

BEER&WINE

Menu

BIRRE

KLOSTER SCHEYERN WEISSE HELL

Ale di abazia bionda cruda

Gradazione: 5.2°

Litri: 0,5 l

Fermentazione: Alta

Punto d'amaro: 12 IBU

Origine: Baviera (Germania)

Aroma di lieviti, pane fresco, fruttato e leggeri sentori speziati.
Gusto dolce, leggermente acidula, con note fruttate di banana.

6

KLOSTER SCHEYERN GOLD HELL

Lager di abazia bionda cruda

Gradazione: 5.4°

Litri: 0,5 l

Fermentazione: Bassa

Punto d'amaro: 18 IBU

Origine: Baviera (Germania)

Aroma di malti e lieviti freschi, crosta di pane, con sentori di frutta e miele di acacia.
Gusto dolce, pieno, pulito, con note maltate, frutta e spezie.

6

KLOSTER SCHEYERN POCULATOR

Dunkel di abazia scura cruda

Gradazione: 7.4°

Litri: 0,5 l

Fermentazione: Bassa

Punto d'amaro: 18 IBU

Origine: Baviera (Germania)

Aromi intensi, complessi, con note tostate e fruttate, polvere di caffè cioccolato.
Gusto ricco, frutta rossa sotto spirito con note di pepe e malti.

6.5

BEEER&WINE

Menu

BIRRE

LEFFE

Blonde

Gradazione: 6.6°

Litri: 0,33 cl

Origine: Belgio

Delicata ma caratteristica, Lefte Blonde è la birra da degustazione per eccellenza: regala un tocco di sapore in più ai piatti semplici e accompagna con leggerezza anche i tuoi fritti. Ha un'aroma floreale e speziato con note di vaniglia e chiodi di garofano. Il suo sapore è dolce, con un retrogusto leggermente speziato, caratterizzato da note di frutta a pasta gialla e scorza d'arancia nel finale. È ad alta fermentazione, filtrata. La temperatura di servizio consigliata è 8°. È perfetta per esaltare il gusto di: farinacei, cereali, pizze semplici, pesce bianco, pollame, carni bianche magre, uova e derivati, latticini freschi o di media stagionatura, frittiture leggere, dolci con vaniglia, macedonie con frutta a pasta gialla.

4.5

LEFFE

Rouge

Gradazione: 6.6°

Litri: 0,33 cl

Origine: Belgio

Un gusto avvolgente, caratterizzato dal caramello. Lefte Rouge esalta alla perfezione sapori molto diversi tra loro: valorizza al meglio carni rosse, salumi e formaggi stagionati e dolci alla mandorla. Ha un'aroma speziato con note di tostatura e caramello. Il suo sapore è avvolgente e dolce, con tracce di cereali tostati, caramello e lievi note di liquirizia. È ad alta fermentazione. La temperatura di servizio consigliata 8° C. È perfetta per esaltare il gusto di: pizze gourmet, legumi, carni rosse, salumi stagionati, cacciagione, formaggi di media stagionatura, dolci secchi.

4.5

CAPUZZELLA

Giallo Oro

Gradazione: 5.5°

Litri: 0,33 cl

Origine: Italia

Capuzzella è una pale ale da 5,5° si presenta con un colore dorato intenso. Una birra caratterizzata al naso da sentori agrumati ed erbacei, al palato risulta morbida, molto dissetante. Le sue note fruttate e la media gradazione le conferiscono una bevuta piacevole e scorrevole. La Capuzzella è la birra che rappresenta uno dei punti focali della tradizione e del culto napoletani, il cimitero delle fontanelle. Il luogo in cui era usanza adottare una capuzzella e prendersene cura in cambio di una grazia.

5.5

BEEER&WINE

Menu

BIRRE

DRACULA

Dubbel

Gradazione: 7.5°

Litri: 0,33 cl

Origine: Italia

La Dracula è una dubbel da 7,5°, si presenta ramata con riflessi rossastri, limpida e dalla schiuma color crema, densa e generosa. In aroma prevalgono note di malto dolce, seguite da cioccolato e caramello tostato. Al gusto ha un corpo molto ricco, un sapore dolce ben bilanciato dal finale secco. La decisa carbonazione ne alleggerisce e slancia la bevuta. La Dracula è la birra del mistero, dedicata alla Chiesa di Santa Maria la Nova che cela al suo interno: la tomba del famigerato conte Dracula.

5.5

GAIOLA

Pilsner

Gradazione: 5°

Litri: 0,33 cl

Origine: Italia

Gaiola, "la bionda" delle cinque birre, è una golden ale di 5,0° si presenta sormontata da un cappello di schiuma bianco e persistente. All'olfatto spiccano le note morbide dei cereali che conferiscono al sapore un buon equilibrio, rendendo la bevuta secca ed invitante. Piacevole e dissetante, dal sapore non amaro e dal corpo esile risulta dolcemente gradevole e beverina. La Gaiola, vuole rendere omaggio al famoso parco sommerso della "Gaiola". Piacevole e dissetante, dal corpo esile, si annuncia con sentori maltati. Perfetta da bere mentre si ammirano gli spettacoli naturali della città Napoli.

5.5

MUNACIELLO

Birra artigianale

Gradazione: 8°

Litri: 0,33 cl

Origine: Italia

La Munaciello è una tripel da 8,0°, si presenta con un colore aranciato e una buona limpidezza. Al naso una composita gamma di aromi, frutta a pasta gialla, spezie e luppolo. Al gusto risulta molto equilibrata con un ingresso dolce, il corpo e l'alcol trovano un bilanciamento grazie alla carbonazione e dal lungo ed elegante finale, moderatamente amaro. La Munaciello è la birra dedicata ad una delle figure esoteriche più famose e caratteristiche della tradizione partenopea. Un piccolo spiritello, che compare e scompare in modo benevolo o dispettoso.

5.5

BEEER&WINE

Menu

VINI ROSSI

MOIO 57

Cantina: Moio
Regione: Italia, Campania
Uvaggio: 100% Primitivo
Gradazione: 14,5% vol.

Il primitivo Moio 57 è un vino dal colore rosso rubino, al gusto è caratterizzato da una notevole concentrazione ed un ottimo equilibrio. Profumo fruttato con fondo di spezie e liquirizia. Primitivo perfetto per accompagnare carni rosse e cacciagione.

20

OTTO UVE GRAGNANO

Cantina: Salvatore Martusciello
Regione: Italia, Campania
Uvaggio: piedirosso, l'aglianico, sciascinoso, suppezza, castagnara, l'olivella, sauca, surbegna.
Gradazione: 11,5% vol.

Il Gragnano della Penisola Sorrentina doc è per antonomasia il vino rosso della città di Napoli ed è considerato il miglior abbinamento con la verace pizza napoletana.

20

BEEER&WINE

Menu

VINI BIANCHI

FIANO DI AVELLINO

Cantina: Feudi

Regione: Italia, Campania

Uvaggio: Fiano

Gradazione: 12,5% vol.

Esame organolettico: il colore è giallo paglierino deciso con riflessi verdolini.

Nette sono le sensazioni mediterranee: fiori freschi come la camomilla, pesca gialla e arancia candita. Al palato le tipiche note di morbidezza del vitigno vengono completate da viva freschezza e mineralità. Dalle magiche terre dell'Irpinia nasce il Fiano di Avellino, gustoso vino bianco dal colore giallo paglierino e da profumi di mela Golden, fiori di zagara, nocciola fresca e miele millefiori, che condensa la ricchezza della nostra terra.

20

GRECO DI TUFO

Cantina: Feudi

Regione: Italia, Campania

Uvaggio: Greco

Gradazione: 13% vol.

Il Greco Di Tufo è un gustoso vino bianco, i terreni gessosi di Tufo conferiscono all'uva Greco mineralità, freschezza e persistenza.

20

BEEER&WINE

Menu

BOLLICINE

SANTA MARGHERITA

Uve: Glera

Provenienza: Veneto Orientale

Grado alcolico: 11,00 % vol.

Dai grappoli coltivati nell'area del Prosecco viene ottenuto il vino base sottoposto alla presa di spuma. L'utilizzo di lieviti selezionati, i tempi lenti per la rifermentazione (tre settimane) condotta a temperatura controllata (15-18° C), la prolungata sosta sui lieviti (circa un mese) e l'imbottigliamento isobarico consentono di ottenere e garantire nel tempo freschezza e fragranza di profumi e sapori.

25

CA' DEL BOSCO

Uve: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Provenienza: Franciacorta

Grado alcolico: 12,50 % vol.

Franciacorta Cuvée Prestige Brut 43° Edizione Ca' Del Bosco Edizione 43, la quarantatreesima interpretazione del multivintage. Varietà delle uve: Chardonnay 84%, Pinot Bianco 2%, Pinot Nero 14%. Provenienti da 134 vigne. I vini base, vinificati separatamente in base alla loro diversa origine, dopo la prima fermentazione alcolica maturano per 8 mesi in vasche d'acciaio termocondizionate. In seguito sono sapientemente assemblati a nobili vini di riserva delle migliori annate (almeno il 20%) nel rito magico della creazione della Cuvée.

50