



Menu a cura dello chef Alessio Baracca
Selezione oli in collaborazione con EVO di Eva (Torino)

Storie di terra, di ricordi e radici

Questo non è un menu ma un diario di bordo che racconta un'esperienza di viaggio.

In esso si fondono i ricordi della Sicilia e della Campania, terre di origine dei miei genitori e del Piemonte luogo in cui sono cresciuto.

Questo non è un menu, ma l'odore delle scoperte della mia infanzia trascorsa a metà tra questi luoghi. È il colore degli agrumi, del grano, del rosso tramonto di quelle terre.

È il profumo dei piatti della tradizione cucinati in famiglia, che intervallavano le corse tra gli uliveti senza fine, la sete di scoperta, il senso di libertà, il vento caldo che trasportava gli odori del cibo come un messaggio d'amore per la propria terra.

Questo non è un menu, ma il vento che educa alla ricerca del primitivo, dell'autenticità che ho avuto sempre come metro di esplorazione in Piemonte, nella selezione dei prodotti e dei produttori. Una ricerca fatta di conoscenza e rapporti umani, di cura dei dettagli e di rivisitazione contemporanea, che offrono un'esperienza di degustazione unica nel vostro piatto.

Un menu della minuzia che ci insegna la consapevolezza delle piccole cose che rendono unico il vostro passaggio offrendovi accoglienza e ospitalità.

Passaparola Bottega Contemporanea dal 2021, è parte dell'Alleanza Cuochi e Pizzaioli Slow Food perché crediamo nel cibo, quello "buono, pulito e giusto"; quello del recupero della nostra cultura e delle tecniche tradizionali di produzione che rendono possibile un futuro sostenibile e mantengono viva la nostra tradizione.

SELEZIONATI DA:



Pizzerie eccellenti 50 TOP PIZZA
2023 e 2024



Mastro Artigiano BONGIOVANNI
2023 e 2024



PIEMONTE A TAVOLA
2025



ALLERGENI

Ricordiamo ai nostri clienti di segnalare sempre al Nostro personale di sala eventuali intolleranze e allergie alimentari, anche se la ricetta non presenta il tuo allergene comunicalo sempre al nostro personale di sala, al fine di tutelare la vostra salute,

- | | | | | | |
|-----------|----------------|-----------|------------------|-----------|-------------------------------|
| 1 | GLUTINE | 2 | LATTOSIO | 3 | FRUTTA A GUSCIO |
| 4 | PESCE | 5 | MOLLUSCHI | 6 | CROSTACEI |
| 7 | SESAMO | 8 | SENAPE | 9 | SEDANO |
| 10 | UOVA | 11 | SOIA | 12 | ANIDRIDE
SOLFOROSA |

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI
| COPERTO 2,50 € |

In caso di emissione di fattura, il cliente deve comunicarlo prima del
pagamento



Gin Tonic

BARÒGIN | 12.00 € |
AL BAROLO

Viene da ricettari del VX secolo con i gin a base di vino. Un gin dai sentori fruttati e speziati. Come per il vino ogni bottiglia avrà sfumature differenti.

GIN WOLFOREST | 15.50 € |
ALLA NOCCIOLA DI LANGA

Dal colore giallo ambrato, da uve di moscato piemontese e una quindicina di erbe aromatiche che donano un sorso caloroso e amaricante.

MAeCO' | 17.00 € |
PORTO CASK AGED

Premium aged gin distillato con bacche di ginepro rosa damascena, lavanda di Sale di Sangiovanni, rosmarino salvia e foglie di vite di nebbiolo, basilico e arancio. Invecchiato in botti di porto.

GIN IONICO | 13.00 € |
AI CRISTALLI DI SALE

Gin ai cristalli di sale è una fusion di botaniche siciliane come salvia, rosmarino, mirto, cardamomo, arancia dolce e pompelmo. Un gin caratterizzato dall'aggiunta di acqua dell'Etna microfiltrata con sale marino siciliano.

INSULAE GIN | 13.00 € |
SAPORI MEDITERRANEI

Una fusion di aromi come sesamo di Ispica, carruba di Ragusa, la mandorla di Noto e Pistacchio di Bronte. Il profumo è intenso con note agrumate come il mandarino tardivo ciaculli, l'arancio dolce e amaro di Catania e il limone di Siracusa.

ETNA GIN | 15.00 € |
SPIRITO VULCANICO

Premium dry gin distillato con pragiati caffè dell'Etiopia il pompelmo, il coriandolo e bacche di ginepro. Un perfetto equilibrio tra esotico e mediterraneo.

Vermouth

BORDIGA | 6.00 € |
VERMOUTH DI TORINO

Extra-dry bianco dal colore molto scarico, al sorso è diritto e amaro.

DEL PROFESSORE | 6.00 € |
VERMOUTH DI TORINO SUPERIORE

Dal colore giallo ambrato, da uve di moscato piemontese, e una quindicina di erbe aromatiche che donano un sorso caloroso e amaricante.

CALRO ALBERTO | 6.00 € |
VERMOUTH DI TORINO SUPERIORE

Extra-dry dalla piacevolissima morbidezza da uve di moscato e erbaluce di Caluso DOCG.

AMISTA | 8.00 € |
NIZZA VERMOUTH

Ottenuto da vinacce di Nizza (Barbera).



Menu degustazione

✓ DUE ATTI NEL 1831

Polpette di melanzana violetta palermitana su crema di canestrato siciliano e pomodoro datterino bruciato.

Allergeni | 1 - 2 - 5 - 12 |

BALSAMICO MONTAGNIN

INTERNO: robiola di capra a Km0.

ESTERNO: lardo di suini di Muncalè (Maestro del gusto, macelleria Al Castello), erbe aromatiche e miele di montagna di rododendro 🌸.

Allergeni | 2 |

VERSIONE POP DI UN CLASSICO

Polpette stracotte di guancia di vitello cotte nel vermouth torinese e melograno su crema di castelmango DOP 🌸 e paprika dolce.

Allergeni | 1 - 2 - 7 |

LA TRADIZIONE

Battuta di sottofiletto di fassona piemontese, con fonduta di blu di capra e granella di nocciole Piemonte IGP delle Langhe Bio

Allergeni | 1 - 2 - 3 |

INCANTO ALEVÉ

Ravioles della Val Varaita con toumin dal mel con crema di zucca mantovana, chips di guanciale di Norcia DOP e crumble di amaretto.

Allergeni | 1 - 2 - 3 - 12 |

PURPUREO DI CERVO

Stracotto di cervo al nero d'Avola DOC su purea di patata viola.

Allergeni | 2 - 9 - 12 |

55,00 €

PERCORSI VINO

3 calici di vino da assaporare insieme alle portate del menù degustazione.

20,00 €

Il Menu è applicabile tutte le sere (Sabato escluso).
Tutti i componenti del tavolo devono aderire al menu.

Il coperto e acqua sono inclusi, le bevande e il caffè non sono inclusi nel prezzo.



Sushi Piemontese

BALSAMICO MONTAGNIN

| 13.50 € |

INTERNO: robiola di capra a Km0.

ESTERNO: lardo di suini di Muncalè (Maestro del gusto, macelleria Al Castello), erbe aromatiche e miele di montagna di rododendro 🍯.

Allergeni | 2 |

BERLICA BARBIS

| 14.50 € |

INTERNO: sfilacci di guancia di vitello stracotta nel vermuth torinese e melograno.

ESTERNO: panato nel panko giapponese, ricotta vaccina a km0 e demi-glacé al cioccolato di modica IGP.

Allergeni | 1 - 2 - 3 - 9 - 12 |

PARLA PA !!! 2.5

| 15.00 € |

INTERNO: blu di pecora e salsiccia tipo Bra.

ESTERNO: cipolla in agrodolce di Giarratana 🍯, e granella di nocciole Piemonte IGP delle Langhe Bio.

Allergeni | 2 - 3 - 12 |

MASLE SICULO

| 14.50 € |

INTERNO: salsiccia tipo Bra.

ESTERNO: battuta a coltello di sottofiletto di fassona piemontese, julienne di melanzane cunzate, pomodoro ciliegino di Pachino semy-dry e maionese alla menta di Pancalieri.

Allergeni | 10 - 12 |

MANGÉ CUN J'ÖJ

| 15.00 € |

INTERNO: zucca mantovana al forno con erbe aromatiche.

ESTERNO: battuta a coltello di sottofiletto di fassona piemontese fonduta di castelmagno DOP 🍯 castagne glassate al miele di sulla 🍯 e profumo di rosmarino.

Allergeni | 2 - 12 |

BOGIA NEN

| 15.00 € |

INTERNO: zuccina croccante.

ESTERNO: panatura croccante al pistacchio, battuta a coltello di sottofiletto di fassona piemontese, fonduta di canestrato siciliano e geleè di fico d'India.

Allergeni | 1 - 2 - 3 |

*Alcune delle proposte di sushi piemontese saranno accompagnate da Nebbiolo d'Alba DOC cotto con erbe aromatiche.



Antipasti

LE POP

VERSIONE POP DI UN CLASSICO

| 13.50 € |

Polpette stracotte di guancia di vitello cotte nel vermuth torinese e melograno su crema di castelmagno DOP 🌻 e paprika dolce.

Allergeni | 1 - 2 - 7 |

COST TO COST

| 14.50 € |

Crocchette di baccalà e patate cunzate, impanate nel panko giapponese su gazpacho ed erbe aromatiche.

Allergeni | 1 - 4 - 12 |

✓ DUE ATTI NEL 1831

| 11.50 € |

Polpette di melanzana violetta palermitana su crema di canestrato siciliano e pomodoro datterino bruciato.

Allergeni | 1 - 2 - 10 |

LA TERRA

LA TRADIZIONE MA MAI TROPPO

| 14.50 € |

Battuta di sottofiletto di fassona piemontese, con uovo pochè croccante, crema di castelmagno DOP 🌻 e funghi plerotus trifolati.

Allergeni | 1 - 2 - 10 |

BE COLOR

| 16.00 € |

Tagliatella di calamaro e tartara di gambero rosso del mediterraneo*, umibudo (uva di mare) e olio al mandarino.

Allergeni | 5 - 6 |

IL MARE

LA CONDIVISIONE

TAGLIERE DELLA BOTTEGA

| 22.00 € |

Lonzino stagionato, galantina (testa in cassetta) e salame in vinaccia (Agrisalumeria Luiset)

Toma maccagn 🌻, castelmagno DOP 🌻 e canestrato siciliano semistagionato.

Marmellata di cipolla di Giarratana 🌻, miele di montagna 🌻 e confettura di nero d'Avola.

Allergeni | 2 - 12 |



Primi Piatti

LA TERRA

INCANTO **ALEVÉ**

| 13.50 € |

Ravioles della Val Varaita con toumin dal mel con crema di zucca mantovana, chips di guanciale di Norcia DOP e crumble di amaretto.

Allergeni | 1 - 2 - 3 - 12 |

TUTTO **FA BRODO**

| 14.50 € |

Tortello gigante home-made ripieno di coniglio e cappone di Morozzo 🌻 al suo consommè chiarificato.

Allergeni | 1 - 2 - 9 - 10 - 12 |

✓ **LA GIOIA** **DELLE MASCHE**

| 14.50 € |

Riso gigante di Vercelli 🌻, crema di blu di capra, miele di castagno BIO e nocciole Piemonte IGP delle Langhe Bio al caramello salato.

Allergeni | 2 - 3 - 12 |

I PLIN **DELL'INCONTRO**

| 14.50 € |

Ravioli del plin ripieni agli arrosti piemontesi con toma maccagn d'alpeggio 🌻 e demi-glace al cioccolato di Modica IGP.

Allergeni | 1 - 2 - 3 - 10 |

II MARE

INCHIOSTRO **SALATO**

| 18.00 € |

Fettuccine con datterino giallo, cozze arborea, nero di seppia, seppie e chips di mango disidratato.

Allergeni | 1 - 5 - 12 |

ROSSO **MEDITERRANEO**

| 18.00 € |

Tagliatella di grano saraceno con bisque di crostacei e pistacchio, tartara di gambero rosso del mediterraneo* e aria di lime.

Allergeni | 1 - 3 - 6 - 8 - 9 - 10 - 12 |



Secondi piatti

LA TERRA

PURPUREO DI CERVO

| 16.50 € |

Stracotto di cervo al nero d'Avola DOC su purea di patata viola.

Allergeni | 2 - 9 - 12 |

OVIS FÒL

| 18.50 € |

Carrè d'agnello con fonduta di blu di capra, crema di zucca mantovana e coulis di lampone.

Allergeni | 2 |

TAGLIATA DI FASSONA

| 21.50 € |

Tagliata di sottofiletto di fassona piemontese con sale maldon e brunoise di verdure in agrodolce.

Allergeni | 9 - 12 |

✓ UN SECONDO VEGETALE

| 14.50 € |

Medaglioni di lenticchie rosse di Ustica 🌻 e ceci della Valle d'Erice e verdure accompagnato da cavolo nero spadellato.

Allergeni | 1 - 2 - 5 |

II MARE

SUGGERZIONI D'ORIENTE

| 18.50 € |

Rana pescatrice panata nel panko giapponese, chutney di peperone, maionese alla menta e sale maldon.

Allergeni | 1 - 4 - 10 |

POLP FICTION

| 22.50 € |

Polpo CBT con crema di fava, fonduta di canestrato siciliano, gelée di peperone agrodolce e cialda di riso in tre cotture al nero di seppia.

Allergeni | 2 - 5 - 11 - 12 |

COMPAGNI DEL GUSTO

✓ PATATE AL FORNO

| 5.50 € |

✓ VERBIVORISTA

| 12.50 € |

Misticanza, tofu affumicato, quinoa bianca, ceci della Valle d' Erice, carota viola, sesamo di Ispica 🌻, ribes rosso e geleè di soia.

Allergeni | 7 - 11 |

✓ VERDURE SPADELLATE

| 6.50 € |



I nostri Impasti

Siamo partiti dalla ricerca delle migliori materie prime territoriali per i nostri impasti.

Per questo utilizziamo farine di primissima scelta del mulino Bongiovanni, sale marino integrale della riserva salina Culcasi di Trapani ed olio extravergine di oliva DOP dei Monti Iblei.

Tutte le aziende selezionate nel nostro menu condividono con noi la passione e il rispetto per il territorio e le tradizioni che da sempre ci contraddistinguono.

GRANO 48

Impasto di farina di grano tenero del mulino Bongiovanni. Seguendo il procedimento indiretto, la pizza lievita naturalmente 48 ore. Presenta un'alta digeribilità e un cornicione fragrante e ben pronunciato.

ANTIQUA INTEGRALE

+1.50 €

Grani piemontesi macinati a pietra del mulino Bongiovanni. Una pizza a km0 lievitata 24 ore naturalmente. Il cornicione risulta non molto pronunciato e croccante.

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO

+1.50 €



Le gastronomiche

Quando la cucina e la pizzeria si uniscono in un connubio speciale.
In questa sezione non si possono applicare variazioni.

LA TRIFULA SOTA 'L ROÙL

| 18.50 € |

FUORI COTTURA: Stracciatella di Gioia del Colle, battuta a coltello di sottofiletto di fassona piemontese, perlage di tartufo nero estivo, porri croccanti e EVO DOP monocultivar Biancolilla (Frantoio Cutrera).

Allergeni | 1 - 2 - 5 |

SABAUDO DI AGRIGENTO

| 20.00 € |

FUORI COTTURA: Stracciatella di Gioia del Colle, lardo di suini di Muncalè (Maestro del gusto, macelleria Al Castello), tartara di gambero rosso del mediterraneo*, battuto di oliva nera siciliana cunzata e EVO DOP monocultivar di taggiasca (Frantoio Armato).

Allergeni | 1 - 2 - 6 - 12 |

STRADE A BAHARIA

| 22.00 € |

FUORI COTTURA: mozzarella di bufala campana DOP affumicata, polpo CBT e scottato, crema di patata violet queen, crema di 'nduja di Spilinga, capuliatu di ciliegino di Pachino, EVO DOP monocultivar Biancolilla (Frantoio Cutrera).

Allergeni | 1 - 2 - 5 - 12 |

Cultura pop

Omaggio alla pizze in stile anni '80 ma con uno sguardo rivolto al presente

LE Istantanee DELLE POLAROID

| 12.00 € |

Passata di pomodoro, mozzarella di bufala DOP, blu di capra, spianata calabra, cipolla di Giarratana in agrodolce 🍷.

Allergeni | 1 - 2 - 12 |

UNA CLASSICA PIZZA DEGLI ANNI '80

| 15.00 € |

Passata di pomodoro.

FUORI COTTURA: misticanza, stracciatella di Gioia del Colle, prosciutto crudo di Cuneo DOP, olive taggiasche, pomodorino datterino e scaglie di Kinara.

Allergeni | 1 - 2 - 12 |



Storie Sabande

Terra di re e di regine, di tradizione culinaria e ricette che si perdono nel tempo.
Una selezione di pizze dove si possono ritrovare prodotti a km0 e di piccoli produttori locali o ricette della tradizione.

✓ FURMACC PIEMONTEIS

| 10.00 € |

Fior di latte, toma maccagn 🍄 e blu del Moncenisio.

FUORI COTTURA: ricotta vaccina a km0.
Allergeni | 1 - 2 |

VA BIN PAREI !!!

| 12.00 € |

Fior di latte e robiola di capra a Km0.

FUORI COTTURA: lardo di suini di Muncalè (Maestro del gusto, macelleria Al Castello) e noci piemontesi.

Allergeni | 1 - 2 |

ASTIGIANO D'ALTURA

| 11.50 € |

Fior di latte, robiola di Roccaverano DOP, cipolla di Giarratana in agrodolce 🍄 e salsiccia di suini di Muncalè (Maestro del gusto, macelleria Al Castello).

Allergeni | 1 - 2 - 12 |

NEH

| 12.00 € |

Passata di pomodoro, fior di latte, salsiccia di suini di Muncalè (Maestro del gusto, macelleria Al Castello) e cavolo nero stufato.

FUORI COTTURA: fonduta di blu di capra.

Allergeni | 1 - 2 |

A LÈ PRÒPI BUN-A

| 12.50 € |

Fior di latte e patate al forno con erbe aromatiche.

FUORI COTTURA: salsiccia tipo Bra, crema di peperone caramellato e scaglie di castelmagno DOP 🍄.

Allergeni | 1 - 2 |

Terra Madre

Le vegetariane contemporanee

✓ TEMPLI DEL SUD

| 10.00 € |

Scarola ripassata, oliva nera siciliana cunzata e patate al forno con erbe aromatiche.

FUORI COTTURA: straciatella di Gioia del Colle.
Allergeni | 1 - 2 |

✓ SAPORI D'AUTUNNO

| 12.00 € |

Mozzarella di bufala campana DOP affumicata, bruinose di zucca mantovana, castagne glassate nel vermuth torinese e melograno e cuor di carciofo.

FUORI COTTURA: scaglie di canestrato siciliano.
Allergeni | 1 - 2 |



Emblema Siciliano

La storia qui fa da padrona, culla di tradizioni e prodotti dal sapore millenario.

- | | | | |
|--|---------|---|---------|
| ✓ TRIBUTO A CATANIA | 10.00 € | DNA IBLEO | 11.50 € |
| Fior di latte.
FUORI COTTURA: ricotta vaccina a km0, crema di datterino bruciato, gelèe di menta e chips di melanzana violetta.
Allergeni 1 - 2 | | Passata di pomodoro, fior di latte e bruinoise di melanzane fritte cunzate alla catanese.
FUORI COTTURA: prosciutto cotto arrosto alle erbe aromatiche e scaglie di ragusano DOP.
Allergeni 1 - 2 | |
| ISOLA DI LAMPEDUSA | 10.00 € | CHE SCIAVURU | 12.50 € |
| Fior di latte.
FUORI COTTURA: alaccia salata di Lampedusa 🌻, e foglie di capperi, datterino giallo semy-dry e origano dell'Etna.
Allergeni 1 - 2 - 12 | | Patè di oliva nera, salsiccia di suini di Muncalè (Maestro del gusto, macelleria I Castello) e cipolla di Giarratana in agrodolce 🌻.
FUORI COTTURA: stracciatella di Gioia del Colle e ciliegino di Pachino semy-dry.
Allergeni 1 - 2 - 12 | |
| AMATRICIANA NORMANNA | 10.00 € | SICILIANO FUORI SEDE | 13.50 € |
| Fior di latte e datterino giallo.
FUORI COTTURA: scaglie di piacentino ennese 🌻 e crumble di guanciale di Norcia DOP.
Allergeni 1 - 2 - 4 - 12 | | CORNICIONE RIPIENO: ricotta vaccina a km0.
INTERNO: mozzarella di bufala affumicata e datterino giallo.
FUORI COTTURA: pesto di pistacchio siciliano e mortadella di suino nero.
Allergeni 1 - 2 - 12 | |



Tradizionalmente

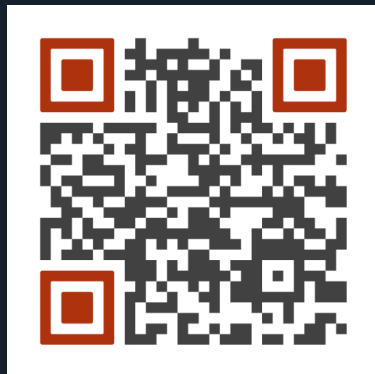
Contemporanee

- ✓ MARGHERITA** | 7.00 € | **COLORI** | 12.00 € |
- Passata di pomodoro, fior di latte e foglie di basilico.
FUORI COTTURA: EVO DOP Monti Iblei.
Allergeni | 1 - 2 |
- NAPUL'È** | 9.00 € |
- Passata di pomodoro, fior di latte, alaccia salata di Lampedusa 🍄 e capperi di Salina 🍄.
FUORI COTTURA: origano dell'Etna.
Allergeni | 1 - 2 - 4 |
- ✓ VERACE** | 9.00 € |
- Passata di pomodoro, mozzarella di bufala DOP e foglie di basilico.
FUORI COTTURA: pomodoro ciliegino di Pachino semi-dry ed EVO DOP Monti Iblei.
Allergeni | 1 - 2 |
- SALSICCIA E FRIARIELLI** | 10.00 € |
- Fior di latte, salsiccia di suini di Muncalè (Maestro del gusto, macelleria Al Castello) friarielli napoletani.
Allergeni | 1 - 2 |
- SOTTO \ BOSCO** | 10.00 € |
- Passata di pomodoro, fior di latte, funghi champignon, salsiccia di suini di Muncalè (Maestro del gusto, macelleria Al Castello) e caciocavallo ragusano DOP.
Allergeni | 1 - 2 - 4 |
- ✓ BURRATA** | 11.00 € |
- Passata di pomodoro.
FUORI COTTURA: burrata di Gioia del Colle e foglie di basilico.
Allergeni | 1 - 2 |
- DELLA TERRA** | 12.00 € |
- Crema di patata violet queen, fior di latte datterino giallo e blu del Moncenisio.
FUORI COTTURA: prosciutto cotto arrosto alle erbe e foglie di basilico.
Allergeni | 1 - 2 - 12 |
- NON CI SONO + LE 1/2 STAGIONI** | 12.00 € |
- Fior di latte, funghi champignon, prosciutto cotto arrosto alle erbe, cuor di carciofo arrostito e olive taggiasche.
FUORI COTTURA: ricotta a km0 e pomodoro ciliegino di Pachino semi-dry.
Allergeni | 1 - 2 - 12 |
- BORBONICO PICCANTE** | 12.50 € |
- Mozzarella di bufala campana DOP affumicata, datterino giallo spianata calabra e cipolla di Giarratana in agrodolce 🍄.
FUORI COTTURA: crema di 'nduja di Spilinga e foglie di basilico.
Allergeni | 1 - 2 |
- COME NELLE VECCHIE RICETTE** | 13.00 € |
- Passata di pomodoro, polpette di fassone piemontese e bruinoise di melanzane fritte cunzate alla catanese.
FUORI COTTURA: stracciatella di Gioia del Colle e foglie di basilico.
Allergeni | 1 - 2 |



Carta dei Vini

La nostra carta vini è sempre in aggiornamento, per questo abbiamo scelto di non aver un menu fisico. Preghiamo i nostri clienti di scansionare il QR Code. I calici vengono cambiati settimanalmente. Chiedete al nostro personale di sala, saranno lieti di raccontarvi i vini selezionati.





Carta delle birre

SOLARAMA 33 CL

7,00 €

BITREX CALIFORNIA

| 6,9 VOL |

California common IPA ambrata ad alta fermentazione; una combinazione di malti inglesi e luppoli americani che donano alla birra un equilibrio tra dolce e amaro. L'alta fermentazione gli conferisce una leggera effervescenza e una consistenza vellutata.

WOW

| 5,8 VOL |

Lager a bassa fermentazione di origine belga. Il colore è rosso rubino con un cappello di schiuma bianca e cremosa.

SAN MICHELE 33 CL

7,00 €

TOSCA

| 6,9 VOL |

Pilsner amara in cui la selezione dei luppoli conferisce un gusto amaro persistente. In questa birra, ispirata al tipico stile cecoslovacco, prevale il gusto e il profumo erbaceo del luppolo Saaz.

TRAVIATA AL MIELE

| 6,2 VOL |

Bionda al miele che riesce ad armonizzare dolce e amaro. Il miele dona sentori floreali tra cui spiccano la nota balsamica del tiglio e il profumo etereo di violetta.

TREEBALE 33 CL

7,00 €

WEIZEN

| 4,5 VOL |

Birra di frumento di colore dorato. Schiuma cremosa, aroma avvolgente con note di banana e sottofondo speziato ed erbaceo. Percezione al palato piena e morbida.

AMERICAN PALE ALE

| 5,5 VOL |

Il contrasto tra gli aromi e i sapori è tipico della tradizione anglosassone. Rossa americana intensa e amara al palato. Al naso note dolci e profumate.



Carta delle bevande

SPAREA
MINERALE NATURALE

| 3.00€ |

MINERALE FRIZZANTE

| 3.00 € |

COCA COLA
COCA COLA

| 3.50 € |

COCA COLA ZERO

| 3.50 € |

CORTESE
GAZZOSA

| 3.50 € |

ARANCIATA

| 3.50 € |

Birre alla spina

MORETTI RICETTA ORINALE | 4,6 VOL |
Colore oro brillante con schiuma candida e molto fine, compatta e persistente. Al naso presenta note di malto e cereali accompagnate da profumi floreali su sfondo di miele d'acacia. In bocca è rotonda, fresca e scorrevole, ottima nel retrogusto.
20cl | 4,50€ | 40cl | 5,50€ |

MORETTI LA ROSSA | 7,2 VOL |
Si presenta nel bicchiere di colore ambrato intenso con riflessi ramati, con schiuma color crema, fine e persistente. Al naso si presenta con aromi di erbe aromatiche, alloro, ginepro, liquirizia e pepe nero, il tutto su uno sfondo caramellato.
20cl | 5,00€ | 40cl | 6,00€ |