



## I NOSTRI IMPASTI SPECIALI

Siamo fermamente convinti che l'unico futuro possibile in campo alimentare sia da ricercare in un passato oramai lontano. Il nostro impegno è farvelo trovare su questa tavola, ogni giorno. Tutti gli impasti Da Tata sono lavorati esclusivamente con farine biologiche prodotte da molini di fiducia, selezioniamo con cura gli ingredienti e preferiamo, quando possibile, la filiera corta o km 0 e le eccellenze stagionali. Per servirvi una pizza di qualità superiore, sotto ogni aspetto.

Gli impasti:



### IL CLASSICO

Questo è l'impasto che ha fatto la storia della nostra pizzeria, tramandato di generazione in generazione dal 1978 a oggi, è unico e particolarmente digeribile grazie a una lunga maturazione, all'uso di sole farine biologiche e del nostro lievito madre. Si presenta sottile e croccante.

Incluso



### SEMI INTEGRALE ALLA MORINGA

Disponibilità limitata dal 21 mar al 20 sett.  
È l'impasto della salute! A base di farina semi integrale e polvere di Moringa Oleifera. Le sue foglie contengono il 25% in peso di proteine, più delle uova, 4 volte la vitamina A delle carote, quasi 8 volte la vitamina C delle arance e il triplo di potassio delle banane. Viene steso a mano perciò la pizza risulta più piccola ma più spessa.

+ € 1,00



### CEREALI 1922

Disponibile dal 21 sett al 20 mar.  
Questo impasto con farina tipo 2 e grani antichi (farro monococco e segale tostata) arricchito con germe di grano, avena e semi di girasole e lino è l'ideale per chi ricerca i sapori di una volta in una pizza sana e nutriente. Viene steso a mano perciò la pizza risulta più piccola ma più spessa.

+ € 1,00



### SENZA GLUTINE

Impasto senza glutine di alta qualità a base di amido di frumento deglutinato e amido di mais. Spesso, molto fragrante e con un buon cornicione.

La pizza risulta più piccola ma più spessa.

(per motivi di lavorazione il prodotto è surgelato)

+ € 4,50

# LE NOSTRE

## PIZZE

<b>AGLIO</b>	Pomodoro, fior di latte, aglio fresco	€ 6,50
<b>ASPARAGI</b>	Pomodoro, fior di latte, asparagi	€ 7,00
<b>AXL ROSE</b>	Pomodoro, fior di latte, tonno, acciughe, olive, capperi, cipolla rossa	€ 9,50
<b>BERSERKER</b>	Pomodoro, fior di latte, salmone, zucchine grigliate, brie	€ 10,00
<b>BETA</b>	Pomodoro, fior di latte, Asiago DOP fresco, asparagi, uova BIO dell'Altopiano, speck	€ 10,00
<b>BRESAOLA</b>	Pomodoro, fior di latte, bresaola	€ 8,00
<b>BRESAOLA RUCOLA GRANA</b>	Pomodoro, fior di latte, bresaola, rucola, scaglie di grana Gran Moravia sel. f.lli Brazzale	€ 9,50
<b>BRIGI</b>	Pomodoro, fior di latte, salamino piccante, mascarpone	€ 8,50
<b>CALZONE</b>	Pomodoro, fior di latte, carciofi, prosciutto cotto alta qualità filiera controllata benessere animale, funghi champignon	€ 9,00
<b>CAPORALE</b>	Pomodoro, fior di latte, speck, noci, mascarpone, carciofi	€ 10,00
<b>CAPRICCIOSA</b>	Pomodoro, fior di latte, carciofi, prosciutto cotto alta qualità filiera controllata benessere animale, funghi champignon	€ 8,50
<b>CARCIOFI</b>	Pomodoro, fior di latte, carciofi	€ 7,00
<b>CIPOLLA</b>	Pomodoro, fior di latte, cipolla rossa	€ 7,00
<b>ESTIVA</b>	Pomodoro, fior di latte, basilico, pomodoro a fette	€ 7,00
<b>FALA</b>	Pomodoro, fior di latte, pancetta stufata, scaglie di grana Gran Moravia sel. f.lli Brazzale, aceto balsamico	€ 9,00
<b>FUNGHI</b>	Pomodoro, fior di latte, funghi champignon	€ 7,00
<b>GAMLA STAN</b>	Pomodoro, fior di latte, salmone, cipolla rossa, patate lesse, Philadelphia	€ 11,00

<b>GARCON</b>	Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo Veneto DOP, stracchino, rucola	€ 9,50
<b>GIANNI</b>	Pomodoro, fior di latte, ricotta affumicata, salsiccia nostrana, peperoni freschi	€ 9,00
<b>GLENDIA</b>	Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo Veneto DOP, mascarpone	€ 9,00
<b>GUSTOSA</b>	Pomodoro, fior di latte, Asiago DOP fresco, funghi mistobosco, pancetta stufata	€ 9,50
<b>HOT</b>	Pomodoro, fior di latte, funghi champignon, formaggi freschi, peperoncino	€ 9,00
<b>INTERBAR</b>	Pomodoro, fiordilatte, sopressa, uova BIO dell'Altopiano, caciotta affumicata Caseificio Pennar, funghi mistobosco, rucola tritata	€ 11,00
<b>KINKARLE</b>	Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, Asiago DOP fresco, grana Gran Moravia sel. f.lli Brazzale, noci	€ 9,00
<b>LEX</b>	Pomodoro, fior di latte, radicchio, pancetta stufata, gorgonzola	€ 9,00
<b>LILEY</b>	Pomodoro, fior di latte, mascarpone, pomodoro a fette	€ 8,00
<b>LUÌ</b>	Pomodoro, fior di latte, speck, Asiago DOP mezzano, funghi porcini	€ 10,50
<b>LUSTATZ LUDJO</b>	Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo Veneto DOP, burrata pugliese, basilico	€ 11,00
<b>MARGHERITA</b>	Pomodoro, fior di latte	€ 5,50
<b>MARTIN</b>	Pomodoro, fior di latte, salsiccia nostrana, rosmarino, patate lesse	€ 8,50
<b>MELANZANE</b>	Pomodoro, fior di latte, melanzane ai ferri	€ 7,00
<b>MILLEGUSTI</b>	Pomodoro, fior di latte, Asiago DOP fresco, cipolla rossa, salamino tritato	€ 9,00
<b>MISTOBOSCO</b>	Pomodoro, fior di latte, funghi misti	€ 7,50
<b>MONTE ZEBIO</b>	Pomodoro, fior di latte, speck, brie, pomodoro a fette	€ 10,00
<b>MOZART</b>	Pomodoro, fior di latte, tonno, melanzane ai ferri, gorgonzola, prosciutto crudo Veneto DOP	€ 11,00
<b>NORDICA</b>	Pomodoro, fior di latte, salmone, mascarpone	€ 9,00
<b>OBA</b>	Pomodoro, fior di latte, salsiccia nostrana, porcini, burrata pugliese	€ 11,00



# LE NOSTRE

## PIZZE

<b>ODEGAR</b>	Pomodoro, fior di latte, Asiago DOP fresco, funghi porcini, sopressa	€ 10,50
<b>PACCA</b>	Pomodoro, fior di latte, pancetta stufata, patate lesse, stracchino	€ 9,50
<b>PARMIGIANA</b>	Pomodoro, fior di latte, grana Gran Moravia sel. f.lli Brazzale, melanzane ai ferri	€ 8,00
<b>PEPERONI</b>	Pomodoro, fior di latte, peperoni freschi	€ 7,00
<b>PILLO</b>	Pomodoro, fior di latte, Asiago DOP fresco, cipolla rossa, funghi porcini, peperoni freschi, salamino tritato	€ 10,00
<b>PORCHETTA</b>	Pomodoro, fior di latte, porchetta trevigiana	€ 7,50
<b>PORCINI</b>	Pomodoro, fior di latte, funghi porcini	€ 8,00
<b>PROSCIUTTO COTTO</b>	Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto alta qualità filiera controllata benessere animale	€ 7,00
<b>PROSCIUTTO CRUDO</b>	Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo Veneto DOP	€ 8,00
<b>PROSCIUTTO FUNGHI</b>	Pomodoro, fior di latte, funghi champignon, prosciutto cotto alta qualità filiera controllata benessere animale	€ 8,00
<b>4 FORMAGGI</b>	Pomodoro, fior di latte, Asiago DOP fresco, gorgonzola, Asiago DOP mezzano	€ 8,50
<b>4 FORMAGGI PORCINI</b>	Pomodoro, fior di latte, Asiago DOP fresco, gorgonzola, Asiago DOP mezzano, funghi porcini	€ 10,00
<b>4 STAGIONI</b>	Pomodoro, fior di latte, carciofi, prosciutto cotto alta qualità filiera controllata benessere animale, funghi champignon	€ 8,50
<b>ROMANA</b>	Pomodoro, fior di latte, acciughe	€ 7,00
<b>RUSTICA</b>	Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla rossa	€ 8,00
<b>SALAMINO</b>	Pomodoro, fior di latte, salamino piccante	€ 7,00
<b>SALSICCIA</b>	Pomodoro, fior di latte, salsiccia nostrana	€ 7,00
<b>SERENISSIMA</b>	Pomodoro, fior di latte, porchetta trevigiana, pomodoro a fette, ricotta affumicata	€ 9,50

<b>SLEGAR</b>	Pomodoro, fior di latte, Asiago DOP fresco, salsiccia nostrana, cipolla rossa, piselli	€ 9,50
<b>SPECK</b>	Pomodoro, fior di latte, speck	€ 7,50
<b>STRACCHINO RUCOLA</b>	Pomodoro, fior di latte, stracchino, rucola	€ 8,00
<b>TADDY #111</b>	Pomodoro, fior di latte, porchetta trevigiana, funghi champignon, grana Gran Moravia sel. f.lli Brazzale	€ 9,50
<b>TATA</b>	Pomodoro, fior di latte, asparagi, uova BIO dell'Altopiano, prosciutto cotto alta qualità filiera controllata benessere animale, funghi champignon	€ 9,50
<b>TONNO</b>	Pomodoro, fior di latte, tonno	€ 7,00
<b>VALHALLA</b>	Pomodoro, fior di latte, salmone, rucola tritata, mascarpone, aceto balsamico	€ 10,00
<b>VERDE SPECK</b>	Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, speck	€ 9,00
<b>VERDURE</b>	Pomodoro, fior di latte, asparagi, cipolla rossa, carciofi, melanzane ai ferri, peperoni freschi, zucchine grigliate	€ 10,00
<b>WÜRSTEL</b>	Pomodoro, fior di latte, würstel	€ 7,00
<b>ZUCCHINE GRANA</b>	Pomodoro, fior di latte, zucchine grigliate, grana Gran Moravia sel. f.lli Brazzale	€ 8,00

## LE PIZZE BIANCHE

<b>ORTIGARA</b>	Fior di latte, grana Gran Moravia sel. f.lli Brazzale, brie, pomodoro a fette	€ 8,50
<b>ROBY</b>	Fior di latte, speck, pere, Asiago DOP vecchio	€ 10,00
<b>SANGA</b>	Fior di latte, pancetta stufata, Asiago DOP mezzano, gorgonzola	€ 9,00
<b>SIGNOR MEG</b>	Fior di latte, pancetta stufata, asiago DOP mezzano	€ 8,00
<b>NOCCIOLATA</b>	Focaccia con Nocciolata Rigoni di Asiago	€ 8,00

Aggiunte + € 1,00 - 6,00

Mozzarella di bufala + € 3,00

Burrata pugliese + € 3,50

Doppia pasta + € 2,00

Battuta + € 5,00 - 6,00

Coperto € 1,50 / Asporto € 0,50

# CREA LA TUA INSALATA

La soluzione ideale per un pasto leggero e fresco.  
Scegli gli ingredienti che preferisci e noi faremo il resto.

Cosa ti va di aggiungere all'insalata?



Mozzarella fior  
di latte a cubetti



Olive  
nere e verdi



Noci



Pomodoro  
a fette



Pomodorini  
datterini



Tonno



Salmone



Mais



Zucchine  
grigliate



Grana Gran  
Moravia sel. f.lli  
Brazzale

A seconda degli ingredienti

da 6 a 12 €

Per informazioni su sostanze e allergeni consultare la documentazione  
fornita, su richiesta, dal personale.

## TOAST E PANINI

### PIATTI FREDDI

Affettati misti	€ 10,00
Affettati misti e formaggio Asiago di diverse stagionature	€ 13,00

### TOAST NORMALE

Prosciutto cotto, Asiago fresco DOP	€ 5,00
-------------------------------------	--------

### TOAST FARCITO

Prosciutto cotto, Asiago fresco DOP, funghi champignon, maionese	€ 6,00
--	--------

### PANINI

Affettati misti o formaggi	€ 3,00/5,00
----------------------------	-------------

## DOLCI

Brioche	€ 1,80
Dolci della casa (a fetta)	€ 4,00/5,00
Tartufo	€ 4,00
Tartufo affogato al caffè	€ 5,00
Tartufo affogato al liquore	€ 6,00

## CAFFÈ E "CALDI"

Caffè	€ 1,20
Caffè macchiato	€ 1,40
Macchiato	€ 1,50
Ginseng	€ 1,50
Caffè d'orzo	€ 1,40
Decaffeinato	€ 1,40
Caffè corretto	€ 1,70
Cappuccino	€ 1,80
Latte caldo	€ 1,00
Latte macchiato	€ 2,00
Tè caldo	€ 2,50
Cioccolata	€ 3,00
Cioccolata con panna	€ 3,50
Punch	€ 3,00
Vin brulé	€ 2,50
Bombardino	€ 3,50
Bombardino con panna	€ 4,00

## BIBITE ALLA SPINA E CALICI DI VINO

### COCA COLA

Piccola	€ 2,50
Media	€ 5,00

### BIRRA PAULANER BIONDA O ROSSA

Piccola	€ 3,00
Media	€ 5,00
Litro	€ 9,00
Giraffa da 3 lt	€ 27,00

### VINO (bianco Verduzzo - rosso Cabernet)

1/4 lt	€ 3,00
1/2 lt	€ 6,00
1 lt	€ 12,00

### CALICI DI VINO

Calice Cabernet (bottiglia)	€ 1,50
Calice Verduzzo (spina)	€ 1,50
Calice Prosecco Borgo Fedele	€ 2,50

## BIBITE IN LATTINA

Tè pesca o limone	€ 3,00
Coca-Cola	€ 3,00
Fanta	€ 3,00
Chinotto	€ 3,00
Lemonsoda	€ 3,00
Acqua Brillante	€ 3,00

## BIBITE IN BOTTIGLIA

Gingerino e Crodino	€ 3,00
Succhi di frutta	€ 3,00

### ACQUA

Acqua Recoaro Vanity 0,50 lt	€ 2,00
------------------------------	--------

### SPRITZ

Spritz liscio	€ 2,50
Spritz Aperol/Campari	€ 3,50

### AMARI E DISTILLATI

da 3 a 12 €

PER GLI AMARI E LE GRAPPE RICHIEDI L'APPOSITO MENÙ

# COCKTAIL

Perfetti per spezzare l'attesa e fare un aperitivo.



## TANQUERAY TONIC

Tanqueray, tonica Fever-Tree  
€ 7



## AMERICANO

Campari, Martini Rosso, seltz  
€ 7



## RUM & COLA

Coca-Cola, Kraken Black Spiced  
€ 7



## PESQUITO

Keglevich pesca, Lemonsoda  
€ 6



## RANCH WATER

Tequila Olmeca Altos,  
acqua frizzante, succo di lime  
€ 6

# CARTA VINI

Chi ha deciso che non si può abbinare la pizza a del buon vino?  
Ecco la nostra selezione di bottiglie.

## Prosecco Valdobbiadene Prato Scuro Brut DOCG

Colesel - 12% vol - € 18,00

Nelle colline di Valdobbiadene, caratterizzate da clima ventilato e soleggiato costantemente, data l'esposizione a sud, cresce e maturano le uve vocate alla produzione del Valdobbiadene DOCG Brut, lo spumante con l'espressione più classica e rispettosa della tradizione. Basso contenuto zuccherino, 9gr/L che lo rendono piacevole alla bevuta e intensamente profumato con aromi di frutta verde, ottimo per un brindisi pre pasto e grande accompagnamento al cibo. Perlage fine e persistente.

## Trento Millesimato Brut - Azienda Agricola Revi - 12,5% vol - € 30,00

L'Azienda Agricola Revi nasce ad Aldeno dalla visione di Paolo Malfer nel 1982, dopo gli studi a San Michele all'Adige, animato dalla voglia di scoprire e sperimentare sognando di produrre un giorno uno spumante comparabile allo Champagne. Cuvée composta da Chardonnay e Pinot Nero; trenta mesi di permanenza sui lieviti che assicurano una beva rotonda e avvolgente senza rinunciare alla profondità.

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Olfatto di forte personalità, continua anche al palato ed è caratterizzato da note di pane tostato frutta a polpa gialla, scorza di arancia ed erbe aromatiche. Il palato evidenzia buona ricchezza e pomposità, quasi cremoso all'ingresso.

## Soave classico DOC - Vigneti Villabella - 12,5% vol - € 13,00

I vigneti sono situati nella zona storica dei comuni di Soave e Monte d'Alpone, a nord-est di Verona su suolo vulcanico. Le uve utilizzate sono Garganega in prevalenza, con piccolo saldo di Trebbiano. Profilo aromatico preciso e tipico con note di mela Golden, pesca, melone, erba limonella e fiori d'acacia. Gusto rigoroso, scattante, cadenzato da ritorni minerali e agrumati.

## Valpolicella classico DOC - Rubinelli Vajol - 12,5% vol - € 17,00

È un vino giovane, di grande freschezza, scarico di colore come un Pinot nero. Olfatto di appeal immediato, intessuto di mirtilli rossi succosi, ciliegie, more, violette. Ingresso nel palato fresco e minerale, dai tannini sottili ed eleganti, beva fresca e accattivante senza rinunciare alla complessità. È il vino che voleva il nonno, quella zona, quella vigna, quell'espressione di Valpolicella, semplice e pulito.

## Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC

Vigneti Villabella - 14% vol - € 25,00

Corvina, Rondinella e Corvinone son le uve coltivate a Fumane nella zona classica. Il vino viene messo a contatto con le vinacce dell'Amarone, ancora cariche di zuccheri e aromi. Matura in botti grandi di rovere di Slavonia per 18 mesi. Al fruttato tipico dei vini della Valpolicella si sommano gli aromi maturi di confettura, spezie e sentori balsamici.

# LE BIRRE IN BOTTIGLIA

## BIRRA CIMBRA TRÜBE (NON FILTRATA)

Si contraddistingue in particolare per il suo aspetto torbido naturale che consente di mantenere intatto tutto il suo sapore.

Il lievito residuo è perfettamente legato nel carattere complessivo pieno della birra senza farle perdere il desiderato aroma iniziale di lievito al palato e al naso. Come per tutte le specialità di Birra Cimbra, l'acqua dolce utilizzata proviene dalle sorgenti montane di una zona protetta che si trova proprio di fronte al birrifico. La Trübe è OGM free, non pastorizzata e quindi completamente naturale. Dato il basso grado di saturazione, ha un retrogusto molto pieno e amabile.

%	lt	€
4,8	0,33	4,00

## AUGUSTINER BRÄU LAGERBIER HELL

Tipica della Baviera, è una Helles Lager monacense. Di colore giallo pallidissimo quando viene versata in un bicchiere, è sormontata da una sottile spuma bianca che sprigiona aromi finissimi di malto, luppolo, spezie e frutta. Leggera e delicata al palato, ha sapori di limone, malto, cereali, fiori, spezie e luppolo. Acquosa al palato, possiede un bellissimo equilibrio, che porta a un finale sottilmente amarognolo.

%	lt	€
5,2	0,50	6,00

## HACKER-PSCHORR HEFE WEISSE

Birra di frumento torbida naturale dal colore dorato e con un delicato sapore di lievito, ad alta fermentazione. Sono evidenti i sentori di frutta matura come la banana e una leggera speziatura di chiodi di garofano. È l'ideale compagna delle calde estati da abbinare a tutte le pizze e focacce essendo anch'esse prodotte con il grano.

%	lt	€
5,5	0,50	5,00

## HACKER-PSCHORR KELLER 1417 NON FILTRATA

Si tratta di una specialità non filtrata di colore dorato, prodotta seguendo l'antica tradizione in cui la birra dev'essere fatta maturare lentamente nelle cantine (Keller). Dopo un tempo di fermentazione molto lungo, la birra mantiene al suo interno ricche vitamine del lievito e un'elevata percentuale di minerali.

%	lt	€
5,5	0,50	5,00

## FORST ZERO - ANALCOLICA

Caratterizzata da piacevoli note di luppolo, questa birra ha un gusto pieno e bilanciato. Una birra corposa, nonostante lo 0% di grado alcolico. Vivace e dissetante, FORST 0,0% è la birra ideale per un consumo responsabile e uno stile di vita consapevole. La sua freschezza rigenerante permette di godersi a fondo ogni momento della giornata.

%	lt	€
0,0	0,33	4,00

# LE BIRRE ARTIGIANALI

## ITALIANE

### BIRRA MASTINO CANGRANDE HELLES

La Cangrande è l'elegante interpretazione di una Helles bavarese lievemente luppolata. Birra dal colore dorato con profumi erbacei e di miele d'acacia. Fresca, piacevolmente secca e decisamente beverina.

%	lt	€
4,8	0,33	6,00

### BIRRIFICIO LA BUTTIGA BORGATA (BITTER)

Interessante equilibrio tra dolce e amaro. Borgata è intensa nelle sue note di malto, ma ancor più in quelle dei luppoli nobili utilizzati.

Questa birra, caratterizzata dal corpo pieno e da gradevoli note di caramello, viene bilanciata da toni freschi ed erbacei, rimanendo così estremamente beverina.

%	lt	€
4,2	0,33	6,00

### BIRRA MASTINO 1291 PILS

La 1291 è una Bohemian Pils a bassa fermentazione, prodotta con la tecnica della devozione a tre tempore. Al naso fresca e floreale, in bocca il corpo medio, dato dal particolare metodo di produzione, lascia subito spazio all'aromaticità dei luppoli Tettanager e Mittelfruh.

%	lt	€
4,9	0,33	6,00

### AZIENDA AGRICOLA BISELE SETTE TESTE

È una birra artigianale di puro malto, unica perché nasce dalle materie prime del nostro Altopiano: l'acqua della Val Renzola, l'orzo e i luppoli coltivati dall'azienda agricola Bisele a Canove e Gallio.

È una birra ricca di profumi freschi e armonici, dal colore giallo oro leggermente ambrato, opalescente perché non filtrata. Ha un gusto pieno frutto di un'attenta e paziente fermentazione.

%	lt	€
5,0	0,33	6,00

**BIRRIFICIO BRÜTON**  
**BRUTON**  
(SENZA GLUTINE)

Bruton di Brütön è l'icona del birrifico, definita appunto "la" birra. Si tratta di birra chiara e limpida, di basso tenore alcolico, da bere in ogni momento, che ti disseta, che non basta mai! Presenta aromi erbaceo-floreali tipici delle varietà nobili dei luppoli tedeschi, con un corpo leggero e un aroma delicato che la rendono una birra piacevolmente beverina.

%	lt	€
5,5	0,33	6,00

**BIRRIFICIO**  
**CANEDIQUERRA**  
**AMERICAN IPA**

American IPA in stile anglosassone di color ambrato, caratterizzata dallo spiccato aroma fruttato e resinoso tipico dei luppoli nordamericani impiegati sia nelle differenti fasi della cottura che in sede di dry hopping. L'elevato livello di amaro, bilanciato dal corpo leggermente maltato, non ne pregiudica una certa freschezza al palato.

%	lt	€
6,7	0,33	6,00

**BIRRIFICIO**  
**CA' DEL BRADO**  
(BIRRE ACIDE)  
**ZENA WILD GOSE**

Zena è la nostra interpretazione di cantina di una GOSE. Affinamento dai 6 agli 8 mesi in specifiche botti con contaminazione di brettanomyces e batteri lattici, di una birra di frumento con luppolatura nobile tedesca, effettuiamo una speziatura classica di sale (di Cervia) e coriandolo.

%	cl	€
6,4	37,5	12,00

**BIRRIFICIO LA BUTTIGA**  
**RYE 3 IPA**

Elegante color oro antico, buona limpidezza, schiuma bianca e persistente. I luppoli della Yakima Valley donano un primo impatto agrumato ed erbaceo lasciando poi spazio a sentori fruttati e floreali. In bocca l'apertura dolce, cede rapidamente a una secchezza finale e a un lungo e rinfrescante amaro.

%	lt	€
6,2	0,33	6,00

 **CONTINUA**

# LE BIRRE ARTIGIANALI

## ITALIANE

### BIRRIFICIO OTUS AMBRANERA

Birra dalla classica ispirazione britannica, arricchita con avena che la rende particolarmente cremosa e morbida in bocca, conservando i tipici sentori di cacao, caffè e liquirizia. Il corpo avvolgente e i sentori sempre presenti ma equilibrati l'hanno piazzata al secondo posto tra tutte le stout d'Italia a Rimini.

%	lt	€
5,2	0,33	6,00

### BIRRIFICIO BRÜTON BIANCA

Birra chiara, pallida e opalescente, prodotta con ampia percentuale di farro IGP della Garfagnana e frumento. Ha una fresca acidità sottolineata da una delicata speziatura di coriandolo, buccia d'arancia e pepe bianco.

%	lt	€
4,5	0,33	6,00

### BIRRIFICIO BIRRONE PUNTO G

Birra ambrata, decisamente maltosa. Il malto dolce e caratteristico e il retrogusto di luppolo ne fanno una birra particolarmente beverina, morbida al palato e poco gassata. È la preferita dalle donne, non a caso il mastro birraio l'ha dedicata a loro. Indicata per serate di serena sensualità, si abbina ai dessert, ma anche a pizze importanti e formaggi morbidi.

%	lt	€
6,0	0,33	6,00