

un po' d'appetito?



menu

chi siamo



Bramante è il nome di battesimo di colui che nel 1977 ha deciso di aprire "La Griglia", un ristorante diventato anche pizzeria grazie alla sapienza e alla maestria del pizzaiolo napoletano Agostino, dal quale i figli di Bramante hanno appreso l'arte napoletana "del far pizza".

Dal 2000 la gestione è nelle mani del figlio minore di Bramante, Paolo, che segue con passione e dedizione l'impasto della pizza in ogni sua fase e si diverte a sperimentare e a creare sempre nuovi abbinamenti, per regalarvi un'esperienza di gusto unica e originale.

Oltre all'impasto classico napoletano, infatti, potete provare l'impasto nostrano integrale, quello ad alta idratazione e l'inimitabile "scrocchiarella".

In aggiunta alle pizze in menù, troverete anche proposte ad edizione limitata con ingredienti particolari e abbinamenti ricercati, che, proprio per la loro disponibilità limitata, vengono cambiati spesso.

la pizza napoletana



La vera pizza napoletana è nata intorno al 1730 nella versione Marinara.

Da allora a Napoli iniziano a diffondersi le botteghe specializzate nella preparazione di tale piatto, diventando così una pietanza consumata da tutte le classi sociali. La pizza così come la conosciamo, venne approvata ufficialmente nel 1889 in occasione della visita a Napoli degli allora sovrani d'Italia re Umberto I e la regina Margherita. E questo è davvero un capitolo prezioso per la storia della pizza. Durante la passeggiata nella città campana, i regnanti furono accolti da Raffaele Esposito, il miglior pizzaiolo dell'epoca, che realizzò per loro tre pizze classiche:

la pizza alla mastunicola (strutto, formaggio, basilico);

la pizza alla marinara (pomodoro, aglio, olio, origano);

la pizza pomodoro e mozzarella (pomodoro, olio, mozzarella, origano).

Quest'ultima, i cui colori richiamavano intenzionalmente il tricolore italiano, fu realizzata in onore della regina Margherita, che la apprezzò così tanto da volerne ringraziare ed elogiare l'artefice per iscritto. Fu così che, per contraccambiare gli elogi ricevuti, il pizzaiolo decise di dare il nome della regina alla sua creazione culinaria chiamandola "Pizza Margherita".



PROPOSTE DA GUSTARE
COSÌ COME SONO...
...SENZA VARIAZIONI!

"limited edition"

Scopri le nostre creazioni stagionali: scegli uno dei 4 impasti speciali e abbinalo a un gusto esclusivo disponibile solo per un periodo limitato.

Sono ricette uniche, studiate per offrirti un'esperienza di gusto completa ed equilibrata, per questo non prevedono variazioni.

Diversamente dalle pizze del nostro menu classico, sempre presenti e intramontabili, le Limited Edition sono pensate per sorprenderti... e conquistarti al primo morso.

1. scegli il tuo impasto

Classico € 13,50

Alta idratazione € 17,00



Nostrano integrale € 15,50

Scrocchiarella € 25,00
(per 2 persone)



2. scegli il tuo gusto

Crudo e burrata

Pomodoro, mozzarella Fior di Latte, prosciutto crudo, burrata di bufala.

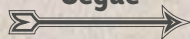
Un equilibrio perfetto tra la freschezza del pomodoro e la cremosità della burrata, arricchito dal sapore deciso del crudo.

La Favola

Pesto di rucola, mortadella "La Favola", pomodorini confit, burrata di bufala, granella di pistacchio.

Un'esplosione di gusto con il pesto aromatico, la dolcezza dei pomodorini confit e la croccantezza della granella di pistacchio.

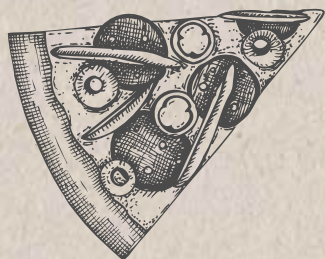
Segue



Autunno in Tavola

Pomodoro, mozzarella Fior di Latte, cipolle rosse caramellate, castagne, finocchietto selvatico.

Sapori caldi e avvolgenti con la dolcezza delle cipolle caramellate e il tocco rustico delle castagne e del finocchietto.



Lardo e Miele a Modo Mio

Mozzarella Fior di Latte, lardo, miele, castagne, una spolverata di pecorino sardo.

Contrasti sorprendenti tra il sapore intenso del lardo, la dolcezza del miele e la delicatezza delle castagne, con il pecorino che chiude il cerchio.



Dolce e Salata

Crema di zucca, mozzarella di bufala, brie, pancetta, miele, pecorino sardo.

Una combinazione raffinata dove la zucca dolce si sposa con il formaggio cremoso e la pancetta croccante, finita con un filo di miele.



Piccante e Affumicata

Pomodoro, mozzarella Fior di Latte, 'nduja, provola affumicata, finocchietto selvatico, castagne.

Una pizza dall'anima decisa grazie all'nduja piccante e alla provola affumicata, bilanciata dai sentori aromatici del finocchietto e dalla dolcezza delle castagne.

più di 70 combinazioni
di gusto.



pronti a trovare la
vostra preferita?



Inizia scegliendo il tuo impasto

per pizza e focaccia

Classico napoletano

Farina di grano tenero tipo "1" priva di additivi. La macinazione dolce a cilindri di ghisa permette di rispettare le caratteristiche sensoriali e proteiche del cereale. La germogliazione controllata permette una fermentazione ottimale degli impasti, garantendo l'ottenimento di prodotti friabili, leggeri e in cui l'aroma del frumento viene esaltato.

+ € 0,00

Nostrano integrale

con mais rostrato di Rovetta e cereali 100% italiani

Le farine di grano tenero di tipo "1" e quelle integrali macinate a pietra che sono contenute in questo impasto sono fonte naturale di fibre e di iodio. L'utilizzo del sale iodato Presal riduce la dispersione di iodio in cottura e consente di utilizzare il 50% di sale in meno.

+ € 2,00



le pizze



le classiche



Margherita

Pomodoro, mozzarella
Tomato sauce, mozzarella

€ 7,50

Marinara

Pomodoro, aglio, origano
Tomato sauce, garlic, oregan

€ 6,50

Siciliana

Pomodoro, capperi, acciughe,
origano
Tomato sauce, capers, anchovies, oregan

€ 8,00

Napoletana

Pomodoro, mozzarella, acciughe,
origano
*Tomato sauce, mozzarella, anchovies,
oregan*

€ 8,50

Romana

Pomodoro, mozzarella, acciughe,
capperi, origano
*Tomato sauce, mozzarella, anchovies,
capers, oregan*

€ 9,00



Prosciutto

Pomodoro, mozzarella, prosciutto
cotto
Tomato sauce, mozzarella, ham

€ 8,50

Pugliese

Pomodoro, cipolle, grana padano
Tomato sauce, onion, parmesan cheese

€ 8,00

Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, prosciutto
cotto, funghi, carciofi
*Tomato sauce, mozzarella, ham,
mushrooms, artichokes*

€ 9,00

4 stagioni

Pomodoro, mozzarella, prosciutto
cotto, funghi, carciofi
(ingredienti divisi a spicchi)
*Tomato sauce, mozzarella, ham,
mushrooms, artichokes*

€ 9,00



Prosciutto & funghi

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

€ 8,50

Prosciutto & carciofi

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi

Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes

€ 8,50

4 formaggi

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, taleggio, grana padano

Tomato sauce, mozzarella, mixed cheese (taleggio, parmesan, gorgonzola cheese)

€ 9,00

Calzone liscio (rolled pizza)

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Tomato sauce, mozzarella, ham

€ 9,00

Calzone farcito (rolled pizza)

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, acciughe, capperi, origano

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, anchovies, capers, oregan

€ 10,50

Eventuali aggiunte e variazioni hanno un costo da +€0,50 a +€3,50



le intramontabili



Tonno

Pomodoro, mozzarella, tonno
Tomato sauce, mozzarella, tuna

€ 8,50

Tonno & cipolle

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle

Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion

€ 9,00

Farcita

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, acciughe, capperi, origano

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom, artichokes, anchovies, capers, oregan

€ 10,50

Wurstel

Pomodoro, mozzarella, wurstel
Tomato sauce, mozzarella, wurstel

€ 8,50





Salamino

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami

€ 8,50

Salame nostrano

Pomodoro, mozzarella, salame nostrano

Tomato sauce, mozzarella, italian salami

€ 8,50

Pancetta

Pomodoro, mozzarella, pancetta coppata

Tomato sauce, mozzarella, bacon

€ 8,50

Salsiccia

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, taleggio

Tomato sauce, mozzarella, sausage, taleggio cheese

€ 9,00

Vegetariana

Pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine grigliate

Tomato sauce, mozzarella, peppers, aubergines, grilled zucchini

€ 10,00



Bufalina

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico

Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil

€ 9,50

Crudo

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

Tomato sauce, mozzarella, Parma ham

€ 10,00

Speck

Pomodoro, mozzarella, speck

Tomato sauce, mozzarella, speck (smoked ham)

€ 9,50



Porcini

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini

Tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms

€ 10,00

Rustica

Pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola

Tomato sauce, mozzarella, speck ham, gorgonzola cheese

€ 10,00

Primavera

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola
Tomato sauce, mozzarella, local raw ham, rocket salad

€ 10,50

Americana

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte*
Tomato sauce, mozzarella, french fries

€ 9,00

Zola e noci

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, walnuts

€ 9,50



le bianche



Caprese

Pomodori freschi, mozzarella, origano
Fresh tomatoes, mozzarella, oregan

€ 8,00

Rucola

Pomodori freschi, mozzarella, grana, rucola
Fresh tomatoes, mozzarella, parmesan, rocket salad

€ 8,50

Delicata

Mozzarella, bresaola, taleggio
Mozzarella, bresaola (cured beef), taleggio cheese

€ 10,50

Visolo

Mozzarella, porcini, salsiccia scamorza, spinaci*
Mozzarella, porcini mushrooms, sausage, scamorza cheese, spinach

€ 11,00

Cima bianca

Solo mozzarella
Only mozzarella

€ 7,50

Pian de L'Asen

Mozzarella, porcini, spinaci*, salamino piccante, gorgonzola
Mozzarella, porcini mushrooms, spinach, spicy salami, gorgonzola cheese

€ 11,00

Vareno

Mozzarella, gorgonzola, taleggio, grana padano, salamino piccante
Mix cheese (mozzarella, gorgonzola, taleggio), spicy salami

€ 9,50

Pozzetto

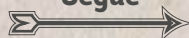
Mozzarella, pomodorini soleggiati, speck, rucola, noci
Mozzarella, fresh tomatoes, speck, rocket salad, walnuts

€ 11,50



* Il prodotto può essere surgelato.

Segue



le dedicate



Bramante

Pomodoro, mozzarella,
prosciutto, funghi, carciofi,
acciughe, capperi, origano,
wurstel

*Tomato sauce, mozzarella, ham,
mushrooms, artichokes, anchovies,
capers, oregan, wurstel*

€ 11,00

Monti

Pomodoro, mozzarella, porcini,
taleggio, speck

*Tomato sauce, mozzarella, porcini
mushrooms, taleggio cheese, speck*

€ 11,50

La griglia

Pomodoro, mozzarella, ricotta,
spinaci*, prosciutto crudo

*Tomato sauce, mozzarella,
ricotta, spinach, Parma ham*

€ 11,50

Bergamasca

Pomodoro, mozzarella, wurstel,
salamino piccante, gorgonzola

*Tomato sauce, mozzarella, wurstel, spicy
salami, gorgonzola cheese*

€ 10,00

Valseriana

Pomodoro, mozzarella, salsiccia,
formaggella, spinaci*, grana

*Tomato sauce, mozzarella, sausages,
mountain cheese, spinach, parmesan*

€ 11,00



Val di Tede

Pomodoro, mozzarella, peperoni,
grana, pancetta

*Tomato sauce, mozzarella, peppers,
parmesan, bacon*

€ 10,00

Presolana

Pomodoro, mozzarella, pomodori
freschi, porcini, grana

*Tomato sauce, mozzarella, fresh
tomatoes, porcini mushrooms, parmesan*

€ 10,50

Scanapà

Mozzarella di bufala, porcini,
prosciutto cotto, brie, rucola

*Buffalo mozzarella, porcini mushrooms,
ham, brie, rocket salad*

€ 11,50

Bratto

Pomodoro, mozzarella, salame
nostrano, formaggella, rucola

*Tomato sauce, mozzarella, local salami,
mountain cheese, rocket salad*

€ 10,50

Castione

Pomodoro, mozzarella, porcini,
brie, prosciutto crudo

*Tomato sauce, mozzarella, porcini
mushrooms, brie, Parma ham*

€ 12,00

Grotta dei Pagani

Pomodoro, mozzarella, porcini,
(ripieno: ricotta, spinaci*, speck)

*Tomato sauce, mozzarella, porcini
mushrooms (filled with: ricotta, spinach,
speck)*

€ 12,00

Dorga

Pomodoro, mozzarella, bresaola, brie, rucola

Tomato sauce, mozzarella, bresaola, brie, rocket salad

€ 11,00

Lantana

Pomodoro, mozzarella, scamorza, funghi, speck

Tomato sauce, mozzarella, scamorza, mushrooms, speck

€ 10,50

Presidente

Doppio pomodoro, mozzarella di bufala, tonno, prosciutto cotto, olive nere, capperi

Double tomato sauce, buffalo mozzarella, tuna, ham, black olives, capers

€ 12,00

Lara

Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto cotto, brie, olive nere, origano

Tomato sauce, buffalo mozzarella, ham, black olives, oregan

€ 12,00

Magnolini

Pomodoro, mozzarella di bufala, porcini, olive nere

Tomato sauce, buffalo mozzarella, porcini mushrooms, black olives

€ 12,00

Cassinelli

Pomodoro, mozzarella, speck, brie

Tomato sauce, mozzarella, speck, brie cheese

€ 10,50

Cantù (a caramella)

Interno: pomodoro, mozzarella, porcini; esterno: speck

inside: tomato sauce, mozzarella, porcini mushroom; Outside: speck (smocked ham)

€ 11,00

Priona

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia, rucola

Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, sausage, rocket salad

€ 9,50

San Peder

Pomodoro, mozzarella, porcini, bresaola, rucola, grana

Tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, bresaola, rocket salad, parmesan

€ 12,00

Spina

Pomodoro, mozzarella, cipolla, salamino piccante, peperoncino

Tomato sauce, mozzarella, onions, spicy salami, chilli

€ 9,50

Val di Scalve

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, formaggella, friarielli

Tomato sauce, mozzarella, sausage, stracchino, friarielli

€ 11,50



* Il prodotto può essere surgelato.

le focacce



La focaccia liscia

Olio e origano
Oil and oregano

€ 4,00

La focaccia con cipolle

Focaccia with onion

€ 5,00

La focaccia ricca

Con prosciutto crudo o speck
o lardo

Focaccia with Parma ham or speck or lard

€ 7,00



Ricorda che anche per le focacce puoi scegliere il tuo impasto preferito:

- Classico Napoletano
- Nostrano Integrale (+€ 2,00)



kids menu



Pizza Margherita baby

Small pizza

€ 5,00

Piatto di wurstel e patatine*

Wurstel and french fries

€ 7,00

Strinù (salamella) e patatine*

Grilled sausage and french fries

€ 7,50

* Il prodotto può essere surgelato.

le scrocchiarelle



Pizza in pala alla romana divisa in 8 tranci (per 2 persone). Il mix di farine provenienti da agricoltura integrata certificata, fonte naturale di fibre, conferisce al nostro impasto, oltre alle caratteristiche di croccantezza e leggerezza, un sapore pieno e un'elevata digeribilità, grazie all'utilizzo del lievito naturale (madre).

La montanara

Polpa di pomodoro Bio, mozzarella fior di latte, salame nostrano della valle, formaggella della Val di Scalve, rucola, olio EVO Bio

Organic tomato pulp, mozzarella, local salami, cheese from Val di Scalve, rocket salad, organic EVO oil

€ 22,00

L'appetitosa

Mozzarella di bufala campana, pomodorini freschi, prosciutto crudo, rucola, olio EVO Bio

Buffalo mozzarella from Campania, fresh cherry tomatoes, Parma ham, rocket salad, organic EVO oil

€ 22,00



La tirolese

Mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano DOP, scamorza, speck e scaglie di grana

Mozzarella, San Marzano tomato DOP, smoked cheese, speck and parmesan flakes

€ 22,00

La vegetariana

Mozzarella fior di latte, pomodorini freschi, pesto alla genovese, formaggella, olive taggiasche, funghi porcini

Mozzarella, fresh cherry tomatoes, pesto, stracchino cheese, olives, porcini mushrooms

€ 22,00

La regina

Mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano, basilico, olio EVO Bio

Mozzarella, San Marzano tomato DOP, basil, organic EVO oil

€ 22,00



Scrocchiarella a metà

Metà di un gusto e metà di un altro gusto

+ € 1,50

alta idratazione



Farina di grano tenero di tipo "1", un'elevata percentuale di acqua (circa il 90%) e una minima percentuale di lievito naturale danno vita a questo impasto unico e fuori dal comune, morbido all'interno e croccante all'esterno.



Pian del Termen

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana, lardo bergamasco, miele con tartufo nero pregiato, peperoncino a filetti delicatamente piccante
Tomato DOP, buffalo mozzarella, lard, honey with fine black truffle, delicately spicy sliced chilli pepper

€ 16,00

Donico

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana, prosciutto cotto, granella di pistacchi
Tomato DOP, buffalo mozzarella, cooked ham, chopped pistachios

€ 16,00

Diavola

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana, salamino piccante, peperoncino calabrese piccante, peperoncino a filetti delicatamente piccante
Tomato DOP, buffalo mozzarella, spicy salami, spicy Calabrian pepper, delicately spicy filleted pepper

€ 16,00

Allergeni



Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni su cibo e bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.



Dear guest, if you have food allergies and/or intolerances, ask for information on food and drinks. We are prepared to advise you in the best way.



Lieber Gast, wenn Sie Nahrungsmittelallergien und/oder Unverträglichkeiten haben, fragen Sie nach Informationen zu Speisen und Getränken. Wir sind bereit, Sie bestmöglich zu beraten.



Cher invité, si vous souffrez d'allergies et/ou d'intolérances alimentaires, demandez des informations sur la nourriture et les boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller au mieux.

i taglieri

Tagliere sfizioso

Lardo bergamasco, pancetta e salame nostrano con formaggella della Val di Scalve

Lard, bacon, local salami and mountain cheese

€ 12,00

Tagliere di formaggi

Selezione di formaggi misti locali
A mixed selection of cheese

€ 10,00

Tagliere a piacere

Prosciutto crudo, speck, bresaola, salame nostrano

Parma ham, speck, bresaola, local salami

€ 12,00



i fritti

Patatine fritte*

French fries

€ 5,00

Olive ascolane*

Fried filled olives

€ 5,00

Mozzarelline panate*

Fried breaded mozzarella

€ 5,00

Crocchette di patate*

Potato croquettes

€ 5,00

Anelli di cipolla*

Fried onion rings

€ 5,00

Fritto dell'orto*

Fried mixed vegetables

€ 5,00

Gran mix di fritti*

Mix di tutti i fritti (eccetto le patatine)

Mix of all fried foods (except chips)

€ 7,00

Salse

Ketchup o maionese

€ 0,50

** Il prodotto può essere surgelato.*

le bevande



Vino bianco & rosso della casa - fermo

House white & red wine

Al calice € 3,00
Bottiglia 0,75ml € 18,00

Vino bianco della casa - frizzante

White wine (sparkling wine)

Al calice € 3,00
Bottiglia 0,75ml € 19,00



Acqua minerale (75 cl)

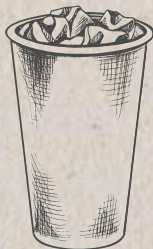
Microfiltrata gassata o naturale
Natural or sparkling mineral water

€ 2,50

Acqua minerale (50 cl)

Microfiltrata gassata o naturale
Natural or sparkling mineral water

€ 1,50



Bibite in bottiglia (33 cl)

Coca-Cola, Coca Zero, Fanta,
Sprite

*Bottle of Coca-Cola, Coca Zero, Fanta,
Sprite*

€ 3,00

Bibite in lattina (33 cl)

Lemonsoda, chinotto, Estathè al
limone, Estathè alla pesca

Canned soft drinks

€ 3,00

Bibite in bottiglia (1 lt)

Coca-Cola, gassosa

Bottle of Coca-Cola, Sprite

€ 5,00



Caffè

Espresso italian coffee

€ 2,00

Caffè orzo / Ginseng

Barely / ginseng coffee

€ 2,50

le nostra cantina

i vini rossi



Primitivo (biologico)

Puglia, Tenuta Viglione 13% Vol.

€ 22,00

Nebbiolo d'Alba Doc

Piemonte, Terra 14% Vol.

€ 22,00

Syrah Terre Siciliane IGP (biologico)

Sicilia, Colomba Bianca 14% Vol.

€ 22,00

Chianti Docg

Toscana, Leonardo 13% Vol.

€ 22,00

Valcalepio rosso Doc

Lombardia, Locatelli Caffi 13% Vol.

375 ml € 8,00

i vini bianchi



Lugana "I Frati" Doc

Lombardia, Ca' dei Frati 13% Vol.

€ 30,00

Chardonnay Venezia Giulia Igt

Veneto, Famiglia Bianchini
12.5% Vol.

€ 22,00

Valcalepio bianco Doc

Lombardia, Locatelli Caffi 13% Vol.

375 ml € 8,00



le bollicine



Prosecco Doc Treviso

Veneto, Ponte 11% Vol.

€ 25,00

Spumante extra dry non filtrato "Crudoo"

Oltrepò Pavese, Giorgi 12% Vol.

€ 25,00

Spumante Rosè metodo charmat "Crudoo"

Oltrepò Pavese, Giorgi 12% Vol.

€ 25,00

Prosecco Doc Treviso

Veneto, Ponte 11% Vol.

375 ml € 10,00



le birre alla spina

In collaborazione con **ANESA**



BRAT

Germania, 4,8% Vol.

Birra **chiara** bavarese, prodotta secondo la "Legge di Purezza" del 1516 con acqua, malto d'orzo e luppolo di Baviera e Austria, senza coloranti né conservanti.

25 cl € 3,00 - 40 cl € 5,50

FRANZISKANER WEISS

Germania, 5% Vol. Hefeweiss.

Birra di frumento non filtrata, torbida biondo/rame con schiuma persistente e aromi fruttati di banana e agrumi.

30 cl € 4,00 - 50 cl € 7,00

DOLOMITI ROSSA

Italia, 6,7% Vol. Lager ambrata.

Un'**ambrata** dal corpo strutturato ed equilibrato con sentori di caramello e frutti di bosco.

20 cl € 3,50 - 40 cl € 6,50

DOLOMITI DELLE FESTE

Italia, 7,0% Vol.

Con scorza di arancia dolce e amara. Lager con note agrumate da bucce d'arancia dolci e amare e luppoli americani, bilanciata dal gusto caramellato di diversi malti.

20 cl € 3,50 - 40 cl € 6,50

le birre artigianali

Birrificio "Val Rendena" (Trentino Alto Adige) - 50 cl € 8,00

BRENTA HELLES

(Bionda), 5% Vol.

BRENTA WEIZEN

(Bavarian weiss), 5,3% Vol.

BRENTA BRUNILDE

(Weiss Scura), 5,4% Vol.

BRENTA VIENNA

(Ambrata), 5,4% Vol.



le birre in bottiglia

Ichnusa non filtrata

5,0% Vol.

33 cl € 4,00

Hoegaarden blanche

4,9% Vol.

33 cl € 4,00

Hirter 1270 (rossa)

4,9% Vol.

50 cl € 6,00

Pedavena (bionda)

5,0% Vol.

66 cl € 7,00

le nostra cantina

i vini rossi



Primitivo (biologico)

Puglia, Tenuta Viglione 13% Vol.

€ 22,00

Nebbiolo d'Alba Doc

Piemonte, Terra 14% Vol.

€ 22,00

Syrah Terre Siciliane IGP (biologico)

Sicilia, Colomba Bianca 14% Vol.

€ 22,00

Chianti Docg

Toscana, Leonardo 13% Vol.

€ 22,00

Valcalepio rosso Doc

Lombardia, Locatelli Caffi 13% Vol.

375 ml € 8,00

i vini bianchi



Lugana "I Frati" Doc

Lombardia, Ca' dei Frati 13% Vol.

€ 30,00

Chardonnay Venezia Giulia Igt

Veneto, Famiglia Bianchini
12.5% Vol.

€ 22,00

Valcalepio bianco Doc

Lombardia, Locatelli Caffi 13% Vol.

375 ml € 8,00



le bollicine



Prosecco Doc Treviso

Veneto, Ponte 11% Vol.

€ 25,00

Spumante extra dry non filtrato "Crudoo"

Oltrepò Pavese, Giorgi 12% Vol.

€ 25,00

Spumante Rosè metodo charmat "Crudoo"

Oltrepò Pavese, Giorgi 12% Vol.

€ 25,00

Prosecco Doc Treviso

Veneto, Ponte 11% Vol.

375 ml € 10,00



le birre alla spina

In collaborazione con **ANESA**



BRAT

Germania, 4,8% Vol.

Birra **chiara** bavarese, prodotta secondo la "Legge di Purezza" del 1516 con acqua, malto d'orzo e luppolo di Baviera e Austria, senza coloranti né conservanti.

25 cl € 3,00 - 40 cl € 5,50

FRANZISKANER WEISS

Germania, 5% Vol. Hefeweiss.

Birra di frumento non filtrata, torbida biondo/rame con schiuma persistente e aromi fruttati di banana e agrumi.

30 cl € 4,00 - 50 cl € 7,00

DOLOMITI ROSSA

Italia, 6,7% Vol. Lager ambrata.

Un'**ambrata** dal corpo strutturato ed equilibrato con sentori di caramello e frutti di bosco.

20 cl € 3,50 - 40 cl € 6,50

AMA IPA

Italia, 6,0% Vol. IPA.

IPA dorata brillante con schiuma bianca, fine e persistente. Caratterizzata da importanti note agrumate (pompelmo, arancia) e tropicali, presenta un delicato sentore floreale ed erbaceo

40 cl € 6,50

le birre artigianali

Birrificio "Val Rendena" (Trentino Alto Adige) - 50 cl € 8,00

BRENTA HELLES

(Bionda), 5% Vol.

BRENTA WEIZEN

(Bavarian weiss), 5,3% Vol.

BRENTA BRUNILDE

(Weiss Scura), 5,4% Vol.

BRENTA VIENNA

(Ambrata), 5,4% Vol.



le birre in bottiglia

Ichnusa non filtrata

5,0% Vol.

33 cl € 4,00

Hoegaarden blanche

4,9% Vol.

33 cl € 4,00

Hirter 1270 (rossa)

4,9% Vol.

50 cl € 6,00

Pedavena (bionda)

5,0% Vol.

66 cl € 7,00