

MENÙ PRANZO

FOCACCE

11€

(ACQUA E CAFFÈ)

ARCIERE

Prosciutto cotto, mozzarella fresca, carciofi arrostiti, insalata, salsa tonnata.

SÀMMER

Prosciutto crudo, stracciatella, pomodori, rucola, olio EVO.

SBORNIA

Bresaola, rucola, grana padano, salsa tzatziki.

MAGNA' ERBA

Mozzarella fresca, insalata, pomodori, pesto di basilico.

NOVITÀ

12€

(ACQUA E CAFFÈ)

PULLED PORK

Pane lievito madre, Pulled pork, stracciatella, pomodorini, pesto.

INSALATONE

13€

(ACQUA E CAFFÈ)

MEDITERRANEA

Insalata misticanza, tonno, olive nere, pomodorini, carote.

TIRRENA

Insalata misticanza, mozzarella fresca, pomodori, carciofi, olive taggiasche.

PIATTO FREDDO

12€

(ACQUA E CAFFÈ)

CAPRESE

Mozzarella fresca, pomodori, origano, basilico, olio EVO.

PROPOSTE EXTRA

BIRRA

- PICCOLA 4,00 €

- MEDIA 5,00€

DESSERT

- CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO 4,50 €

- CHEESECAKE CARAMELLO SALATO 4,50 €

- TIRAMISÙ 4,50 €

BEVANDE

- ACQUA - 1,50 €
naturale - gasata 0,33

- BIBITE LATTINA - 3,50 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero,
Estathé Pesca/Limone

- BIBITE BOTTIGLIA
ARTIGIANALI - 4,50 €

- CAFFÈ - 1,30 €
Espresso, DEK

- CAFFÈ CORRETTO - 1,50 €

- AMARO - 4,00 €



LISTA BIRRE

SABBIA - PILS - 5%

Birra bionda a bassa fermentazione in stile pils. In bocca, l'equilibrio tra il dolce del malto e l'amaro del luppolo la rendono una birra molto facile da bere.

RUGGINE - IPA - 6%

Birra ad alta fermentazione con note citriche e agrumate date dall'utilizzo dei luppoli. Il gusto in bocca è caratterizzato da un buon livello di amaro.

LAVA - BOCK - 6,6%

Birra a bassa fermentazione dal colore marrone scuro con riflessi ambrati, realizzata con luppoli nobili tedeschi. Al naso ed al palato si percepiscono piacevoli note di malto tostato, caramello e una leggera affumicatura, che accompagnano per tutta la bevuta.

ORO - BLANCHE AL BERGAMOTTO - 3%

Birra fresca e leggera, dal corpo morbido e naturalmente rinfrescante. Il frumento dona cremosità, mentre il bergamotto aggiunge un profumo agrumato elegante e vivace. Dissetante e aromatica, con finale pulito e scorrevole.

RAME - BITTER - 4.7%

Birra di colore ambrato-ramato. L'aroma è caratterizzato da note floreali è lievemente fruttati, accostati dall'amaro erbaceo dei luppoli inglesi. Gusto intenso, note di nocciola e frutta matura; corpo medio, frizzantezza molto leggera. Finale lungo predominato dall'amaro erbaceo seguito da note maltate.

BRONZO - STRONG ALE - 7,7%

Birra dal colore ambrato intenso, con una pienezza di corpo avvolgente. Al naso emergono note di caramello e frutta rossa, accompagnate dagli esteri del lievito belga. Il gusto è maltato e complesso, con un finale morbido e leggermente speziato

AMBRA - HONEY BEER - 5.5%

Birra bionda dal colore dorato e brillante, con profumi floreali note dolci date dall'aggiunta di miele di tiglio e millefiori che si fondono a un corpo leggero e una delicata effervescenza. In bocca è equilibrata, morbida e rinfrescante, con un finale pulito e lievemente maltato.