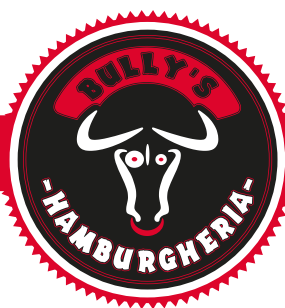


HAMBURGERIA**PROSCIUTTERIA**

I NOSTRI FRITTINI

- | | | |
|---|---|------|
| | EL "FRITTOIN" | 8,00 |
| | ANELLI DI PEPERONE, CROCCHETTE DI PATATE E FORMAGGIO, POLPETTE DI CHAROLAISE HOMEMADE, CHICKEN DONUTS, SELEZIONE DI POLPETTE BULLY'S, SALSA BULLY'S (16 PZ) | |
|  | EL "FRITTOIN" CHE BECCA | 8,00 |
| | JALAPENO HOT, ANELLI DI CIPOLLA, CROCCHETTE DI PATATE E FORMAGGIO, CHILI CHEESE NUGGETS, CRISPY HABANERO CON FORMAGGIO E PAPRICA, SALSA ALLO JALAPENO (12 PZ) | |
| | EL "FRITTOIN" VIVA L'ITALIA | 7,00 |
| | BASTONCINI DI MOZZARELLA IMPANATA, MOZZARELLA IN CARROZZA, OLIVE ALL'ASCOLANA (9 PZ) | |
|  | EL "FRITTOIN" VEGETARIANO | 7,00 |
| | FRITTO DI BORRAGINE, SALVIA, ANELLI DI PEPERONE, POLPETTINE DI VERDURE MISTE, FIORI DI ZUCCHINA (16 PZ) | |

BRUSCHETTE E SNACK GOURMET

- | | | |
|---|--|------------------|
|  | BRUSCHETTA TRADIZIONALE | 4,00 |
| | PANE TIPO TOSCANO, POMODORO FRESCO, BASILICO, OLIO, SALE, PEPE, AGLIO | |
| | BRUSCHETTA CANTABRICA | 5,00 |
| | PANE DI TIPO TOSCANO, OLIVE TAGGIASCHE, STRACCIATELLA, PEPERONE DEL PIQUILLO, ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO | |
|  | BRUSCHETTA TRICOLORE | 4,50 |
| | PANE DI TIPO TOSCANO, POMODORO FRESCO, SQUACQUERONE, PESTO DI BASILICO | |
| | BRUSCHETTA AVOCADO | 5,00 |
| | PANE DI TIPO TOSCANO, CEVICHE DI AVOCADO (AVOCADO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, UN GOCCIO DI TABASCO, SALE, PEPE, LIME), UOVA DI QUAGLIA SODE, FETA GRECA, POMODORO CONFIT | |
| | PIADINA BULLY'S | 8,00 |
| | PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE ALLA BRACE, ZUCCHINE SPADELLATE, CASATELLA DEL PIAVE "TOMASONI", SERVITA CON SALSA ROSA | |
| | TOAST BULLY'S | 5,50 |
| | PANE AI CEREALI, PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE ALLA BRACE, FORMAGGIO EDAMER, SERVITO CON SALSA ROSA | |
| | VOUI FARCIRLO CON VERDURE ALLA GRIGLIA? | SUPPLEMENTO 1,50 |

HAMBURGERIA



PROSCIUTTERIA

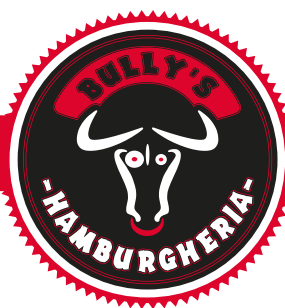


PROSCIUTTERIA

I NOSTRI TAGLIERI DELLA TRADIZIONE	TAGLIERE PICCOLO	10,00
	TAGLIERE GRANDE	15,00
PROSCIUTTO CRUDO "SELEZIONE BULLY'S" SCEGLI TRA:	PORZ. SINGOLA	8,50
SAN DANIELE D.O.P. 20 MESI "IL CAMARIN"	PORZ. DOPPIA	15,00
LANGHIRANO D.O.P. 24 MESI "PIO TOSINI"		
CULACCIA DI LANGHIRANO 24 MESI "VILLANI"	PORZ. SINGOLA	10,00
	PORZ. DOPPIA	18,00
CULACCIA DI LANGHIRANO 24 MESI		13,00
CON GORGONZOLA DOLCE CREMA, NOCI, PERE E FOCACCIA CALDA		
PROSCIUTTO CRUDO CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.	PORZ. SINGOLA	12,50
	PORZ. DOPPIA	23,00
PROSCIUTTO CRUDO CON BURRATINA PUGLIESE		13,00
PROSCIUTTO E PESCHE OPPURE MELONE	PORZ. SINGOLA	10,00
	PORZ. DOPPIA	18,00

I NOSTRI FORMAGGI

ACCIUGHE E BURRATINA	12,00
BURRATINA PUGLIESE, ACCIUGHE DEL CANTABRICO NELLA SUA LATTA, CAPPERI, PEPERONE DEL PIQUILLO, PESTO DI BASILICO SENZA AGLIO	
BURRATINA PUGLIESE CON TARTUFO NERO E PESCHIOLE	10,00
BURRATINA PUGLIESE AL NATURALE	6,50
CAPRESE DI BUFALA	10,00
VUOI RENDERLA PIÙ SFIZIOSA? AGGIUNGI LE ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO	13,00
MOZZARELLA DI BUFALA AL NATURALE	6,50
SELEZIONE DI FORMAGGI	12,00
FRESCHI E STAGIONATI DI "VALSANA S.R.L." DI SANTA LUCIA DI PIAVE CON CONFETTURE BULLY'S	
 VUOI AGGIUNGERE LA NOSTRA FOCACCIA CROCCANTE AL CESTINO DEL PANE?	1,50
OPPURE AGGIUNGERE LO GNOCCO FRITTO?	2,50

HAMBURGERIA**PROSCIUTTERIA**

LE SFIZIOSITA'

ROAST BEEF BULLY'S		13,50
ROAST BEEF DELLO CHEF, MISTICANZA, VERDURE DI STAGIONE CROCCANTI, SMOKED STRACCIATELLA E OLIVE TAGGIASCHE		
SUMMER VIBES		12,50
TACCHINO ARROSTO ALLA MENTA, MOZZARELLA DI BUFALA, PESCHE AL LIME E FIOCCHI DI POMODORO		
VITELLO TONNATO		12,00
CON MISTICANZA, FRUTTI DI CAPPERO E POMODORINI SEMI SECCHI		
5 TERRE E SQUACQUERONE		13,50
PROSCIUTTO CRUDO, SQUACQUERONE, ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO, PESTO DI BASILICO SENZA AGLIO, CAPPERI E SCAGLIE DI POMODORO		
LA TARTARE BULLY'S	GR. 100	15,50
DI LIMOUSINE AL NATURALE CON STRACCIATELLA, TARTUFO NERO, CROSTINI, SALSE DI VERDURE DELLO CHEF ALESSANDRO	GR. 200	20,00
LA TARTARE MEDITERRANEA	GR. 100	13,00
DI LIMOUSINE AL NATURALE SERVITA CON VERDURE DI STAGIONE CROCCANTI, SENAPE IN GRANI, POMODORINI CONFIT, GNOCCO FRITTO	GR. 200	17,00



LE NOSTRE INSALATE



SALAD "FORMENTERA STYLE"		10,00
MISTICANZA, NOCI, NOCCIOLE, TOMINO DI CAPRA FRANCESE SCOTTATO, MIRTILLI SECCHI AMERICANI, CREMA DI BALSAMICO		
SALAD "BULLY'S STYLE"		12,00
MISTICANZA, POMODORINI CONFIT, OLIVE TAGGIASCHE, SMOKED STRACCIATELLA, PROSCIUTTO CRUDO		
SALAD FRUIT OF THE LOOM		10,00
MISTICANZA, MELONE, PESCHE, ALBICOCHE, MOZZARELLA DI BUFALA, TACCHINO ARROSTO, POMODORO CONFIT E CIALDA AL PANE NERO		
BUDDHA BOWLS VEGAN		10,00
QUINOA, FAGIOLINI, EDAMAME, CECI COTTI, CEVICHE DI AVOCADO (AVOCADO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, UN GOCCIO DI TABASCO, SALE, PEPE, LIME), POMODORINI, MISTICANZA		



HAMBURGERIA



PROSCIUTTERIA



CROK CROK

NUOVO IMPASTO MARCHIGIANO, UN MIX DI FARINE ITALIANE MACINATE A PIETRA E SENZA CONSERVANTI, CHE LA RENDONO ANCORA PIU' CROCCANTE E GUSTOSA

CROK CROK LA NOSTRA SCROCCHIARELLA 11,50

MISTICANZA, MOZZARELLA DI BUFALA, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORINI CONFIT...
SCEGLI TRA: PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE, PROSCIUTTO CRUDO, SPECK
(CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA SE SI DESIDERANO ALTRI AFFETTATI)

CROK CROK CANTABRICA 12,00

MISTICANZA, MOZZARELLA DI BUFALA, PESTO, ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO,
PEPERONI DEL PIQUILLO, OLIVE TAGGIASCHE

CROK CROK INGLESE 13,00

MISTICANZA, ROASTBEEF ALL'INGLESE, SMOKED STRACCIATELLA, VERDURE DI
STAGIONE CROCCANTI, POMODORO SEMISECCO, PROFUMO DI AGRUMI



CROK CROK "TUTTO NELLA NORMA" 11,00

MISTICANZA, MELANZANE IMPANATE, RICOTTA AFFUMICATA, POMODORINI,
PESTO DI BASILICO SENZA AGLIO

CROK CROK TARTUFO NERO 13,50

MISTICANZA, PROSCIUTTO CRUDO, STRACCIATELLA, TARTUFO NERO E OLIO AL
TARTUFO

CROK CROK LIGURE 13,00

MISTICANZA, PANCETTA COTTA "GIOVANNA", PESTO SENZA AGLIO, PINOLI,
FAGIOLINI, OLIVE TAGGIASCHE E FETA GRECA



CROK CROK MARGHERITA 10,00

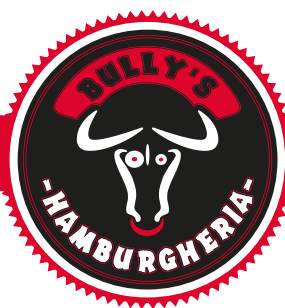
MISTICANZA, POMODORINI SEMI SECCHI, MOZZARELLA DI BUFALA,
PESTO DI BASILICO SENZA AGLIO



CROK CROK VEGETARIANA 10,00

MISTICANZA, VERDURE ALLA GRIGLIA, POMODORINO SECCO E STRACCIATELLA

HAMBURGERIA



PROSCIUTTERIA



LE NOSTRI CARNI

COSTATA DI CHAROLAISE	ALL'ETTO	5,00
(KM 0 - FATTORIA TERRA AMICA)		
30 GG DI FROLLATURA - PERCENTUALE DI MAREZZATURA 6/8% DI GRASSO		
A PARTIRE DA 700 GR. - SERVITA SU PIETRA OLLARE		
COTOLETTA DI VITELLO CON OSSO	GR.250/300	14,00
CUBE ROLL IRLANDESE	GR.250	19,00
SERVITO CON PATATE AL FORNO		
TAGLIATA BULLY'S ALL'ITALIANA	150 GR.	11,00
TAGLIATA DI ANGUS AUSTRALIANO	250 GR.	18,00
SCAGLIE DI GRANA, MISTICANZA		
TAGLIATA BULLY'S ALLA FRANCESE	150 GR.	11,00
TAGLIATA DI ANGUS AUSTRALIANO	250 GR.	18,00
BRIE, CILIEGINO, GLASSA DI ACETO BALSAMICO		



I NOSTRI CONTORNI

PATATE AL FORNO	4,00
VERDURA DI STAGIONE	4,00
VERDURE ALLA GRIGLIA	4,00
PATATE FRITTE	3,50
INSALATA MISTA	MEDIA 4,00
	GRANDE 6,00

HAMBURGERIA



PROSCIUTTERIA



BURGER

TUTTI I NOSTRI PANINI SONO PENSATI CON HAMBURGER DI CHAROLAISE, VACCA DI ORIGINE FRANCESE MA ALLEVATA A MARENO DI PIAVE DALL'AZIENDA TERRA AMICA. UN **KM 0** DI OTTIMA QUALITÀ CHE VALORIZZA IL NOSTRO TERRITORIO E COSÌ I NOSTRI HAMBURGER.

VUOI PROVARLI CON UN ALTRO TIPO DI CARNE?

LIMOUSINE FORMATO DA 200GR	SUPPLEMENTO	1,00
LIMOUSINE MAXI FORMATO DA 300GR	SUPPLEMENTO	2,00

NEW

I NOSTRI BURGER POSSONO ESSERE SERVITI:



- SENZA PANE
- CON PANE SENZA GLUTINE SUPPLEMENTO 2,50
- CON PANE NERO AL CARBONE SUPPLEMENTO 1,00
- CON PANE ARABO AL KAMUT SUPPLEMENTO 1,00



IL BULLY'S BURGER 12,00

HAMBURGER DI CHAROLAISE, FORMAGGIO CHEDDAR, BACON, CIPOLLA CARAMELLATA, INSALATA GENTILE, POMODORO RAMATO, PANE

BIG BULLY'S BURGER 15,00

HAMBURGER DI LIMOUSINE 300 GR, FORMAGGIO CHEDDAR, BACON, CIPOLLA CARAMELLATA, INSALATA GENTILE, POMODORO RAMATO, PANE

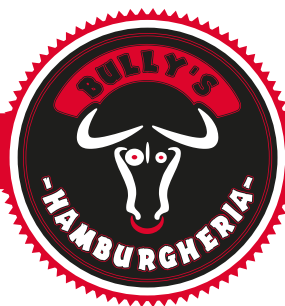
IL POLLO 14,00

HAMBURGER DI POLLO, POMODORO RAMATO, INSALATA GENTILE, CEVICHE DI AVOCADO (AVOCADO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, UN GOCCIO DI TABASCO, SALE, PEPE E LIME), PANE NERO AL CARBONE O PANE ARABO...A TE LA SCELTA

CHICKEN CRISPY 14,00

HAMBURGER DI POLLO IMPANATO CON RISO SOFFIATO E PANE PANKO, MOZZARELLA VACCINA, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE, SALSA DI YOGURT AL FINOCCHIETTO, POMODORO RAMATO, INSALATA GENTILE, PANE

HAMBURGERIA



PROSCIUTTERIA



BURGER

- IL CALABRESE** 14,00
HAMBURGER DI CHAROLAISE, FORMAGGIO AL TARTUFO, 'NDUJA, POMODORINO SEMI SECCO, RUCOLA, PANE
LO VUOI PICCANTE? AGGIUNGI IL PATÈ DI PEPERONI SALENTINI
- MEDITERRANEO** 14,00
HAMBURGER DI CHAROLAISE, TRITO DI OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI SEMI DRIED, MOZZARELLA VACCINA, RUCOLA, PANE
- PAPERON DE PEPERONE** 14,00
HAMBURGER DI CHAROLAISE, PEPERONI CAMELLATI, SALSA AI QUATTRO FORMAGGI, BACON, INSALATA GENTILE, POMODORO RAMATO, PANE
- LITTLE ITALY** 14,00
HAMBURGER DI CHAROLAISE, CUOR DI BURRATA, BACON, FIORI DI ZUCCHINA PASTELLATI*, INSALATA GENTILE, CILIEGINO, GLASSA GASTRONOMICA ALL'ACETO BALSAMICO, PANE
- SMOKED CHIPOTLE BURGER** 13,50
HAMBURGER DI MANZO AMERICANO CON JALAPEÑO* (L'HAMBURGER E' AFFUMICATO CON LEGNO DI OLIVO E FAGGIO), FORMAGGIO CHEDDAR, BACON, CETRIOLINI, SALSA BBQ, INSALATA GENTILE, POMODORO RAMATO, PANE
- MR B** 12,00
LA PICCOLA DEGUSTAZIONE DI CARNE LIMOUSINE
TARTARE CON VERDURE DI STAGIONE CROCCANTI, MINI HAMBURGER CON BACON, MINI HAMBURGER CON STRACCIATELLA, MINI HAMBURGER CON PEPERONI CAMELLATI
- TEX WILLER** 14,00
HAMBURGER LIMOUSINE 200 GR, PHILADELPHIA, MAIS SALTATO CON ROSMARINO E OLIO DI SEMI DI PAPAVERO, BACON, INSALATA GENTILE, POMODORO RAMATO, PANE
-  **PECCATO VEGETARIANO** 12,00
HAMBURGER DI VERDURE CROCCANTI, FORMAGGIO HALLOUMI ALLA PIASTRA, MELANZANE AI FERRI, HUMMUS, MISTICANZA, POMODORO RAMATO, PANE NERO AL CARBONE O PANE ARABO AL KAMUT... A TE LA SCELTA

HAMBURGERIA



PROSCIUTTERIA



HAMBURGER

IL SENZA VESTITO (SENZA PANE)

SERVITO CON PATATE AL FORNO, MISTICANZA, RICOTTINA, PINOLI, GRAPPOLO DI POMODORINI CANDITI, PESTO SENZA AGLIO, BACON

HAMBURGER DI CHAROLAISE GR. 190	15,00
HAMBURGER DI LIMOUSINE GR. 200	16,00
HAMBURGER DI LIMOUSINE GR. 300	19,00

---- OPPURE ----

HAMBURGER CHAROLAISE GR. 190	6,00
HAMBURGER LIMOUSINE GR. 200	8,00
HAMBURGER LIMOUSINE GR. 300	10,00

CON CONTORNO A SCELTA

AGGIUNTA PATATE FRITTE* ABBINATE AL BURGER	2,00
AGGIUNTE INGREDIENTI EXTRA A PARTIRE DA	0,80
AGGIUNTA SALSE: BBQ, TARTARA, BULLY'S, HOT HABANERO	0,80

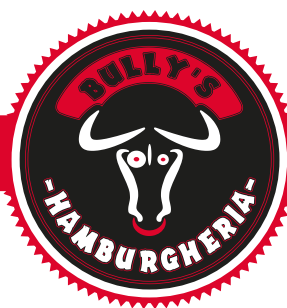
*PRODOTTO SURGELATO

IN OTTEMPERANZA AL REGOLAMENTO COMUNITARIO 1169/2011, SI SEGNALE CHE NEGLI ALIMENTI POTREBBERO TROVARSI TRACCIA DI FRUTTA CON IL GUSCIO.

IN MANGANZA DI PRODOTTI FRESCHI O SECONDO IL MERCATO, SARANNO UTILIZZATI PRODOTTI CONGELATI O SURGELATI DI OTTIMA QUALITA'.

CI SCUSIAMO PER EVENTUALI TEMPI D'ATTESA ALLO STESSO TAVOLO. NON GARANTIAMO L'USCITA IN CONTEMPORANEA DELLE PORTATE DELLA PROSCIUTTERIA CON LE PORTATE DELLA CUCINA/HAMBURGERIA.

AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 E DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 231/2017, È A DISPOSIZIONE DEL CLIENTE IL RICETTARIO COMPLETO DEGLI ALLERGENI RICHIEDENDOLO AL PERSONALE DI SERVIZIO.

HAMBURGERIA**PROSCIUTTERIA**

PANINI GOURMET

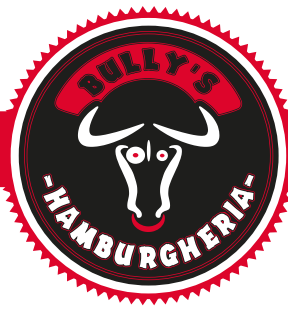
PETER 1	7,00
MISTICANZA, SPECK ALTO ADIGE, CETRIOLINI SOTTACETO, BRIE E CIABATTA CROCCANTE	
PETER 2	7,50
MISTICANZA, PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE, CARCIOFINI SOTTOLIO, MONTASIO, CIABATTA CROCCANTE	
NORMA	8,00
MISTICANZA, MELANZANE IMPANATE, POMODORINI CONFIT, RICOTTA AFFUMICATA, CIABATTA CROCCANTE	
NEW ESTIVO	8,00
MISTICANZA, TACCHINO ARROSTO ALLA MENTA, SQUACQUERONE, POMODORO, CIABATTA CROCCANTE	
GODURIA AL 90ESIMO	8,50
MISTICANZA, PORCHETTA DI ARICCIA, GORGONZOLA DOLCECREMA, PEPERONI SOTT'OLIO GRIGLIATI, NOCI, CIABATTA CROCCANTE	
LAZZARONE	8,50
MISTICANZA, PROSCIUTTO CRUDO, BRIE, ZUCCHINE ALLA MENTA, CIABATTA CROCCANTE	
NEW GENOVA	9,00
MISTICANZA, PANCETTA COTTA "GIOVANNA", FETA GRECA, PESTO, PINOLI, OLIVE TAGGIASCHE E FAGIOLINI, CIABATTA CROCCANTE	



BABY

MINIONS	9,00
MINI HAMBURGER NEL LORO MINI PANINO, KETCHUP E PATATINE FRITTE	
HAMBURGER E PATATINE FRITTE	8,00
COTOLETTA ALLA MILANESE E PATATE FRITTE	9,00
WURSTEL DI POLLO E PATATE FRITTE	7,50
PENNETTE PHILADELPHIA E ZUCCHINE	6,50
PENNETTE IN BIANCO/AL POMODORO/AL RAGU'	6,50
PASTA GLUTEN FREE	SUPPLEMENTO 1,50

HAMBURGERIA



PROSCIUTTERIA

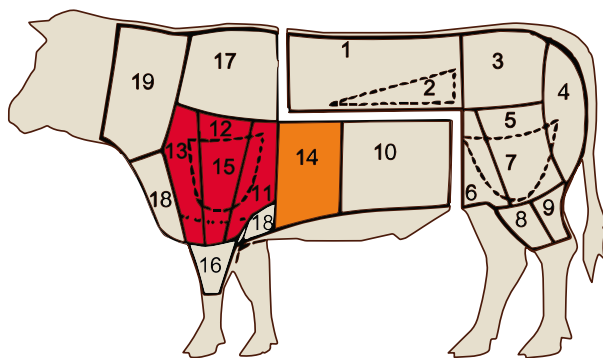
LA NOSTRA CARNE

LIMOUSINE

BOVINO DI ORIGINE FRANCESE, VIENE ALLEVATO NELLA PROVINCIA DI LIMOUSINE. LA CARNE RISULTA BEN BILANCIATA NELLA SUA PARTE GRASSA E MAGRA. GUSTO EQUILIBRATO DI MEDIA INTENSITÀ.

CHAROLAISE

BOVINO DI ORIGINE FRANCESE ALLEVATO A MARENO DI PIAVE E VIGO DI CADORE. CARNE PREGIATA E TENERA, SAPORITA. IN AZIENDA GLI ANIMALI HANNO UN'ALIMENTAZIONE SANA E A BASE DI CEREALI E Fieno, NATURALMENTE ARRICCHITA IN OMEGA3 DA SEMI DI LINO. FROLLATURA DI 30 GG PER ESALTARE LE SUE CARATTERISTICHE ORGANOLETTRICHE.



- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 1. LOMBATA | 11. FESONE DI SPALLA |
| 2. FILETTO | 12. COPERTINA |
| 3. SCAMONE | 13. GIRELLO DI SPALLA |
| 4. GIRELLO | 14. TAGLIO REALE |
| 5. FESA ESTERNA | 15. SOTTOSPALLA |
| 6. NOCE | 16. GERETTO ANTERIORE |
| 7. FESA INTERNA | 17. BRACIOLE |
| 8. PESCE | 18. PETTO |
| 9. GERETTO POSTERIORE | 19. COLLO |
| 10. PANCIA | |



IL NOSTRO PANE

PANE

IL PANE SERVITO A TAVOLA È PRODOTTO ARTIGIANALMENTE, CON SOLI PRODOTTI ITALIANI, DAL **PANIFICIO DRIGANI** (ODERZO - TV).

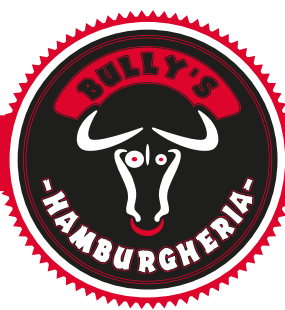
BUNS

IL MORBIDO PANE AL LATTE DEI NOSTRI PANINI È PRODOTTO ARTIGIANALMENTE, CON SOLI PRODOTTI ITALIANI, DAL **PANIFICIO DIVINO PANE** (MOTTA DI LIVENZA - TV).

IL **PANE SENZA GLUTINE** DEI NOSTRI PANINI È PRODOTTO ARTIGIANALMENTE, CON SOLI PRODOTTI ITALIANI, DAL **PANIFICIO BRICIOLE DI BONTÀ'** (PALMANOVA - UD).



HAMBURGERIA



PROSCIUTTERIA



BIRRE ALLA SPINA

BULLY'S BEER RICETTA BAYREUTHER

NAZIONE: GERMANIA

GRADO ALCOLICO: 4,9% VOL

TIPOLOGIA: HELL

PICCOLA CL. 0,20 **3,00**

MEDIA CL. 0,40 **5,00**

CARAFFA LT. 1,5 **17,00**

PER DARVI SEMPRE DELLE NOVITÀ E SPECIALITÀ UTILIZZIAMO BIRRE A ROTAZIONE
CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE PER AVERE MAGGIORI INFORMAZIONI.

ZWICL BEER PICCOLA CL. 0,20 **3,00**
MEDIA CL. 0,40 **5,00**
CARAFFA LT. 1,5 **17,00**

LA AMBRATA PICCOLA CL. 0,20 **3,50**
MEDIA CL. 0,40 **6,00**
CARAFFA LT. 1,5 **17,00**

LA BIANCA PICCOLA CL. 0,20 **3,50**
MEDIA CL. 0,40 **6,00**
CARAFFA LT. 1,5 **20,00**

LA SPECIALE PICCOLA CL. 0,20 a partire da **4,00**
MEDIA CL. 0,40 a partire da **7,00**
CARAFFA LT. 1,5 a partire da **24,00**



@bullysoderzo



www.bullys.it



username: phd
password: super19

BULLY'S HAMBURGERIA E PROSCIUTTERIA VIA C. BATTISTI, 2
31046 ODERZO (TV) - PRENOTAZIONI: TEL. 366 92 84 167
OPEN MERC -DOM 17:30/01:00

HAMBURGHERIA



PROSCIUTTERIA



BIRRE IN BOTTIGLIA



ITALIA

BIRRIFICIO DI PEDAVERA



Il 27 marzo 1897 i tre fratelli, Luigi, Sante e Giovanni Luciani, originari di Canale d'Agordo (BL) inaugurano a Pedavena uno stabilimento per la produzione della birra. L'azienda conosce fin da subito uno sviluppo eccezionale grazie al grande spirito imprenditoriale del gruppo fondatore e all'utilizzo di materie prime di elevata qualità: l'acqua oligominerale delle Dolomiti Bellunesi, il luppolo profumato e il lievito purissimo.

SUPERIOR SENZA GLUTINE

BOTTIGLIA CL. 33 4,50



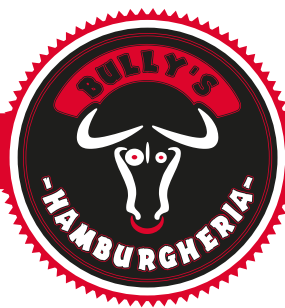
STILE: birra senza glutine

GRADO ALCOLICO: 5,2% Vol.

NOTE GENERALI: Dopo molti anni di studio, lavorazione e perfezionamento, birrificio Pedavena presenta la Birra Premium Senza Glutine: la cui produzione è monitorata costantemente dagli esperti al fine di ottenere il prodotto migliore sia nella scelta consapevole degli ingredienti sia nella definizione del gusto.

Un gusto pieno e deciso che la rende unica nel suo genere: adatta per gli intolleranti al glutine che vogliono degustare una vera birra, dalle qualità organolettiche e dalle sensorialità inalterate rispetto alla birra della tradizione.

HAMBURGERIA

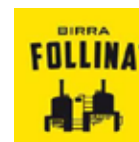


PROSCIUTTERIA



ITALIA

BIRRA FOLLINA



Il birrificio nasce nel 2012 dall'incontro di Giovanni Gregoletto, già produttore di vino nella zona d'elezione del Prosecco, oltre che appassionato di birre artigianali, con Elio Poloniato, mastro birraio. In azienda lavorano anche Virginia, moglie di Giovanni, e il fratello Giuseppe. Il nome dell'azienda è lo stesso del comune in provincia di Treviso dove hanno sede gli impianti e del piccolo corso d'acqua che dona l'acqua purissima impiegata per la produzione della birra.

SANAVALLE

BOTTIGLIA CL. 75 14,00



STILE: speciale bionda d'Abazia. Belgian Ale

GRADO ALCOLICO: 6,0% Vol.

CARATTERISTICHE: Birra speciale artigianale, d'ispirazione belga. Stile bionda d'Abazia, di puro malto, ottenuta con la rifermentazione in bottiglia e per questo non filtrata e non pastorizzata. Molto secca ed amara in bocca. dove prevale la parte dolce di acacia e castagno.

HAMBURGERIA



PROSCIUTTERIA



ITALIA

BIRRIFICIO ITALIANO



Tra i sei birrifici che aprono nel 1996 diedero vita al movimento della birra artigianale, uno dei più affermati è sicuramente il Birrificio Italiano. Era il 23 dicembre 1994, quando la Camera di Commercio registrava una nuova società, il Nuovo Birrificio Italiano srl, formata da ben 11 soci. Capita così che a Lurago Marinone, in un bell'edificio dal sapore antico, viene posizionato un impianto da 200 litri e quattro maturatori da 400 litri, oltre a tre fermentatori aperti, acquistati di seconda mano dalla Poretta (che li usava per gli starter!). Soltanto però nell'aprile del 1996 viene prodotta la prima birra, la Tipopils, una birra di bassa fermentazione, un tributo alle pils, che con il tempo diventerà un must a livello mondiale.

TIPOPILS

BOTTIGLIA CL. 75 14,00



STILE: Pils

GRADO ALCOLICO: 5,2% Vol.

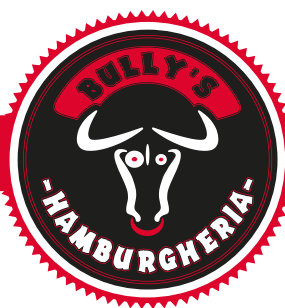
NOTE GENERALI: Prodotta per infusione di malti d'orzo tipo Pilsener e Caramunich, fermentata con un popolarissimo lievito tedesco di bassa fermentazione.

Luppoli tedeschi da amaro e da aroma, a caldo e a freddo (dry hopping).

Viene grossolanamente filtrata per eliminare una parte dei lieviti. Iniziale profumo di luppolo agrumato ed erbaceo con note di lievito fresco seguito subito dai profumi mielosi e di cereale tipici del malto, insieme ad un floreale di camomilla e tarassaco. Schiuma abbondante, fine e compatta molto persistente.

In bocca una fugace punta di dolce lascia presto spazio ad un amaro diffuso che stuzzica le mucose boccali.

HAMBURGERIA



PROSCIUTTERIA



ITALIA

TOCCALMATTO



Birra Toccalmatto ha iniziato le sue produzioni a Fidenza nell'Ottobre del 2008 con un impianto da 550 Litri per cotta. Si tratta del coronamento del sogno personale del fondatore Bruno Carilli, che dopo varie esperienze manageriali nell'industria alimentare ed in particolare nell'industria birraria, ha maturato l'idea di iniziare a produrre birra artigianale. Dalla passione per le birre vive di tradizione belga e britannica parte un progetto con altri tre amici, e l'inizio di questa nuova avventura.

RE HOP

BOTTIGLIA CL. 33 5,00



STILE: American Pale Ale

GRADO ALCOLICO: 5,0% Vol.

CARATTERISTICHE: Uno dei capisaldi tra le birre di questo birrificio. Toccalmatto si ispira ancora una volta alla scuola belga delle Saison, creando una birra dorata, asciutta e ben luppolata, ricca di note speziate e fiorite così tipiche dello stile. Un tocco di frumento dona estrema freschezza e facilità di beva.

ABBINAMENTI: Ideale per hamburger o per la pizza. Ottima con formaggi a pasta molle freschi o semistagionati, dallo Squaquerone alla Toma Piemontese.

HAMBURGHERIA



PROSCIUTTERIA



ITALIA

CRACK BREWERY

CR
AK

Uno dei birrifici padovani più rinomati è sicuramente il CR/AK Brewery, situato in comune di Campodarsego nel Veneto. Il progetto brassicolo ha avuto inizio nel 2012 grazie all'iniziativa di due amici, Anthony Pravato e Marco Ruffa, ex mastri birrai con indirizzi ed esperienze lavorative diverse che decidono di creare una taverna brassicola chiamata "Olmo" attraversando non pochi problemi in fase di partenza. Il nome ha un'importanza particolare e fa riferimento a una rottura con il passato e alla voglia di ripartire dando il massimo per offrire solo "bionde" di pregiata qualità.

Nuovo nome e nuove grafiche per dare nuova linfa al progetto, ma soprattutto nuove ricette con la rivisitazione e il miglioramento delle stesse: alcune birre conservano lo stesso nominativo, mentre altre sono di nuova concezione ma tutte contraddistinte da un carattere forte e deciso.

MUNDAKA

LATTINA CL. 50 6,00

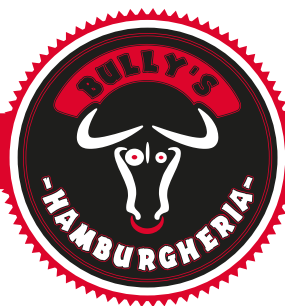


STILE: Session IPA

GRADO ALCOLICO: 4,6% Vol.

NOTE GENERALI: È un IPA Sessione molto lenta, facile da bere, con un piacevole finale secco e leggera amarezza.

I luppoli Simcoe e Citra causano un'ondata di aromi che ricordano mandarino, mango, ananas e cedro che restituiscono al palato una leggera base maltata.



GERMANIA

LANDBIER



La birreria Bayreuther, fedele all'editto di purezza dal 1516, produce artigianalmente da più di 150 anni varie specialità di birra nel solco di una lunga tradizione della Franconia, regione storica nel cuore della Germania.

Nell'anno 1857 la birreria ha iniziato la sua attività e si è affermata come birreria locale sul mercato presentandosi con varie specialità di birre artigianali. Hugo Bayerlein, all'età di 24 anni, dopo aver studiato al Politecnico di Monaco di Baviera "l'arte di produrre la birra" e dopo aver fatto numerose esperienze da mastro birraio, nel 1856 ritornò in Bayreuther ovvero sua città natale.

Sul monte Herzog, una collina ad occidente del fiume Main Rosso, comprò dei terreni e chiese e la licenza per la costruzioni di una birreria completa di malteria, sala cottura e sala raffreddamento.

Nel 1857 iniziò a produrre birra secondo una nuova tecnica di innovazione per lo standard del tempo. La sua tecnica di produzione moderna, infatti, basata sull'ottimizzazione del raffreddamento e dello stoccaggio della birra, convinse sempre di più gli estimatori ad acquistare il suo prodotto. Ancora oggi la Bayreuther Bauerei, segue questa importante tradizione garantita con orgoglio dalla famiglia Maisel.

ORIGINAL 1857

BOTTIGLIA CL. 50 5,00



GRADO ALCOLICO: 5,3% Vol.

STILE: Hexport Helles

CARATTERISTICHE: la Landbier 1857 è una birra tedesca, chiara e a bassa fermentazione. Ha un carattere deciso ma al contempo piacevolmente fresco. Colore dorato e brillante, con una spuma generosa, elegante, fine e compatta ed un'effervescenza di buona intensità e persistenza. All'olfatto si presenta piena e piacevole con i caratteristici sentori dolci e delicati del malto, avvolgenti note aromatiche, un pò fruttate e finemente luppolate.

Gusto di maltatura e luppolo rivaleggiano con sfumature di cereale, erbaceo e floreale che non riescono a prevalere le une sulle altre. Di corpo pieno e fragrante, fresca e dissetante.

ABBINAMENTI: ideale per tutti gli spuntini mediterranei. Carni bianche e formaggi giovani.

HAMBURGERIA



PROSCIUTTERIA



GERMANIA

KLOSTERBRAUEREI WEISSENOHER



Dal monastero benedettino al birrificio del monastero, fu solo un piccolo passo per i fratelli monastici Weißenhofer alla fine dell'XI secolo. Dopotutto, la birra era parte integrante della vita monastica, e non solo durante la quaresima, la birra popolare era tra la nutrizione di base della popolazione. Quindi, assumiamo che l'inizio della produzione di birra a Weissenhofer sia uguale alla fondazione del monastero benedettino intorno al 1050, questo rende il birrificio monastero uno dei più antichi in Germania ed è elencato in numerose pubblicazioni come il più antico birrificio della Franconia.

GLOCKEN HELL KLOSTERBRAUEREI WEISSENOHER BOTTIGLIA CL. 50 5,00



GRADO ALCOLICO: 5,0% Vol.

STILE: Helles

CARATTERISTICHE: Splendidamente dorata, la Glocken Hell regala meravigliose note di miele e di malto delicatamente accompagnate dai profumi fioriti e leggermente speziati donati dai fiori della nobile varietà di luppolo Hersbrucker. Profumata ed aromatica ma vivace, snella e bevibile quanto basta, Glocken Hell ci affascinerà per il suo grandissimo equilibrio di emozioni ed aromi.

KLOSTER SUD BOTTIGLIA CL. 50 5,00

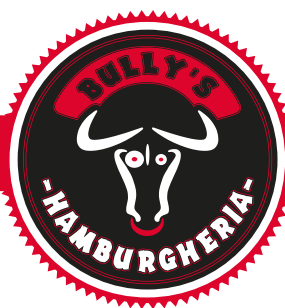


GRADO ALCOLICO: 5,4% Vol.

STILE: Kloster Bier - Ambrata

CARATTERISTICHE: Brassata a partire dalle migliori materie prime e con un elaborato processo fermentativo, la Kloster Sud è una delle specialità birrarie di Klosterbrauerei Weissenhofer. Dai toni ambrati dovuti all'uso di malti delicatamente tostati, regala note di miele e caramello, di frutta secca e di spezie leggere. Il giusto compromesso tra un'intrigante Dunkel ed una Maerzen festaiola.

HAMBURGERIA



PROSCIUTTERIA



GERMANIA



AYINGER PRIVATBRAUERE

In Baviera il prodotto birra ha eccezionalmente, da tempo immemorabile, una grande importanza. Non è solamente chiamata 'il pane liquido', ma anche "l'elemento che unisce" della nostra cultura, nella quale giocano un ruolo molto importante, valori come la socievolezza, il buon vicinato, l'onestà, l'affidabilità, il legame al luogo di origine. Il profondo radicamento alla regione, cresciuto di generazione in generazione, ha formato un terreno fertile per lo sviluppo dell'azienda di Aying. Così la premiata qualità delle nostre birre si è fondata sempre sui meritati riconoscimenti e non solo sulle materie prime accuratamente selezionate nella nostra regione, o sull'arte birraria.

WEISSE

BOTTIGLIA CL. 50 5,00



GRADO ALCOLICO: 5,8% Vol.

STILE: Weizen ad alta fermentazione

CARATTERISTICHE: Weizen, con malto d'orzo e malto di frumento. Come da tradizione dell'antica Baviera non viene filtrata e quindi risulta opalescente. "L'unione della freschezza del frumento e del malto regalano spesso una pienezza di gusto e complessità...", così afferma l'autore inglese di fama mondiale, specializzato in birra, Michael Jackson.

Questo vale anche per l'Ayinger Weisse, che è una birra di colore chiaro e con un esuberante perlage. Con le sue note di malto, la birra risulta ricca e rotonda già dai primi sorsi. I sentori fruttati (banana e pera williams) e speziati (fenolico, chiodo di garofano) del tipico lievito weizen ad alta fermentazione, sono inconfondibili. Il retrogusto intenso ed un lieve amaro ne completano il profilo. Entusiasmante.

HAMBURGHERIA



PROSCIUTTERIA



AUSTRIA



SCHLEPPE

Il birrificio Schleppe a Klagenfurt coltiva l'artigianato birrario ad altissimo livello da più di 400 anni. Schleppe è conosciuto come birrificio di specialità birrarie ed offre un alto livello di individualità ed arte birraria con passione. Per il gusto dei conoscitori di birra più pretenziosi Schleppe offre una varietà innovativa di birre speciali.

SCHLEPPE BELLE SAISON

CL. 33 5,00



STILE: Belle Saison

GRADAZIONE: 5,4% Vol.

CARATTERISTICHE: Patria di questa birra particolare è la regione belga della Vallonia, alla quale la "Belle Saison" deve anche il suo animale araldico pennuto. Nei tempi passati, infatti, queste birre venivano prodotte d'inverno nelle fattorie per essere poi consumate dai vangatori stagionali (i saisonniers, appunto) durante i mesi estivi.

Con il suo colore chiaro e dorato la torbida "Belle Saison" si presenta con una schiuma particolarmente fine e con delicati aromi fruttati di banane che si fondono insieme alle note leggermente amarognole del luppolo ad un'armonia di sapori fruttati e rinfrescanti. Lo dice già il nome stesso: la Schleppe "Belle Saison" è la birra per la bella stagione

WEIZENBOCK

CL. 33 5,00

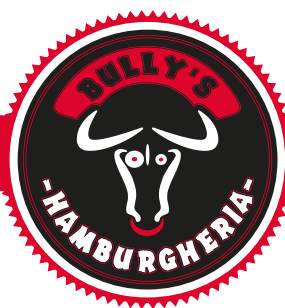


STILE: Weizenbock

GRADAZIONE: 6,9% Vol.

CARATTERISTICHE: La "Schleppe Weizenbock" è assolutamente convincente con il suo colore di miele dorato, la schiuma fine e il profumo intenso di banane mature. Inizialmente forte e robusta, poi una piacevole dolcezza di malto con intense note fruttate, che arrotondano in maniera perfetta il gusto pieno e corposo di questa birra. Grazie ad una gradazione alcolica più alta sorprende con vere esplosioni di sapori.

HAMBURGERIA



PROSCIUTTERIA



BELGIO

Trappistes
Rochefort

BRASSERIE DE ROCHEFORT

Quello di Rochefort è uno dei sei monasteri belgi nei quali si produce la birra trappista, facilmente riconoscibile dal prestigioso marchio di qualità "Authentic Trappist Product" presente sull'etichetta. Queste ottime birre belghe nascono all'interno della brasserie dell'Abbazia cistercense di Notre-Dame de Saint-Rémy, fondata nel 1230 e situata nei pressi della cittadina di Rochefort (provincia di Namur, Vallonia). È dal lontano 1595 che i suoi monaci sono specializzati nella produzione di birre la cui vendita oggi, analogamente a quanto avviene negli altri monasteri trappisti, è finalizzata esclusivamente al sostentamento della comunità monastica, alla manutenzione delle strutture e al finanziamento di progetti a scopi benefici.

ROCHEFORT 6

BOTTIGLIA CL. 33 5,00



GRADO ALCOLICO: 7,5% Vol.

STILE: Trappista Dubbel d'abbazia

CARATTERISTICHE: Moderatamente alcolica, fragranze e sapidità di malto, tostatura, caramello, profumi di frutta secca, toni speziati ed alcolici. Buon corpo e luppolatura moderata. Retrogusto asciutto.

HAMBURGHERIA



PROSCIUTTERIA



BELGIO

DE PROEFBREWERY



De Proef brewery è un birrificio fiammingo fondato nel 1996 da Dirk Naudts e sua moglie Saskia Waerniers. Lo stabilimento si trova nel villaggio di Lochristi, vicino a Gand. Esso opera come birrificio in affitto, producendo varietà di birra per conto di terzi, oltre a produrre le proprie birre. Il birrificio è anche fornito di un centro di ricerca e sviluppo che si concentra sulle tecniche di birrificazione.

Tra le molte birre prodotte abbiamo scelto la Bloemenbier, birra aromatizzata con fiori che si trovano a Lochristi.

BLOEMENBIER

BOTTIGLIA CL. 33 5,00

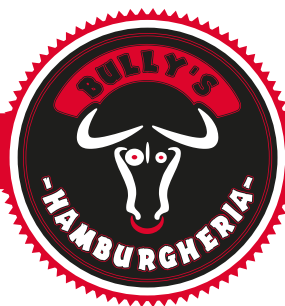


GRADO ALCOLICO: 7,0% Vol.

STILE: Spice / Herb / Vegetable

CARATTERISTICHE: Birra di colore ambrato ricoperta da un'abbondante schiuma ma poco consistente con un profumo ricco e fiorito dagli aromi di malto e di frutta che compaiono con note di caramello, miele, fiori ed albicocca. In bocca questa birra regala una grande dolcezza al palato con sapori fruttati e molto dolci. Si scoprono anche note di pesca, albicocca, pera, delle punte floreali e sapori maltati di caramello. Si percepisce anche una punta di spezie.

HAMBURGERIA



PROSCIUTTERIA

BELGIO

BERTINCHAMPS



Il birrificio Bertinchamps , noto anche come brasserie de la Ferme de Bertinchamps , è un microbirrificio belga a conduzione familiare situato a Gembloux , nella provincia belga di Namur . Produce tre tipi di birra di nome Bertinchamps, che sono una parte riconosciuta della cultura della birra belga. Questo birrificio di famiglia iniziò a produrre birra nel 2013.

Benoît Humblet, che lavorava al birrificio Val-Dieu, è il mastro birraio. L'etichetta della birra mostra semplicemente una grande B (come Bertinchamps, Belgio, Beer o anche Benoît).Le birre prodotte in questo birrificio sono protette dall'etichetta Belgian Beer of Wallonia . Questa protezione è garantita dall'agenzia vallonia per la promozione dell'agricoltura di qualità e Il birrificio produce tre birre vendute in bottiglie che hanno l'insolita capacità di 50 cl, birre di fattoria vecchio stile, malto puro e luppolo, senza spezie o additivi.

BLONDE

BOTTIGLIA CL. 50 7,00



GRADO ALCOLICO: 6,2% Vol.

STILE: Blonde

CARATTERISTICHE: Una birra belga tradizionale e autentica in vecchio stile, puro malto e luppolo, senza spezie o additivi. Un naso floreale di paglia appena tagliata, aromi di cereali grigliati con un pizzico di pepe. Ben equilibrato con un sottile tocco di amarezza alla fine. La schiuma della birra è densa e consistente. Una leggera birra rinfrescante da gustare.

HAMBURGHERIA



PROSCIUTTERIA



BELGIO



HIVER

BOTTIGLIA CL. 50 7,00



GRADO ALCOLICO: 8,0% Vol.

STILE: Hiver

CARATTERISTICHE: Birra artigianale tradizionale, autentica e antica, malto puro e luppolo, infusione di 6 spezie durante la fermentazione, sperperazione a secco con un luppolo neozelandese, alta fermentazione. Una birra liscia e leggermente ambrata, con un tocco caldo e piacevole. Sentori di caramello, spezie e biscotti. Prodotta solo per la stagione invernale.

BRUNE

BOTTIGLIA CL. 33 5,00

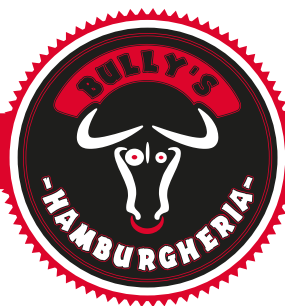


GRADO ALCOLICO: 7,0% Vol.

STILE: Brune

CARATTERISTICHE: Una birra belga tradizionale e autentica in vecchio stile, puro malto e luppolo, senza spezie o additivi. Schiuma di birra nera, cremosa. Ben equilibrato, tocco di caffè con la dolcezza di Moka. Sottile tocco di cioccolato amaro alla fine, con una nota finale asciutta e piacevole..

HAMBURGERIA



PROSCIUTTERIA



INGHILTERRA

MAGIC ROCK BREWING



Ispirato alle tradizioni birrarie locali e alla vivace scena della birra artigianale statunitense, Magic Rock Brewing è il culmine di una passione per la birra che dura da sempre. Richard Burhouse (coadiuvato dal capo fabbricante di birra Stuart Ross) ha avviato il birrificio nel 2011 in un vecchio edificio esterno dell'azienda di famiglia (un importatore di cristalli e doni naturali) a Huddersfield, nello Yorkshire occidentale. La reazione iniziale alle birre ha superato le aspettative e i fantastici primi sei mesi sono culminati nel birrificio che è stato votato secondo miglior nuovo birrificio nel mondo (e 5 volte tra i 100 migliori birrai del mondo) sul sito di rating indipendente RateBeer.com. Per soddisfare la domanda, la capacità è stata aumentata due volte nel primo anno con l'aggiunta di vasi di fermentazione aggiuntivi nell'ottobre 2011 e nel gennaio 2012.

CANNONBALL

LATTINA CL. 33 5,00



GRADO ALCOLICO: 7,4% Vol.

STILE: Indian Pale Ale

CARATTERISTICHE: Cannonball è una birra in stile IPA creata dal birrificio come vuole lo stile. Dal colore ramato, al naso i profumi sono i classici dello stile, si denotano sentori di frutta tropicale e di resina. Al palato l'ingresso è di malto e caramello, con note vegetali ed agrumate che ne determinano la persistenza amara.

HIGH WIRE

LATTINA CL. 33 5,00



GRADO ALCOLICO: 5,0% Vol.

STILE: American Pale Ale

CARATTERISTICHE: Lasciate che le vostre papille gustative si inebriano dello straordinario equilibrio di questa birra dal colore dorato e dal ricco profumo di frutta tropicale. Mentre i sapori di mango e pompelmo si armonizzano con una base maltata e una luppolatura erbacea e resinosa, che termina con un finale amaro.

HAMBURGHERIA



PROSCIUTTERIA



INGHILTERRA



SAMUEL SMITH OLD BREWERY

L'anno di fondazione di questo birrificio indipendente dello Yorkshire, situato nella cittadina di Tadcaster, è il lontano 1758. Anche se più di 250 anni sono passati dalla sua nascita, il birrificio Samuel Smith Old Brewery continua ad usare gli stessi metodi di allora per la produzione delle sue specialità brassicole, portando così avanti una tradizione di antica data. Il birrificio tra l'altro dispone anche di maestranze per la realizzazione in proprio e la riparazione delle botti in rovere utilizzate durante il processo produttivo.

Una curiosità: anche se ormai appare lontanissima l'epoca in cui le birre venivano consegnate su carri trainati da cavalli, il birrificio Samuel Smith Old Brewery continua ad allevare e utilizzare splendidi esemplari da tiro di razza Shire. Questi imponenti cavalli grigi vengono impiegati per consegnare localmente gli ordinativi di birra per ben cinque giorni alla settimana!

INDIAN ALE

BOTTIGLIA CL. 55 7,00

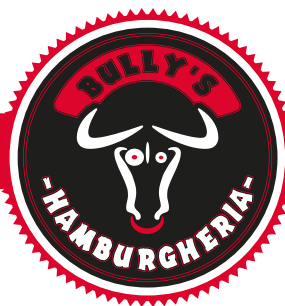


GRADO ALCOLICO: 5,0% Vol.

STILE: Indian Ale

CARATTERISTICHE: Preparata con acqua di pozzo (il pozzo originale dell'Old Brewery, costruito nel 1758, è ancora in uso, con l'acqua dura che viene estratta da 85 piedi sotto terra), il miglior malto d'orzo e una generosa quantità di luppoli aromatici scelti viene fermentata utilizzando la tradizionale procedura delle stone Yorkshire squares per creare una birra complessa dal gusto eccezionale con un'abbondanza di malto e carattere di luppolo fruttato.

HAMBURGERIA



PROSCIUTTERIA



INGHILTERRA

Samuel Smith
The Old Brewery, Eborac. North Yorkshire

ORGANIC PALE ALE

BOTTIGLIA CL. 55 7,00



GRADO ALCOLICO: 5,0% Vol.

STILE: Organic Pale Ale

CARATTERISTICHE: Fermentata utilizzando la tradizionale procedura delle stone Yorkshire squares, presenta, all'occhio, un'intensa tonalità ambrata, di trama pulita e di schiume beige, fini oltre che discretamente abbondanti e persistenti. Il naso è garbato, profondamente british: caramello, biscotto; mela grattugiata, susina e cotogna; frutta secca (noci, nocciola, noce); liquirizia e una curiosa nota boisé. Meno fantasiosa, la bocca fa valere tuttavia valori dimensionali (intensità e persistenza) interessanti: sviluppando una corsa palatale agile, di partenza morbida e di progressione amaricante, fino a una conclusione in cui si ripropongono temi richiamanti le radice e la frutta da guscio.

IMPERIAL STOUT

BOTTIGLIA CL. 35 5,00



GRADO ALCOLICO: 7,0% Vol.

STILE: Imperial Stout

CARATTERISTICHE: Questo particolare tipo di birra è stato originariamente prodotto per resistere agli abusi di spedizione in cattivo tempo alla Russia imperiale. Era uno dei preferiti della nobiltà russa, il cui gusto per il cibo e le bevande migliori era famoso in tutto il mondo. Una miscela ricca e saporita; cioccolato fondente con un naso d'orzo tostato e sapore che è una complessità di malto, luppolo, alcol e lievito.

HAMBURGHERIA



PROSCIUTTERIA



SCOZIA

Mc EWAN'S



McEwan's è un marchio di birra di proprietà della Marston's Brewery . È stato originariamente prodotto dalla Fountain Brewery di William McEwan a Edimburgo , in Scozia.

Si deve ringraziare il padre della fidanzata di Charles Wells se oggi è possibile gustare i prodotti di questa piccola fabbrica di birra artigianale e indipendente. Oggi, dopo 4 generazioni, la fabbrica è ancora a conduzione familiare. Produce birre secondo ricette gelosamente custodite risalenti al 1876 e utilizza l'acqua del pozzo scavato in origine da Charles Wells. La produzione perciò è limitata alla quantità di acqua che viene estratta mediamente in un anno, perchè si crede che la sua eccezionale purezza influisca sul piacevole gusto della birra.

MCEWAN'S SCOTCH ALE

BOTTIGLIA CL. 33 5,00

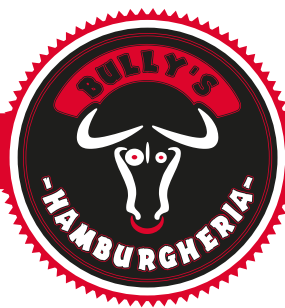


GRADO ALCOLICO: 8,0% Vol.

STILE: Scotch Ale

CARATTERISTICHE: La Mc Ewans Scotch è una Ale doppio malto, prodotta con il metodo dell' alta fermentazione. Filtrata e dal colore marrone scuro presenta una schiuma compatta e resistente. Il gusto è amabile, dove primeggia il sapore del malto mentre il retrogusto presenta sentori di caramello. Di tradizione tipicamente scozzese e per descriverla con il folclore locale, è una birra solo per gente forte, solo per coloro che riescono ad estrarre la spada nella roccia.

HAMBURGERIA



PROSCIUTTERIA



SCOZIA

BREWDOG



Nel 2007 James e Martin hanno dato vita a BrewDog con la missione di rendere le altre persone appassionate alla grande birra artigianale. Nell'aprile del 2007, in una tenuta industriale sperduta nel nord-est della Scozia, BrewDog è arrivato ululando nel mondo.

CLOCKWORK TANGERINE

LATTINA CL. 33 6,00



GRADO ALCOLICO: 4,5% Vol.

STILE: Citrus Session Ipa

CARATTERISTICHE: Vincitrice della Prototype Challenge del 2017, entra a far parte delle Stagionali. Prodotta con aggiunta di mandarino che interviene sul profilo aromatico sia all'olfatto che al gusto in cui si esprime accanto a note dolci di malto che la rendono particolarmente morbida. In chiusura emerge la luppolatura, su toni resinosi e piacevolmente erbacei che rendono la bevuta particolarmente fresca e pulita.