



Menù

Scegli la tua lingua



Choose your language

www.pizzaleone.it



pizzerialeonedaciro1924@gmail.com



Pizza Leone da Ciro 1924 – Verona



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 €

Polpette di carne con salsa di pomodoro

PIGNATIELLO DEL RE^{1, 14} 12,00 €

Pane fritto, salsa di pomodoro, polipetti, olive nere

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

CON POMODORI⁷ 15,00 €

Insalata Caprese

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

E PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO⁷ 15,00 €

Menù Bimbi

PASTA CORTA AL POMODORO¹ 6,50 €

GNOCCHI AL POMODORO¹ 6,50 €

POLPETTE DELLA NONNA^{1, 3, 7} 2 pz 6,50 €

Polpette di carne con salsa di pomodoro

COTOLETTA CON PATATINE FRITTE¹ 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}** 3,00 €

Riso, prosciutto cotto, piselli, provola affumicata, uova, farina, pan grattato

FRITTATINA DI PASTA^{1, 3, 6, 7}** 3,00 €

Pasta mista, mozzarella, besciamella, pomodoro, prosciutto cotto, piselli, farina di soia, uovo

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 fritte d'alge 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'alge*

Contorni e Insalate

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 INVERNO⁷ 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 €
GNOCHI ALLA SORRENTINA ^{1,7} Con salsa di pomodoro e mozzarella	9,00 €
RISOTTO ZUCCA** E PROVOLA ⁷ Tempo di preparazione 20 minuti	10,00 €
SPAGHETTI LILLY E IL VAGABONDO ^{1,6}	12,00 €
Con salsa di pomodoro e polpette*	
<i>Pasta di Gragnano IGP con sughi tipici della Penisola Sorrentina: questo tipo di pasta trafilata al bronzo ha tempi di cottura un po' più lunghi (20 minuti) quindi "c' vò nu poc' e pazienz" (ci vuole un po' di pazienza).</i>	
PASTA CORTA PATATE E PROVOLA ^{1,7}	13,00 €
PASTA CORTA RIGATA ALLA CARRETTIERA ¹	14,00 €
Pomodoro, salsiccia, melanzane	
SPAGHETTONI ALLA NERANO ^{1,2}	14,00 €
Zucchine e gamberetti	
CON AGGIUNTA DI PROVOLONE DOP ⁷	+ 2,00 €
PACCHERI ALLA PIRATA ^{1,4}	15,00 €
Pomodori secchi, colatura di alici, acciughe, origano	
LINGUINE ALLA LUCIANA ^{1,14}	16,00 €
Pomodoro, polipetti*, olive nere	

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

* 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 saperi 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}

Bianca con fiordilatte campano DOP, crema di ricotta con pesto di pistacchio, basilico, olio EVO

BELLA ITALIA ^{1, 7, 8}

Bianca con fiordilatte campano DOP, crema di ricotta con pesto di pistacchio, pomodori secchi, basilico, olio EVO

NORD/SUD ^{1, 7, 8}

Bianca con provola affumicata DOP, crema di ricotta con pesto di pistacchio, speck, basilico, olio EVO

LA CALABRESELLA ^{1, 7}

Bianca con provola affumicata DOP, 'nduja calabrese, pomodori secchi, basilico, olio EVO

LA CIOCIARA ^{1, 7}

Bianca con provola affumicata DOP, pancetta dolce, pecorino romano DOP a scaglie, pepe

LA ZINGARA ^{1, 7}

Bianca con provola affumicata DOP, funghi, speck, scaglie di parmigiano stagionato, olio aromatizzato al tartufo, basilico

DOLCETTO ^{1, 7}

Bianca con fiordilatte, gorgonzola, zucca**, salsiccia, basilico, olio EVO

LA LONGOBARDA ^{1, 7}

Bianca con bufala campana DOP, gorgonzola, funghi, bresaola, basilico, olio EVO

INFERNO ^{1, 7}

Bianca con provola affumicata DOP, gorgonzola, 'nduja calabrese, cipolla rossa, olio piccante, basilico, olio EVO

10,00 €

12,00 €

12,00 €

13,00 €

14,00 €

14,00 €

14,00 €

15,00 €

15,00 €

Pizze Speciali

CON POMODORI SELEZIONATI

PIZZA POMPEI ^{1, 4, 7}

Bianca con bufala campana DOP, pomodorino rosso campano, filetti di acciughe, origano, basilico, olio EVO

PIZZA ERCOLANO ^{1, 7}

Bianca con bufala campana DOP, pomodorino giallo, pomodorino rosso del piennolo, basilico, olio EVO

LA QUATTRO POMODORI ^{1, 7}

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

12,00 €

12,00 €

15,00 €

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.*

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 <small>1, 7</small>	9,50 €
Pomodoro, fiordilatte campano DOP, salame, peperoncino, basilico, olio EVO	
BORGO MARINARO <small>1, 4, 7</small>	10,00 €
Pomodoro, fiordilatte campano DOP, tonno, cipolla, basilico, olio EVO	
LASAGNA <small>1, 7</small>	10,00 €
Pomodoro, fiordilatte campano DOP, ricotta, salsiccia, basilico, olio EVO	
'O MARINARIELL' <small>1, 4, 7</small>	12,00 €
Pomodoro, fiordilatte campano DOP, acciughe, olive nere di Gaeta, aglio, origano, basilico, olio EVO	
FORTE <small>1, 7</small>	12,00 €
Pomodoro, fiordilatte campano DOP, peperoni, salame napoletano, olive nere di Gaeta, basilico, olio EVO, peperoncino	
MASANIELLO <small>1, 6, 7</small>	12,00 €
Pomodoro, provola campana affumicata DOP, polpette*, basilico, olio EVO	
QUARTIERI SPAGNOLI <small>1, 7</small>	12,00 €
Pomodoro, provola campana affumicata DOP, melanzane a funghetto, salsiccia sbriciolata, basilico, olio EVO	
PIZZA PARMIGIANA <small>1, 7</small>	14,00 €
Pomodoro, fiordilatte campano DOP, parmigiana di melanzane, basilico, olio EVO	
MONTESANTO <small>1, 7</small>	14,00 €
Pomodoro, fiordilatte campano DOP, ricotta a ciuffi, speck, grana a scaglie, basilico, olio EVO	
CASTEL DELL'ovo <small>1, 3, 7</small>	14,00 €
Pomodoro, fiordilatte campano DOP, uovo in cottura, prosciutto cotto Rovagnati®, basilico, olio EVO	
NISIDA <small>1, 7</small> Tutto a crudo	14,00 €
Letto di salsa, pomodorini secchi, bufala campana DOP, olive nere di Gaeta, origano, 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 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 <small>1, 7</small>	10,00 €
Bianca con provola affumicata DOP, funghi, basilico, olio EVO	
MEGARIDE <small>1, 7</small>	10,00 €
Fiordilatte campano DOP, ricotta, pomodorini, basilico, olio EVO	
GRANATELLO <small>1, 7 Solo bianca</small>	10,00 €
Mozzarella di bufala campana DOP, salsiccia sbriciolata, cipolla, basilico, olio EVO	
IL CARMINE <small>1, 7 Solo bianca</small>	12,00 €
Ricotta, provola campana affumicata DOP, cicorielli, pepe, basilico, olio EVO	
QUATTRO PALAZZI <small>1, 7 Quattro formaggi</small>	12,00 €
Ricotta, fiordilatte campano DOP, gorgonzola DOP, provola campana affumicata DOP, basilico, olio EVO	
SALSICCIA E FRIARIELLI <small>1, 7 Solo bianca</small>	12,00 €
Provola campana affumicata DOP, salsiccia sbriciolata, friarielli**, spolverata di peperoncino, basilico, olio EVO	
ORTO BOTANICO <small>1, 7</small>	12,00 €
Fiordilatte campano DOP, pomodorini, zucchine, peperoni, funghi, melanzane, basilico, olio EVO	
RUCOLA <small>1, 7 Solo bianca</small>	14,00 €
Provola campana affumicata DOP, pomodorini, prosciutto crudo stagionato, rucola, scaglie di grana, basilico, olio EVO	
MARECHIARO <small>1, 2, 7</small>	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}	Ripieno classico	10,00 €
Pomodoro, ricotta, fiordilatte campano DOP, prosciutto cotto Rovagnati®		
RIPENO PULCINELLA ^{1, 7}	10,00 €
Ricotta, provola campana affumicata DOP, salame napoletano		
RIPENO SICILIANO ^{1, 7}	12,00 €
Pomodoro, ricotta, fiordilatte campano DOP, melanzane		
RIPENO CAFONE ^{1, 7}	12,00 €
Pomodoro, fiordilatte campano DOP, ricotta, funghi, prosciutto cotto Rovagnati®		
RIPENO RESINA ^{1, 7}	14,00 €
Fiordilatte campano DOP, ricotta, melanzane, peperoni, funghi, zucchine		
RIPENO NAPOLETANO ^{1, 7}	12,00 €
Provola affumicata campana DOP, salsiccia sbriciolata, friarielli**		
RIPENO 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

(RIPENI)

RIPENO SPACCANAPOLI ^{1, 7}	La vera pizza fritta napoletana	12,00 €
Pomodoro, ricotta, provola campana affumicata DOP, cigoli, pepe		
'O SPASSATIEMP' ^{1, 7}	Il classico "panzarotto"	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}	Detto "ripieno napoletano"	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 <small>1, 3, 7</small>	Tipico dolce napoletano con pasta frolla, ricotta, grano, uovo, arancia caramellata e acqua di fiori d'arancio	6,00 €
TORTA CAPRESE <small>1, 3, 7, 8</small>	Torta con cioccolato fondente, uovo e farina di mandorle	5,00 €
TORTA RICOTTA E PERA <small>1, 3, 6, 7, 8</small>	Torta con biscotto e nocciole alla base e crema di ricotta e pere all'interno	5,00 €
DELIZIA AL LIMONE <small>1, 3, 6, 7</small>	Pan di Spagna con crema al limone	5,00 €
PAN DI STELLE <small>1, 7, 8</small>	Semifreddo con Nutella®, panna, biscotti Pan di Stelle®	5,00 €
BABÀ <small>1, 3</small>	Pan di Spagna con Rum	5,00 €

Coperto e servizio 2,00 € a persona

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 Coca Cola, Coca Zero, Fanta, the pesca o limone	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 Espresso, macchiato, lungo	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 €

* 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.*

Coperto e servizio 2,00 € a persona

Selezione Birre

BIRRA ALLA SPINA BIONDA . . . Piccola 0,20 ℥ **3,50 €** / Grande 0,50 ℥ **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 ℥ **3,50 €** / Grande 0,50 ℥ **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 mali 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 ℥ **3,50 €** / Grande 0,50 ℥ **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 ℥ **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 ℥ **6,50 €**

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

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

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 €

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





Buon appetito!