



**MENU**



## STUZZICHI DI TERRA

### TAGLIERE CHI BURDLAZ 16

LA NOSTRA SELEZIONE NAZIONALE DI SALUMI  
SERVITA CON UN ASSAGGIO DELLA NOSTRA GIARDINIERA  
E SQUACQUERONE DELLA CENTRALE DEL LATTE DI CESENA

### IL MAIALE TRANQUILLO 18

PROSCIUTTO PREGIATO DOLCE RISERVA 30 MESI  
AZ. AGRICOLA "BETELLA" SERVITO CON GNOCCHO FRITTO

### VITEL TONNÉ AI GIORNI NOSTRI 14

GIRELLINO DI VITELLO COTTO CBT,  
CON DELICATA SALSA TONNATA E FOGLIE DEL CAPPERO

### TARTARE PIEMONTESE 16

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE BATTUTA A COLTELLO  
SERVITA CON CAPPERO SICILIANO, TUORLO D'UOVO BIO,  
SENAPE DI DIGIONE E TROPEA MARINATA

### GIARDINIERA NOSTRA 12

LA FACCIAMO RIGOROSAMENTE NOI,  
CON VERDURE DI STAGIONE E OLIO EVO

### TEGAMINO ALLA PARMIGIANA 14

LA TRADIZIONALE MELANZANA ALLA PARMIGIANA  
SERVITA NEL TEGAMINO

### IL FIORE CRICK CROCK 12

FIORE DI ZUCCHINA FARCITO CON RICOTTA, MOZZARELLA,  
POMODORI SECCHI E OLIVELLE IN CROCCANTE TEMPURA PANKO



### LA BRUSCHETTA ALL'ITALIANA 9

GERÖSTETES BROT AUS DER REGION MIT FRISCHEN TOMATEN,  
BASILIKUM, OREGANO UND MURAGLIA-OLIVENÖL



ALLERGENI - IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE.

DURANTE LE PREPARAZIONI IN CUCINA, NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI CROCIATE.

PERTANTO I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE ALLERGENICHE AI SENSI DEL REG. UE 1169/11

\* MATERIE PRIME / PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO - ALCUNI PRODOTTI FRESCHI DI ORIGINE ANIMALE, COSÌ COME I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI.

VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA.

COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04. INDICARE LA PRESENZA DI ALLERGENI.

## I FORMAGGI... LA NOSTRA SELEZIONE 18



LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI PREGIATI È DI TAGLIO INTERNAZIONALE E SUPER SELEZIONATA...  
LA SERVIAMO CON CONFETTURE FATTE IN CASA, MIELE BIO E FRUTTA DI STAGIONE



DENOMINAZIONE	TIPO DI LATTE	PROVENIENZA	PARTICOLARITÀ
MANCHEGO GRAN RESERVA DOP	PECORA	SPAGNA	Uno dei formaggi spagnoli più conosciuti al mondo. Sapore e consistenza ricchi e persistenti.
BUCHE DE CHÈVRE MONS	CAPRA	FRANCIA	Formaggio di capre dolce e delicato con gusto leggermente acidule tipico dei formaggi di capra.
GRUVIERE DELLE ALPI SVIZZERE DOP	MUCCA	SVIZZERA	Stagionato nel tunnel de la Collonge, aroma avvolgente, gusto persistente e leggermente piccante.
REBLOCHON FERMIER DOP MONS	MUCCA	FRANCIA	Pregiato semistagionato dalla buccia con muffe color avorio che conferiscono al formaggio questo sapore dolce intenso che ricorda la nocciola.
SHOPHIRE BLUECHEESE	MUCCA	INGHILTERRA	Affinato nel vino Porto e conservato con uvetta di Corinto. Formaggio da aromi speciali, sentore di caramello e avvolgenti erbolnature piccantine. Definito tra i migliori Bluecheese al mondo.

## LE INSALATE E PRIMIZIE DELL'ORTO

### TROPICAL SUMMER 14

MISTICANZA, GAMBERI SALTATI, SEDANO CROCCANTE, POMODORINI, CETRIOLI, ANACARDI, DRESSING AL MANGO E LIME

### CAPRESE NOSTRA 13

MISTICANZA DI CAMPO, MOZZARELLINE DI BUFALA, DATTERINI COLORATI, BASILICO, OLIVELLE, ORIGANO

### POLLOK 13

MISTICANZA DI CAMPO, POLLO BIO SCOTTATO ALLA PIASTRA, AVOCADO, POMODORINI, MANDORLE TOSTATE, CIPOLLA FLUO, DRESSING ALLO YOGURT

### INSALATA VEGAN 12

MISTO DI FOGLIE DI CAMPO, BLACK BEANS, AVOCADO, LAMPONI, EDAMAME, SEMI DI SESAMO

### CHIBU POKÈ 15

RISO BASMATI, SALMONE MARINATO ALLA SOIA, AVOCADO, EDAMAME, POMODORINI, CETRIOLI, CAPPUCCIO MARINATO, SESAMO TOSTATO E SALSA TERIAKI

# LA PASTA ARTIGIANALE AL MATTARELLO

## MADAME TAGLIATELLA 14

TAGLIATELLE ALL'UOVO FATTE A MANO  
AL RAGÙ DI CARNE...  
COME LO FACEVA LA MIA NONNA

## TORTELLONI TRICOLORE 15

TORTELLI FATTI A MANO RIPIENI DI BUFALA,  
EMULSIONE DI DATTERINI GIALLI E ROSSI,  
PESTO DI BASILICO

## CREMA ORANGE 12

CREMA DI CAROTE TIEPIDA CON YOGURT,  
CROSTINI DI PANE E SEMI TOSTATI

## PASSEGGIATA BUCOLICA 14

MEZZE MANICHE RISOTTATE ALLA CREMA  
DI PEPERONI ARROSTITI  
E RAGÙ BIANCO DI VITELLO E RICOTTA

## SAPORI DEL SUD 14

GNOCCHETTI DI PATATE CON CREMA DI POMODORO  
DEL PIENNOLO, MELANZANE FRITTE  
E CREMA DI BURRATA

## LINGUINA GENOVESE 13

LINGUINE CON PESTO TRADIZIONALE GENOVESE,  
FAGIOLINI, PATATE, PANE CROCCANTE PINOLI E PECORINO

## SPAGHETTONE ALLA PUMMAROLA 12 [VEG]

SPAGHETTONI GENTILE,  
CON SUGHETTO DI DATTERINI COLORATI E BASILICO



## LA CARBONARA DI ZIA OTTAVIA 14

LEI USAVA SPAGHETTONI TRAFILATI AL BRONZO, UN BUON GUANCIALE PEPATO,  
LE UOVA DELLE SUE GALLINE E UN BUON PECORINO ROMANO DOP.

NOI LE GALLINE NON LE ABBIAMO, MA PER IL RESTO,  
L'ABBIAMO COPIATA ALLA GRANDE!







## DALLA MACELLERIA



### CICCIAGRILL 20

SELEZIONE DI CARNI ALLA BRACE

- SALSICCIA DI MORA ROMAGNOLA, COSTARELLE, FILETTINO, CASTRATO, TAGLIATA DI MANZO, COPPA FRESCA -



## PREMIUM BEEF

**FILETTO DI MANZO USA  
GREATER OMAHA PACKERS 35**  
250 GR



**PICANHA DI MANZA ARGENTINA  
RIOPLATENSE 25**  
300 GR

### SPIEDONE FUSION 20 [NEW]

SPIEDO DI SOVRACOSCE DI POLLO CBT AVVOLTE NEL BACON  
E MARINATE NEL NOSTRO SPECIAL RUB, ARROSTITE SULLA BRACE,  
SERVITE CON RISO BASMATI E GUACAMOLE



### GALLETTO IN FIAMME 20

GALLETTO ROMAGNOLO ALLEVATO ALL'APERTO MARINATO E COTTO ALLA BRACE,  
SERVITO CON PATATE RUSTICHE AL ROSMARINO



## DALLA BRACE ALLA PADELLA...



### L'INSOLITO FILETTO 26

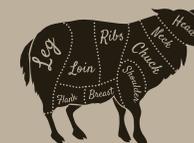
BOCCONCINI DI FILETTO DI MANZO CON SENAPE,  
PEPE ROSA E DEMI GLACE AL LIME, SERVITI CON CREMA DI CAROTE  
E PATATA SCHIACCIATA ALL'OLIO EVO E VERDURE DI STAGIONE

### LA GUANCIA DI PETER 25

GUANCIA DI VITELLO PETER'S FARM MARINATA ALLA BIRRA ROSSA  
COTTA A BASSA TEMPERATURA SERVITA CON CREMA DI PATATE,  
LA SUA SALSINA LEGATA E VERDURINE DI STAGIONE

### POLLETTO CBT 15

PETTO DI POLLO BIO SCOTTATO CON OLIO ALLE ERBE AROMATICHE  
SERVITO CON INSALATA DI CAMPO E POMODORINI COLORATI



## I NOSTRI BURGER

### CHIBUR[GER] 15

BURGER 100% MANZO ITALIANO 200 GR, BUN AL SESAMO ARTIGIANALE,  
SCAMORZA BIANCA, CIPOLLA DI TROPEA AGRODOLCE, PANCETTA ARROSTITA, POMODORO E LATTUGA.  
SERVITO CON LA NOSTRA BBQ E SPICCHIONI DI PATATE RUSTICHE



### POLPO BURGER 16

TENTACOLI DI POLIPO ARROSTITO, BUN ARTIGIANALE, AVOCADO,  
POMODORI CONFIT, CAVOLO CAPPuccio MARINATO,  
SALSA TZATSIKY, SERVITO CON PATATE RUSTICHE





## VEGAN CORNER



### GIARDINIERA NOSTRA 12

LA FACCIAMO RIGOROSAMENTE NOI,  
CON VERDURE DI STAGIONE E OLIO EVO

### LA BRUSCHETTA ALL'ITALIANA 9

PANE NOSTRANO TOSTATO CON POMODORO FRESCO,  
BASILICO, ORIGANO E OLIO MURAGLIA

### SPAGHETTONE ALLA PUMMAROLA 12

SPAGHETTONI GENTILE,  
CON SUGHETTO DI DATTERINI COLORATI E BASILICO

### INSALATA VEGAN 12

MISTO DI FOGLIE DI CAMPO, BLACK BEANS, AVOCADO,  
LAMPONI, RADICINI, CETRIOLI, EDAMAME E SEMI DI SESAMO

### POLPETTINE VEG 14

POLPETTINE DI CECI E VERDURE CON PANURE DI PANE ALLE ERBE,  
SERVITE CON MAIONESE VEGAN ALLA BARBABIETOLA E VERDURE ARROSTITE



## VEGETARIANO

### IL FIORE CRICK CROCK 12

FIORE DI ZUCCHINA FARCITO CON RICOTTA,  
POMODORI SECCHI E OLIVELLE IN CROCCANTE TEMPURA PANKO

### CAPRESE NOSTRA 13

MISTICANZA DI CAMPO, MOZZARELLINE DI BUFALA,  
DATTERINI COLORATI, BASILICO, OLIVELLE, ORIGANO

### TEGAMINO ALLA PARMIGIANA 14

LA TRADIZIONALE MELANZANA ALLA PARMIGIANA  
SERVITA NEL TEGAMINO

## DALL'ORTO



### **SPICCHIONI RUSTICI 6**

SPICCHIONI DI PATATE RUSTICHE, PROFUMI ED ERBE

### **PATATINE CON BUCCIA 6**

PATATE FRITTE CON BUCCIA

### **BIETOLINE SALTATE 6**

BIETOLINE RACCOLTE E SCOTTATE IN PADELLA CON L'AGLIETTO E PEPERONCINO FRESCO

### **FAGIOLINI SALTATI ALL'AGLIO E SESAMO 6**

FAGIOLINI VERDI SALTATI CON OLIO BUONO, AGLIO E SESAMO

### **FRICANDÒ D'ESTATE 7**

MISTO DI VERDURE DI STAGIONE TAGLIATE GROSSOLANE E ARROSTITE AL FORNO CON ERBE AROMATICHE

### **INSALATINA DI CAMPO 5**

MISTICANZA DI CAMPO, CAROTINE, VESUVIO E FINOCCHI CROCCANTI

### **IL SUPER PINZIMONIO CHI BURDLAZ 10**

VERDURE CROCCANTI E CRUDE DI STAGIONE, SERVITE CON I NOSTRI INTINGOLI





# ANTIPASTI DI MARE



## CRUDI

### OSTRICHE PERLE NOIRE 3 CAD.

SPECIAL DE CLAIRE CAORET DELLA BRETAGNA

### SEXY TARTARE 18

TONNO PINNA GIALLA, PROFUMO DI LIME GEL DI MARACUJA, CHIPS CROCCANTE

### IL "CODA NERA" 20

SALMONE PREGIATO LEGGERMENTE AFFUMICATO CON PAN BRIOCHES TOSTATO E BURRO D'ALPEGGIO SALATO

## FREDDI

### NON È UNA SEMPLICE INSALATA DI MARE 16

FRUTTI DI MARE TIEPIDI CON VERDURE CROCCANTI,  
CIPOLLA FLUO E DRESSING AGLI AGRUMI

### POLPO PATATE E TACCOLE 16

INSALATINA DI TENTACOLI TIEPIDI DI POLPO, PATATE, TACCOLE,  
POMODORINI, OLIVELLE E CREMA DI PATATE GREEN

### PICCOLA CATALANA 22

GAMBERONI, MAZZANCOLLE E SCAMPO CON INSALATA DI POMODORI ALLA CATALANA,  
SEDANO CROCCANTE E CIPOLLA ROSSA MARINATA

### POVERI MA BELLI 14

SARDONCINI DELL'ADRIATICO MARINATI, PANE TOSTATO,  
CREMA DI PEPERONI ARROSTITI, CIPOLLA MARINATA

## CALDI

### CRISPY TUNA 15

BOCCONCINI DI TONNO IN TEMPURA DI MAIS,  
VERDURE CON MAIONESE ALLA SOIA

### I GRATINATI... COME UNA VOLTA 20

CANNELLI, CANESTRINI, COZZE, CAPELANTE, SCAMPI, MAZZANCOLLE...  
GRATINATI AL PANE PROFUMATO

### LA COZZA DI FONDALE DI RAVENNA 13

SOUTÈ DI COZZE DI FONDALE ALLA MARINARA  
SERVITE CON CROSTONI DI PANE RUSTICO  
(SECONDO REPERIBILITÀ)

### SEPPIA E PISELLI SCOMPOSTA 18

SEPPIOLINI NOSTRANI ARROSTITI  
SU CREMA DI PISELLI E POMODORI AL SALMORIGLIO



## PRIMI PIATTI DI MARE



### PASTA MARE E MATTARELLO

**\* LO SCOGLIO 2.0 20**  
(SERVITO NELLA CASSERUOLA DI RAME)  
TAGLIOLINI FRESCHI ALL'UOVO FATTI A MANO,  
CON SUGHETTO AI FRUTTI DI MARE,  
QUALCHE DATTERINO E BATTUTO DI PREZZEMOLO

**SINFONIA DEL MEDITERRANEO 20**  
SPAGHETTONI DEL PASTIFICIO GENTILE  
RISOTTATI CON PROFUMO DI LIME, TARTARE DI GAMBERO ROSSO,  
CREMA DI BURRATA E PISTACCHI TOSTATI

**RISOTTO AI FRUTTI DI MARE 18 CAD.**  
(MINIMO 2 PERSONE)  
RISO CARNAROLI MANTECATO ALLA MARINARA  
LEGGERMENTE ROSSO COME TRADIZIONE INSEGNA

**PASTA PATATE E COZZE A MODO MIO 16**  
PASTA MISTA RISOTTATA ALLE COZZE DI FONDALE,  
IL SUO BRODO SU CREMA DI PATATE

**BATTIGIA RIMINESE 18**  
PASSATELLI ASCIUTTI ALLE VONGOLE POVERACCE,  
SEPIIOLINI, CREMA DI ZUCCHINE E I SUOI FIORI

**PLIN DI GALLINELLA ALL'ACQUAPAZZA 18**  
BOCCONCINI DI MAZZOLA  
ALL'ACQUAPAZZA POMODORINI, OLIVELLE

**ALLERGENI - IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE.**  
DURANTE LE PREPARAZIONI IN CUCINA, NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI CROCIATE.  
PERTANTO I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE ALLERGENICHE AI SENSI DEL REG. UE 1169/11  
\*MATERIE PRIME / PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO - ALCUNI PRODOTTI FRESCHI DI ORIGINE ANIMALE, COSÌ COME I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI,  
VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA.  
COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04. INDICARE LA PRESENZA DI ALLERGENI.

## SECONDI DI MARE

### BRANZINO BBQ 24

BRANZINO FRESCO 600\800 G. COTTO SULLA BRACE,  
CON PANE PROFUMATO ALLE ERBE AROMATICHE

### \*FRITTO DI PARANZA

SMALL 14 - LARGE 20

FRITTO MISTO CON PARANZA DEL NOSTRO MARE,  
CALAMARI, GAMBERI E VERDURE CROCCANTI

### \*SPIEDINO SCOMPOSTO 18

CALAMARI TENERI E GAMBERONI  
CON PANE ALLE ERBE COTTI SULLA BRACE,  
SERVITI CON INSALATINA DELICATA E POMODORI CONFIT

### TAKI TAKI 22

TATAKI DI TONNO AL SESAMO,  
MAIONESE ALL'AVOCADO,  
VERDURE SCOTTATE, SALSA TERIAKI



### ROMBETTO AI PROFUMI D'ESTATE 23

FILETTO DI ROMBO ARROSTITO CON CREMA DI MELANZANE,  
PATATA SCHIACCIATA ALL'OLIO EVO, EMULSIONE DI DATTERINI, BASILICO FRITTO



### ZUPP'A\_MARE 25

ZUPPETTA RUSTICA DI CROSTACEI E FRUTTI DI MARE  
CON POMODORI VESUVIANI E CROSTONI DI PANE



SEGUI I NOSTRI SOCIAL, SE TI VA, LASCIA UNA RECENSIONE.



CHI\_BURLAZ



CHI BURDLAZ GARDEN



CHI BURDLAZ

# LE PIZZE

## LE CLASSICHE

### LA FORNARINA 4

OLIO EVO, ORIGANO BIO,  
ROSMARINO

### LA MARINARA 6

POMODORO SAN MARZANO, AGLIO,  
OLIO EVO, ORIGANO, PREZZEMOLO

### LA MARGHERITA 8

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,  
BASILICO, OLIO EVO

### LA ROMANA 10

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE,  
ACCIUGHE SICILIANE, CAPPERI

### LA NAPOLI 10

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE,  
ORIGANO, ACCIUGHE SICILIANE

### LA WURSTEL 10

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE,  
WURSTEL DEL TRENTINO

### LA DIAVOLA 11

POMODORO SAN MARZANO,  
FIOR DI LATTE, SALAMELLA PICCANTE

### LA CAPRICCIOSA 12

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, FUNGHI,  
CARCIOFINI, PROSCIUTTO COTTO, OLIVE NERE

### LA BUFALOTTA 12

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA DI BUFALA  
DOP CAMPANA, BASILICO FRESCO

### LA VEGETARIANA 12

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, CHAMPIGNON,  
CARCIOFI, ZUCCHINE, PEPERONI, MELANZANE

### LA QUATTRO FORMAGGI 11

FIOR DI LATTE, PARMIGIANO REGGIANO,  
PECORINO, SCAMORZA, GORGONZOLA

### LA TONNO E CIPOLLA 12

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE,  
TRANCETTI DI TONNO SOTT'OLIO, CIPOLLA ROSSA STUFATA

## LE SPECIALI

### LA ADRIATICO 15

POMODORO SAN MARZANO, OLIO EVO ALLA MARINARA,  
INSALATINA DI MARE, SARDONCINI MARINATI

### LA CICCIAEFIORI 14

FIOR DI LATTE, SCAMORZA, SALSICCIA,  
DATTERINI GIALLI, ZUCCHINE, FIORI DI ZUCCA

### LA SUMMER [NEW] 14

FIOR DI LATTE, BURRATA, GAMBERETTI,  
PESTO GENOVESE, POMODORINI

### LA PARMIGIANA [NEW] 13

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, MELANZANA FRITTA,  
DATTERINO GIALLO, SCAGLIE DI GRANA PADANO, BASILICO

### LA TRICOLORE 14

FIOR DI LATTE, MOZZARELLA DI BUFALA, DATTERINI, RUCOLA,  
PROSCIUTTO CRUDO 24 MESI

### LA CRUDO E BURRATA 14

BASE FORNARINA, BURRATA PUGLIESE, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

### LA CANTABRICO 15

BASE FORNARINA, BURRATA PUGLIESE,  
ACCIUGHE DEL CANTABRICO, POMODORI SEMIDRY

## BEVERAGE

<b>ACQUA MINERALE</b> NATURALE / FRIZZANTE BOTTIGLIA 75 CL	3
<b>VINO DELLA CASA</b> BIANCO, BIANCO FRIZZANTINO, ROSSO FERMO	
<b>I LITRO</b>	11
<b>I/2 LITRO</b>	6
<b>PEPSI ALLA SPINA</b>	
<b>PICCOLA</b>	4,5
<b>MEDIA</b>	5,5
<b>PEPSI, PEPSI ZERO, MIRINDA ORANGE, SEVEN UP, LIPTON ICE TEA (LIMONE - PESCA) 33 CL</b>	4
<b>SUCCO DI FRUTTA</b>	3,5
<b>ARANCIA, ANANAS, MELA VERDE</b>	
<b>SPREMUTA D'ARANCIA FRESCA</b>	5
<b>AMARI</b>	4

## BIRRE ARTIGIANALI

<b>BIRRA DEL BORGO "DUCHESSA" 33 CL</b>	6
FRESCA ED ELEGANTE. LA GASATURA È FINE, LA LEGGERA ACIDITÀ E UNA LUPPATURA MODERATA LA RENDONO FRESCA E PIACEVOLE	
<b>BIRRA DEL BORGO "REALE IPA" 33 CL</b>	6
AMBRATA CON RIFLESSI VIVI E DI BUON CORPO, AL NASO OFFRE NOTE AGRUMATE	
<b>BIRRA AMARCORD "GRADISCA" 50 CL</b>	7
UN PERFETTO EQUILIBRIO FRA NOTE FLOREALI E FRAGRANTI DI LUPPOLO, DI MALTO E MIELE. DI FACILE APPROCCIO E GRANDE SODDISFAZIONE	
<b>BIRRA AMARCORD "GRADISCA" 1 LT</b>	14
UN PERFETTO EQUILIBRIO FRA NOTE FLOREALI E FRAGRANTI DI LUPPOLO, DI MALTO E MIELE. DI FACILE APPROCCIO E GRANDE SODDISFAZIONE	
<b>BIRRA AMARCORD "LA VOLPINA" 50 CL</b>	7
ROSSA, FURBA, INTRIGANTE, CORPO PIENO E STRUTTURATO, DONA AL PALATO SENSAZIONI DI MIELE, FRUTTA SECCA E CANDITA DAL GRADEVOLE AMARO FINALE	

## BIRRE

**PILS CHIARA STELLA ARTOIS PICCOLA 4,5 - MEDIA 6**  
**ROSSA LEFFE MEDIA 33 CL 6,5**  
**TENNENT'S SUPER MEDIA 30 CL 6,5**

**CORONA 6**  
**ICHNUSA NON FILTRATA 5**  
**WEISS FRANZISKANER HELL 6**