

loverMeat

STEAKHOUSE & PIZZA

MENÙ



*loven*Meat
STEAKHOUSE & PIZZA



QUELLO CHE MANGIAMO E BEVIAMO RACCONTA CHI SIAMO.

Per questo selezioniamo con cura solo il meglio,
per offrirvi un'esperienza autentica e ricca di sapori.

Vi auguriamo di sentirvi come a casa e di assaporare ogni nostro
prodotto con la stessa passione con cui lo abbiamo scelto.

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI	Medio € 15,00 Grande € 25,00
TAGLIERE DI FORMAGGI	€ 15,00
TARTARE DI BLACK ANGUS RESERVE 200 GR	€ 12,00
STRACCETTI DI BLACK ANGUS CON RUCOLA E GRANA 200 GR	€ 16,00
CARPACCIO DI BLACK ANGUS	€ 15,00
ARROSTO MISTO A RICHIESTA (SALSICCIA, BOMBETTE, CAPOCOLLO)	€ 2,80/etto
T BONE ANGUS IBERICO	€ 8,00/etto
T BONE RUBIA GALLEGA	€ 9,00/etto
T BONE SASHI CHOCO	€ 8,00/etto
TOMAHAWK STEAK BLACK ANGUS IRLANDA	€ 7,50/etto
TOMAHAWK STEAK BLACK ANGUS DRY AGED 22 GIORNI	€ 8,00/etto
RIBEYE ANGUS ARGENTINO/URUGUAY	€ 8,00/etto
RIBEYE ANGUS RESERVE AUSTRALIA	€ 9,50/etto
BBQ RIBS COTTE A BASSA TEMPERATURA	€ 15,00/porz.
BOMBETTE PUGLIESI	€ 3,50/etto
TURCINIEDDI (AGNELLO, CAPRETTO)	€ 4,00/etto
ARROSTICINI ABRUZZESI DI PECORA	€ 1,00/pz.

~ CONTORNI

loveMeat
STEAKHOUSE & PIZZA

PATATE AL FORNO	€ 5,00
VERDURE GRIGLiate	€ 5,00
INSALATA MISTA/VERDE	€ 5,00
CIPOLLA CAMELLATA	€ 5,00
PEPERONI CAMELLATI	€ 5,00
ZUCCHINA GRATINATA	€ 5,00
PATATINE FRITTE	€ 5,00
CROCCHETTE DI PATATE	€ 5,00
POLPETTE DI CARNE	€ 5,00



~ BURGERS*

(*) IL SABATO
NON DISPONIBILI

loveMeat
STEAKHOUSE & PIZZA

ESSENZA

Panino ai cinque cereali con hamburger di vitellone El Macho,
bacon essiccato, cipolla caramellata, asiago

€ 11,00

SPECIAL

Stracciatella, rucola, speck, hamburger di Black Angus Reserve,
fonduta di caciocavallo

€ 12,00

SFIZIOSO

Hamburger di Scottona Genisse, burratina affumicata,
pomodoro nero, insalata

€ 12,00

LOVE MEAT

Hamburger di Fassona, yogurt di parmiggianno, straccetti
di Black Angus Reserve, bacon

€ 13,00





*love***Meat**
STEAKHOUSE & PIZZA

LE NOSTRE PIZZE

Il segreto della nostra pizza è... un segreto!

~ PIZZE CLASSICHE

loveMeat
STEAKHOUSE & PIZZA

MARGHERITA

Pomodoro DOP S. Marzano, fior di latte, basilico € 6,00

CAPRICCIOSA

Pomodoro DOP S. Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive € 8,00

DIAVOLA

Pomodoro DOP S. Marzano, fior di latte, spianata piccante € 7,00

WURSTEL

Pomodoro DOP S. Marzano, fior di latte, wurstel € 7,00

AMERICANA

Pomodoro DOP S. Marzano, fior di latte, wurstel, patatine € 8,00

NAPOLI

Pomodoro DOP S. Marzano, fior di latte, capperi, acciughe e origano € 7,00

PANNA E CRUDO

Pomodoro DOP S. Marzano, fior di latte, panna e Crudo Nazionale DOP € 8,50

CRUDAIOLA

Pomodoro DOP di Corbara, fior di latte, crudo, rucola, grana € 9,00

VULCANO

Pomodoro DOP S. Marzano, fior di latte, peperoni, salsiccia, spianata piccante e peperoncino € 12,00

VALTELLINA

Pomodoro DOP S. Marzano, fior di latte, bresaola dop della valtellina, rucola e grana € 9,00



loveMeat
STEAKHOUSE & PIZZA

TONNO E CIPOLLA

Pomodoro DOP S. Marzano, fior di latte, tonno, cipolla e origano

€ 8,00

BUFALINA

Pomodoro DOP S. Marzano, mozzarella di Bufala Campana DOP, basilico

€ 9,00

ORTOLANA

Pomodoro DOP S. Marzano, fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni

€ 9,00

PORCINA

Pomodoro DOP S. Marzano, fior di latte, porcini, grana e rucola

€ 10,00

~ PIZZE BIANCHE

loveMeat
STEAKHOUSE & PIZZA

NORMA

Fior di latte DOP, melanzane fritte, pomodorino giallo di corbara dop, cacio ricotta € 10,00

CREMA DI ASPARAGI

crema di asparagi, fior di latte DOP, gamberetti € 11,00

QUATTRO FORMAGGI

Fior di latte DOP, scamorza affumicata, svizzero, gorgonzola e grana € 10,00

MARTINESE

Fior di latte DOP, pomodorino rosso di Corbara, capocollo di Martina Franca DOP, rucola, provola € 11,00

ROMANA

Fior di latte DOP, guanciale, uovo, pecorino e pepe € 12,00

TREVISANA

Fior di latte DOP, radicchio, salsiccia, grana e glassa balsamica € 11,00

PESTOSA

Pesto, fior di latte DOP, gamberetti, involtini di zucchine e mozzarella € 12,00

STRACCHINO

Fior di latte DOP, pomodorino di Corbara DOP, crescenza, rucola, basilico, prezzemolo, timo, origano fresco € 11,00

~ PIZZE SPECIALI

loveMeat
STEAKHOUSE & PIZZA

CORNICIONE RIPIENO

Ricotta di Bufala Campana DOP, granella di pistacchio,
fior di latte DOP, mortadella con pistacchio

€ 12,00

CINGHIALOTTA

Cime di friarelli, salame di cinghiale, provola, olio evo

€ 12,00

GRANDEZZA DI DIO

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pacchetelle di Corbara DOP,
tonno, alici del cantabrico

€ 12,00

IBERICA

Pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte, porcini,
prosciutto Iberico Pata Negra, Grana Padano DOP a scaglie

€ 13,00

LOVEMEAT

Pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte, carpaccio di angus, rucola, grana

€ 13,00



~ PUCCE

loveMeat
STEAKHOUSE & PIZZA

HAMBURGER

Insalata, pomodoro, formaggio, salse a piacere

€ 6,00

BOMBETTE

Insalata, bacon, scamorza, salse a piacere

€ 8,00

PANCETTA PANATA

Insalata, salsa cheddar, pomodoro, pancetta panata

€ 6,00

SALSICCIA

Pomodoro, insalata, cipolla caramellata, salsiccia, salse a piacere

€ 6,00

WÜRSTEL

Würstel, patatine fritte, salse a piacere

€ 6,00



VINI
BIRRE
BEVANDE
AMARI
DISTILLATI

~ BOLLICINE

loveMeat
STEAKHOUSE & PIZZA

JEIO PROSECCO *SUPERIORE DOCG*

Cantina: Bisol 1542 | **Uve:** Glera | **Colore:** Giallo paglierino acceso | **Profumo:** Elegante, piacevole, fruttato | **€ 18,00**
Gusto: Morbido, elegante e sapido | **Alc.:** 11,5% Vol.

EDEA FRANCIACORTA *BRUT BLANC DE BLANC DOCG*

Cantina: Mirabella | **Uve:** Chardonnay, Pinot Bianco | **Colore:** Giallo paglierino | **€ 30,00**
Profumo: Note di lievito e agrumi | **Gusto:** Equilibrato, di media persistenza | **Alc.:** 12,0% Vol.

VIRTUS *METODO CLASSICO PAS DOSÈ*

Cantina: Olcru | **Uve:** Pinot nero 85% Chardonnay 15% | **Colore:** Giallo paglierino | **€ 28,00**
Profumo: Fiori gialli | **Gusto:** Piacevole, fresco | **Alc.:** 12,5% Vol. | **Affinamento:** min. 30 mesi sui lieviti

VICTORIA *METODO CLASSICO PAS DOSÈ*

Cantina: Vigne Olcru | **Uve:** Pinot nero 100% | **Colore:** Rosa antico | **Profumo:** Frutti di bosco | **€ 30,00**
Gusto: Delicato aroma di pan brioche | **Alc.:** 13,0% Vol. | **Affinamento:** min. 30 mesi sui lieviti

OSSO *VINO SPUMANTE METODO ANCESTRALE*

Cantina: Gobbi & Mannocchi | **Uve:** Montepulciano, Sangiovese | **Colore:** Rosato | **€ 24,00**
Profumo: Di viola, garofano e mandorla | **Gusto:** Tumultuoso, leggera nota vegetale | **Alc.:** 12,0% Vol.

BERSI SERLINI *BRUT ANNIVERSARIO BLANC DE BLANC FRANCIACORTA DOCG*

Cantina: Bersi Serlini | **Uve:** 100% Chardonnay | **Colore:** Giallo paglierino | **€ 35,00**
Profumo: Note di frutta acerba | **Gusto:** Nitido, intenso, equilibrato, fresco | **Alc.:** 12,5% Vol.

AMORE PROTETTO *BRUT SPUMANTE METODO CLASSICO PUGLIA IGP*

Cantina: Colli Della Murgia | **Uve:** 100% Minutolo | **Colore:** Giallo dorato, intenso | **€ 35,00**
Profumo: Intenso ed elegante | **Gusto:** Fresco, tagliente, complesso | **Alc.:** 13,5% Vol.

CESARINI SFORZA BRUT METODO CLASSICO TRENTO DOC

Cantina: Cesarini Sforza | **Uve:** Chardonnay | **Colore:** Oro brillante

€ 25,00

Profumo: Bouquet intenso di agrumi e fiori bianchi | **Gusto:** Fresco, finale persistente | **Alc.:** 12,5% Vol.

PRIOR VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG BRUT – MILLESIMATO

Cantina: Bortolomiol | **Uve:** Glera | **Colore:** Giallo paglierino | **Profumo:** Vellutato, fruttato e aromatico

€ 20,00

Gusto: Delicato, fruttato ed aromatico | **Alc.:** 12,0% Vol.

SENIOR VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG EXTRA DRY – MILLESIMATO

Cantina: Bortolomiol | **Uve:** Glera | **Colore:** Giallo paglierino | **Profumo:** Fresco, armonico e vellutato

€ 20,00

Gusto: Delicato, fruttato ed armonico | **Alc.:** 11,5% Vol.



~ VINI BIANCHI

loveMeat
STEAKHOUSE & PIZZA

OFFIDA PASSERINA *DOCG*

Cantina: Poderi Dei Colli | **Uve:** Passerina | **Colore:** Giallo luminoso
Profumo: Delicati sentori floreali | **Gusto:** Fresco e delicatamente sapido | **Alc.:** 12,5% Vol.



€ 17,00

MASCHERONE *PUGLIA IGT*

Cantina: Tenute Chiaromonte | **Uve:** Chardonnay | **Colore:** Giallo paglierino tenue
Profumo: Semplice, intenso | **Gusto:** Pieno, verticale | **Alc.:** 13,5% Vol.

€ 16,00

~ VINI ROSATI

CANTELE *NEGROAMARO IGT SALENTO*

Cantina: Cantele | **Uve:** Negroamaro | **Colore:** Rosa chiaro | **Profumo:** Rosa, mora e melograna
Gusto: Vivace, fresco ed elegante | **Alc.:** 13,0% Vol.

€ 18,00

IMPRINT *SUSUMANIELLO IGP*

Cantina: A•MANO | **Uve:** Susumaniello | **Colore:** Rosa intenso | **Profumo:** Fiorito e molto vinoso
Gusto: Croccante, freschissimo | **Alc.:** 12,5% Vol.

€ 20,00

AKA *SALENTO IGT*

Cantina: Produttori di Manduria | **Uve:** Primitivo 100% | **Colore:** Rosa chiaretto limpido
Profumo: Fruttato | **Gusto:** Succoso e fresco | **Alc.:** 13,0% Vol.

€ 17,00

PRIMITIVO ROSATO ATTANASIO *SALENTO IGT*

Cantina: Attanasio | **Uve:** Primitivo 100% | **Colore:** Rosa cerasuolo intenso
Profumo: Fresco, sapido, fragrante | **Gusto:** Piccoli frutti rossi, erbe aromatiche | **Alc.:** 15,0% Vol.

€ 22,00

CALAFURIA *SALENTO IGT*

Cantina: Tormaresca | **Uve:** Negroamaro | **Colore:** Petalo di rosa
Profumo: Intenso e delicato | **Gusto:** Ingresso morbido sapido | **Alc.:** 12,0% Vol.

Bott cl 75: € 24,00

Bott lt 1,5: € 38,00

SUSUMANIELLO ROSÉ VARVAGLIONE

Cantina: Varvaglione | **Uve:** Susumaniello 100% | **Colore:** Rosa tenue

€ 18,00

Profumo: Profumi di piccoli frutti rossi | **Gusto:** Nota speziata | **Alc.:** 13,0% Vol.

AMETHIST MARCHE ROSATO IGP

Cantina: Gobbi & Mannocchi | **Uve:** Merlot, Sangiovese e Montepulciano | **Colore:** Rosa ciliegia



€ 17,00

Profumo: Bouquet di fiori rossi | **Gusto:** Secco, fresco, buona persistenza | **Alc.:** 12,5% Vol.

ALÌE SUPERIORE DOCG

Cantina: Frescobaldi | **Uve:** Syrah, Vermentino | **Colore:** Rosa tenue | **Profumo:** Spiccate note agrumate

€ 23,00

Gusto: Sentori di frutta tropicale | **Alc.:** 13,0% Vol.

VILLA GENNA CERSUOLO D'ABRUZZO DOC SUPERIORE

Cantina: Masciarelli | **Uve:** 100% Montepulciano | **Colore:** Rosa chiaro

€ 24,00

Profumo: Sapido e succoso | **Gusto:** Fresco e stuzzicante | **Alc.:** 14,0% Vol.

PRIMITIVO ROSATO SALENTO IGP

Cantina: Le Vigne di Luca Attanasio | **Uve:** Primitivo | **Colore:** Rosa ciliegia

€ 22,00

Profumo: Ricco, intenso, con note floreali | **Gusto:** Fresco, morbido, sapido, equilibrato | **Alc.:** 15,0% Vol.

OLTREMÉ ROSATO IGT SALENTO

Cantina: Tenute Rubino | **Uve:** Susumaniello | **Colore:** Rosa carico

€ 20,00

Profumo: Frutta fresca estiva | **Gusto:** Fresco, ottima acidità, lungo | **Alc.:** 12,0% Vol.

PUNGIROSA CASTEL DEL MONTE DOCG

Cantina: Rivera | **Uve:** 100% Bombino Nero | **Colore:** Rosa pallido delicato

€ 15,00

Profumo: Aromatico | **Gusto:** Fresco, fragrante | **Alc.:** 12,0% Vol.

PIETRA SALENTO IGT

Cantina: Menhir Salento | **Uve:** 70% Primitivo, 30% Susumaniello | **Colore:** Rosa tenue

€ 15,00

Profumo: Delicatamente floreale | **Gusto:** Strutturato, vellutato, avvolgente | **Alc.:** 13,0% Vol.

~ VINI ROSSI

loveMeat
STEAKHOUSE & PIZZA

A•MANO PRIMITIVO IGT

Cantina: A•Mano | **Uve:** Primitivo | **Colore:** Rosso rubino

€ 19,00

Profumo: Sentori di erbe aromatiche | **Gusto:** Elegante, interessante, complesso | **Alc.:** 14,0% Vol.

CANTELE SALENTO IGT

Cantina: Cantele | **Uve:** Negroamaro | **Colore:** Rosso rubino

€ 18,00

Profumo: Fruttato e minerale | **Gusto:** Morbido, fresco | **Alc.:** 13,0% Vol.

ELOQUENZA DOC

Cantina: Garofano | **Uve:** Negroamaro | **Colore:** Rosso rubino

€ 20,00

Profumo: Cuoio dolce, spezie e ciliegia | **Gusto:** Morbido, elegante e fresco | **Alc.:** 13,0% Vol.

TERESA MANARA SALENTO IGT

Cantina: Cantele | **Uve:** Primitivo 100% | **Colore:** Rosso rubino intenso

€ 28,00

Profumo: Selvatico e irruente | **Gusto:** Avvolgente, ricco e morbido | **Alc.:** 14,0% Vol.

SALICE SALENTINO DOC RISERVA

Cantina: Cantele | **Uve:** Negroamaro | **Colore:** Rosso rubino intenso

€ 19,00

Profumo: Frutti rossi caramellati e spezie | **Gusto:** Equilibrato e morbido | **Alc.:** 12,5% Vol.

TALÒ PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

Cantina: San Marzano | **Uve:** Primitivo | **Colore:** Rosso rubino

€ 19,00

Profumo: Opulento che rimanda alle ciliegie | **Gusto:** Gradevoli note di cacao e vaniglia | **Alc.:** 14,0% Vol.

ROSSO PICENO SUPERIORE DOC

Cantina: Poderi Dei Colli | **Uve:** Montepulciano, Sangiovese | **Colore:** Rosso rubino

€ 20,00

Profumo: Confettura | **Gusto:** Pieno e potente in bocca | **Alc.:** 14,0% Vol.

ANTICO TRALCIO IGT

Cantina: Vigne Olcru | **Uve:** Croatina, Barbera, Pinot Nero | **Colore:** Rosso carminio
Profumo: Frutti di bosco | **Gusto:** Balsamico | **Alc.:** 14,5% Vol.

€ 22,00

COPPIERE NERO

Cantina: Vigne Olcru | **Uve:** Pinot Nero | **Colore:** Rosso rubino
Profumo: Fruttato | **Gusto:** Intensa nota balsamico | **Alc.:** 13,5% Vol.

€ 30,00

LE BRACI SALENTO IGT

Cantina: Garofano | **Uve:** Negroamaro | **Colore:** Rosso rubino
Profumo: Frutta e fiori | **Gusto:** Morbido e fresco | **Alc.:** 15,0% Vol.

€ 55,00

CANTELE SUSUMANIELLO PUGLIA IGP

Cantina: Cantele | **Uve:** Susumaniello | **Colore:** Rosso
Profumo: Bouquet fruttato | **Gusto:** Tannini morbidi, con buona freschezza | **Alc.:** 13,0% Vol.

€ 18,00

NIPOZZANO RISERVA CHIANTI RUFINA RISERVA DOCG

Cantina: Frescobaldi | **Uve:** Sangiovese | **Colore:** Rosso brillante | **Profumo:** Sentori di frutti a bacca rossa e nera | **Gusto:** Bilanciato, trama tannica ben presente | **Alc.:** 13,5% Vol.

€ 26,00

BAROLO GAGLIARDO DOCG

Cantina: Poderi Gianni Gagliardo | **Uve:** Nebbiolo | **Colore:** Rosso
Profumo: Fruttato | **Gusto:** Tannini vivaci e raffinati | **Alc.:** 13,5% Vol.

€ 40,00

CASTELGIOCONDO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Cantina: Frescobaldi | **Uve:** Sangiovese | **Colore:** Rosso rubino intenso
Profumo: Note floreali | **Gusto:** Preciso, armonico, sapido e minerale | **Alc.:** 14,5% Vol.

€ 60,00

GRATICCIAIA ROSSO IGP SALENTO

Cantina: Agricole Vallone | **Uve:** 100% Negroamaro | **Colore:** Rosso rubino scuro
Profumo: Complesso e franco | **Gusto:** Strutturato, caldo, elegante | **Alc.:** 14,5% Vol.

€ 75,00

~ VINI ROSSI

loveMeat
STEAKHOUSE & PIZZA



PRIMITIVO ROSSO *PRIMITIVO DI MANDURIA DOC*

Cantina: Attanasio | **Uve:** 100% Primitivo | **Colore:** Rosso rubino profondo

Profumo: Complesso | **Gusto:** Suntuoso, ricco e intenso | **Alc.:** 16,5% Vol.

€ 38,00

SYMBOL *PRIMITIVO IGP PUGLIA*

Cantina: Colli Della Murgia | **Uve:** 100% Primitivo | **Colore:** Rosso rubino intenso

Profumo: Fruttato | **Gusto:** Estremamente piacevole ed elegante | **Alc.:** 15,5% Vol.

€ 30,00

PEZZO MORGANA *SALICE SALENTINO DOC RISERVA*

Cantina: Masseria Li Veli | **Uve:** Negroamaro | **Colore:** Rosso rubino intenso

Profumo: Note nettamente minerali | **Gusto:** Finale lunghissimo | **Alc.:** 14,5% Vol.

€ 27,00

GIRAVOLTA *PRIMITIVO DI MANDURIA DOP*

Cantina: Fellingine | **Uve:** Primitivo | **Colore:** Rosso rubino

Profumo: Fruttato | **Gusto:** Note di amarena | **Alc.:** 14,5% Vol.

€ 26,00

OLTREMÈ *SUSUMANIELLO BRINDISI DOC*

Cantina: Tenute Rubino | **Uve:** Susumaniello | **Colore:** Rosso rubino scuro
Profumo: Fruttato, speziato | **Gusto:** Fresco, tannico, sapido | **Alc.:** 13,5% Vol.

€ 22,00

VERETO *DOP SALICE SALENTINO RISERVA*

Cantina: Agricole Vallone | **Uve:** Negroamaro 100% | **Colore:** Rosso rubino intenso
Profumo: Fruttato, speziato | **Gusto:** Consistente, equilibrato, morbido | **Alc.:** 13,5% Vol.

€ 22,00

PRIMITIVO DI MANDURIA *DOP*

Cantina: Agricole Felline | **Uve:** Primitivo 100% | **Colore:** Rosso rubino intenso
Profumo: Frutta rossa e confettura | **Gusto:** Persistente | **Alc.:** 14,0% Vol.

€ 19,00

METIUSCO *SALENTO IGP*

Cantina: Vinicola Palamà | **Uve:** Negroamaro 50%, Malvasia Nera di Lecce 25%, Primitivo 25%
Colore: Rosso rubino intenso | **Profumo:** Frutta rossa e confettura | **Gusto:** Persistente | **Alc.:** 14,0% Vol.

€ 20,00

LIRICA *PRIMITIVO DI MANDURIA DOC*

Cantina: Produttori di Manduria | **Uve:** Primitivo 100% | **Colore:** Rosso rubino con riflessi granati
Profumo: Frutta rossa, erbe aromatiche | **Gusto:** Caldo, ricco, morbido e corposo | **Alc.:** 14,5% Vol.

€ 16,00

PIETRA *IGT SALENTO*

Cantina: Menhir Salento | **Uve:** Susumaniello 100% | **Colore:** Rosso rubino
Profumo: Frutta rossa, note speziate | **Gusto:** Morbido, avvolgente | **Alc.:** 14,0% Vol.

€ 16,00

TALÒ *MALVASIA NERA SALENTO IGT*

Cantina: San Marzano | **Uve:** Malvasia Nera | **Colore:** Rosso rubino intenso
Profumo: Complesso | **Gusto:** Di corpo, piacevolmente morbido, persistente | **Alc.:** 13,5% Vol.

€ 15,00

FICO *SUSUMANIELLO SALENTO IGP*

Cantina: Puglia Pop | **Uve:** Susumaniello | **Colore:** Rosso rubino
Profumo: Bouquet coinvolgente ricco di essenze fruttate | **Gusto:** Fresco, polposo | **Alc.:** 13,5% Vol.

€ 32,00

LUMINARIA *PRIMITIVO DI MANDURIA DOP*

Cantina: Puglia Pop | **Uve:** Primitivo di Manduria 100% | **Colore:** Rosso rubino intenso
Profumo: Nuances di frutta matura, speziato | **Gusto:** Ricco, concentrato | **Alc.:** 13,5% Vol.

€ 35,00

~ BIRRE IN BOTTIGLIA

loveMeat
STEAKHOUSE & PIZZA

KELLER BIER CL. 50

Tipologia: Keller | Alc: 5,4% Vol. | Colore: Ambrato

€ 5,00

WARSTEINER CL. 50

Tipologia: Premium Pils | Alc: 4,8% Vol. | Colore: Chiaro

€ 4,00

VIOLA BIONDA CL. 75

Tipologia: Bionda artigianale | Alc: 5,6% Vol. | Colore: Giallo carico

€ 19,00

VIOLA ROSSA CL. 75

Tipologia: Amber Ale | Alc: 6,6% Vol. | Colore: Ambrato

€ 19,00

WARSTEINER FRESH CL. 33

Tipologia: Pils | Alc: 0,0% Vol. | Colore: Oro pallido

€ 3,50

MONGOZO GLUTEN FREE CL. 33

Tipologia: Pils | Alc: 5,0% Vol. | Colore: Dorato

€ 3,50

LUPULUS BRUNE CL. 75

Tipologia: Triple | Alc: 8,5% Vol. | Colore: Tonaca di Frate

€ 15,00

LUPULUS BLONDE CL. 75

Tipologia: Triple | Alc: 8,5% Vol. | Colore: Oro carico

€ 15,00

HEINEKEN CL. 33 / CL. 66

Tipologia: Lager | Alc: 5,0% Vol. | Colore: Oro chiaro

Cl. 33 € 4,00

Cl. 66 € 5,00

CORONA CL. 33

Tipologia: Lager | Alc: 4,6% Vol. | Colore: Giallo paglierino

€ 5,00

BECK'S CL. 33

Tipologia: Pilsner | Alc: 5,0% Vol. | Colore: Giallo chiaro

€ 4,00

ICHNUSA NON FILTRATA CL. 33

Tipologia: Non filtrata | Alc: 5,0% Vol. | Colore: Dorato

€ 4,00

PERONI NASTRO AZZURRO STILE CAPRI CL. 33

Tipologia: Lager Aromatica | Alc: 4,2% Vol. | Colore: Giallo paglierino

€ 4,00

~ BEVANDE

ACQUA VALVERDE NAT. / FRIZZ. Cl.75 € 2,50

COCA COLA Cl.33 € 2,50

COCA COLA ZERO Cl.33 € 2,50

FANTA Cl.33 € 2,50

~ AMARI E LIQUORI

AMARO FRA LUPPOLO Cl.4 € 3,00

AMARO JEFFERSON Cl.4 € 4,00

AMARO DEL CAPO Cl.4 € 3,00

AMARO MONTENEGRO Cl.4 € 3,00

AMARO UNDERBERG Cl.2 € 4,00

LIMONCELLO PETRONE Cl.4 € 3,00

ARANCELLO Cl.4 € 3,00

~ DESSERT

DOLCE AL CUCCHIAO € 5,00

CAFFÈ € 1,00

~ DISTILLATI

GRAPPA PIÙ BIANCA
VILLA DE VARDÀ Cl 2 € 3,00

GRAPPA PIÙ BARRICATA
VILLA DE VARDÀ Cl 2 € 3,00

GRAPPA BIANCA TEROLDEGO
VILLA DE VARDÀ Cl 2 € 4,00

GRAPPA PRIMITIVO RISERVA
VILLA DE VARDÀ Cl 2 € 4,00

RUM DON PAPA Cl 2 € 4,00

RUM AGRICOLE AMBRÉ Cl 2 € 4,00

RUM ZACAPA 23 Cl 2 € 5,00

WHISKY DOLOMITI SPRUCE
CASK FINISH Cl 2 € 4,00

WHISKY DI MONTAGNA RYE Cl 2 € 4,00

WHISKY LAGAVULIN Cl 2 € 4,00

COPERTO € 1,50

loveMeat

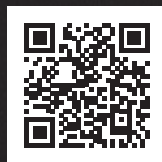
STEAKHOUSE & PIZZA

via Torre Santa Susanna km.1 - Oria BR

PRENOTA IL TUO TAVOLO 338 89 99 020

Siamo aperti tutti i giorni dalle 19.30 alle 24.00

MARTEDÌ giornata di chiusura.



scansiona il QR code per info, social,
recensioni e prenotazioni.