



Il nostro aperitivo

Tagliere pizza + tris di fritti
Consumazione compresa

15 €

Tris di fritti
Senza consumazione

5 €



La nostra filisofia

Dietro ad ogni pizza c'è un percorso artigianale: le nostre ricette originali sono il frutto di una meticolosa ricerca e di una puntuale operazione di abbinamento di gusti e sapori.

Impasto con farina Oro

Farina con germe di grano vitale. Conserva i suoi principi attivi grazie all'estrazione a freddo e alla macinazione a pietra. Il germe di grano è un grande alleato del benessere.

Impasto con farina Moreschina ricca

E' la farina (multicereali) ideale per chi ama sperimentare, provare aromi e sapori nuovi, alla ricerca del "gusto perfetto"!

+1,50 euro

Le Rosse

MARINARA	Pomodoro, aglio nero, origano	6 euro
MARGHERITA	Pomodoro, mozzarella fiordilatte, basilico in uscita	6 euro
GORGONZOLA ROSSA/BIANCA	Pomodoro, mozzarella fiordilatte, gorgonzola	7 euro
PROSCIUTTO	Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto	7 euro
PROSCIUTTO E FUNGHI	Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, champignon	8 euro
4 STAGIONI	Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, champignon, olive, carciofi	9 euro
CAPRICCIOSA	Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, peperoni, carciofi, olive riviera	9 euro
BISMARK	Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, uovo	8 euro
NAPOLI	Pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe, origano	8 euro
TONNO E CIPOLLE	Pomodoro, mozzarella fiordilatte, tonno, cipolla bianca	7 euro
VEGETARIANA	Pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane, zucchine, peperoni	7 euro
SALAME PICCANTE	Pomodoro, mozzarella fiordilatte, spianata piccante	7 euro
BUFALA	Pomodoro, mozzarella di bufala, origano	8,50 euro
BUFALOTTA	Pomodoro, mozzarella di bufala, salsiccia, porcini	9,50 euro
BUFALINA	Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini gialli, rucola	9 euro
PIZZA DELL'ORTO	Pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane, zucchine, peperoni, cipolla di Tropea, friarielli	9 euro
VALTELLINA	Pomodoro, mozzarella fiordilatte, bresaola, rucola, grana	9 euro
WURSTEL	Pomodoro, mozzarella fiordilatte, wurstel	7 euro
PATATINE	Pomodoro, mozzarella fiordilatte, patatine fritte*	7 euro
SICILIANA	Pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe, capperi, olive riviera, origano	8,50 euro
PARMA	Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo San Daniele, grana a scaglie	9 euro
SOTTOBOSCO	Pomodoro, mozzarella fiordilatte, porcini, noci, speck in uscita	9 euro
CECILIA	Pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia, cipolla rossa di Tropea, fonduta	9 euro
GOLOSA	Pomodoro, salsiccia, friarielli, stracciatella pugliese in uscita	10 euro
SALAME	Pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame felino IGP	7,50 euro
DOLCE CARNOSA	Pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia, cipolla caramellata	9 euro
CALZONE	Mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, pomodoro, origano	8 euro
FREEDOM	Pomodoro, salsiccia, cipolla rossa di Tropea, stracciatella pugliese in uscita	10 euro
NELSON	Pomodoro, salsiccia, 'nduja, basilico, burrata 125 gr. (pugliese) in uscita	11 euro

Impasto base: acqua, farina, olio evo, sale, lievito

Le Bianche

BIANCANEVE	Mozzarella fiordilatte, stracchino	6 euro
4 FORMAGGI	Mozzarella fiordilatte, stracchino, gorgonzola, grana	8 euro
STRACCHINO BIANCA	Stracchino, olio evo	6 euro
PERE NOCI	Mozzarella fiordilatte, gorgonzola, pere, noci	9 euro
BELIN	Stracchino, pesto	8,50 euro
PANNA E SPECK	Mozzarella fiordilatte, panna, speck in uscita	7,50 euro
CARBONARA SBAGLIATA	Mozzarella fiordilatte, bacon, uovo, pecorino, pepe	9 euro
CACIO E PEPE	Mozzarella fiordilatte, cacio, pepe, olio evo	9 euro
ARMA DI TAGGIA	Mozzarella fiordilatte, olive riviera, pomodorini gialli, basilico in uscita	8 euro

Le Speciali

MONTANARINE (pizze fritte)

CLASSICA	Pomodoro, bufala	6 euro
PISTACCHIOSA	Mortadella, stracciatella, granella di pistacchio	7 euro
BELLA LIGURIA	Pesto, stracciatella, basilico	7 euro
BONTÀ	Bufala, friarielli, prosciutto cotto	7 euro
LA GIAN	Pomodoro, bufala, aglio nero, origano	7 euro
ESTATE	Pomodoro, stracciatella pugliese, rucola, glassa balsamica	7 euro

FOCACCE

FOCACCIA AL FORMAGGIO	Stracchino, olio	8 euro
FOCACCIA PIZZATA	Stracchino, olive riviera, acciughe, capperi, origano	9 euro
FOCACCIA AL PESTO	Stracchino, pesto	9 euro
FOCACCIA AL COTTO	Stracchino, prosciutto cotto	9 euro

Impasto base: acqua, farina, olio evo, sale, lievito

Le Gourmet

NADIA Vellutata di patate viola*, mozzarella fiordilatte, crocchettone, pancetta, pomodorini gialli, basilico	13,50 euro
MAESTOSA Mozzarella fiordilatte, guanciale, patate al forno, aglio nero, rosmarino	12 euro
EMOZIONE Mozzarella fiordilatte, coppa, pomodori secchi, stracciatella pugliese in uscita, basilico	12,50 euro
LA MARINATA Pomodoro, acciughe, aglio nero, prosciutto cotto e stracciatella pugliese in uscita	11 euro
TRENINO Mozzarella fiordilatte, mortadella, crocchettone artigianale, granella di pistacchio, burrata pugliese 125 gr. in uscita	12,50 euro
NICOLÒ Salmone e stracciatella in uscita, rucola al centro, glassa balsamica	14,50 euro
PRIMAVERA Pomodoro, prosciutto cotto in uscita, gocce di pesto, ricotta, pomodorini gialli, basilico	13 euro
VOGLIA DI MARE Vellutata di patate viola*, gamberone*, pomodorini gialli, burrata pugliese 125 gr., glassa balsamica	15,50 euro
PORCHETTAZZA Pomodoro, mozzarella fiordilatte, porchetta, provola affumicata, cipollotto di Tropea	10 euro
LIBIDINE Pomodoro, mozzarella fiordilatte, polpette*, basilico, grana in uscita	11,50 euro
RE CARLO Mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo, marmellata di fichi, stracciatella	14 euro
ROAST BEEF Mozzarella fiordilatte, roast beef, grana, olio tartufato/tartufo fresco se di stagione	15 euro/18 euro



Impasto base: acqua, farina, olio evo, sale, lievito

I Taglieri

Salumi e formaggi 12 euro

*Crudo di Parma, Speck affumicato, Porchetta, Salame Felino,
Brie e Bufala campana serviti con Mix di confetture*

Sfizioso 16 euro

*Mortadella, Bresaola, Lardo di Arnad, Manzo affumicato e
Stracciatella pugliese serviti con Granella di pistacchio, Rucola,
Miele di acacia*

Stagionato 13 euro

*Pecorino al pesto, Grana Padano, Bleu d'Aoste,
Caprino di Fauglia e Blu di capra serviti con Confettura alla fragola e
Cipolla caramellata all'aceto balsamico*

Fresco latte 13 euro

*Burrata pugliese, Brie Cremiere, Formaggio di Fossa,
Toma formaggella e Fontina valdostana Dop
serviti con Confettura di arancia e zenzero e Miele di acacia*

Mare 20 euro

*Salame affumicato, Carpaccio di tonno e
Stracciatella pugliese serviti con Rucola
e Glassa di aceto balsamico*

I dolci della casa

RICHIEDI AL PERSONALE I DOLCI DEL GIORNO

6,00 euro

Gli amari del territorio

ANDREA BRUZZONE

4,00 euro

U REGANISSE Infuso ottenuto da infusione di liquirizia.

U BAXEICO Infuso ottenuto da foglie di basilico di Prà.

AMARETTO DI S. MARTA Infuso ottenuto da mandorle tostate.

LALLA LUISA Infuso ottenuto dalle foglie di Erba Luisa coltivata in Val Polcevera.

ZENA IN UN PETALO Infuso ottenuto dai petali di rosa con presidio Slow Food della Valle Scrivia.

U PERNAMBUCCO Infuso ottenuto dalle bucce di arance Pernambuco di Finale Ligure.

IL RONCHESE Infuso ottenuto da chicchi di caffè tostati a legna.

*Si informa la Spett.le clientela di informare il personale di qualsiasi tipo di intolleranza o allergia prima di effettuare qualsiasi ordine.

GLUTINE
CROSTACEI
UOVA
PESCE
ARACHIDI
SOIA
LATTE
FRUTTA A GUSCIO
SEDANO
SENAPE
SESAMO
LUPINI
MOLLUSCHI
ANIDRIDE SOLFOROSA





Le Birre alla Spina

KOZEL LAGER

Kozel Lager è una premium della tradizione ceca dal gusto ricco e morbido con un delicato aroma di malto e luppolo. Il risultato è un gusto bilanciato e un piacevole aroma.

Colore: chiaro - Gradazione: 4,6% Vol. - Tipologia: Lager

30 cl. 4 euro - 50 cl. 6 euro

ST. BENOIT BLANCHE

Biondo chiaro ma luminoso, con evidenti sfumature biancastre. Al naso si notano aromi fantastici con sentori di spezie agrumate, mentre al palato il gusto è dolcemente fruttato e morbido con dolci note speziate di coriandolo e arancia.

Colore: biondo - Gradazione: 5% Vol. - Tipologia: Blanche

30 cl. 5 euro - 50 cl. 7 euro

ST. BENOIT AMBREE

La note fruttate derivanti dalla sua alta fermentazione si fondono armoniosamente con la nota dominante di liquirizia e caramello. Il retrogusto amaro è il prodotto di una complessa alchimia tra malti particolari e luppoli pregiati che conferiscono una nota tipica di cioccolato.

Colore: ambrato - Gradazione: 5,9% Vol. - Tipologia: Belgian Ale

30 cl. 5 euro

A Rotazione



Stile: IPA
Grado alcolico: 6,6%
Colore: ambrato
Formato: 33 cl.

Un viaggio tra vecchio e nuovo mondo, tra malti caramellati e amaro deciso. Oltreoceano andata e ritorno. Vetra IPA è un viaggio esotico immancabile in una tap list o nel frigo di casa. Pronti a salpare!

40 cl. 5 euro



Le Birre in Bottiglia

BALADIN ISAAC

5 euro

Una Blanche di color giallo paglierino, leggermente velata ed opalescente con schiuma fine e moderata, che al naso esprime subito piacevoli note agrumate e una delicata speziatura che sale a mano a mano che la birra acquista calore. Si presenta poi, al palato, con una piacevole armonia di cereali ed agrumi che si compenetrano fondendosi, in seguito, in un delicato equilibrio floreale e speziato. Gradazione: 5% Vol. - Tipologia: Blanche - Formato: 33 cl.

BALADIN SUPER BITTER 5 euro

È una birra ambrata con schiuma persistente di colore nocciola chiaro. Profumi fruttati e caldi giungono immediati al naso, fondendosi armonicamente con le delicate note erbacee e agrumate del luppolo, che ritroviamo in bocca anche nel momento della degustazione insieme ai sentori di cereale presenti sin dal primo sorso. Gradazione: 8% Vol. - Tipologia: Belgian Strong Amber Ale - Formato: 33 cl.

BALADIN L'IPPA

5 euro

Malto d'orzo dei campi Baladin e luppolo del luppolito Baladin: così viene prodotta questa IPA 100% italiana. Sentori agrumati di mandarino, uniti a note di mango e melone. Beverina e dall'equilibrata amaricatura. Gradazione: 5,5% Vol. - Tipologia: IPA all'italiana - Formato: 33 cl.

BALADIN NAZIONALE 5 euro

Di colore giallo intenso, questa birra si presenta con una delicatissima velatura e una schiuma bianca e fine di buona persistenza. Le sue note di camomilla e agrumi, in equilibrio con l'amaro delicato del luppolo italiano - raccolto dai luppoliti di proprietà e coltivati direttamente dal Birrificio Baladin - la rendono semplicemente complessa. Una birra pulita e beverina. Gradazione: 6,5% Vol. - Tipologia: Blonde Ale - Formato: 33 cl.

BALADIN ROCK'N'ROLL 5 euro

Una birra dalla schiuma bianca e fine di lunga persistenza, Rock'n'Roll si presenta di color giallo carico con una lieve velatura omogenea. Al naso le prime note pepate si aprono poi ad una leggera speziatura che porta a scoprire i sentori di cereale in un'equilibrata armonia tra freschezza e calore. Gradazione: 7,5% Vol. - Tipologia: American Pale Ale - Formato: 33 cl.



Renton

IL BIRRIFICIO

Il Birrificio Pergolese nasce a Pergola (PU) nel 2007 e con il suo impianto da un ettolitro è stato, per anni, uno dei micro birrifici più piccoli d'Italia. L'idea alla base del progetto è sempre stata quella di voler ritrovare in bicchiere quello che avremmo voluto bere noi per primi.

Quest'idea ci ha guidato nel tempo spingendoci ad affinare le nostre tecniche produttive, a mettere a punto ricette originali, a selezionare con cura le materie prime, avendo sempre chiara la volontà di realizzare la birra pensata e desiderata, sia che fosse di formulazione del tutto originale oppure aderente ad uno stile, personalizzato o liberamente interpretato.

Nel 2014 il Birrificio Pergolese diventa Birrificio RentOn.

Nel 2014 infatti i tre soci Andrea, Elia e Giannandrea, decidono di spostare ed ampliare l'impianto di produzione e trovare per Renton una nuova "casa".

Il birrificio si sposta a Fano, valorizzando un'area fino ad allora dismessa, una vecchia officina meccanica a ridosso delle millenarie mura romane, una delle meraviglie architettoniche della Fanum Fortunae.

BOMBAY

Stile: Lager
Grado alcolico: 5,7%
Colore: ambrato carico
Formato: lattina 33 cl.

Birra dal colore ambrato carico, schiuma compatta e cremosa. Molto equilibrata, con sentori dolci di malto e di tostato. Aromi di frutta secca e rossa, cioccolato, caffè. Gusto dolce in entrata che lascia poi spazio ad un amaro moderato.

JACARANDA

Stile: Indian Pale Ale
Grado alcolico: 6%
Colore: ambrato
Formato: lattina 33 cl.

Colore ambrato intenso, schiuma compatta e persistente. Luppatura australiana che le conferisce un livello aromatico eccezionale, con intensi sentori di agrumi e frutto della passione. L'aggiunta di malti medio tostati dona una rotondità gustativa tutta da scoprire. Dolce in entrata lascia poi spazio all'amaro. Molto equilibrata.

JIMMY PALE

Stile: Session IPA
Grado alcolico: 4,5%
Colore: ambrato
Formato: lattina 33 cl.

Splendido colore aranciato, schiuma compatta e ben persistente. Il basso grado alcolico la rende molto facile da bere. Gusto agrumato, resinoso, erbaceo. Il massiccio utilizzo di luppoli americani conferisce un bel punto di amaro e una forte intensità olfattiva.

Tutte le birre in lattina 5 euro

LOLA

Stile: Italian Saison
Grado alcolico: 5,5%
Colore: dorato
Formato: lattina 33 cl.

Una delle rare birre aromatizzate alla salvia. Amabile in entrata per poi virare sull'amaro, l'aroma delle spezie e del malto riempiono il palato lasciando un intenso e persistente retrogusto. La salvia conferisce un gusto ed una freschezza balsamica fuori dal comune pur mantenendo la linea di un prodotto classico. Forte intensità olfattiva ed alta persistenza gustativa.

SUSI

Stile: German Ale
Grado alcolico: 5,2%
Colore: chiaro
Formato: lattina 33 cl.

Bel colore brillante, moderatamente amara e con sentori dolci di malto. Unisce la facilità di bevuta agli aromi intensi dati dal luppolo tedesco che conferisce note erbacee e di frutta gialla.

TRINI

Stile: Blanche
Grado alcolico: 4,7%
Colore: chiaro opalescente
Formato: lattina 33 cl.

Interpretazione di una classica blanche belga, estiva, gustosa ed estremamente rinfrescante. Facile da bere, sbilanciata sull'agrumato grazie all'utilizzo massiccio di scorza d'arancio amaro calabrese. Lievissima speziatura al coriandolo.

Tutte le birre in lattina 5 euro



BIRRA DELL' EREMO

IL BIRRIFICIO

Produrre birra, buona da bere e di livello.

Questa la vocazione. Conoscenza della materia, voglia di sperimentare e uso consapevole della tecnologia sono gli ingredienti di base. E' il 2012. Enrico e Geltrude iniziano la produzione decisi a dimostrare la loro idea di qualità, quella "oltre l'etichetta". Il bello della birra artigianale per loro sta proprio qui.

E' il birraio che decide quali sono i propri stili, cosa vorrebbe avvicinare ai palati. La loro birra, prima di tutto, vuole essere gustosa. Inizia la ricerca, costante e continua. La materia prima, la migliore che conoscono.

Ricette classiche, cura e tanta passione.

ARIA

Stile: Session IPA
Grado alcolico: 4,6%
Colore: giallo paglierino
Formato: lattina 33 cl.

Color giallo paglierino con una schiuma bianca, fine e persistente. Al naso è un'esplosione di sentori di frutta esotica tra i quali spicca un aroma di mango e ananas. In bocca è secca e asciutta con un ingresso di cereale e un amaro delicato e dissetante.

FIJI

Stile: Double Dry Hopped Pale Ale
Grado alcolico: 5,5%
Colore: arancio
Formato: lattina 33 cl.

Color arancio con schiuma bianca, fine e persistente. Al naso troviamo intense note di frutta esotica, come ananas, mango e passion fruit. In bocca entra morbida con sensazioni fruttate per poi far spazio ad un amaro deciso ma mai invadente. Una Pale Ale creata in chiave moderna.

TUKA

Stile: New England IPA
Grado alcolico: 6,2%
Colore: arancio velato
Formato: lattina 33 cl.

Birra in stile New England IPA caratterizzata dall'utilizzo del lievito Vermont che dona un corpo morbido e aromi fruttati. I poderosi Dry hop di Sabro, Mosaic e Simcoe donano sentori tropicali di ananas e passion fruit con sfumature di cocco, pesca e vaniglia. All'aspetto è decisamente velata color arancio con schiuma bianca e fine. In bocca è vellutata e setosa con un corpo che nasconde ed equilibra il generoso utilizzo di luppoli.

Tutte le birre in lattina 6 euro

YAKI

Stile: Double Dry Hopped IPA
Grado alcolico: 6%
Colore: giallo paglierino
Formato: lattina 33 cl.

Color giallo paglierino e schiuma bianca fine. Al naso l'aroma è intenso e fine con note di frutta esotica come ananas, mango e papaya ed una sensazione di vaniglia. In bocca l'amaro è intenso ma non estremo, con un finale secco e asciutto.

ZOE

Stile: Keller Pils
Grado alcolico: 5,2%
Colore: giallo paglierino
Formato: lattina 33 cl.

Alla vista appare velata di colore giallo paglierino ed una schiuma compatta, fine e di colore bianco. Al naso emergono note erbacee seguite da sentori di cereale e miele. In bocca entra con delicate note di cereale e miele per poi far spazio ad un delicato ma lungo amaro.



ALTAVIA

AGRIBIRRIFICIO

IL BIRRIFICIO

Il Birrificio dell'AltaVia prende il nome dal sentiero che, lungo il crinale, dalle Alpi all'Appennino, percorre tutta la Liguria.

L'avventura comincia nel 2015 quando quattro amici decidono di mettersi alla prova. Scrivono un progetto per partecipare alla prima edizione di ReStartApp di cui si aggiudicano il primo premio e nel febbraio 2015 viene costituita la società che darà vita al primo (e ad oggi unico) birrificio agricolo ligure.

Nel 2016 nasce ufficialmente a Sassello, nell'entroterra savonese, il Birrificio dell'AltaVia Agricola che si pone fin da subito un obiettivo: l'auto-coltivazione di orzo e luppolo.

Nel 2018 AltaVia è stato nominato terzo birrificio emergente nella classifica nazionale di Birraio dell' Anno, dal 2019 sempre nella top 50 dei migliori birrifici italiani stilata da Fermento Birra e da 100 esperti del settore su scala nazionale.



A SPIAGGIA

Birra estiva ispirata alle blanche belghe, molto profumata, fresca ed estremamente bevibile grazie alla bassa gradazione alcolica.

Colore: chiaro - Gradazione: 4,6% Vol. -
Tipologia: Blanche

33 cl. lattina



BADANI

Birra chiara a bassa fermentazione, fresca e dissetante. Il gusto di cereale e crosta di pane della parte maltata si accompagna con sentori erbacei, floreali e una rinfrescante nota luppolata finale.

Colore: chiaro - Gradazione: 5% Vol. -
Tipologia: Pils

33 cl. lattina



CONTAMUSSE

Birra bionda con intense note agrumate e tropicali donate dalle diverse varietà di luppoli americani utilizzate sia in bollitura che in maturazione.

Colore: biondo - Gradazione: 6,6% Vol. -
Tipologia: American IPA

33 cl. lattina



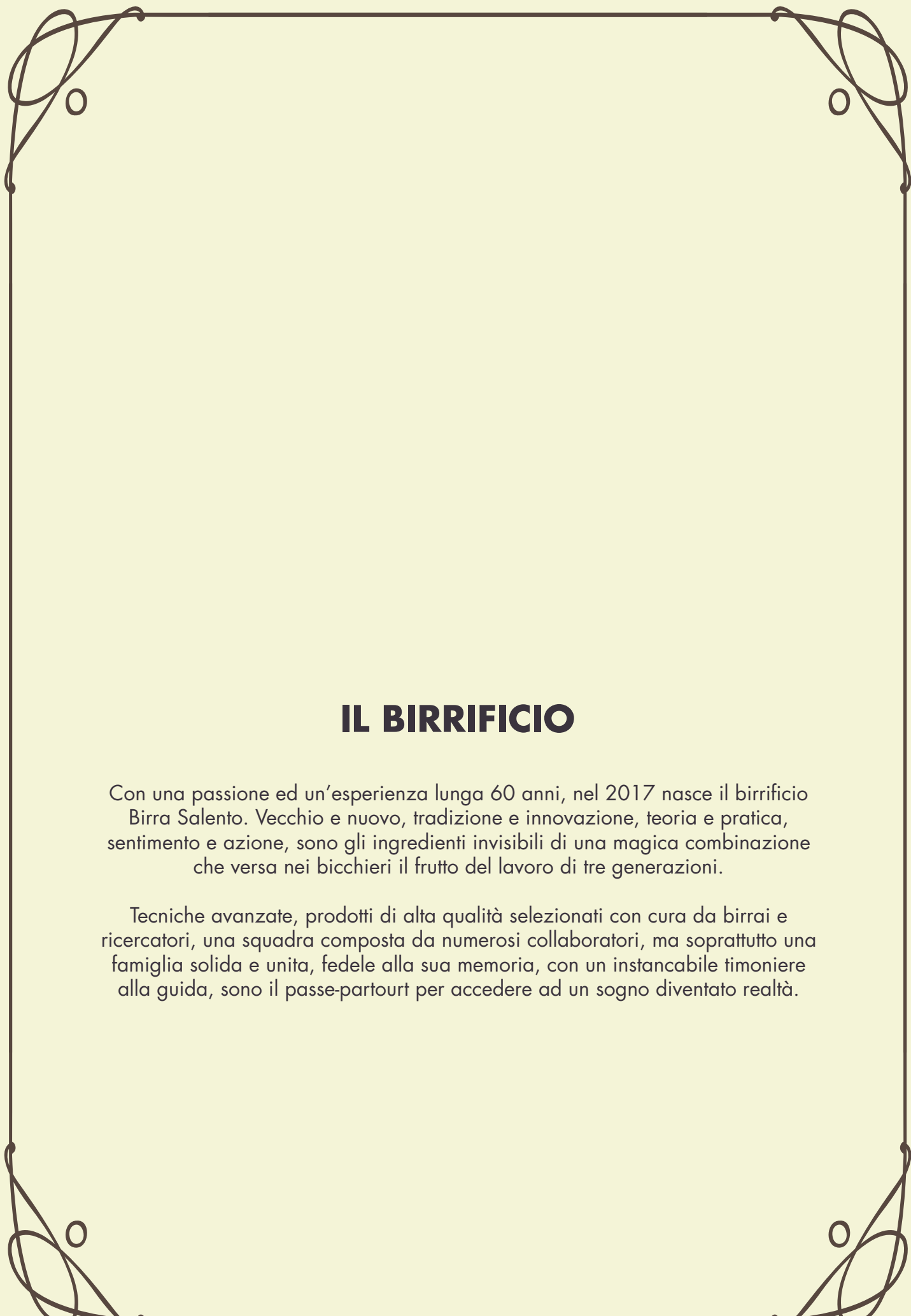
DEIVA

Birra a bassa fermentazione dal colore ambrato, la lunga maturazione a freddo esalta i gusti di caramello e frutta matura regalati dai malti con cui è prodotta.

Colore: ambrato - Gradazione: 7% Vol. -
Tipologia: Bock

33 cl. lattina

Tutte le birre in lattina 5 euro



IL BIRRIFICIO

Con una passione ed un'esperienza lunga 60 anni, nel 2017 nasce il birrificio Birra Salento. Vecchio e nuovo, tradizione e innovazione, teoria e pratica, sentimento e azione, sono gli ingredienti invisibili di una magica combinazione che versa nei bicchieri il frutto del lavoro di tre generazioni.

Tecniche avanzate, prodotti di alta qualità selezionati con cura da birrai e ricercatori, una squadra composta da numerosi collaboratori, ma soprattutto una famiglia solida e unita, fedele alla sua memoria, con un instancabile timoniere alla guida, sono il passe-partout per accedere ad un sogno diventato realtà.



Passione ed Esperienza dal 1963.

6 euro



AGRICOLA

Birra di colore oro chiaro in stile Lager. Bianca schiuma compatta, corpo rotondo e amaro ben bilanciato. Ideale per qualunque momento della giornata.
Gradazione: 5% - Tipologia: Lager - Formato: 33 cl.

AGRICOLA AMBRATA

Birra di origine tedesca con pronunciati toni maltati. Il colore va dall'amburato carico al ramato scuro. Caratterizzata da note di crosta di pane, caramello e frutta secca, prugna sul finale. Strutturata ma facile da bere.
Gradazione: 6,5% - Tipologia: Dunkel - Formato: 33 cl.

FRESCA

Una birra fresca che richiama le birre Blanche di frumento, con schiuma compatta e cremosa, colore opalescente e profumi intensi, regala al palato una freschezza naturale.
Gradazione: 4% - Tipologia: Blanche - Formato: 33 cl.

NUDA E CRUDA

Una birra dal colore dorato in stile Pils Boema, leggera dal gusto pulito. Proverete l'esperienza di gustare una birra unica al mondo!
Gradazione: 4,5% - Tipologia: Pils - Formato: 33 cl.

LAGUNA BEACH

American IPA dal colore dorato, al naso non invadente, al palato un'esplosione di agrumi e frutta esotica. Amaro deciso e rotondo. Equilibrata e stuzzicante.
Gradazione: 6,5% - Tipologia: American IPA - Formato: 33 cl.

I Vini

BIANCHI

MAIA BIO FORTI DEL VENTO - Piemonte 22 euro
Da uve Cortese, alla vista si presenta giallo dorato con riflessi aranciati. Al naso si esprime con un bouquet piacevolmente fruttato di frutta esotica e mele, sentori di erbe balsamiche e note agrumate. Al palato risulta un vino dotato di un'ottima freschezza e buona sapidità.

AN PIOTA BIO FORTI DEL VENTO - Piemonte 24 euro
Vino bianco profondo e originale prodotto in anfora da una lunga macerazione sulle bucce di uve Chardonnay. Al naso richiama note di frutta tropicale, spunti minerali, cenni vegetali e sentori di scorza di agrumi. Il sorso è di grande purezza, ricco e fresco, con una tipica vena minerale.

RAETIA BIANCO - Alto Adige 16 euro
Un bel giallo paglierino, con profumi di mela golden, pera e frutta matura. In bocca apre con un impatto caldo, seguito da una piacevole freschezza e lievi note speziate, per una struttura matura e discretamente persistente.

ROSSI

BARBERA BRICCO GARITTA CASCINA GARITINA - Piemonte 18 euro
Rosso rubino scuro, al naso esprime grande statura ed eleganza grazie ad un profilo olfattivo tutto giocato sul frutto, rosso e maturo, su una certa speziatura e su un'idea di sottobosco. In bocca è particolarmente avvolgente, disponibile, gentile e certamente di grande equilibrio. Chiude sul frutto, ancora maturo, con un finale di media persistenza.

LA VOLPE BIO FORTI DEL VENTO - Piemonte 17 euro
Dolcetto di Ovada, è un rosso tradizionale e rustico dell'Alto Monferrato, prodotto con mano e animo artigianale, vinificato esclusivamente in serbatoi di acciaio e lasciato riposare in bottiglia per un lungo anno. Aromi di frutta fresca sorprendono al primo naso, facendo rivivere ricordi lontani di infanzia.

CHIANTI TORRE ALLE TOLFE - Toscana 24 euro
Colore rosso rubino intenso, brillante. Aroma complesso con caratteristiche di frutti di bosco freschi con un sentore di viola. Acidità moderata e tannini, con il tagliente Sangiovese ammorbidito dalle altre varietà. Buona persistenza con una predominanza di bacche di bosco.

BOLLE

SPUMANTE DI TIMORASSO LUSAREIN EZIO POGGIO - Piemonte 22 euro
Lusarein è uno spumante dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, una spuma leggera con perlage fine persistente, un profumo delicato con sentore di agrumi e note minerali e un gusto sapido, fresco, gradevole con un'ottima acidità ed un leggero retrogusto amarognolo.

Le Bibite

ACQUA 50 cl. 1,50 euro
COCA COLA / COCA COLA ZERO / SPRITE / FANTA 33 cl. vetro 3 euro
ESTATHÈ LIMONE / PESCA 33 cl. vetro 3 euro
CAFFÈ 1,50 euro

IL BIRRIFICIO

"Abbiamo fondato Birrificio Argo nel 2013, unendo le nostre esperienze, competenze e soprattutto la nostra grande passione per la birra artigianale.

Abbiamo viaggiato per il mondo vedendo luoghi meravigliosi, stringendo amicizie forti e visitando i birrifici più interessanti. Scegliere il dirigibile come simbolo del birrificio è stata quindi una decisione naturale, perché rappresenta un modo di viaggiare lento e consapevole, lo stesso modo con cui affrontiamo la nostra vita.

Così come gli Argonauti della mitologia greca che a bordo della nave Argo partirono alla riconquista del Vello d'Oro, noi a bordo del nostro dirigibile esploriamo il mondo alla ricerca di nuovi sapori, stili ed ingredienti."

Veronica e Stefano

AMBERGROUND

Stile: American Amber Lager
Grado alcolico: 5%
Colore: ambrato brillante
Formato: 33 cl.

Amberground è il ponte tra un antico stile europeo e il profumatissimo luppolo americano Cascade. Una birra di grande bevibilità che sprigiona note floreali e di agrumi maturi, bilanciata dalla morbidezza dei malti. Chiude decisa e amara, fedele allo stile American Amber Lager tipico della East Coast.

ARAN

Stile: Irish Stout
Grado alcolico: 4,5%
Colore: scuro
Formato: 33 cl.

La nostra Irish Stout è dedicata alle isole Aran, un luogo estremamente suggestivo dove abbiamo lasciato il cuore. Una birra fedelissima allo stile irlandese originale, di colore scuro impenetrabile e con schiuma compatta e pannosa. Al naso risaltano le note di caffè, orzo tostato, fave di cacao e caramello. In bocca risulta vellutata e complessa, con la dolcezza dei malti a far da protagonista.

HOPPY WAN KENOBI

Stile: American Ipa
Grado alcolico: 7%
Colore: ambrato tenue
Formato: 33 cl.

Un'American IPA con profumi floreali, esotici, speziati e soprattutto agrumati, che chiude con un lungo finale amaro degno delle migliori versioni americane dello storico stile inglese.

TERZO TEMPO

Stile: Cream Ale
Grado alcolico: 4,4%
Colore: giallo brillante
Formato: 33 cl.

Una Cream Ale dall'aspetto brillante, senza fronzoli, dove al naso risaltano le note maltate di orzo e granoturco oltre a un sorprendente bouquet floreale. In bocca è piacevolmente piena e la dolcezza dei malti è perfettamente bilanciata dall'amaro delicato dei luppoli tedeschi.

Tutte le birre in bottiglia 5 euro

MELCHIORI ALPINO

IL SIDRO

Il sidro Melchiori è prodotto esclusivamente con le MELE del Trentino.
È un prodotto vivace, fresco, pieno di storia, simpatico e felice, da gustare in ogni momento della giornata.

Il sidro Alpino è un equilibrato mix di mele intere, dolci e acidule che danno vita ad un nettare meraviglioso.

*Parola di
Lucio Mario*

 **MELCHIORI**
Sidro e Birra