA FINA ESPUMA BLANCA DE BUENA PERSISTENCIA. SUS DELICADOS AROMAS SON UN EJEMPLO DE EQUILIBRIO ENTRE LAS PARTES AFRUTADAS, HERBÁCEAS Y MALTEADAS Y LE DAN UN AROMA QUE INVITA A BEBER EN VIRTUD DE SU LIGEREZA. AL BEBERLO, NAZIONALE SE REVELA COMO UNA PEQUEÑA OBRA MAESTRA DE ELEMENTOS DE GUSTO ÚNICOS ENTRELAZADOS. SUS NOTAS DE MANZANILLA Y CÍTRICOS, EQUILIBRADAS CON EL DELICADO AMARGURO DEL LÚPULO ITALIANO, COSECHADO EN LAS PROPIAS GRANJAS DE LÚPULO DE LA CERVECERÍA BALADIN Y CULTIVADO DIRECTAMENTE POR LA CERVECERÍA BALADIN, LA HACEN SIMPLEMENTE COMPLEJA. UNA CERVEZA LIMPIA Y BEBIBLE QUE SEGURO SATISFARÁ EL PALADAR DE AQUELLOS QUE QUIERAN BEBER BIEN SIN PERO NI CONDICIONES.

LA NAZIONALE GLUTEN FREE

€ 8,00 (33 cl)

BLONDE ALE SENZA GLUTINE, GRADO ALCOHÓLICO: 6,5% - POSEE UN COLOR AMARILLO INTENSO, CON UNA BRUMA MUY DELICADA Y UNA FINA ESPUMA BLANCA DE BUENA PERSISTENCIA. SUS AROMAS SE MANTIENE DELICADOS, MANTENIENDO EL MISMO EQUILIBRIO ENTRE LAS PARTES MALTEADAS, AFRUTADAS Y HERBÁCEAS Y UNA LIGEREZA INALTERADA. ES EN EL MOMENTO DE BEBER QUE NAZIONALE GLUTEN FREE MANIFIESTA ALGUNAS MUY PEQUEÑAS DIFERENCIAS EN EL JUEGO DE ENCAJES ENTRE LOS ELEMENTOS INDIVIDUALES DEL GUSTO DEBIDO A LA CONTRIBUCIÓN DEL ARROZ CARNAROLI - UTILIZADO PARA DESCOMPONER EL COMPONENTE GLUTEN - QUE AÑADE UNA NOTA SECA A LAS DE LA MANZANILLA. TODO ESTO CREA UN BUENO EQUILIBRIO CON EL AMARGOR MODERADO DEL LÚPULO ITALIANO CULTIVADO POR BALADIN.

L'IPPA

€ 8,00 (33 cl)

CERVEZA INDIA PALE ALE (IPA) ESTILO ITALIANO GRADO ALCOHÓLICO: 5,5% - UNA CERVEZA DE COLOR ÁMBAR BRILLANTE CON ESPUMA BLANCA. EN NARIZ, NOTAS CÍTRICAS CLARAS DE MANDARINA COMBINADAS CON TOQUES DE MELÓN Y MANGO. EN BOCA SE EVIDENCIA LA PARTICULAR RELEVANCIA DE LA CLÁSICA IPA INGLESA, DONDE LA CEPA DE LEVADURA SELECCIONADA Y CULTIVADA EN LA CERVECERÍA DETERMINA LA IMPRONTA ABSOLUTAMENTE BALADIN. UNA CERVEZA SORPRENDENTEMENTE BEBIBLE, QUE DEJA LA BOCA LIMPIA Y SATISFECHA, GRACIAS A SU AMARGURIDAD EQUILIBRADA Y A LA ARMONÍA DEL LÚPULO UTILIZADO.

SUPER

€ 19,50 (75 cl)

CERVEZA BELGA ÁMBAR FUERTE, GRADO ALCOHÓLICO: 8% - SUPER ES UNA CERVEZA ÁMBAR CON ESPUMA FINA, COLOR AVELLANA CLARO Y BUENA PERSISTENCIA. EN NARIZ MUESTRA UNA COMPLEJIDAD INMEDIATA COMPUESTA DE TONOS FRUTALES Y CÁLIDOS -COMO CIRUELA O MANZANA COCIDA- QUE SE COMPLETAN CON NOTAS DE VAINILLA, TOFFEE, ALMENDRA Y UN LIGERO TOQUE DE NARANJA. EN EL GUSTO, TODAS LAS PROMESAS QUE PRESENTA EL OLFATO SE MANTIENEN Y, DE HECHO, SE AMPLÍAN CON LA ADICIÓN DE MATEZES DE GALLETA, ALMENDRA, FRUTOS SECOS Y UN LIGERO FINAL ESPECIADO DE REGALIZ.

CERVEZAS EMBOTELLADAS ARTESANALES

STA SCOCCIATA

€ 7,00 (33 cl)

ESTILO: Scotch Ale PAÍS: Italia CONTENIDO DE ALCOHOL: 6,4% FERMENTACIÓN: Alta - UNA CERVEZA DE INSPIRACIÓN ANGLOSAJONA, ESTA CERVEZA ESCOCESA TIENE UN COLOR ÁMBAR PROFUNDO CON REFLEJOS COBRIZOS. CARACTERIZADA POR UN AROMA Y SABOR INTENSAMENTE MALTEADO, LOS AROMAS Y SABORES DE LAS MALTAS TOSTADAS SE MEZCLAN MAESTRIAMENTE CON LOS TOQUES DE CAMELO Y MIEL QUE DAN AL PALADAR UNA BEBIDA LIMPIA Y EQUILIBRADA SIN SER NUNCA OBSTRUIDA.

STA TIPA

€ 6,50 (33 cl)

ESTILO: Pilsner PAÍS: Italia CONTENIDO DE ALCOHOL: 5,1% FERMENTACIÓN: Alta - LO SUFICIENTEMENTE AMARGA, ESTA RUBIA ES UNA MEZCLA DE AROMAS DE CEREALES, MIEL DE FLORES SILVESTRES, NOTAS HERBÁCEAS Y PICANTES. UN BROBO LIGERO QUE TE CONQUISTARÁ AL INSTANTE

STA BIONDA

€ 6,00 (33 cl)

ESTILO: Pilsner PAÍS: Italia CONTENIDO DE ALCOHOL: 5,1% FERMENTACIÓN: Alta - LO SUFICIENTEMENTE AMARGA, ESTA RUBIA ES UNA MEZCLA DE AROMAS DE CEREALES, MIEL DE FLORES SILVESTRES, NOTAS HERBÁCEAS Y PICANTES. UN BROBO LIGERO QUE TE CONQUISTARÁ AL INSTANTE

CERVEZA EN BOTELLA

STEENBRUGGE BLOND

€ 6,00 (33 cl)

ESTILO: Belgian Ale PAÍS: Bélgica CONTENIDO DE ALCOHOL: 6,5% FERMENTACIÓN: Alta - LATÓN CON LA ADICIÓN DE GRUUT, UNA MEZCLA DE HIERBAS Y ESPECIAS, UNA CERVEZA DE ALTA FERMENTACIÓN CON UN PERFIL AROMÁTICO DECIDIDIZANTE Y ENVOLVENTE. TIENE UN FONDO DULCE CON NOTAS MARCADAS DE FRUTA MADURA, CÁSCARA DE CÍTRICOS Y ESPECIAS, ENTRE LAS QUE DESTACA EL CILANTRO, Y UNA NOTA VAGAMENTE AHUMADA Y FENÓLICA.

STEENBRUGGE BLANCHE

€ 6,00 (33 cl)

ESTILO: Blanche PAÍS: Bélgica CONTENIDO ALCOHÓLICO: 5% FERMENTACIÓN: Alta - LA CERVEZA DE ABADÍA STEENBRUGGE WIT-BLANCHE ES UNA CERVEZA DE TRIGO ELABORADA CON UN 40% DE TRIGO SIN MALTAR. LA MEZCLA DE ESPECIAS UTILIZADAS PARA ESTA ESPECIALIDAD APORTA NOTAS DE CILANTRO Y CURAZAO, DANDO A LA CERVEZA NOTAS FRUTALES Y FRESCAS. CERVEZA FRESCA Y APAGADURA

STEENBRUGGE DUBBLE BROWN

€ 6,50 (33 cl)

ESTILO: DUBBLE BRUIN COLOR: OSCURO PAÍS: BÉLGICA CONTENIDO DE ALCOHOL: 6,5% FERMENTACIÓN: DE COLOR MARRÓN SUPERIOR, DUBBEL BRUIN ES UNA BELGA BROWN ALE CON UN PERFIL DE MALTA DIFERENTE, CON UNA NARIZ EN LA QUE SE PUEDEN ENCONTRAR TOQUES DE CARAMELO Y MIEL Y CON UN SABOR DISTINGUIDO POR NOTAS DE FRUTA MADURA, CÍTRICOS, ESPECIAS, REGALIZ Y CANELA

HACKER-PSCHORR

€ 6,00 (50 cl)

ORIGEN: ALEMANIA GRADO ALCOHÓLICO: 5,5% TIPO: WEISSE COLOR: LIGERA NOTAS DE CATA: EL AROMA ES FUERTE PICANTE, CON UNA MARCADA SENSACIÓN A NUECES Y PIMIENTA. EN BOCA ES REFRESCANTE Y LIGERAMENTE AMARGO, CON SENSACIONES DE LIMÓN Y MIEL LENTAMENTE SE EQUILIBRAN HACIA UN FINAL LARGO Y AFRUTADO.

CERVEZA EN BOTELLA SIN ALCOHOL

BIRRA HEINEKEN 0.0

€ 5,00 (33 cl)

LA CERVEZA HEINEKEN 0.0 SIN ALCOHOL PRESENTA UN SABOR DISTINTIVO RESPECTO A LA TRADICIONAL HEINEKEN CON ALCOHOL: CONSERVA LOS TÍPICOS Matices AFRUTADOS PERO SE DISTINGUE POR UN DELICADO TOQUE MALTEADO. ESTA CERVEZA, LIBRE DE ALCOHOL, REPRESENTA LA INNOVACIÓN DE HEINEKEN EN MANTENER SU EXCELENTE CALIDAD AROMÁTICA, AUN SIN ALCOHOL. SU FÓRMULA UNE FRESCOS Matices AFRUTADOS A UN CUERPO MALTEADO SUAVE, CREANDO UN EQUILIBRIO GUSTATIVO IMPECABLE.

CERVEZAS DE LLAVE

CERVECERÍA ANGELO PORETTI 4 LÚPULOS

€ 3,00 (20 cl) / 5,00 (40 cl)

TIPO: LAGER GRADO ALCOHÓLICO: 5,5° COLOR: CLARO SABOR: FUERTE ARMONÍA ENTRE LO AMARGO Y LO AROMÁTICO

CERVECERÍA ANGELO PORETTI 7 LÚPULOS

€ 5,50 (30 cl)

TIPO: BLANCA CON LÚPULO FRÍO GRADO ALCOHÓLICO: 5,3° COLOR: CLARO

CERVECERÍA ANGELO PORETTI 6 LÚPULOS

€ 5,50 (30 cl)

TIPO: BOCK GRADO ALCOHÓLICO: 7° COLOR: ÁMBAR SABOR: ESTRUCTURADO CON NOTAS DE CAMELO

I VINI

ORANGE WINE

BIANCO D'ALESSANO – PETRACAVALLLO

€ 35,00

Variedad de uva blanca D'Alessano 100%, Puglia IGP, 13% de graduación alcohólica

VINOS TINTOS

RUBRATO – FEUDI DI SAN GREGORIO

€ 19,00

AGLIANICO DOC, VARIEDAD AGLIANICO 100%, ALCOHOL 14%

PER'E PALUMMO ISCHIA – ANTONIO MAZZELLA

€ 22,00

ISCHIA DOC, VARIEDAD PIEDIROSSO 100%, ALCOHOL 12,50%

OTTOUVE GRAGNANO DOC – SALVATORE MARTUSCIELLO

€ 22,00

PENINSOLA SORRENTINA DOC, UVAS NEGRAS GRAGNANO, ALCOHOL 11,5%

PRIMITIVO DI MANDURIA – CANTINA RIVERA**€ 18,00**

PRIMITIVO DOC, 100% UVAS PRIMITIVO DI MANDURIA, GRADO ALCOHÓLICO 14,50%

CERASO – CANTINA SAN SALVATORE**€ 22,00**

AGLIANICO PAESTUM IGP, 100% VARIEDAD ORGÁNICA AGLIANICO, ALCOHOL 14,50%

VINOS BLANCOS**SERROCIELO FALANGHINA DEL SANNIO DOC – FEUDI SAN GREGORIO****€ 22,00**

FALANGHINA IRPINIA, VID FALANGHINA PURA, ALCOHOL 13,5%

RIBOLLA GIALLA IGT – I FEUDI DI ROMANS**€ 22,00**

VARIEDAD RIBOLLA GIALLA 100%, ORIGEN DE FRIULI VG, GRADO ALCOHÓLICO 12,5%

BIANCOLELLA DOC – ANTONIO MAZZELLA**€ 23,00**

ISCHIA BIANCOLELLA DOP. UVAS BIANCOLELLA 85% UVAS RILLA 15%, UVAS ALCOHÓLICAS 12,5%

FIANO DI AVELLINO DOCG – CANTINA MASTROBERARDINO**€ 22,00**

FIANO DOCG, VARIEDAD FIANO 100%, ALCOHOL 12,5%

CHARDONNAY – CANTINA TOBLINO**€ 18,00**

CHARDONNAY CLÁSICO, UVAS CHARDONNAY DOC ORGÁNICAS, ALCOHOL 13%

VINOS ROSADOS**SAN GREG – FEUDI DI SAN GREGORIO****€ 21,00**

AGLIANICO ROSATO IRPINIA, UVAS AGLIANICO 100%, ALCOHOL 12,5%

VETERE ROSATO IGP – CANTINE SAN SALVATORE**€ 25,00**

AGLIANICO PAESTUM ROSATO, AGLIANICO PAESTUM 100%, ALCOHÓLICO 12%

BOMBINO PUNGIROSA DOCG – CANTINE RIVERA**€ 19,00**

CASTEL DEL MONTE BOMBINO, BOMBINO NEGRO 100%, ALCOHÓLICO 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 €**