

## BIRRE

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

\*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·····

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



# Vini

## FRIZZANTI

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

## BIANCHI

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

## ROSSI

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