



Pizzeria Ristorante

BENVENUTI

Vi ricordiamo
che è possibile prenotare
pranzi e cene a base **di pesce**
con un minimo di due giorni di anticipo.



WELCOME

We remind
that you can book
lunches and dinners of fish
with a minimum of two days in advance.

ALLERGENI

E' possibile consultare il libro degli allergeni presso il bancone del bar del locale.

ALLERGENS

You can consult the book of allergens at the bar of the restaurant.

Coperto: € 1,50 - Cover charge: € 1,50

* **Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati**

* Some products may be frozen

N.B.: Eventuali intolleranze o allergie alimentari vanno comunicate al momento dell'ordinazione

N.B.: Any food allergies or intolerances should be notified at time of order



Menu' Ristorante

(Sempre disponibile tutti i giorni - Always available daily)

Primi di pesce minimo due persone

Fish dishes (at last 2 people)

- **Linguine capesante e gamberoni con panna e pomodoro** € 10,00
- Linguine scallops and prawns with cream and tomato

- **Gnocchetti capesante e zucchine con panna e pomodoro** € 8,00
- Gnocchetti scallops and zucchini with cream and tomato

- **Pennette panna e salmone con panna e pomodoro** € 8,00
- Pasta salmon and cream with cream and tomato

Primi di carne minimo due persone

Meat dishes (at last 2 people)

- **Pennette con radicchio, salsiccia, panna e pomodoro** € 6,00
- Pasta with radicchio, sausage, cream and tomato

- **Spaghetti al pomodoro** € 5,00
- Spaghetti with tomato sauce

- **Pennette con speck, funghi, panna e pomodoro** € 6,00
- Pasta with bacon, mushrooms, cream and tomato

Secondi *Second course*

- **Piatto di affettati misti** € 6,00
- Plate of cold cuts
- **Caprese con mozzarella di bufala (in stagione)** € 8,00
- Caprese with buffalo mozzarella (in season)
- **Prosciutto e melone (in stagione)** € 8,00
- Prosciutto and melon (in season)

Per i piu' piccoli *For children*

- **Würstel e patatine fritte** € 6,00
- Sausages and chips



Piatto di affettati
misti per 2 persone

Pizzeria

Pizze classiche

Classic pizzas

Marinara

Pomodoro, olio, aglio

Tomato souce, olive oil, garlic

€ 3,50

Margherita

Pomodoro, mozzarella

Tomato souce, mozzarella cheese

€ 4,00

Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi

Tomato souce, mozzarella cheese, Boiled Ham, mushrooms, artichokes

€ 6,00

Carbonara

Pomodoro, mozzarella, uovo, pancetta, grana

Tomato souce, mozzarella cheese, egg, bacon, parmesan cheese

€ 6,00

Diavola

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante

Tomato souce, mozzarella cheese, hot salami

€ 5,50

Parigina

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

Tomato souce, mozzarella cheese, prosciutto (cured ham)

€ 6,50

Prosciutto

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Tomato souce, mozzarella cheese, Boiled Ham

€ 5,50

Prosciutto e funghi	€ 6,00
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, boiled ham, mushrooms	
4 Stagioni	€ 6,50
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive verdi</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, boiled ham, mushrooms, artichokes, green olives	
Viennese	€ 5,00
<i>Pomodoro, mozzarella, wurstel</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, wurstel	
Vegetariana	€ 6,50
<i>Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, asparagi, peperoni</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, eggplant, zucchini, asparagus, peppers	
Ricotta e spinaci	€ 6,00
<i>Pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, buttermilk curd, spinach	
Parmigiana	€ 6,00
<i>Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, eggplant, parmesan cheese	
Romana	€ 5,00
<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, anchovies	
Misto bosco	€ 6,50
<i>Pomodoro, mozzarella, chiodini, porcini, champignon</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, honey mushroom, porcini mushrooms, champignon mushrooms	

Tonno e cipolla

€ 6,00

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, onion

Mare e colli

€ 7,00

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, funghi

Tomato sauce, mozzarella cheese, shrimp, mushrooms

Bresaola

€ 7,00

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana

Tomato sauce, mozzarella cheese, dried beef bresaola, rocket, parmesan cheese



Bresaola

Patatosa con aggiunta di würstel
Patatosa with addition of würstel



Patatosa

€ 5,50

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte

Tomato sauce, mozzarella cheese, chips

4 Formaggi

€ 6,00

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, asiago

Tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, brie cheese, asiago cheese

Pizze speciali

Special pizzas

Fa tì	€ 8,00
<i>Pomodoro, mozzarella e fantasia del pizzaiolo</i>	
Tomato, mozzarella and pizza maker of fancy	
Light	€ 7,00
<i>Pomodoro, mozzarella, zucchine, gamberetti, brie</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, zucchini, shrimp, brie cheese	
Tonno	€ 6,00
<i>Pomodoro, mozzarella, tonno</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, tuna	
Tonino	€ 7,00
<i>Pomodoro, mozzarella, tonno, rucola, stracchino</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, tuna, rocket, soft cheese	
Briella	€ 7,00
<i>Pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso, brie</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, Radicchio chicory, brie cheese	
Bufala	€ 6,50
<i>Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala in cottura, origano</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, Buffalo's milk mozzarella, origanum	
Gorgonzola e speck	€ 6,50
<i>Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, speck ham	

La dolce	€ 6,50
<i>Pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, porcini</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, porcini mushrooms	
Melanzane	€ 6,00
<i>Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate alla julien</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, grilled eggplant	
Pugliese	€ 5,00
<i>Pomodoro, mozzarella, cipolla</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, onion	
Cintolina	€ 7,00
<i>Pomodoro, mozzarella, brie, speck, porcini</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, brie cheese, speck ham, porcini mushrooms	
Gallio	€ 7,00
<i>Pomodoro, mozzarella, chiodini, asiago, speck</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, chiodini mushrooms, asiago cheese, speck ham	
Americana	€ 7,00
<i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia, salamino, grana</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, speck ham sausage, hot salami, parmesan cheese	
Arrabbiata	€ 7,00
<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, salamino</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, anchovies, capers, hot salami	
Bressanone	€ 7,00
<i>Pomodoro, mozzarella, panna, funghi, speck</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, cream, mushrooms, speck ham	

Tricolore

€ 7,00

Pomodoro, mozzarella, rucola, mozzarella di bufala, pomodorini

Tomato souce, mozzarella cheese, rocket, Buffalo's milk mozzarella, cherry tomatoes



Tricolore



Riccione

Cavallina

€ 6,50

Pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo

Tomato souce, mozzarella cheese, threads of smoked horsemeat

Salata

€ 7,00

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, sopressa, cipolla

Tomato souce, mozzarella cheese, speck ham sausage, brawn, onion

Riccione

€ 7,50

Pomodoro, mozzarella, basilico, pomodoro a fette, prosciutto crudo

Tomato souce, mozzarella cheese, sliced tomato, prosciutto (cured ham)

Fattore

€ 7,00

Pomodoro, mozzarella, salamino, melanzane, asiago

Tomato souce, mozzarella cheese, hot salami, asiago cheese

Golosa

€ 7,00

Pomodoro, mozzarella, asiago, porcini, sopressa

Tomato souce, mozzarella cheese, asiago cheese, porcini mushrooms, brawn



Golosa

Trento

€ 7,00

Pomodoro, mozzarella, porchetta, funghi

Tomato souce, mozzarella cheese, roast pork, mushrooms

Etna

€ 6,00

Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere, capperi

Tomato souce, mozzarella cheese, anchovy, black olives, capers

Merano

€ 6,50

Pomodoro, mozzarella, wurstel, speck

Tomato souce, mozzarella cheese, wurstel, speck ham

Straca

€ 6,00

Pomodoro, mozzarella, stracchino, prosciutto cotto

Tomato souce, mozzarella cheese, soft cheese, boliled ham

Veneto	€ 7,00
<i>Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso di Treviso, pancetta, gorgonzola</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, Radicchio chicory, bacon, Gorgonzola cheese	
Demoniaca	€ 7,00
<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, salamino piccante, peperoni, origano</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, anchovy, capers, hot salami, peppers, origanum	
Messicano	€ 7,00
<i>Pomodoro, mozzarella, peperoni, olive, salamino piccante, fagioli</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, peppers, olives, hot salami, beans	
Lisa	€ 6,00
<i>Pomodoro, mozzarella, philadelphia, zucchine</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, philadelphia cheese, zucchini	
Giada	€ 6,00
<i>Pomodoro, mozzarella, wurstel, funghi</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, wurstel, mushrooms	
Poppea	€ 6,50
<i>Pomodoro, mozzarella, olive nere, sfilacci di cavallo</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, black olives, threads of smoked horsemeat	
Nogareo	€ 7,50
<i>Pomodoro, mozzarella, olive miste, brie, bresaola</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, olives, dried beef bresaola	
Faeo	€ 7,00
<i>Pomodoro, mozzarella, spinaci, pancetta, grana</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, spinach, bacon, parmesan cheese	

Fontanafredda	€ 7,50
<i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla, mais, mozzarella di bufala</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, speck ham sausage, onion, corn, Buffalo's milk mozzarella	
Cornoea	€ 7,50
<i>Pomodoro, 4 formaggi, melanzane, bresaola</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, eggplant, dried beef bresaola	
Vae	€ 6,50
<i>Pomodoro, mozzarella, tonno, asparagi</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, tuna, asparagus	
Arquà	€ 7,50
<i>Pomodoro, mozzarella, peperoni, cipolla, fagioli, porchetta</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, peppers, onion, beans, roast pork	
Lozzo	€ 7,00
<i>Pomodoro, mozzarella, brie, pancetta, rucola</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, brie cheese, bacon, rocket	
Baon	€ 7,50
<i>Pomodoro, mozzarella, asparagi, uova, pancetta</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, asparagus, egg, bacon	
Sandro	€ 8,00
<i>Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck, noci</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, speck ham, walnuts	
Bud Spencer	€ 7,00
<i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia, fagioli, cipolla</i>	
Tomato souce, mozzarella cheese, speck ham sausage, beans, onion	

Specialità di pesce

Specialities with fish

Rosa

Pomodoro, mozzarella, panna, salmone

Tomato sauce, mozzarella cheese, cream, salmon

€ 8,00

Frutti di mare

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare (cozze, vongole), gamberetti

Tomato sauce, mozzarella cheese, seafood, shrimps

€ 8,00

Crostacea

Pomodoro, mozzarella, surimi, gamberetti

Tomato sauce, mozzarella cheese, crab meat, shrimps

€ 7,50

Gamberetti

Pomodoro, mozzarella, gamberetti

Tomato sauce, mozzarella cheese, shrimps

€ 7,00

Gabì

Pomodoro, mozzarella, surimi, cozze, vongole, olio, aglio, zucchine, code di gambero

Tomato sauce, mozzarella cheese, crab meat, mussels, clams, olive oil, onion, zucchini, prawns

€ 9,00



Gabì

Pescatore

Pomodoro, mozzarella, chiodini, surimi

Tomato souce, mozzarella cheese, honey mushroom, crab meat

€ 7,50

Pizze bianche

White pizzas

Spinaciosa

Mozzarella, spinaci, ricotta

Mozzarella cheese, spinach, Buttermilk curd

€ 6,00

Aika

Mozzarella, piselli, salsiccia dolce

Mozzarella cheese, pea-green, sweet speck ham sausage

€ 6,00

Prendimi

Mozzarella, piselli, brie

Mozzarella cheese, pea-green, brie cheese

€ 6,50

Maialona

Mozzarella, rosmarino, gorgonzola, porchetta

Mozzarella cheese, , gorgonzola cheese, roast pork

€ 6,50

Attesa

Mozzarella, mozzarella di bufala, asparagi, piselli

Mozzarella cheese, Buffalo's milk mozzarella, asparagus, pea-green

€ 7,00



Attesa

Pizze rosse

Red pizzas

Terence Hill € 5,50

Pomodoro, fagioli, cipolla

Tomato souce, beans, onion

Trinità € 6,50

Pomodoro, zucchine, gamberetti, carciofi

Tomato souce, zucchini, shrimps, artichokes

Calzoni

Prosciutto e funghi € 6,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

Tomato souce, mozzarella cheese, boiled ham, mushrooms

Prosciutto, funghi e carciofi € 7,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi

Tomato souce, mozzarella cheese, boiled ham, mushrooms, artichokes

Ortolano € 7,00

Pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine, funghi

Tomato souce, mozzarella cheese, peppers, eggplant, zucchini, mushrooms

Crostini

Classico

€ 4,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Tomato sauce, mozzarella cheese, boiled ham

Vegetale

€ 4,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni

Tomato sauce, mozzarella cheese, peppers, eggplant, zucchini

Esca

€ 5,00

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, surimi

Tomato sauce, mozzarella cheese, shrimps, crab meat



Crostino classico

Schiacciate

Olio, sale e rosmarino

€ 2,00

Olive oil, salt and rosemary

Con prosciutto crudo
With ham

€ 4,50

Con sfilacci e grana
With threads of smoked horsemeat and parmesan cheese

€ 4,00

Non perdetevi le nostre pizze speciali durante le
festività di Halloween, Natale ed estive!

Do not miss our special pizzas during the
Halloween, Christmas and Summer holidays!



Aggiunte per pizze, crostini e insalatone

Addition

Per pasta doppia
Double pizza dough

€ 1,50

Per ogni aggiunta € 1,00
Each addition

Per aggiunte di: € 1,50
Prosciutto crudo, bresaola, pancetta, porchetta, sopressa, speck, mozzarella di bufala, gorgonzola, gamberetti, tonno

Addition of:
Prosciutto (cured ham) CRUDO, dried beef BRESAOLA, bacon PANCETTA, roast pork PORCHETTA, brawn SOPRESSA, speck ham sausage SALSICCIA, Buffalo's milk mozzarella BUFALA, Gorgonzola cheese, shrimps CAMBERETTI, tuna TONNO.

Insalatone

Salad

Fresca € 6,00
Lattuga, rucola, carote, gamberetti, mais, radicchio
Lettuce, rocket, carrots shrimps, corn, cherry tomatoes

Mediterranea € 6,00
Lattuga, ciliegine di pomodorini, radicchio, rucola, olive verdi, mozzarella
Lettuce, cherry tomatoes, chicory, rocket, green olives, mozzarella cheese

Adriatica € 6,00
Lattuga, surimi, mais, carote, tonno, mozzarella di bufala
Lettuce, crab meat, corn, carrots, tuna, Buffalo's milk mozzarella

Euganea € 6,00
Lattuga, rucola, pomodori, mozzarella, ricotta, asiago, olive verdi
Lettuce, rocket, tomatoes, mozzarella cheese, buttermilk curd, asiago cheese, green olives

Bibite in lattina

Soft drinks can

Coca Cola	€ 2,00
Coca Cola Zero	€ 2,00
Fanta - Orange	€ 2,00
The al limone – Lemon the	€ 2,00
The alla pesca – Peach tea	€ 2,00
Acqua Tonica – Tonic Water	€ 2,00
Lemon Soda	€ 2,00
Chinotto	€ 2,00

Bibite alla spina

Soft drinks on tap

Coca Cola	
Piccola – Small	€ 2,00
Grande – Medium	€ 3,50

Acqua

Water

Acqua in bottiglia da 0,75 cl	€ 2,00
Water glass bottle 26,396 uk fl oz	

Vini alla spina

Wines on tap

Prosecco 1/4 lt	€ 2,50
Prosecco 1/2 lt	€ 4,00
Prosecco 1 lt	€ 8,00

Vini sfusi

Bulk wines

Vino rosso - Red wine

1/4 lt	€ 2,50
1/2 lt	€ 3,50
1 lt	€ 6,50

Vino bianco - White wine

1/4 lt	€ 2,50
1/2 lt	€ 3,50
1 lt	€ 6,50

Vini in bottiglia

Wine in the bottle

Prosecco	€ 12,00
Moscato	€ 12,00

Bar

Caffé	€ 1,00
--------------	--------

Normale, decaffeinato, orzo

Regular coffee, decaffeinated coffee, barley

Caffé corretto	€ 1,50
-----------------------	--------

Coffee with liquor

Capuccino	€ 1,30
------------------	--------

Tè caldo	€ 1,50
-----------------	--------

Hot tea

Cioccolata calda	€ 2,00
-------------------------	--------

Hot chocolate

Cioccolata calda con panna	€ 2,50
-----------------------------------	--------

Hot chocolate with whipped cream

Aperitivi alcolici

Alcoholic aperitifs

Spritz	€ 2,50
Calice di prosecco Glass of Prosecco	€ 1,50

Liquori

Liquor

Whisky	€ 3,50
Amari - Bitters	€ 3,00
Cognac	€ 3,50
Grappe	€ 3,00
Grappe barrique – Brandy barrel	€ 4,00

Liquori serviti freddi

Liqueurs served cold

Limoncino – Lemon liquor	€ 2,50
Vodka	€ 3,00
Liquerizia – Locarice liquor	€ 2,50

Birre alla spina

Beer on tap



PAULANER

Paulaner (Bionda) - Lager beer

Piccola - Small

€ 2,50

Media - Medium

€ 4,00



Paul's (5.5° vol): Tra le più celebri birre tedesche vi sono quelle prodotte a Monaco di Baviera e tra queste la più conosciuta è la Paulaner. Presenta un colore dorato e un intenso aroma di malto, che si ritrova anche nel sapore insieme a una leggera luppolatura: la Paul's è perciò una birra dissetante e rinfrescante.

Paul's (5.5°): Among the most famous German beers are those produced in Monaco of Bavaria and among these the best known is the Paulaner. It has a golden color and an intense aroma of malt, which is also found in the flavor with a slight hop: the Paul's is therefore a refreshing draft beer.

Birre in bottiglia

Beer bottle

Beck's (5,0° vol)

€ 3,00

Birra a bassa fermentazione, si presenta con un colore giallo paglierino scarico ed una schiuma fine e cremosa, piuttosto persistente. Al naso emergono i profumi freschi e pungenti del luppolo che ricordano l'erba appena tagliata, uniti ad una leggera nota agrumata. In bocca è piacevolmente frizzante, con una accentuata freschezza, un corpo non particolarmente impegnativo e un retrogusto amarognolo.

Bottom-fermented beer, shows a pale yellow color and a fine and creamy foam, rather persistent. The nose scents emerge fresh and pungent hop reminiscent of freshly cut grass, combined with a slight hint of citrus. The taste is pleasantly crisp, with a marked freshness, a body is not particularly challenging and a bitter aftertaste.



Beck's analcolica (0,3° vol)

€ 3,00

Questa birra, come la sua controparte alcolica, si presenta con un colore giallo paglierino scarico ed una schiuma fine e cremosa, piuttosto persistente. Al naso emergono i profumi freschi e pungenti del luppolo che ricordano l'erba appena tagliata, uniti ad una leggera nota agrumata. In bocca è piacevolmente frizzante, con una accentuata freschezza, un corpo non particolarmente impegnativo e un retrogusto amarognolo. Viene prodotta estraendo l'alcool dopo la maturazione.

This beer, like its counterpart alcoholic, shows a pale yellow color and a fine and creamy foam, rather persistent. The nose scents emerge fresh and pungent hop reminiscent of freshly cut grass, combined with a slight hint of citrus. The taste is pleasantly crisp, with a marked freshness, a body is not particularly challenging and a bitter aftertaste. Is produced by extracting the alcohol after ripening.



Ceres Strong Ale (7,7° vol)

€ 3,00

Questa birra danese doppio malto, ad alta fermentazione, si presenta con un colore giallo dorato carico ed una schiuma fine, abbastanza persistente. Al naso spiccano sentori di frutta secca, spezie e una nota alcolica ben presente. In bocca è cremosa e morbida, ma in un secondo momento emerge un retrogusto di malto tostato, leggermente amarognolo.

This Danish lager beer, high fermentation, shows a golden yellow color and a fine foam, enough persistent. The nose stand out hints of dried fruit, spices and a hint of alcohol in mind. The taste is creamy and soft, but it later emerges a hint of toasted malt and slightly bitter.



Ceres Red Erik (6,5° vol)

€ 3,00

Questa birra a bassa fermentazione si presenta con un colore ambrato luminoso, quasi rubino, ed una schiuma bianca, compatta e persistente. Al naso si percepiscono profumi fruttati di piccoli frutti rossi, vegetali e di cereali. In bocca mostra un gusto morbido, ed emergono aromi fruttati, lampone e fragola, accompagnati da sentori di malto e di cereali, per un finale non particolarmente fresco ma persistente.

This bottom-fermented beer shows a bright amber color, almost ruby, and a white foam, compact and persistent. The nose fruity aromas of red fruits, vegetables and grains. In the mouth shows a smooth taste, and emerge fruity aromas, raspberry and strawberry, accompanied by hints of malt and grain, for a final cool but not particularly persistent.



Corona Extra (4,6° vol)

€ 3,00

E' una birra a bassa fermentazione, con un colore giallo dorato chiaro e una schiuma sottile ed evanescente. Proprio a causa della mancanza di schiuma, va consumata direttamente dalla bottiglia, infatti questa assenza favorirebbe una eccessiva ossigenazione del prodotto, alterandone il sapore. In bocca è leggermente amarognola, con un aroma di cereali e un lieve retrogusto luppolato.

It 'a bottom-fermented beer with a light golden color and a thin foam and evanescent. Just because of the lack of foam, must be consumed directly from the bottle, in fact, this absence favors excessive oxygenation of the product, altering the flavor. The taste is slightly bitter, with an aroma of cereal and a slight hoppy aftertaste.



Moretti (4,6° vol)

€ 3,00

Birra dal colore giallo paglierino prodotta a bassa fermentazione, con aroma delicato e gusto decisamente maltato arricchito da una schiuma persistente e cremosa. Il retrogusto si presenta leggermente amaro confermandone la tipologia poco impegnativa ma da gustare in qualsiasi momento della giornata.

Beer pale yellow color produced by bottom fermentation, with delicate aroma and taste decidedly malty enriched by a persistent foam and creamy. The aftertaste is slightly bitter confirming the type undemanding but to be enjoyed at any time of the day.



Moretti Rossa (7,2° vol)

€ 3,00

Questa birra a bassa fermentazione si presenta con un colore ambrato ed una schiuma abbondante, fine e persistente. Al naso si percepiscono note dolci di miele e di zucchero caramellato, unite a sentori di torrefazione, di liquirizia e di tostatura. In bocca emergono aromi di malto tostato, di cereali e di spezie dolci, in un buon equilibrio tra le sensazioni dolci e quelle più amare. Il finale è secco e amaricante con sensazioni marcate di tostatura.

This bottom-fermented beer is presented with an amber color and an abundant foam, fine and persistent. The nose sweet notes of honey and caramel, combined with hints of roasting, licorice and roasting. In the mouth emerge aromas of toasted malt, cereals and sweet spices, in a good balance between the sweetness and the most loving. The finish is dry and bitter taste sensations marked roasting.



Leffe Rossa (6,6° vol)

€ 4,00

Birra doppio malto dal colore ambrato, presenta una schiuma abbondante e persistente.

L'olfatto è intenso e richiama il caffè tostato, con sentori di frutta candita e paglia bagnata. Il gusto rivela un corpo caldo e morbido, in cui il malto lascia il posto ad un retrogusto erbaceo. Il finale, lungo e persistente, lascia un senso di freschezza.

Stout amber color, has an abundant and persistent foam.

The smell is intense and recalls the roasted coffee, with hints of candied fruit and wet straw. The taste reveals a warm body and soft, where the malt gives way to a grassy aftertaste. The finish is long and persistent, leaving a sense of freshness.



Paulaner Hefe-Weissbier (5,5° vol)

€ 4,00

Questa birra ad alta fermentazione si presenta con un colore giallo dorato carico, velato a causa dei lieviti in sospensione, ed una schiuma bianca, abbondante e persistente. Al naso emergono note fresche di agrumi, di lievito e una lieve nota di banana. In bocca mostra un gusto delicatamente amaro ed aromi di frumento, frutta matura come la pesca e la banana, e cedro candito, che chiudono in un finale particolarmente fresco.

This ale shows a golden yellow color, veiled because of yeast in suspension, and a white foam, abundant and persistent. The nose emerge notes of fresh citrus, yeast and a slight hint of banana. In the mouth shows a gently bitter taste and aroma of wheat, ripe fruit such as peach and banana, and candied citron, which close in a final particularly cool.



