



Menù

Scegli la tua lingua



Choose your language

www.pizzaleone.it



pizzerialeonedaciro1924@gmail.com



Pizza Leone da Ciro 1924 – Verona



[pizzaleonedaciro1924](https://www.instagram.com/pizzaleonedaciro1924)

La nostra storia

Nel lontano 1924 Ciro Leone, figlio del panettiere del Re e fondatore di una delle più famose pizzerie di Napoli, Trianon, creò una particolare ricetta per la preparazione della pizza: essa era inimitabile per bontà e dimensione.

*Tutti tentarono di copiarla. Ma dov'era il segreto di tale squisitezza?
Nella pasta sottile e morbida? Nell'olio sparso in abbondanza?
Nelle dimensioni a "ruota di carretta" che soddisfaceva ogni commensale?
Il segreto tuttora è rimasto inviolato.*

*Dal cuore di Napoli al cuore di Verona, i nipoti Ciro e Antonio Leone, con la stessa passione ripropongono la ricetta che da ottant'anni a Napoli e nel mondo rappresenta
il vero sapore della tradizionale Pizza Napoletana.*

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Di seguito riportiamo l'elenco degli ingredienti presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001.

- 1.** Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
- 2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3.** Uova e prodotti a base di uova.
- 4.** Pesce e prodotti a base di pesce.
- 5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6.** Soia e prodotti a base di soia.
- 7.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- 8.** Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.
- 9.** Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10.** Senape e prodotti a base di senape.
- 11.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13.** Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornirvi ogni supporto o informazione aggiuntiva e per guidarvi nella scelta del vostro piatto.



Specialità e Mammà

PARMIGIANA DI MELANZANE ^{1, 7}	9,00 €
POLPETTE DELLA NONNA ^{1, 3, 7} 3 pz	9,00 €
<i>Polpette di carne con salsa di pomodoro</i>	
PIGNATIELLO DEL RE ^{1, 14}	12,00 €
<i>Pane fritto, salsa di pomodoro, polipetti, olive nere</i>	
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP CON POMODORI ⁷	15,00 €
<i>Insalata Caprese</i>	
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP E PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO ⁷	15,00 €

Menù Bimbi

PASTA CORTA AL POMODORO ¹	6,50 €
GNOCCHI AL POMODORO ¹	6,50 €
POLPETTE DELLA NONNA ^{1, 3, 7} 2 pz	6,50 €
<i>Polpette di carne con salsa di pomodoro</i>	
COTOLETTA CON PATATINE FRITTE ¹	8,00 €
MARGHERITA BABY ^{1, 7}	7,00 €
MARGHERITA CON WURSTEL E PATATINE ^{1, 7}	10,00 €

Coperto e servizio 2,00 € a persona

* Prodotti surgelati all'origine.
** Prodotto stagionale che all'occorrenza, in alcuni periodi, può essere sostituito da prodotti surgelati all'origine.

1 - 14 Allergeni: per la lista completa e ulteriori informazioni consultare la tabella o chiedere al personale incaricato. *Grazie.*

Doje Frittur'

CROCCHÈ DI PATATE ^{** 1, 3, 7}	Patate, provola affumicata, farina, uovo, pan grattato	3,00 €
ARANCINO DI RISO ^{** 1, 3, 7}	Riso, prosciutto cotto, piselli, provola affumicata, uova, farina, pan grattato	3,00 €
FRITTATINA DI PASTA ^{** 1, 3, 6, 7}	Pasta mista, mozzarella, besciamella, pomodoro, prosciutto cotto, piselli, farina di soia, uovo	3,00 €
FIORE DI ZUCCA FRITTO IN PASTELLA RIPIENO DI RICOTTA ^{** 1, 7}	Stagionale	3,00 €
PORZIONE DI FIORI DI ZUCCA RIPIENI ^{** 1, 7}	(Prodotti stagionali) 4 pz	10,00 €
PORZIONE FRITTELLE DI ALGHE ^{** 1}	8 pz	8,00 €
DOJE FRITTUR' ^{* 1, 3, 6, 7}	1 crocchè, 1 frittatina, 1 arancino, 4 frittelle d'alghè	10,00 €
PATATINE FRITTE ^{* 1}		6,50 €
PATATINE FRITTE ^{* 1} CON WÜRSTEL*		8,00 €
FRITTURA DI PESCETTI* SALE E PEPE (LATTERINI) ^{1, 4}		10,00 €
'O CUPPETIELL' ^{** 1, 3, 7}	(Per due persone)	18,00 €
Fritto misto della casa con mozzarelline impanate, fiore di zucca ripieno, crocchè, arancino, mozzarella in carozza, zeppoline d'alghè*		

Contorni e Insalatè

INSALATA MISTA	Insalata verde, rucola, pomodorini	6,50 €
VERDURE GRIGLIATE	Melanzane e zucchine	7,00 €
MELANZANE A FUNGITIELL'	Fritte con pomodorini	8,00 €
FRIARIELLI ^{**}	Soffritti con aglio e peperoncino	8,00 €
INSALATA INVERNO ⁷	Lattuga, rucola, pollo, scaglie di parmigiano, pomodorini	9,00 €
INSALATA ESTATE ^{1, 2, 7}	Lattuga, fiordilatte, pomodorini, rucola, mais, gamberetti	10,00 €

* Prodotti surgelati all'origine.
** Prodotto stagionale che all'occorrenza, in alcuni periodi, può essere sostituito da prodotti surgelati all'origine.

1 - 14 Allergeni: per la lista completa e ulteriori informazioni consultare la tabella o chiedere al personale incaricato. *Grazie.*

Primi Piatti

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO ¹	7,50 €
GNOCCHI ALLA SORRENTINA ^{1,7} <i>Con salsa di pomodoro e mozzarella</i>	9,00 €
RISOTTO ZUCCA** E PROVOLA ⁷ <i>Tempo di preparazione 20 minuti</i>	10,00 €
SPAGHETTI LILLY E IL VAGABONDO ^{1,6} <i>Con salsa di pomodoro e polpette*</i>	12,00 €

*Pasta di Gragnano IGP con sughi tipici della Penisola Sorrentina:
questo tipo di pasta trafilata al bronzo ha tempi di cottura un pò più lunghi (20 minuti)
quindi "c' vò nu poc' e pazienz'" (ci vuole un pò di pazienza).*

PASTA CORTA PATATE E PROVOLA ^{1,7}	13,00 €
PASTA CORTA RIGATA ALLA CARRETTIERA ¹ <i>Pomodoro, salsiccia, melanzane</i>	14,00 €
SPAGHETTONI ALLA NERANO ^{1,2} <i>Zucchine e gamberetti</i>	14,00 €
CON AGGIUNTA DI PROVOLONE DOP ⁷	+ 2,00 €
PACCHERI ALLA PIRATA ^{1,4} <i>Pomodori secchi, colatura di alici, acciughe, origano</i>	15,00 €
LINGUINE ALLA LUCIANA ^{1,14} <i>Pomodoro, polipetti*, olive nere</i>	16,00 €

Coperto e servizio 2,00 € a persona

* Prodotti surgelati all'origine.
** Prodotto stagionale che all'occorrenza, in alcuni periodi,
può essere sostituito da prodotti surgelati all'origine.

1 - 14 Allergeni: per la lista completa e ulteriori
informazioni consultare la tabella o chiedere
al personale incaricato. *Grazie.*

Pizze Classiche

MARINARA ¹ <i>Pomodoro, aglio, origano, basilico, olio EVO</i>	7,00 €
MARGHERITA ^{1,7} <i>Pomodoro, fiordilatte campano DOP, basilico, olio EVO</i>	9,00 €
PROVOLA ^{1,7} <i>Pomodoro, provola campana affumicata DOP, basilico, olio EVO</i>	9,00 €
BUFALA ^{1,7} <i>Pomodoro, bufala campana DOP, basilico, olio EVO</i>	10,00 €
CAPRESE ^{1,7} <i>Bianca con bufala campana DOP, pomodorini, basilico, olio EVO</i>	12,00 €
PIZZA RÈ ^{1,7} <i>Letto di salsa, pomodorini, bufala campana DOP, basilico, olio EVO</i>	13,00 €
RÈ FRESCA ^{1,7} <i>Tutto a crudo</i> <i>Letto di salsa, pomodorini, bufala campana DOP a fette, olive nere di Gaeta, olive verdi, scaglie di grana, basilico, olio EVO</i>	14,00 €

* pizze con aggiunta di salsa San Marzano DOP + 2,00 €

DISPONIBILI BASI PIZZA **SENZA GLUTINE**

DISPONIBILI **FORMAGGIO DI CAPRA E MOZZARELLA SENZA LATTOSIO**

Per le pizze non a menù il prezzo è da concordare

Coperto e servizio 2,00 € a persona

* Prodotti surgelati all'origine.
** Prodotto stagionale che all'occorrenza, in alcuni periodi,
può essere sostituito da prodotti surgelati all'origine.

1 - 14 Allergeni: per la lista completa e ulteriori
informazioni consultare la tabella o chiedere
al personale incaricato. *Grazie.*

Pizze Speciali

Queste nostre proposte abbinano in se' ingredienti unici e accostamenti di sapori particolari, che la nostra salsa, avendo un sapore molto deciso, coprirebbe e non ve li farebbe gustare a pieno. Pertanto consigliamo vivamente di non aggiungerla.

DUE SICILIE ^{1, 7, 8}	10,00 €
Bianca con fiordilatte campano DOP, crema di ricotta con pesto di pistacchio, basilico, olio EVO	
BELLA ITALIA ^{1, 7, 8}	12,00 €
Bianca con fiordilatte campano DOP, crema di ricotta con pesto di pistacchio, pomodori secchi, basilico, olio EVO	
NORD/SUD ^{1, 7, 8}	12,00 €
Bianca con provola affumicata DOP, crema di ricotta con pesto di pistacchio, speck, basilico, olio EVO	
LA CALABRESELLA ^{1, 7}	13,00 €
Bianca con provola affumicata DOP, 'nduja calabrese, pomodori secchi, basilico, olio EVO	
LA CIOCIARA ^{1, 7}	14,00 €
Bianca con provola affumicata DOP, pancetta dolce, pecorino romano DOP a scaglie, pepe	
LA ZINGARA ^{1, 7}	14,00 €
Bianca con provola affumicata DOP, funghi, speck, scaglie di parmigiano stagionato, olio aromatizzato al tartufo, basilico	
DOLCETTO ^{1, 7}	14,00 €
Bianca con fiordilatte, gorgonzola, zucca**, salsiccia, basilico, olio EVO	
LA LONGOBARDA ^{1, 7}	15,00 €
Bianca con bufala campana DOP, gorgonzola, funghi, bresaola, basilico, olio EVO	
INFERNO ^{1, 7}	15,00 €
Bianca con provola affumicata DOP, gorgonzola, 'nduja calabrese, cipolla rossa, olio piccante, basilico, olio EVO	

Per le pizze non a menù il prezzo è da concordare
Coperto e servizio 2,00 € a persona

* Prodotti surgelati all'origine.
** Prodotto stagionale che all'occorrenza, in alcuni periodi, può essere sostituito da prodotti surgelati all'origine.

1 - 14 Allergeni: per la lista completa e ulteriori informazioni consultare la tabella o chiedere al personale incaricato. *Grazie.*

Pizze Speciali

CON POMODORI SELEZIONATI

PIZZA POMPEI ^{1, 4, 7}	12,00 €
Bianca con bufala campana DOP, pomodorino rosso campano, filetti di acciughe, origano, basilico, olio EVO	
PIZZA ERCOLANO ^{1, 7}	12,00 €
Bianca con bufala campana DOP, pomodorino giallo, pomodorino rosso del piennolo, basilico, olio EVO	
LA QUATTRO POMODORI ^{1, 7}	15,00 €
Bufala campana DOP, salsa di pomodoro pelato italiano, pomodorino giallo del piennolo, pomodorino rosso del piennolo, salsa pelati San Marzano DOP*, basilico, olio EVO	

*Fino a esaurimento scorte

Per le pizze non a menù il prezzo è da concordare
Coperto e servizio 2,00 € a persona

* Prodotti surgelati all'origine.
** Prodotto stagionale che all'occorrenza, in alcuni periodi, può essere sostituito da prodotti surgelati all'origine.

1 - 14 Allergeni: per la lista completa e ulteriori informazioni consultare la tabella o chiedere al personale incaricato. *Grazie.*

Pizze Rosse

DIAVOLA ^{1,7}	9,50 €
Pomodoro, fiordilatte campano DOP, salame, peperoncino, basilico, olio EVO	
BORGOMARINARO ^{1,4,7}	10,00 €
Pomodoro, fiordilatte campano DOP, tonno, cipolla, basilico, olio EVO	
LASAGNA ^{1,7}	10,00 €
Pomodoro, fiordilatte campano DOP, ricotta, salsiccia, basilico, olio EVO	
‘O MARINARIELL’ ^{1,4,7}	12,00 €
Pomodoro, fiordilatte campano DOP, acciughe, olive nere di Gaeta, aglio, origano, basilico, olio EVO	
FORTE ^{1,7}	12,00 €
Pomodoro, fiordilatte campano DOP, peperoni, salame napoletano, olive nere di Gaeta, basilico, olio EVO, peperoncino	
MASANIELLO ^{1,6,7}	12,00 €
Pomodoro, provola campana affumicata DOP, polpette*, basilico, olio EVO	
QUARTIERI SPAGNOLI ^{1,7}	12,00 €
Pomodoro, provola campana affumicata DOP, melanzane a funghetto, salsiccia sbriciolata, basilico, olio EVO	
PIZZA PARMIGIANA ^{1,7}	14,00 €
Pomodoro, fiordilatte campano DOP, parmigiana di melanzane, basilico, olio EVO	
MONTESANTO ^{1,7}	14,00 €
Pomodoro, fiordilatte campano DOP, ricotta a ciuffi, speck, grana a scaglie, basilico, olio EVO	
CASTEL DELL’OVO ^{1,3,7}	14,00 €
Pomodoro, fiordilatte campano DOP, uovo in cottura, prosciutto cotto Rovagnati®, basilico, olio EVO	
NISIDA ^{1,7} Tutto a crudo	14,00 €
Letto di salsa, pomodorini secchi, bufala campana DOP, olive nere di Gaeta, origano, basilico, olio EVO	

* Prodotti surgelati all’origine.

** Prodotto stagionale che all’occorrenza, in alcuni periodi, può essere sostituito da prodotti surgelati all’origine.

1 - 14 Allergeni: per la lista completa e ulteriori informazioni consultare la tabella o chiedere al personale incaricato. *Grazie.*

Pizze Bianche

Le nostre pizze bianche abbinano in sè ingredienti unici e accostamenti di sapori particolari, che la nostra salsa, avendo un sapore molto deciso, nasconderebbe. Pertanto, per poterli gustare a pieno, vi consigliamo vivamente di non aggiungerla.

NONNA MÌ ^{1,7}	10,00 €
Bianca con provola affumicata DOP, funghi, basilico, olio EVO	
MEGARIDE ^{1,7}	10,00 €
Fiordilatte campano DOP, ricotta, pomodorini, basilico, olio EVO	
GRANATELLO ^{1,7} Solo bianca	10,00 €
Mozzarella di bufala campana DOP, salsiccia sbriciolata, cipolla, basilico, olio EVO	
IL CARMINE ^{1,7} Solo bianca	12,00 €
Ricotta, provola campana affumicata DOP, cigoli, pepe, basilico, olio EVO	
QUATTRO PALAZZI ^{1,7} Quattro formaggi	12,00 €
Ricotta, fiordilatte campano DOP, gorgonzola DOP, provola campana affumicata DOP, basilico, olio EVO	
SALSICCIA E FRIARIELLI ^{1,7} Solo bianca	12,00 €
Provola campana affumicata DOP, salsiccia sbriciolata, friarielli**, spolverata di peperoncino, basilico, olio EVO	
ORTO BOTANICO ^{1,7}	12,00 €
Fiordilatte campano DOP, pomodorini, zucchine, peperoni, funghi, melanzane, basilico, olio EVO	
RUCOLA ^{1,7} Solo bianca	14,00 €
Provola campana affumicata DOP, pomodorini, prosciutto crudo stagionato, rucola, scaglie di grana, basilico, olio EVO	
MARECHIARO ^{1,2,7}	14,00 €
Mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini, gamberetti, rucola, scaglie di grana, basilico, olio EVO	

Per le pizze non a menù il prezzo è da concordare

Coperto e servizio **2,00 €** a persona

* Prodotti surgelati all’origine.

** Prodotto stagionale che all’occorrenza, in alcuni periodi, può essere sostituito da prodotti surgelati all’origine.

1 - 14 Allergeni: per la lista completa e ulteriori informazioni consultare la tabella o chiedere al personale incaricato. *Grazie.*

Ripieni al Forno

CALZONE ^{1,7} <i>Ripieno classico</i>	10,00 €
Pomodoro, ricotta, fiordilatte campano DOP, prosciutto cotto Rovagnati®	
RIPIENO PULCINELLA ^{1,7}	10,00 €
Ricotta, provola campana affumicata DOP, salame napoletano	
RIPIENO SICILIANO ^{1,7}	12,00 €
Pomodoro, ricotta, fiordilatte campano DOP, melanzane	
RIPIENO CAFONE ^{1,7}	12,00 €
Pomodoro, fiordilatte campano DOP, ricotta, funghi, prosciutto cotto Rovagnati®	
RIPIENO RESINA ^{1,7}	14,00 €
Fiordilatte campano DOP, ricotta, melanzane, peperoni, funghi, zucchine	
RIPIENO NAPOLETANO ^{1,7}	12,00 €
Provola affumicata campana DOP, salsiccia sbriciolata, friarielli**	
RIPIENO SORRENTO ^{1,7}	15,00 €
Ricotta, provola campana affumicata DOP, prosciutto crudo stagionato, rucola, scaglie di grana	
A' BOMB' E MARADONA ^{1,3,7}	15,00 €
Fiordilatte campano DOP, salsa di pomodoro, polpette di carne, parmigiana di melanzane	

Coperto e servizio 2,00 € a persona

* Prodotti surgelati all'origine.
** Prodotto stagionale che all'occorrenza, in alcuni periodi, può essere sostituito da prodotti surgelati all'origine.

1 - 14 Allergeni: per la lista completa e ulteriori informazioni consultare la tabella o chiedere al personale incaricato. *Grazie.*

Pizze Fritte

(RIPIENI)

RIPIENO SPACCANAPOLI ^{1,7} <i>La vera pizza frita napoletana</i>	12,00 €
Pomodoro, ricotta, provola campana affumicata DOP, cigoli, pepe	
'O SPASSATIEMP' ^{1,7} <i>Il classico "panzarotto"</i>	9,00 €
Pomodoro, fiordilatte campano DOP	
PIEDIGROTTA ^{1,7}	10,00 €
Provola campana affumicata DOP, würstel, patatine fritte*	
'O MASTRILLO E 'A RATTACASA! ^{1,7}	12,00 €
Ricotta, fiordilatte campano DOP, funghi, melanzane, zucchine e peperoni	
'O CAPPIELL' E MASIANIELL' ^{1,6,7}	12,00 €
Pomodoro, provola campana affumicata DOP, polpette di carne*	
'O QUADRILLO E 'A FIGURELLA ^{1,7} <i>Detto "ripieno napoletano"</i>	12,00 €
Provola campana affumicata DOP, friarielli**, salsiccia sbriciolata	
CICCHIGNACCO 'INTA BUTTEGLIA! ^{1,7}	12,00 €
Pomodoro, provola campana affumicata DOP , salsiccia sbriciolata, melanzane	

Coperto e servizio 2,00 € a persona

* Prodotti surgelati all'origine.
** Prodotto stagionale che all'occorrenza, in alcuni periodi, può essere sostituito da prodotti surgelati all'origine.

1 - 14 Allergeni: per la lista completa e ulteriori informazioni consultare la tabella o chiedere al personale incaricato. *Grazie.*

Dessert

Tutti i dolci sono di nostra produzione

PASTIERA ^{1, 3, 7}	6,00 €
Tipico dolce napoletano con pasta frolla, ricotta, grano, uovo, arancia caramellata e acqua di fiori d'arancio	
TORTA CAPRESE ^{1, 3, 7, 8}	5,00 €
Torta con cioccolato fondente, uovo e farina di mandorle	
TORTA RICOTTA E PERA ^{1, 3, 6, 7, 8}	5,00 €
Torta con biscotto e nocciole alla base e crema di ricotta e pere all'interno	
DELIZIA AL LIMONE ^{1, 3, 6, 7}	5,00 €
Pan di Spagna con crema al limone	
PAN DI STELLE ^{1, 7, 8}	5,00 €
Semifreddo con Nutella®, panna, biscotti Pan di Stelle®	
BABÀ ^{1, 3}	5,00 €
Pan di Spagna con Rum	

Coperto e servizio 2,00 € a persona

* Prodotti surgelati all'origine.

** Prodotto stagionale che all'occorrenza, in alcuni periodi, può essere sostituito da prodotti surgelati all'origine.

1 - 14 Allergeni: per la lista completa e ulteriori informazioni consultare la tabella o chiedere al personale incaricato. *Grazie.*

Bevande

ACQUA NATURALE O GASSATA	0,75 l 3,00 €
(Servizio acqua potabile trattata e/o gassata secondo Decreto Legislativo 23 giugno 2003, n. 181, che segue la direttiva 2000/13/CE)	
ACQUA NATURALE O GASSATA	0,50 l 3,00 €
SOFT DRINKS <i>Coca Cola, Coca Zero, Fanta, the pesca o limone</i>	3,50 €
CHINOTTO, LEMON BIO GALVANINA	Bottiglia 0,35 l 5,00 €
VINO DELLA CASA AL CALICE BIANCO O ROSSO	3,50 €
CALICE DI PROSECCO	5,00 €
VINO BIANCO O ROSSO DELLA CASA	0,25 l 5,00 €
VINO BIANCO O ROSSO DELLA CASA	0,50 l 7,50 €

Liquori e Caffè

CAFFÈ <i>Espresso, macchiato, lungo</i>	1,50 €
CAFFÈ DECA, AMERICANO, D'ORZO	2,00 €
CAFFÈ CORRETTO	3,50 €
LIMONCELLO CON LIMONI DI SORRENTO IGT	3,50 €
LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA	3,50 €
GRAPPE	3,50 €
BICCHIERE DI RECIOTO	5,00 €
AMARI	5,00 €
LIQUORI ITALIANI ED ESTERI	6,00 €

Coperto e servizio 2,00 € a persona

Selezione Birre

BIRRA ALLA SPINA BIONDA . . . Piccola 0,20 l **3,50 €** / Grande 0,50 l **6,00 €**
FORST KRONEN



Stile: Hell / Grado: 5,1 % / Colore: Biondo / Fermentazione: Bassa

Il più antico dei sapori FORST: di corpo rotondo in essa si riconoscono aromi di cereali, morbida in bocca, ma di grande fragranza. Si adatta perfettamente ad ogni abbinamento gastronomico.

BIRRA ALLA SPINA ROSSA . . . Piccola 0,20 l **3,50 €** / Grande 0,50 l **6,50 €**
FORST SIXTUS



Stile: DOPpel Bock / Grado: 6,5 % / Colore: Rosso / Fermentazione: Bassa

La nota e apprezzata DOPpio malto di casa FORST deve il suo sapore caramellato, unico nel suo genere, ai particolari malti speciali impiegati e a uno specifico procedimento di produzione. Il suo colore scuro e la delicata nota di luppolo riportano la all'arte birraria tradizionale dei monasteri.

BIRRA ALLA SPINA BIANCA . . . Piccola 0,25 l **3,50 €** / Grande 0,50 l **6,50 €**
HOEGAARDEN



Stile: Blanche / Grado: 4,8 % / Colore: Biondo paglierino / Fermentazione: Alta

La birra Hoegaarden è considerata la regina delle birre bianche (blanche/wit), termine che, mai come in questa birra, sembra calzare bene: si tratta infatti di una birra estremamente chiara. Un'altro elemento inconfondibile è la schiuma: bianca, spumosa, persistente e profumata di scorze d'arancia. Il gusto è quello fresco e acidulo del frumento non maltato belga, con un leggero fondo di miele e lievito; il retrogusto lieve ma persistente è chiaramente di succo di limone.

AU-HALLERTAU NON FILTRATA 20 cl **3,50 €** / 50 cl **6,50 €**



Stile: Keller / Grado: 5,0 % / Colore: Biondo / Fermentazione: Bassa

Questa birra 100% naturale non filtrata ne pastorizzata, si presenta con un colore biondo opalescente, profuma leggermente di malto, di luppolo sia erbaceo che floreale

AU-HALLERTAU HOLLEDAUER WEIZEN Bottiglia 0,50 l **6,50 €**



Stile: Weizen / Grado: 5,3 % / Colore: Biondo / Fermentazione: Bassa

Leggermente frizzante, rinfrescante con un gusto aromatico fruttato. Viene prodotta con materie prime selezionate come il luppolo aromatico dell'Hallertau e malto Bavarese e frumento.

RADLER Bottiglia 0,50 l **6,50 €**

In alcuni periodi dell'anno proporremo birre alla spina speciali che avranno una maggiorazione di **0,50 €** sul prezzo di listino.

Lista Vini

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

CHIARETTO ROSÈ 12,00 €

CUSTOZA 13,00 €

SOAVE 14,00 €

FALANGHINA IGT CAMPANA 15,00 €

PROSECCO DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY DOC 18,00 €

LUGANA 18,00 €

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

AGLIANICO 14,00 €

VALPOLICELLA CLASSICO 14,00 €

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 18,00 €

RIPASSO DOC 20,00 €

AMARONE DOC 45,00 €





Buon appetito!