

Bio



SCOPRI L'IMPASTO BIO DEL GIORNO!



*Al nostro già ottimo impasto tradizionale,
abbiamo aumentato la qualità grazie all'utilizzo
del Lievito Madre Antico Criscito
del Mulino Caputo, che dal 1924
lavora il grano con generosità e passione.
Il lievito del Mulino Caputo ha la capacità
di preservare al massimo la naturalità
e l'autenticità dei sapori, migliorare il sapore
e il profumo ed aumentare la digeribilità.*

Impasti con Farine BIO + € 1.50

MENU PER CELIACI

PIZZE SENZA GLUTINE

REALIZZIAMO LE VOSTRE PIZZE CON BASE SENZA GLUTINE
DAL LABORATORIO ARTIGIANALE 

BASE PIZZA SENZA GLUTINE BORDO BASSO
+ EURO 2,50

BASE PIZZA SENZA GLUTINE BORDO ALTO
+ EURO 3,50

PRIMI PIATTI

REALIZZIAMO I VOSTRI PRIMI DAL MENÙ CON QUESTE TIPOLOGIE DI PASTA:

TAGLIATELLE E TORTIGLIONI
+ EURO 2,50

I SECONDI E CONTORNI SONO PREPARATI SENZA CONTAMINAZIONI.

DOLCI

PANNA COTTA
CREMA CATALANA
LATTE PORTOGHESE
ANANAS

ANTIPASTI

ANTIPASTO VEGANO € 10.00

pomodori secchi, carciofini, olive e peperoni

ANTIPASTO FREDDO € 12.00

tagliere di prosciutto, olive, carciofini, pomodori secchi

ANTIPASTO CAPRESE € 9.00

mozzarella di bufala, pomodoro a fette e basilico

TAGLIERE DELLA CASA € 16.00

misto di salumi e bufala D.O.P.

TAGLIERINO MISTO DI FORMAGGI € 15.00

ANTIPASTO BRESAOLA € 13.00

bresaola, rucola, grana e glassa aceto balsamico

BRUCIATINI DI PROSCIUTTO

ALL'ACETO BALSAMICO SU LETTO DI RADICCHIO DI CHIOGGIA € 9.00

POKER DI BRUSCHETTE € 10.00

pane all'aglio - pâté di olive nere - pomodorini - porcini trifolati - mozzarella e prosciutto crudo

PRIMI PIATTI

DI PASTA ALL'UOVO:

TAGLIOLINI/GARGANELLO/TAGLIATELLE € 12.00
(con ragù alla bolognese o porcini)

GARGANELLO AL RAGÙ DI PROSCIUTTO € 12.00

* LASAGNE AL FORNO € 14.00

TORTELLINI € 13.00
(ragù, pasticciati o panna e prosciutto crudo)

GNOCCHI GORGONZOLA, NOCI E SPECK CROCCANTE € 13.00

TORTELLI RICOTTA CON BURRO E SALVIA € 12.00

GNOCCHI ALLA SORRENTINA € 12.00
(salsa al pomodoro, mozzarella fiordilatte, basilico)

RISOTTO COI FUNGHI PORCINI € 14.00

SPAGHETTI AL POMODORO PICCANTE € 10.00

SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO € 10.00

SPAGHETTI ALLA CARBONARA € 12.00

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA € 12.00
pomodoro piccante, capperi, acciughe, olive nere

RIGATONI ALL'AMATRICIANA € 12.00

* Produzione propria

Alcuni ingredienti del piatto potrebbero essere surgelati se non reperibili freschi

CARNE AI FERRI

ARROSTICINI AI FERRI / COTOLETTA DI POLLO

PAILLARD DI POLLO / SALSICCIA AI FERRI

CON PATATE FRITTE € 15.00

GRIGLIATA MISTA DI CARNE € 24.00

TAGLIATA DI MANZO AL SALE E ROSMARINO € 18.00

TAGLIATA DI MANZO POMODORINI RUCOLA E GRANA A SCAGLIE € 20.00

TAGLIATA DI MANZO AI PORCINI € 22.00

INSALATE

INSALATA DELLA CASA € 11.00

insalata verde, pomodorini, bufala, grana, funghi freschi

INSALATA ESTIVA € 11.00

insalata verde, pomodorini, cipolla di tropea, olive nere, bufala, origano

INSATA MEDITERRANEA € 11.00

insalata verde, pomodorini, zucchine, gamberi, carciofini

INSALATA CON TONNO € 11.00

insalata verde, pomodorini, cipolla di tropea, tonno, olive nere

INSALATA VEGANA € 11.00

insalata verde, radicchio, rucola, carote, pomodorini soleggiati, carciofini

CONTORNI

INSALATA MISTA € 4.00

insalata verde, pomodori

FUNGHI TRIFOLATI € 5.00

MISTO DI VERDURE ALLA GRIGLIA € 6.00

(pomodori, zucchine, melanzane, radicchio)

*PATATE FRITTE € 5.00

PATATE AL FORNO € 5.00

FRIARIELLI SALTATI € 5.00

*Prodotto surgelato all'origine

PROPOSTE DI PESCE

ANTIPASTI

COZZE ALLA TARANTINA € 10.00

PEPATA DI COZZE € 10.00

* COCKTAIL DI GAMBERI IN SALSA ROSA € 12.00

* INSALATA DI MARE € 15.00

PRIMI

TAGLIOLINO ALLE VONGOLE E POMODORINI € 16.00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE € 15.00

* SPAGHETTI ALLO SCOGLIO € 18.00

pomodoro, prezzemolo, granchio, scampo, gamberone, cozze, vongole, calamari

* RISOTTO ALLA PESCATORA € 18.00

TAGLIOLINO AL SALMONE AFFUMICATO € 14.00

* TAGLIOLINO CON GAMBERI E ZUCCHINE € 14.00

SECONDI

* FRITTO MISTO DI PESCE CON VERDURE € 17.00

* FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA € 16.00

* GAMBERONI ALLA GRIGLIA € 13.00

POLPO ALLA GRIGLIA € 18.00

* Alcuni ingredienti del piatto potrebbero essere surgelati se non reperibili freschi.

PIZZE CLASSICHE

CICLISTA € 3.00

olio extra vergine

CICLISTA AL PROSCIUTTO € 5.50

prosciutto, olio extra vergine

BIANCANEVE € 5.50

mozzarella fiordilatte

ROSSA € 4.50

pomodoro, olio extra vergine

MARGHERITA € 6.00

pomodoro, mozzarella fiordilatte

BUFALA € 8.00

pomodoro, mozzarella fiordilatte, bufala d.o.p., basilico

NAPOLETANA € 7.50

pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe, origano

MARINARA € 5.00

pomodoro, origano, aglio, olio extra vergine

FUNGHI € 7.00

pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi freschi

FUNGHI E PROSCIUTTO € 9.50

pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi, prosciutto

PROSCIUTTO € 8.00

pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto

QUATTRO STAGIONI € 9.50

pomodoro, mozz. fiordilatte, funghi, prosciutto, carciofi, uovo sodo

CAPRICCIOSA € 10.00

pomodoro, mozz. fiordilatte, funghi, prosciutto cotto, carciofini, uovo sodo

CALZONE € 8.50

impasto di mozzarella fiordilatte e uova, sale, pepe e olio, prosciutto crudo

SALSICCIA € 7.50

pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia

PIZZE CLASSICHE

RADICCHIO E PANCETTA € 9,50

pomodoro, mozzarella fiordilatte, radicchio di Chioggia, pancetta arrotolata

WURSTEL € 7.00

pomodoro, mozzarella fiordilatte, wurstel

SALAME PICCANTE € 8.00

pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame piccante

SALAME NOSTRANO € 8.00

pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame nostrano

ROMANA € 10.00

pomodoro, mozz. fiordilatte, acciughe, capperi sotto sale, olive nere, origano

DIAVOLA € 10.00

pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame piccante, capperi, olive nere

TONNO € 8.50

pomodoro, mozzarella fiordilatte, tonno

CIPOLLA € 7.00

pomodoro, mozzarella fiordilatte, cipolla

GORGONZOLA € 7.50

pomodoro, mozzarella fiordilatte, gorgonzola

RUCOLA € 7.50

pomodoro, mozzarella fiordilatte, rucola

QUATTRO FORMAGGI € 10.00

mozzarella fiordilatte, fontina, gorgonzola, scamorza affumicata

PORCINI € 9.00

mozzarella fiordilatte, pomodoro, porcini

SALSICCIA E PATATINE € 8.50

pomodoro, mozzarella, salsiccia, patatine fritte

Ingredienti in aggiunta

€ 1.50

Wurstel
Uovo
Capperi
Cipolla
Patate fritte
Impasto soffice
Mozzarella

€ 2.00

Acciughe
Friarielli
Prosciutto cotto
Altri affettati
(no bresaola e
prosciutto crudo)
Formaggi
(no bufala)

Olive
Rucola
Salsiccia
Funghi
Patate al forno
Radicchio
Pomodorini

€ 2.50

Bufala
Prosciutto crudo
Bresaola
Carciofi
Pomodorini soleggiati

€ 3.00

Porcini
Gamberi
Bresaola

PIZZE SPECIALI

AMERICANA € 8.50

pomodoro, mozzarella fiordilatte, wurstel, patate fritte

SALSICCIA E PORCINI € 10.00

pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia, porcini

SCIUÈ SCIUÈ € 9.50

pomodoro, bufala d.o.p., pomodorini a crudo, olio extravergine, basilico

SPECK E FONTINA € 9.00

pomodoro, mozzarella fiordilatte, speck, fontina

VERDURE € 10.50

pomodoro, mozz. fiordilatte, pomodorini, funghi, radicchio, olive nere, carciofi, rucola, olio extra vergine

CESCO € 11.00

pomodoro, mozzarella fiordilatte, radicchio, salame piccante, gorgonzola

TEO € 13.00

pomodoro, bufala d.o.p., pomodorini, olive nere, salsiccia, rucola

BOMBA € 14.00

pomodoro, mozzarella di bufala d.o.p., pancetta, salame piccante, wurstel, salsiccia

TIROLESE € 12.00

pomodoro, mozzarella fiordilatte, fontina, wurstel, patate, speck

BACIO € 8.00

base marinara più gorgonzola e cipolla

ALPINA € 12.00

pomodoro, bufala d.o.p., radicchio, speck, grana scaglie, glassa di aceto balsamico

PARMIGIANA € 11.00

pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane, prosciutto cotto, grana fuso

PUGLIESE € 12.00

pomodoro, mozzarella fiordilatte, bufala d.o.p., pomodorini, tropea, capperi, olive, origano

AMATRICIANA € 12.50

pomodoro, mozzarella fiordilatte, pancetta, tropea, pecorino romano a crudo, pomodorini

PIZZE SPECIALI

AFFUMICATA € 10.50

pomodoro, mozzarella fiordilatte, radicchio, scamorza, speck

GUSTOSA € 12.00

pomodoro, mozzarella fiordilatte, bresaola, rucola, grana, glassa aceto balsamico

VULCANO € 13.00

pomodoro, mozzarella fiordilatte, bufala d.o.p., salame piccante, olive nere, pomodorini soleggiati

CALZONE DELLA CASA € 11.00

pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, carciofini, uovo sodo

SOTTOBOSCO € 15.00

pomodoro, mozzarella fiordilatte, bufala d.o.p., salsiccia, porcini, grana fuso, pomodorini soleggiati

RUSTICA € 12.00

pomodoro, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, speck, noci fuori forno

PESCATORA € 14.00

pomodoro, aglio, gamberi, cozze, prezzemolo

POVERA € 9.00

pomodoro, pomini, aglio, basilico, grana fuso

CONTADINA € 11.00

pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia, cipolla tropea, peperoni

PIZZA DELLA CASA € 13.00

pomodoro, mozzarella fiordilatte, zucchine, melanzane, peperoni, patate al forno

FANTASIA DI MARE € 17.00

pomodoro, prezzemolo, granchio, scampo, gamberone, cozze, vongole, calamari

PIZZA CALABRESE € 13.00

pomodoro, mozzarella fiordilatte, bufala, nduja, peperoni, olive

Ingredienti in aggiunta

€ 1.50

Wurstel
Uovo
Capperi
Cipolla
Patate fritte
Impasto soffice
Mozzarella

€ 2.00

Acciughe
Friarielli
Prosciutto cotto
Altri affettati
(no bresaola e
prosciutto crudo)
Formaggi
(no bufala)

Olive
Rucola
Salsiccia
Funghi
Patate al forno
Radicchio
Pomodorini

€ 2.50

Bufala
Prosciutto crudo
Bresaola
Carciofi
Pomodorini soleggiati

€ 3.00

Porcini
Gamberi
Bresaola

PIZZE BIANCHE

PIZZA ESTIVA € 9.00

mozzarella fiordilatte, insalata verde, prosciutto crudo, limone

SARACENA € 10.50

mozzarella fiordilatte, bufala d.o.p., pomini, grana fuso, basilico

GAMBERI E ZUCCHINE € 14.00

mozzarella fiordilatte, gamberi, zucchine grigliate

CARBONARA € 10.00

impasto di mozzarella fiordilatte e uova, sale, pepe e olio, pancetta

PIZZA CAPRESE € 10.50

bufala d.o.p., mozzarella fiordilatte, pomodoro a fette, origano, basilico

MEDITERRANEA € 12.00

mozzarella fiordilatte, pomodoro a fette, rucola, grana a scaglie, olio extravergine

LIGHT € 9.50

mozzarella fiordilatte, speck, zucchine

SALSICCIA E FRIARIELLI € 9.50

mozzarella fiordilatte, salsiccia, friarielli

CALZONE AI 6 FORMAGGI € 12.00

mozzarella fiordilatte, fontina, gorgonzola, scamorza affumicata, grana, pecorino

SCIUÈ GIALLA € 11.00

pomodoro giallo, bufala d.o.p., pomodorini soleggiati gialli, basilico

DOLCE MARE € 10.00

mozzarella fiordilatte, tonno, cipolla caramellata, origano

BROCCOLINA € 12.00

mozzarella fiordilatte, crema di broccoli e friarielli, speck a listarelle, grana a scaglie

Ingredienti in aggiunta

€ 1.50

Wurstel
Uovo
Capperi
Cipolla
Patate fritte
Impasto soffice
Mozzarella

€ 2.00

Acciughe
Friarielli
Prosciutto cotto
Altri affettati
(no bresaola e
prosciutto crudo)
Formaggi
(no bufala)

Olive
Rucola
Salsiccia
Funghi
Patate al forno
Radicchio
Pomodorini

€ 2.50

Bufala
Prosciutto crudo
Bresaola
Carciofi
Pomodorini soleggiati

€ 3.00

Porcini
Gamberi
Bresaola

FRITTI

ALETTE E COSCETTE DI POLLO € 6.00

ANELLI DI CIPOLLA € 4.50

JALAPEÑOS € 5.00

CROCCHETTE DI PATATE € 5.00

MOZZARELLINE STICK € 5.00

OLIVE ALL'ASCOLANA € 5.00

METEORITOS DI POLLO € 6.00

MINI ARANCINI € 6.00

MIX DI FRITTI (12 PZ) € 15.00

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

PANNA COTTA € 5.00

al caramello, al cioccolato, frutti di bosco, fragola o menta

CREMA CATALANA € 5.00

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE CALDO € 6.00

CREMA FRITTA € 6.00

TORTA CHEESE CAKE € 6.00

frutti di bosco, menta o fragola

LATTE ALLA PORTOGHESE € 6.00

SEMIFREDDO AL MASCARPONE E AMARETTO € 6.00

ANANAS € 5.00

GELATO ALLA CREMA € 5.00

SORBETTO AL LIMONE O AL CAFFÈ € 3.50

CORRETTO CON BAILEYS + € 1.00

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

PANNA COTTA € 5.00

al caramello, al cioccolato, frutti di bosco, fragola o menta

CREMA CATALANA € 5.00

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE CALDO € 6.00

MASCARPONE € 5.00

al cioccolato, frutti di bosco o fragola

CASSATA ROMAGNOLA € 6.00

CREMA FRITTA € 6.00

TORTA ROBIOLA € 6.00

frutti di bosco, menta o fragola

TIRAMISÙ € 6.00

LATTE ALLA PORTOGHESE € 6.00

ANANAS € 5.00

SORBETTO AL LIMONE O AL CAFFÈ € 3.50

CORRETTO CON BAILEYS + € 1.00

BEVANDE E CAFFETTERIA

IN VETRO:

ACQUA SAN BENEDETTO IN BOTTIGLIA 0,75 € 3.00
(naturale e frizzante)

ACQUA SAN BENEDETTO IN BOTTIGLIA 0,50 € 2.00
(naturale e frizzante)

COCA COLA CL 33 € 3.00

COCA COLA ZERO CL 33 € 3.00

COCA COLA SENZA CAFFEINA CL 33 € 3.00

COCA COLA LT 1 € 8.00

FANTA CL 33 € 3.00

SPRITE CL 33 € 3.00

THE AL LIMONE O ALLA PESCA CL 33 € 3.00

ARANCIATA S.PELLEGRINO DOLCE CL 20 € 3.00

CHINÒ SANPELLEGRINO CL 33 € 3.00

LEMONSODA MOJITO CL 33 € 3.00

LEMONSODA CL 33 € 3.00

CAFFÈ € 1.30

CAFFÈ CORRETTO € 1.70

DECA E ORZO € 1.40

CAFFÈ AMERICANO € 1.40

CAPPUCCINO € 1.60

AMARI E DIGESTIVI € 3.50

DISTILLATI € 5.00

SERVIZIO E COPERTO € 2.00

BIRRA ALLA SPINA

SPINA BIRRA STELLA ARTOIS - 5,2%



PICCOLA	20 CL	€ 3.50
MEDIA	40 CL	€ 5.00
CARAFFA	1 LITRO	€ 10.00
CARAFFA	1,5 LITRI	€ 14.00

SPINA BIRRA HOEGAARDEN - 4,9%



PICCOLA	25 CL	€ 4.00
MEDIA	50 CL	€ 6.50
CARAFFA	1 LITRO	€ 12.00
CARAFFA	1,5 LITRI	€ 17.00

SPINA BIRRA LEFFE ROUGE - 6,5%



PICCOLA	33 CL	€ 5.00
MEDIA	50 CL	€ 7.00
CARAFFA	1 LITRO	€ 13.00
CARAFFA	1,5 LITRI	€ 18.00

SPINA BIRRA LEFFE BLONDE - 6,6% (PERIODO INVERNALE)



PICCOLA	33 CL	€ 5.00
MEDIA	50 CL	€ 7.00
CARAFFA	1 LITRO	€ 13.00
CARAFFA	1,5 LITRI	€ 18.00

SPINA BIRRA LEFFE D'ÉTÉ - 5,2% (PERIODO ESTIVO)



PICCOLA	33 CL	€ 5.00
MEDIA	50 CL	€ 7.00
CARAFFA	1 LITRO	€ 13.00
CARAFFA	1,5 LITRI	€ 18.00

BIRRA IN BOTTIGLIA



STELLA ARTOIS LAGER - 5,2%
VOL. 66 CL € 5.50



ICHNUSA NON FILTRATA - 5%
VOL. CL 33 € 4.00



MESSINA CRISTALLI DI SALE KELLER - 5%
VOL. 30 CL € 4.00



MORETTI CLASSIC LAGER - 4,6%
VOL. 33 CL € 3.00



MORETTI CLASSIC LAGER - 4,6%
VOL. 66 CL € 5.00



PERONI SENZA GLUTINE - 4,7%
VOL. 33 CL € 4.50



PERONI NASTRO AZZURRO
ANALCOLICA - 0,0%
VOL. 33 CL € 3.50



CORONA ZERO - 0,0%
VOL. 33 CL € 4.00

VINI BIANCHI



GEWÜRZTRAMINER
BOTT. 0,375
ST. PAULS | ALTO ADIGE
da uve Gewürztraminer

€ 12,00



RIBOLLA GIALLA
TENUTA VILLANOVA | FRIULI V. G.
da uve Ribolla Gialla

€ 18,00



PASSERINA "KRIYA" BIO 
VIGNA MADRE | ABRUZZO
da uve Grechetto Gentile

€ 16,00 € 4,50



FALANGHINA "VERSO" BIO 
VESUVIO
SORRENTINO | CAMPANIA
da uve Falanghina

€ 20,00



VERMENTINO DI SARDEGNA
NURAGHE CRABIONI | SARDEGNA
da uve Vermentino

€ 18,00

VINI ROSSI



SANGIOVESE ROMAGNA
SUPERIORE "LEGGIOLO"
CALONGA | ROMAGNA
da uve Sangiovese

€ 14,00



SANGIOVESE ROMAGNA
SUPERIORE "LEGGIOLO"
CALONGA | ROMAGNA
da uve Sangiovese

€ 20,00 € 5,00



CHIANTI CLASSICO "BARUFFO" BIO 
CANTALICI | TOSCANA
da uve Sangiovese

€ 20,00

BOLLICINE



PIGNOLETTO FRIZZANTE
BOTT. 0,375
ROMANDIOLA | ROMAGNA
da uve Grechetto Gentile

€ 11,00



PIGNOLETTO FRIZZANTE
ROMANDIOLA | ROMAGNA
da uve Grechetto Gentile

€ 14,00 € 4,50



PROSECCO VALDOBBIADENE
BRUT SUPERIORE
BACIO DELLA LUNA | VENETO
da uve Glera

€ 18,00



PROSECCO ROSÉ
MILLESIMATO EXTRA DRY
BACIO DELLA LUNA | VENETO
da uve Pinot Nero

€ 18,00



LAMBRUSCO 960 GRASPAROSSA
CANTINA CARPI SORBARA | EMILIA
da uve Lambrusco Grasperossa

€ 18,00

BIRRA ARTIGIANALE



Bianca blanche 4.8

Blanche ad alta fermentazione non filtrata, prodotta utilizzando non solo il malto d'orzo, ma anche cereali crudi quali frumento e farro, tutti di provenienza Italiana.

High fermentation Blanche, not filtered, produced using not only barley malt, but also raw cereals such as wheat and spelt, both from Italian farming.

35,5 cl.	75 cl.
■ PLATO: 11,5	■ COLOR: EBC 7
■ ALCOOL: 4,8 % Vol.	■ SERVE COOL: +3°C / +5°C
■ BITTERNESS: IBU 14	■ SIZE: 35,5 CL. / 75 CL.

€ 7,00

€ 14,00



Rossa red ale 6.6

Rossa ad alta fermentazione. Una birra ricca di sapori di spezie, calda che avvolge il palato e lo conquista con un finale rotondo e persistente.

Red ale, brewed with top fermentation technique. A full body beer enriched by spicy aromas that flirt with your mouth, leaving it with a long lasting pleasure.

35,5 cl.	75 cl.
■ PLATO: 15	■ COLOR: EBC 40
■ ALCOOL: 6,6 % Vol.	■ SERVE COOL: +4°C / +6°C
■ BITTERNESS: IBU 27	■ SIZE: 35,5 CL. / 75 CL.

€ 8,00

€ 16,00



Bionda lager 5.6

Bionda lager a bassa fermentazione. Schiuma bianca e persistente, sapore secco e arrotondato dall'amaro dei luppoli più pregiati.

Golden lager, brewed with bottom fermentation technique.

White and persistent foam, has a dry flavor harmonized by finest hops' bitterness.

35,5 cl.	75 cl.
■ PLATO: 13	■ COLOR: EBC 11
■ ALCOOL: 5,6 % Vol.	■ SERVE COOL: +3°C / +5°C
■ BITTERNESS: IBU 18	■ SIZE: 35,5 CL. / 75 CL.

€ 7,00

€ 14,00



Numerotre pale ale 6.9

Bionda pale ale, rifermentata in bottiglia e non filtrata. Al palato note di cereali e malto, intenso aroma floreale e di frutta esotica. Amaro equilibrato e intenso.

Bottle conditioned unfiltered Blonde Pale Ale. Barley malt brings distinct notes of cereals and malts being combined with intense floral as well as exotic fruit aroma. Such a combination creates a unique sensory tasting experience.

35,5 cl.	75 cl.
■ PLATO: 15	■ COLOR: EBC 13,5
■ ALCOOL: 6,9 % Vol.	■ SERVE COOL: +4°C / +6°C
■ BITTERNESS: IBU 30	■ SIZE: 35,5 CL. / 75 CL.

€ 8,00

€ 16,00