

BIRRE

MORETTI GRAND CRU 75cl Birra Ambrata ad alta fermentazione	12,00
ANTONIANA MARECHIARO 75cl Birra Artigianale IPA non filtrata	12,00
ANTONIANA MARECHIARO 75cl Birra Artigianale Bionda	10,00
FISCHER BLONDE TRADITION 65cl	5,50
PAULANER WEISSBIER 50cl	5,00
PERONI GRAN RISERVA PURO MALTO 50cl	4,50
MASTRI BIRRAI UMBRI 50cl Birra Artigianale chiara non filtrata non pastorizzata	7,00
MASTRI BIRRAI UMBRI 50cl Birra Artigianale rossa non filtrata non pastorizzata	7,00
MENABREA BIONDA 33cl	3,00
LEFFE BIONDA 33cl	3,50
LEFFE ROSSA 33cl	3,50
LEFFE AMBRATA 33cl	3,50
ANTONIANA MARECHIARO 33cl Birra Artigianale Bionda	4,50
MAISEL & FRIENDS 33cl IPA	5,00
SLALOM 33cl Birra doppio malto	4,50

*Allergene 1 - glutine presente in tutte le birre

·····ABBINAMENTI·····

CONSIGLIATI

BIRRA ANTONIANA CHIARA

dal sapore delicato, con i taglieri di formaggi e con le focaccine

BIRRA IPA,

dal sapore intenso, con i fritti e le pizze bianche con sapori decisi

BIRRA MORETTI GRAN CRÙ

dal gusto rotondo e profumato all'olfatto, da bere in compagnia, ideale con i taglieri di salumi e formaggi e le carni

BIRRA MASTRI BIRRAI UMBRI CHIARA

dal sapore equilibrato, leggermente più intenso di una chiara semplice, sposa bene con la pasta e patate con provola e la cacio e pepe

BIRRA MASTRI BIRRAI UMBRI ROSSA

sapore deciso e aromatico, ideale con la Genovese e la pizza Porky's

·····BEVANDE·····

ACQUA NATIA 75 cl	1,50
ACQUA FERRARELLE 75 cl	1,50
COCA COLA 33 cl	2,50
COCA COLA ZERO 33 cl	2,50
FANTA 33 cl	2,50
COCA COLA 1lt	5,00



Vini

FRIZZANTI

● NOBIR 375ml Asprinio De Angelis, 10,5%	5,00
● BRUT 375ml Bellusi, 12%	9,00
● PIERA 075 CARATI 750ml Millesimato 11%	15,00
● MARHITATE BRUT CHARMAT 750ml Asprinio, 12%	18,00
● PUBLIUS GAIA FELIX 750ml Asprinio, 11%	16,00
● FEMMEN 750ml Asprinio, Vitematta 10%	15,00
● III FARNESE 750ml Asprinio De Angelis, 11%	14,00
● OX 750ml Pinot nero rosato, Costadilà, 10,5%	28,00
● SPARTACUS 750ml Aglanico, Vitematta, 10,5%	15,00
● GRAGNANO 750ml Astroni, 11,5%	15,00

BIANCHI

● FALANGHINA 375ml Vitematta, 11,5%	7,00
● ASPRINIO 750ml Liternum Gaia Felix, 12,5%	18,00
● FALANGHINA 750ml Anno Domini, 12,5%	14,00
● FIANO 750ml Anno Domini, 13,5%	16,00
● GRECO DI TUFO 750ml Anno Domini, 13,5%	18,00
● FIANO MACERATO 750ml Zagreo Cacciagalli, 13,5%	30,00

ROSSI

● AGLIANICO 375ml Vitematta, 12%	7,00
● SUSUMANIELLO ROSATO 750ml Archetipo, 13%	22,00
● AGLIANICO CAMPANIA 750ml Anno Domini, 13%	14,00
● MILLE CACCIAGALLI 750ml Aglanico, Piediroso, Pallagrello, 12,5%	22,00
● PRIMITIVO 750ml Archetipo, 14%	24,00
● CHIANTI CLASSICO 750ml Buondonno, 14%	28,00

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- **ASPRINIO PUBLIUS GAIA FELIX**
dal sapore deciso, profumato, fresco e ricco di bollicine, ideale con i taglieri di salumi e formaggi e i fritti
- **PINOT NERO ROSATO FRIZZANTE**
ricco di profumi, elegante al palato e leggermente frizzante, da accompagnare con i fritti e con la pizza provola e pepe
- **SUSUMANIELLO ROSATO**
dal sapore equilibrato e dal carattere deciso ma non impegnativo, sposa bene con i formaggi, con gli gnocchetti o la pizza con zucca, salsiccia e porcini
- **PRIMITIVO PUGLIESE**
dal gusto equilibrato ed elegante, ideale con le pizze salsiccia e friarielli o tre patate, o con la genovese
- **CHIANTI CLASSICO**
dai profumi intensi e dal gusto deciso, da accompagnare con i taglieri di formaggi e con la carne