

I nostri prodotti vengono selezionati e lavorati con cura
e professionalità, seguendo le tradizioni culinarie e dei mastri birrai.

Fermata Est ti accompagnerà in un viaggio attraverso il gusto,
la convivialità e allo stesso tempo il sentirsi a casa.

Buon appetito e buona serata.

Indice

4	LE PIZZE	20	LE BIRRE	41	PREMIUM GIN
6	PASTA DURA	32	I VINI	42	VERMOUTH & BITTER
7	PASTA LIEVITA	33	ROSSI	43	COCKTAILS PRE DINNER
8	PASTA MOLLE	33	BIANCHI	43	COCKTAILS AFTER DINNER
10	GLI HAMBURGER	33	BOLLICINE	44	AMARI
12	I CROSTINI E LE PIADIE	34	LE BIBITE	44	ACQUAVITI & GRAPPE
14	IL RISTORANTE	36	I DRINK	44	CAFFÈ
15	I SECONDI	37	PREMIUM VODKA	46	ALLERGENI
15	I CONTORNI	38	TEQUILA		
16	I DOLCI	39	RUM		
17	DEGUSTAZIONE VEGANA	40	WISKH(E)Y		

info e prenotazioni: **0541 718697**



a

Le Pizze

GLI IMPASTI DELLA FERMATA EST:

“Pasta Dura”

Impasto con farine di tipo 00
e tipo 2 con l'aggiunta di pasta madre viva.

“Pasta Lievita”

Impasto per pizza alta e soffice
a lievitazione naturale con farina
macinata a pietra.

“Pasta Molle”

Impasto per pizza in pala alla romana
croccante con farina di tipo 1.

Pasta Dura

- 5 €/ **MARGHERITA**
Pomodoro San Marzano, fiordilatte.
- 4,80 €/ **MARINARA**
Pomodoro San Marzano, olio all'aglio, basilico, origano di montagna.
- 6 €/ **ROMANA**
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, capperi, acciughe siciliane, origano di montagna.
- 7 €/ **BUFALA**
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico, olio e.v.o.
- 7 €/ **SICILIANA**
Pomodoro San Marzano, olive taggiasche, acciughe, capperi, origano di montagna, basilico, olio all'aglio.
- 7 €/ **CRUDO**
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, Prosciutto crudo 24 mesi.
- 6 €/ **DIAVOLA**
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salamino piccante.
- 7 €/ **QUATTRO STAGIONI**
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, funghi freschi, carciofi, olive, prosciutto cotto.

- 7 €/ **CAPRICCIOSA**
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, funghi freschi, carciofi, olive, peperoni, salsiccia.
- 7 €/ **QUATTRO FORMAGGI**
Fiordilatte, taleggio, gorgonzola, parmigiano 24 mesi, grana a scaglie.
- 9 €/ ***TARTUFATA**
Fiordilatte, funghi freschi, porcini, salsiccia, tartufo nero, grana a scaglie.
- 9 €/ **PARMIGIANA**
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, melanzane, prosciutto cotto, parmigiano Reggiano grattugiato, parmigiano 24 mesi, basilico.
- 8,50 €/ **VEGETARIANA**
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, zucchine, melanzane, papate, spinaci, peperoni, olive, funghi freschi, radicchio.
- 9,50 €/ **GENOVESE**
Pesto alla Genovese, fiordilatte, datterino confit, ciliegie di bufala, Crudo di Parma 24 mesi, origano di montagna.
- 8,50 €/ **ROMAGNOLA**
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, patete condite, salsiccia, formaggio di fossa.

- 9 €/ ***GOLOSA**
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, radicchio, porcini, gorgonzola, salamino piccante.
- 9 €/ **MONTANARA**
Fiordilatte, scamorza affumicata, zucchine alla griglia, ricotta, salsiccia, sesamo nero, pomodori secchi.
- 9 €/ **PROVOLA E PEPE**
Pomodoro San Marzano, provola, 'nduja calabrese, basilico, pepe e melanzane.
- 9 €/ **BOSCAIOLA**
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, porcini, olio all'aglio, tartufo nero, grana a scaglie.
- 8 €/ **CAPRESE**
Fornarina con ciliegine di bufala, pomodorini e basilico.
- 9 €/ **BURRATELLA**
Fornarina, burrata, Prosciutto crudo 24 mesi, pomodori secchi.

Supplementi:
verdure: 0,50 €
salumi e formaggi: 1 €
burrata, bufala: 2 €
tartufo e porcini: 2 €

Pasta Lievita

10 €/ **BRENNERO**

Fiordilatte, gorgonzola, funghi freschi,
rucola, noci, speck e miele.

10 €/ **ROSOLINA**

Fiordilatte, ricotta vaccina, spinaci, scaglie
di mandorle, pomodori secchi, pecorino sardo.

9,50 €/ **ORTOLANA**

Fiordilatte, patate condite, carciofi,
cipolla stufata, spinaci, gorgonzola.

12 €/ **PUGLIESE**

Fiordilatte, burrata, melanzane,
coppa di mora romagnola.

12 €/ **FRISELLA**

Pomodoro San Marzano, burrata, datterino
confit, basilico, origano di montagna,
olio e.v.o. polvere di capperi.

12 €/ **FOSSA E TARTUFO**

Fiordilatte, cipolline in agrodolce, patate speziate,
lardo di mora, formaggio di fossa e tartufo nero a scaglie.

11 €/ **REGINA**

Pomodoro San Marzano, fiordilatte,
parmigiano reggiano, prosciutto crudo 24 mesi,
basilico, olio e.v.o.

11 €/ **CAMINO**

Pomodoro San Marzano, funghi freschi,
melanzane, scamorza affumicata, salsiccia,
'ndja calabrese, fili di peperoncino.

11 €/ **PINGUINO**

Fiordilatte, formaggio di fossa di Talamello,
miele d'acacia, noci, culatello.

12 €/ **ADRIATICA**

Pomodoro San Marzano, filetto di tonno
alla griglia, cipollotto fresco, rucola,
sesamo, capperi.

Supplementi:

verdure: 0,50 €

salumi e formaggi: 1 €

burrata, bufala: 2 €

tartufo e porcini: 2 €

Pasta Molle

40 €/ **LA BURRATA**

Fornarina sale e rosmarino, burrata, prosciutto crudo 24 mesi, pomodori secchi

33 €/ **ORTOLANA**

Fiordilatte, verdure fresche di stagione, curry, olive e capperi.

39 €/ **CAMPAGNOLA**

Fiordilatte, gorgonzola, spinaci, patate, speck, tartufo nero, pomodori secchi.

36 €/ **FIGHETTA**

Fiordilatte, fichi secchi, taleggio, noci, Crudo di Parma 24 mesi.

40 €/ **CULATELLA**

Fiordilatte, ricotta vaccina, patate lesse, culatello.

38 €/ **3 FORMAGGI**

Fiordilatte, gorgonzola, taleggio, cipolline in agrodolce, 'nduja calabrese e rucola.

39 €/ ***CONTADINA**

Fiordilatte, porcini, guanciale, taleggio, tartufo, grana a scaglie, lamelle di mandorle.

35 €/ **ROMANA PLUS**

Pomodoro San Marzano, acciughe siciliane, olive taggiasche, origano di montagna, olio profumato all'aglio, mozzarelline di bufala e polvere di capperi.

34 €/ **NOSTRANA**

Pomodoro San Marzano, olio profumato all'aglio e rosmarino, salsiccia romagnola, cipolla stufata, polvere di capperi.

40 €/ **CILIEGIA**

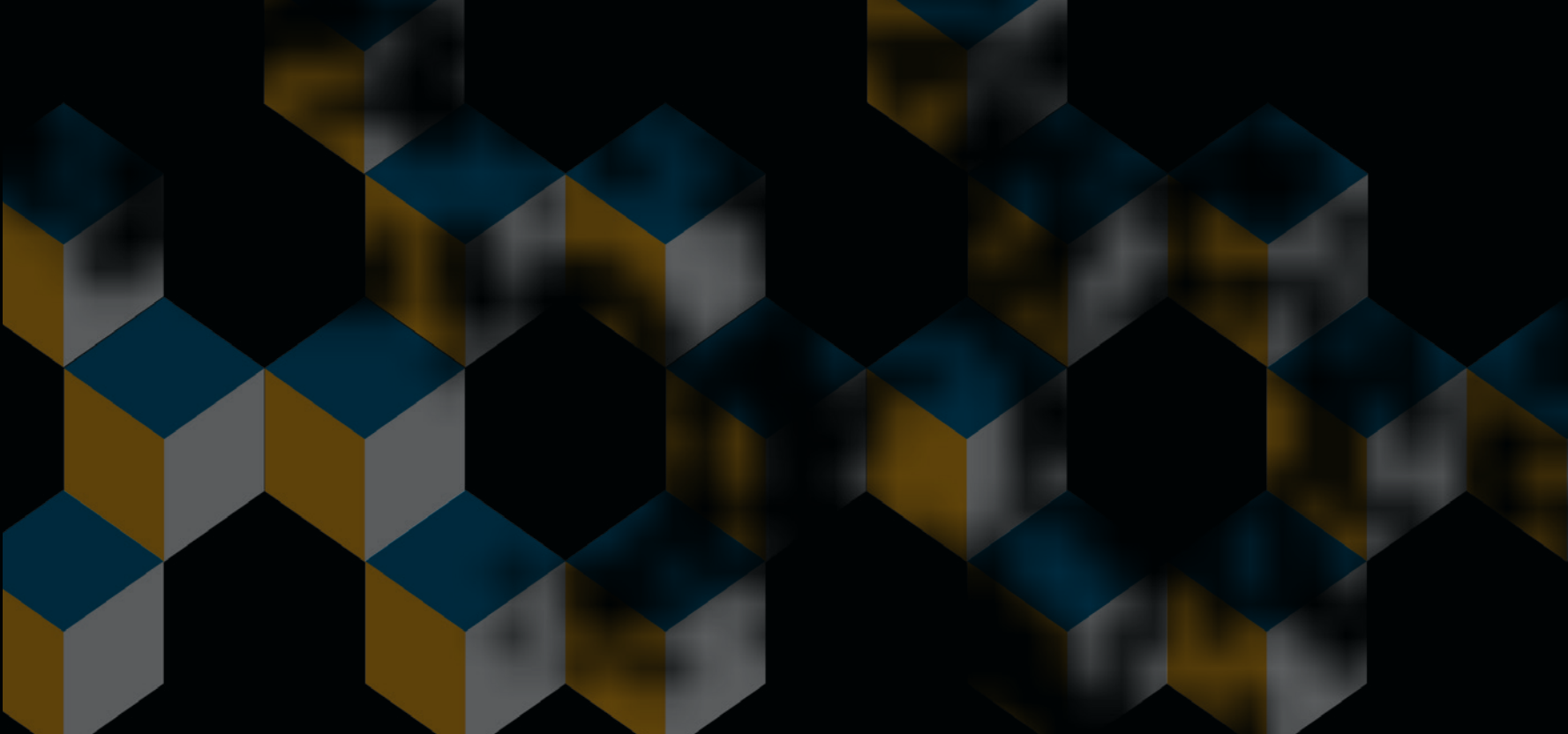
Pomodoro San Marzano, ciliegine di bufala, prosciutto crudo 24 mesi e rucola.

44 €/ **DEGUSTAZIONE**

Assaggio di pizza in pala e pizza al tegamino consigliata per 4 persone, con 4 gusti a scelta o a discrezione del pizzaiolo. Consigliamo: Regina, Frisella, Contadina, 3 Formaggi.

Supplementi:
verdure: 0,50 €
salumi e formaggi: 1 €
burrata, bufala: 2 €
tartufo e porcini: 2 €

* in base alla disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati.





a

Gli Hamburger

8,50 €/ **HAMBURGER**

Bun artigianale, polpa di manzo (180 gr.),
cipolla stufata, pomodoro grappolo, lattuga, maionese.

9 €/ **CHEESE BURGER**

Bun artigianale, polpa di manzo (180 gr.),
cipolla stufata, cheddar, salsa barbecue, lattuga.

9,5 €/ **CHEESE BACON BURGER**

Bun artigianale, polpa di manzo (180 gr.), cipolla
stufata, cheddar, salsa barbecue, bacon affumicato, lattuga.

10 €/ **ROYAL CHEESE**

Bun artigianale, polpa di manzo (180 gr.), rucola,
pomodoro grappolo, scamorza affumicata alla piastra,
prosciutto cotto, mozzarella di bufala, maionese.

12 €/ **FISH BURGER**

Bun artigianale, bistecca di tonno (180 gr.), cipollotto fresco,
rucola, sardoncini marinati (mosto cotto "Saba")

10 €/ **PORK BURGER**

Bun artigianale, lattuga, polpa di manzo (180 gr.),
fontina, porchetta "Macelleria Battistini", maionese al limone

10 €/ **HOT BURGER**

Bun artigianale, salsa piccante, polpa di manzo (180 gr.),
cheddar, 'nduja calabrese, lattuga, mela verde, maionese.

12 €/ **DOUBLE**

Bun artigianale, doppia svizzera di manzo (180 gr.), doppia cipolla,
doppio pomodoro, doppia lattuga, doppia fontina, salsa barbecue.

13 €/ **PULLED MORA**

Bun artigianale, spalla di mora romagnola sfilacciata, cipolla stufata,
verza brasata all'aceto, bacon affumicato alla piastra, maionese.

11 €/ **ROLLING STONES**

Bun artigianale, spinaci, polpa di manzo (180 gr.), fontina,
gorgonzola, speck alla piastra, noci, salsa piccante.

7 €/ **HOT DOG**

Wurstel di Merano, senape.

10 €/ **CHICKEN BURGER**

Bun ai cereali, maionese, lattuga, pomodori,
petto di pollo alla piastra, worchester sauce, avocado.

10 €/ **VEGGIE BURGER**

Bun artigianale, medaglione di legumi, maionese,
cetrioli, lattuga, pomodoro.

BUN: pane hamburger di nostra produzione
con l'utilizzo di pasta madre viva.



a

I Crostini e le Piade

I Crostini

13 €/ **TAGLIERE DI CROSTINI**

Pere e noci.
Taleggio, fossa e mozzarella.
Mora romagnola.
Pancetta di mora romagnola ed erbette.
Fricò.
Alla mediterranea.

15 €/ **TAGLIERE DI MORA ROMAGNOLA**

Crudo di Parma 24 mesi, coppa, crostino di lardo, pancetta arrotolata, salame, mortadella bolognese DOP.

14 €/ **TAGLIERE DI FORMAGGI**

Pecorino in foglie di noci, pecorino sardo, formaggio di fossa di Talamello, squacquerone, taleggio, robiola, (con erba cipollina, limone e peperoncino), confetture.

Le Piade

7 €/ **LA CLASSICA**

Crudo di Parma 24 mesi, squacquerone e rucola.

7 €/ **LA RIMINESE**

Sardoni, radicchio e cipolla.

7,5 €/ **LA FERMATA EST**

Salsiccia, broccoli, fonduta al formaggio.

8 €/ **PANCETTA ARROTOLATA DI MORA,
SPINACI O ERBETTE, PECORINO
IN FOGLIE DI NOCE**

7 €/ **SPECK, TALEGGIO, RUCOLA E POMODORINI**

6 €/ **GRATINATI, SQUACQUERONE,
VERDURE COTTE O ALLA GRIGLIA**

9,5 €/ **ROASTBEEF, POMODORINI, RUCOLA E PARMIGIANO**

6,5 €/ **WRAP FERMATA EST**

Straccetti di pollo, olive taggiasche, salsa rosa e gentilina



a

Il Ristorante

I Secondi

I Contorni e le Insalate

18 €/ **STINGO FERMATA EST SERVITO CON PATATE ARROSTO**

Stinco, birra, cipolla e rosmarino.

21 €/ **FILETTO DI MANZO (230 GR.) ALLA GRIGLIA
ROSMARINO E SALE GROSSO**

18 €/ **TAGLIATA DI MANZO (230 GR.) CON RUCOLA
E PARMIGIANO**

22 €/ ***FILETTO DI TONNO (230 GR.) AL SESAMO BIANCO
ED ERBA CIPOLLINA**

12 €/ **SPIEDINI DI VERDURE CON PATATE, PORCINI E CIPOLLA**

14 €/ ***INVOLTINI DI VERDURE IN UMIDO**

15 €/ **COSCETTE FERMATA EST E PATATE ARROSTO**

10 €/ **CRUDO DI PARMA 24 MESI, ERBETTE
E PECORINO IN FOGLIE DI NOCE**

9 €/ **ROASTBEEF ALL'INGLESE CON RUCOLA E GRANA**

5 €/ **FRICÒ DI VERDURE**

Cipolla, melanzane, zucchine, peperoni, prezzemolo.

6 €/ **PATATE, PANCETTA E CIPOLLA**

5 €/ **VERDURE GRIGLIATE/VERDURE GRATEN**

Pomodori, zucchine, peperoni, melanzane, radicchio rosso.

5 €/ **PATATE FRITTE O ARROSTO**

6 €/ **INSALATINA DI SPINACINO,
NOCI E MELA VERDE**

5 €/ **INSALATA MISTA**

5 €/ **BIETOLA SALTATA
CON LAMELLE DI MANDORLE TOSTATE**

I Dolci

7 €/ **TORTINO AL CIOCCOLATO VEGANO
CON CREMA AI FRUTTI DI BOSCO
E CREMA ALLA VANIGLIA.**

5 €/ **CROSTATINA CON GELATO ALLA VANIGLIA**

6 €/ **PANNA COTTA CON SALSA
AL CIOCCOLATO E FRUTTI DI BOSCO.**

6,5 €/ **SEMIFREDDO AL PISTACCHIO
CON SALSA AL CIOCCOLATO FONDENTE
E NOCCIOLE.**

6 €/ **TIRAMISÙ**

Degustazione Vegana

15 €

SPIEDINI DI VERDURE CON PATATE, PORCINI E CIPOLLA

(2 pezzi) / lenticchie, carote e granella di nocciole

CROCCHETTE DI RISO

(1 pezzo) / melanzane, zucchine, peperoni, olio d'oliva

QUICHES

(1 pezzo) / pasta foglia, panna vegetale, verdure, curcuma

INVOLTINO DI VERDURE

(1 pezzo) / cavolo verza, zucchine, carote, patate, funghi champignon

CESTINO DI PANE CARASAU

Spinacino, noci, mela verde, olio d'oliva

ZUPPETTA FERMATA EST

I piatti di degustazione vegana saranno aggiornati a seconda della stagionalità degli ingredienti.



Mare Mediterraneo
Tripoli
Sahara

Asia minore
Spartana dell'Iran
Belucistan
Mare Arabico
Golfo d'Aden o Golfo d'Oman

IMPERO CINESE
Turchestan
Indo-China
Golfo di Bengala

Mare del Giappone
Impero del Giappone
Lusson o Manilla

ALTA AFRLICA
Borgu
Darfur
Caxembe
Zanzibico

INDIA
I. Seicelle
I. Galega
I. Sette Fratelli
I. Ceylan
I. Maldive

Mare Indiano
Isole della Sonda
Borneo
I. Sumatra

Australia o Nuova Olanda
I. Irlanda
I. Nuova Guinea
I. Bassa Nuova



R A N D E M A I N

Tropico del Cancero

Arcip. d. Hawaii
I. d' Hawaii od Owhyhee

N I A

I. d' Madag

I. Gilbert

I. Hamoa

I. di Caledonia

I. di Tonga

Tropico del Capricorno

P A C I F I C

I. Gallapagos

I. S. Pao

I. S. Rocco

I. Trinita

STATI UNITI

MESSICO

Golfo del Messico

INDIE OCCIDENTALI

MARE CARAIBICO

INDIE ORIENTALI

I. S. Pao

I. S. Rocco

I. Trinita

I. S. Pao

I. S. Rocco

I. Trinita

I. S. Pao

I. S. Rocco

La scelta di utilizzare la cella frigo come parte
è dettata dalla volontà di farvi assaporare la
possibile inalterate le caratteristiche
così come sono state create

a

fondamentale del nostro impianto di spillatura
migliore esperienza di gusto, lasciando il più
organolettiche della nostra selezione di birre,
dai rispettivi mastri birrai.

Le Birre



Premium Pils
Herb

0,2 l	0,4 l	1 L
3,5 €	5 €	10 €
3,5 €	5 €	



Rossa
Doppio Malto

0,2 l	0,4 l
3,8 €	5,5 €



König Ludwig

Hell
Dunkel
Keller
Weiss

0,3 l	0,5 l	1 L
3,5 €	5 €	10 €
3,8 €	5,5 €	
3,8 €	5,5 €	
3,8 €	5,5 €	



THWAITES

Strong Lager

0,2 l	0,4 l
3,8 €	5,5 €



**PATER
LINUS**

Abbazia Bionda

0,25 l	/
4,8 €	



GUINNESS

Guinness Stout

/	Pinta
	6 €

Birra Artigianale Ospite:

Chiedi al bar per conoscere
la proposta del periodo!



Tipo di birra Premium Pils

Colore Oro Chiaro

Gusto Vivace, leggermente amarognolo, con delicato sentore di malto.

Retrogusto Fresco, vivace e leggermente fruttato.

Gradi Alcolici 4,8%

Warsteiner è la prima Premium Beer che rappresenta la cultura della birra tedesca in oltre 60 Paesi.

Il primo boccale fu spillato nella sede storica di Warstein nel 1753, che da allora ha proseguito la sua produzione, mantenendo inalterata la preziosa ricetta, fatta di acqua purissima e luppoli scelti.

Premium Pils



Premium Herb

Tipo di birra Premium Pils, doppio luppolo

Colore Giallo Oro

Gusto Il grado di amaro si armonizza con il malto, ottenendo così un equilibrio perfetto.

Retrogusto Intenso aroma e gusto persistenti.

Gradi Alcolici 4,8%

Piacere, Herb,

Lascia che mi presenti, sono una Pilsener nata dalla combinazione di un luppolo amaro e uno aromatico, entrambi provenienti da Hallertau, in Baviera. Faccio parte della famiglia Warsteiner e, nel pieno della nostra tradizione, utilizzo solo la dolce acqua della foresta di Arnsberg e un orzo di altissima qualità per diventare la tua nuova birra preferita.

Sono sicura che il mio sapore fresco e gradevolmente amaro saprà distinguersi dalle altre bionde.



König Ludwig

Tipo di birra Helles

Colore Giallo Oro

Gusto Amabilmente maltato
e leggermente luppolato

Retrogusto Fresco e gradevole,
con sentore di lievito

Gradi Alcolici 5,1%

König Ludwig Hell

Basta un assaggio per cogliere il risultato di una classica fermentazione, unita alla lunga maturazione all'interno delle fredde cantine bavaresi.

Tipico esempio di birra Lager bavarese, la König Ludwig Hell si caratterizza per il colore chiaro e la schiuma fine e compatta.

Una Lager dall'aroma pulito e genuino, con un gusto morbido e ben bilanciato, che le ha garantito l'assegnazione del primo premio ai World Beer Award 2010 come miglior birra Lager a livello europeo.



König Ludwig

König Ludwig Dunkel

Tipo di birra Scura bassa fermentazione

Colore Scuro intenso

Gusto Morbido e bilanciato,
con note tostate e di luppolo

Retrogusto Note di caramello
e cereali tostate

Gradi Alcolici 5,1%

La cura nella selezione della materia prima, la rende una delle birre scure più amate in Germania, unica per autenticità e garantita da Sua Altezza Reale Luitpold, Principe di Baviera.

Il suo gusto morbido e bilanciato, con note di cereali tostate e caramello vi conquisteranno.

La König Ludwig Dunkel può vantare una tradizione lunga e fiera, addirittura risalente al 1516, anno in cui veniva emanato l'Editto di Purezza della Birra. Prodotta ancora oggi nell'antico castello di Kaltenberg, dimora del Principe Luitpold.



König Ludwig

Tipo di birra	Helles non filtrata
Colore	Paglierino
Gusto	Amabilmente maltato e leggermente luppolato
Retrogusto	Intensi sentori di lievito
Gradi Alcolici	5,1%

König Ludwig Keller

Una classica Lager (Hell) ma più aromatica, perchè non viene filtrata, di conseguenza sprigiona aromi e sapori tipici del lievito.

Tipico esempio di birra bavarese al naturale: genuina, vivace e non filtrata.

Il suo aroma è molto raffinato e amabilmente maltato con sentori di lievito, come di pane appena sfornato. Le sue componenti aromatiche le conferiscono un tono morbido e ben bilanciato.

Il colore è giallo paglierino e l'aspetto è torbido poichè i lieviti della fermentazione restano in sospensione.



König Ludwig

König Ludwig Weiss

Tipo di birra Weiss, alta fermentazione di frumento

Colore Paglierino Opalescente

Gusto Fruttato e speziato

Retrogusto Note di banana matura e lievito

Gradi Alcolici 5,5%

Non è un caso che Sua Altezza Reale Luitpold, Principe di Baviera, abbia garantito di persona l'alta qualità di ogni ingrediente della König Ludwig Weiss.

Questa birra "bianca" offre aromi fruttati e sentori floreali, ottenuti grazie all'utilizzo di uno speciale lievito che contribuisce a conferire il gusto vivace e ben bilanciato della König Ludwig Weissbier.

Definita "Beer of the World" il prototipo della Weissbier bavarese, nel 2008 si è aggiudicata il WBA come miglior birra di frumento al mondo.



OBERBRÄU

1605

Tipo di birra Doppio malto rossa,
bassa fermentazione

Colore Ambrato intenso

Gusto Aroma intenso e fruttato

Retrogusto Note di malto e caramello

Gradi Alcolici 6,5%

Prodotta dal 1605 con metodi artigianali, in una piccola birreria privata nel Sud della Baviera. La Oberbräu Doppio Malto Rossa è prodotta nel rispetto dell'Editto di purezza.

L'alta qualità di questa birra a bassa fermentazione si evince dal corpo pieno e dagli aromi intensi di malto, con note di caramello. Il suo colore rosso elegante e il suo aroma intenso e fruttato ne fanno un'autentica regina delle birre bavaresi.

Grazie alla sua alta digeribilità è ideale per accompagnare i pasti, mentre le componenti aromatiche la rendono anche un'ottima birra da meditazione.

Oberbräu Doppio Malto Rossa



Pater Linus

Tipo di birra Abbazia Bionda

Colore Ambrato dorato,
naturalmente torbida

Gusto Aroma intenso e fruttato

Retrogusto Note di pesca, mela e spezie

Gradi Alcolici 6,5%

Godersi una birra d'Abbazia è un'esperienza. Se possiamo gustarla oggi nella sua piena e viva autenticità è merito dei monaci benedettini dell'Abbazia Koenigsmuenter, che ci hanno tramandato la ricetta del priore Pater Linus. Una birra dal caldo colore ambrato-dorato, naturalmente torbida, perfettamente bilanciata, con accenti di amaro attenuate da note fruttate di pesca e di mela. Una birra gradevolmente beverina, in particolare se consumata a temperatura di servizio di 5-6 °C. Man mano che si scalda (8/10 °C), sprigiona componenti aromatiche più complesse, che dal fruttato si spostano allo speziato, pur mantenendo un finale fresco e pulito.



THWAITES

Thwaites

Tipo di birra Strong Lager, doppio malto

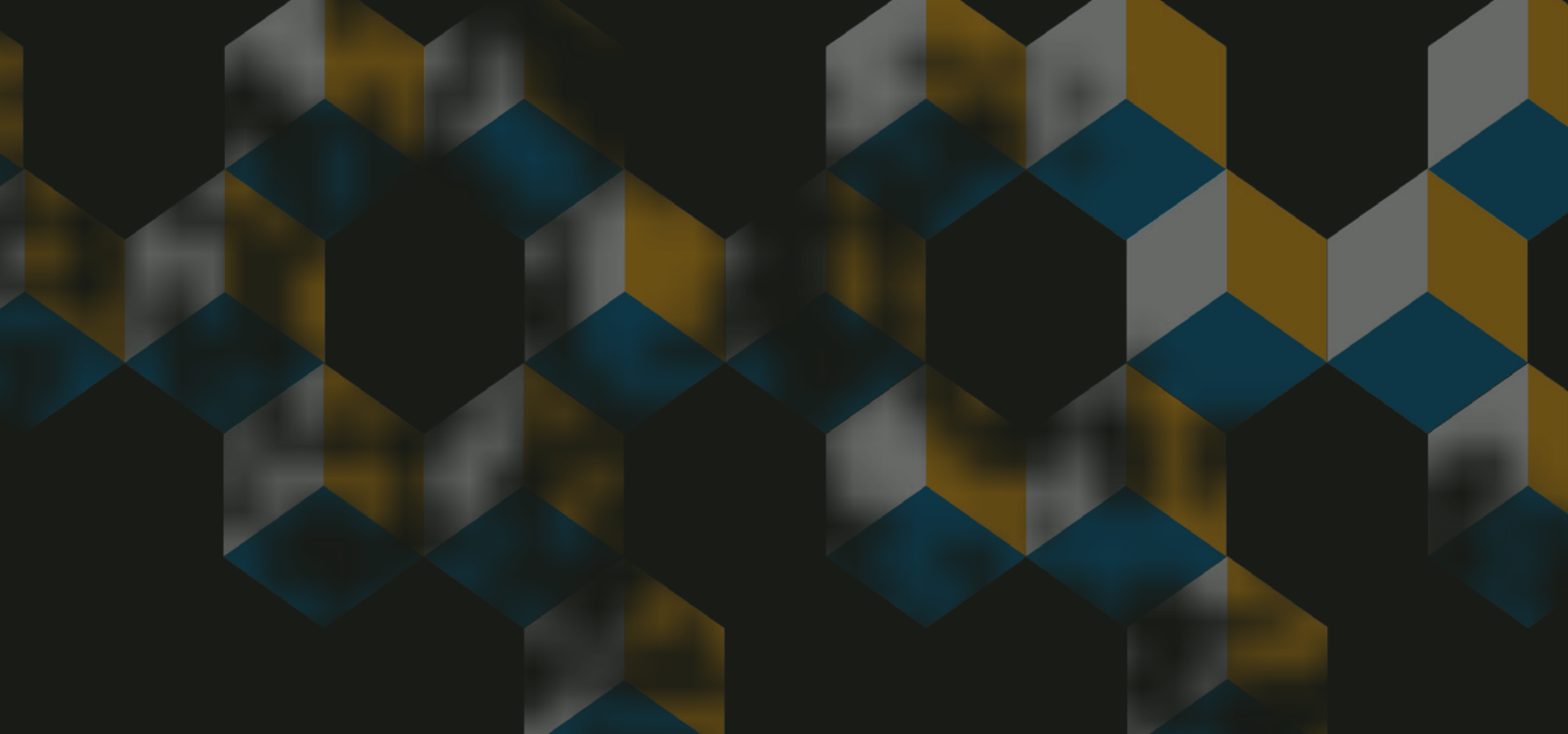
Colore Ambrato dorato

Gusto Intenso ed equilibrato

Retrogusto Note persistenti di malto

Gradi Alcolici 9%

Era il 1807 quando Daniel Thwaites lasciò il lavoro di ufficiale presso un ufficio doganale di Lancashire, per realizzare il suo sogno di dedicarsi completamente alla realizzazione della birra. Realizzarne una eccellente, però, non bastava. Thwaites fece costruire la sua birreria vicino a una fonte di acqua purissima, alla quale unì altri pregiati ingredienti per dare vita alla “pinta perfetta”. Questa preziosa birra doppio malto ha un sapore intensamente equilibrato, in cui è possibile apprezzare l’anima dolce del malto in un’educata contrapposizione all’amaricatura del luppolo. Una birra dalla forte personalità, con toni speziati e un finale dolce, come te la servirebbe Daniel Thwaites.





a

I Vini

ROSSI:

- 4 | 16 € / SANGIOVESE SUPERIORE DOC BEATO ENRICO
Tenuta Santini (Emilia Romagna)
- 5 | 20 € / IGT ROSSO ORCIO SENZA SOLFITI
Cantina Terracruda (Marche)
- 5 | 20 € / VALPOLICELLA CLASSICO RIPASSO DOC
Cantina Aldegheri (Veneto)
- 5 | 22 € / DOGMA ROSSO IGT
Cantina Sutto (Veneto)
- 4 | 16 € / SANGIOVESE FIAMMETTA
- 4 | 16 € / SANGIOVESE PODERE DELL'ANGELO

BIANCHI:

- 5 | 20 € / LUGANA DOC
Cantina Aldegheri (Veneto)
- 5 | 20 € / MÜLLER THURGAU
Cantina Peter Zemmer (Alto Adige)
- 5 | 20 € / RIBOLLA GIALLA COLLIO
Cantina Polje (Friulia Venezia Giulia)
- 5 | 20 € / PASSERINA
Cantine di Castignano (Marche)

BOLLICINE:

- 5 | 20 € / PROSECCO DOC BATISO MILLESIMATO
Cantina Sutto (Veneto)
- 5 | 22 € / PROSECCO DOCG VALDOBBIADENE CANAH
Cantina Perlage (Veneto)
- 6 | 25 € / FRANCIACORTA BRUT
Mirabella (Lombardia)
- 8 | 28 € / FRANCIACORTA SATEN
Mirabella (Lombardia)
- 8 | 28 € / FRANCIACORTA ROSÈ
Mirabella (Lombardia)
- 7 | 30 € / TRENTO DOC ALDE 3.0
Aldegheri (Trentino)
- | 35 € / TRENTO DOC PERLÈ BRUT
Cantine Ferrari (Trentino)
- | 28 € / METODO CLASSICO TERRACRUDA
Cantina Terracruda (Marche)



a

Le Bibite

2,5 €/ **ACQUA LEVICO 0,75 L**

10 €/ **COCA COLA (BOTTIGLIA 1L)**

4 €/ **COCA COLA (BOTTIGLIA 33 CL)**

4 €/ **COCA COLA ZERO**

4 €/ **SCHWEPES LEMON**

4 €/ **CORTESE**

Tonica

Cedrata

Ginger Beer

4 €/ **SAN PELLEGRINO**

Aranciata Amara

Aranciata Dolce

Gassosa

5 €/ **RED BULL**

4 €/ **SUCCHI DI FRUTTA**



a

I Drink

5 €/ ABSOLUT

4 €/ STOLICHNAYA

6 €/ BELUGA

6 €/ BELVEDERE


6 €/ GREY GOOSE

TONICHE CONSIGLIATE:

3 €/ 1724

2 €/ CORTESE PURE TONIC

PREMIUM VODKA

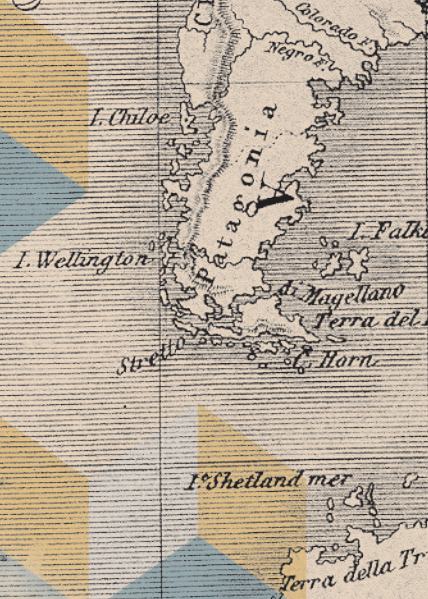
- 
- 4 €/ El Jimador Blanco
100% Agave (Messico)
 - 4 €/ El Jimador Reposado
100% Agave (Messico)
 - 6 €/ Herradura Reposado
100% Agave (Messico)
 - 9 €/ Patron Anejo
100% Agave (Messico)
 - 5 €/ Illegal
Joven Mezcal
(Oaxaca, Mexico)

TEQUILA

- 6 €/ APPLETON ESTATE SIGNATURE BLEND
Jamaica
- 8 €/ CLEMENT VIEUX AGRICOLE VSOP
Martinica
- 8 €/ DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA
Venezuela
- 7 €/ ELDORADO 12 ANOS
Guyana
- 8 €/ MATUSALEM 15 ANOS
Repubblica Dominicana
- 6 €/ HAVANA 7 ANOS
Cuba
- 4 €/ HAVANA 3 ANOS
Cuba
- 8 €/ ZACAPA 23 ANOS SOLERA
Guatemala

NO FISICO
SPETTO

RUM



6 €/ BULLEIT BOURBON
Kentucky, Usa

6 €/ BULLEIT RYE
Kentucky, Usa

5 €/ JACK DANIEL'S
Tennessee, Usa

9 €/ NIKKA FROM THE BARREL
Giappone

7 €/ GLENKINCHIE 12 Y.O.
Lowlands, Scozia

7 €/ LAGAVULIN 16 Y.O.
Islay, Scozia

7 €/ OBAN 14 Y.O.
Highlands, Scozia

7 €/ THE BALVENIE DOUBLEWOOD 12 Y.O.
Speyside, Scozia

5 €/ GRANT'S BLENDED SCOTCH WHISKY
Scozia

5 €/ JAMESON IRISH WHISKEY
Irlanda

WHISK(E)Y

4 €/ TANQUERAY

6 €/ N° 209

6 €/ BEEFEATER 24

7 €/ BOTANIC

6 €/ CAORUNN

7 €/ GIN MARE

6 €/ HENDRICK'S

7 €/ MONKEY 47

6 €/ PLYMOUTH

TONICHE CONSIGLIATE:

3 €/ 1724

2 €/ CORTESE PURE TONIC

Premium Gin

VERMOUTH:

CARPANO CLASSICO

Q VERMOUTH

CARLO ALBERTO RESERVA

CARPANO ANTICA FORMULA

BITTER:

CAMPARI

Q BITTER ROSSO

Q BITTER BIANCO

VER
MOU
TH &
BIT
TER

6 €/ AMERICANO
(bitter campari, vermouth rosso, soda)

8 €/ AMERICANO SPECIAL
(bitter special, vermouth rosso special, soda)

7 €/ NEGRONI
(gin, bitter campari, vermouth rosso)

7 €/ BOULEVARDIER
(whisky, bitter campari, vermouth rosso)

6 €/ HUGO
(sciropo fiori di sambuco, prosecco, lime)

6 €/ MARTINI ROYALE
(vermouth bianco, prosecco)

8 €/ MARTINI COCKTAIL
(gin, vermouth extra dry)

8 €/ COSMOPOLITAN
(vodka, triple sec, succo cranberry, limone)

8 €/ GIN FIZZ
(gin, albume, zucchero liquido, limone, soda)

8 €/ IRISH COFFEE
(whiskey Irlandese, espresso, zucchero, panna fresca)

7 €/ 8 €/ LONG ISLAND ICED TEA/PESTATO
(rum, vodka, gin, triple sec, coca cola, zucchero, limone)

6 €/ MOSCOW MULE
(vodka, ginger beer, succo lime)

7 €/ OLD FASHIONED
(bourbon whisky, zucchero in grani, angostura, soda)

8 €/ SOUR
(Vodka/Whisky/Disaronno, albume, zucchero, limone)

COCKTAILS PRE DINNER

COCKTAILS AFTER DINNER

5 €/ AMARO DEL CAPO

5 €/ MONTENEGRO

5 €/ FERNET BRANCA

5 €/ BRANCA MENTA

5 €/ SAMBUCA MOLINARI

5 €/ BAILEYS

5 €/ BORGHETTI

5 €/ AVERNA

5 €/ BRAULIO

5 €/ AMARO LUCANO

5 €/ VARNELLI

5 €/ CYNAR

5 €/ JÄGERMEISTER

5 €/ DISARONNO

5 €/ MELETTI

5 €/ AMARO ZUCCA

5 €/ PRIME UVE BIANCHE

5 €/ PRIME UVE NERE

5 €/ 903 BARRIQUE

5 €/ Q.B. DISTILLATO D'UVA

6 €/ SIBONA BIANCA

6 €/ SIBONA BARRICATA

6 €/ COGNAC RÉMY MARTIN

6 €/ BRANDY RENÉ BRIAND

2 €/ CAFFÈ ESPRESSO

2 €/ CAFFÈ MACCHIATO

2 €/ CAFFÈ MACCHIATO SOIA

3 €/ CAFFÈ CORRETTO

2,5 €/ CAFFÈ D'ORZO

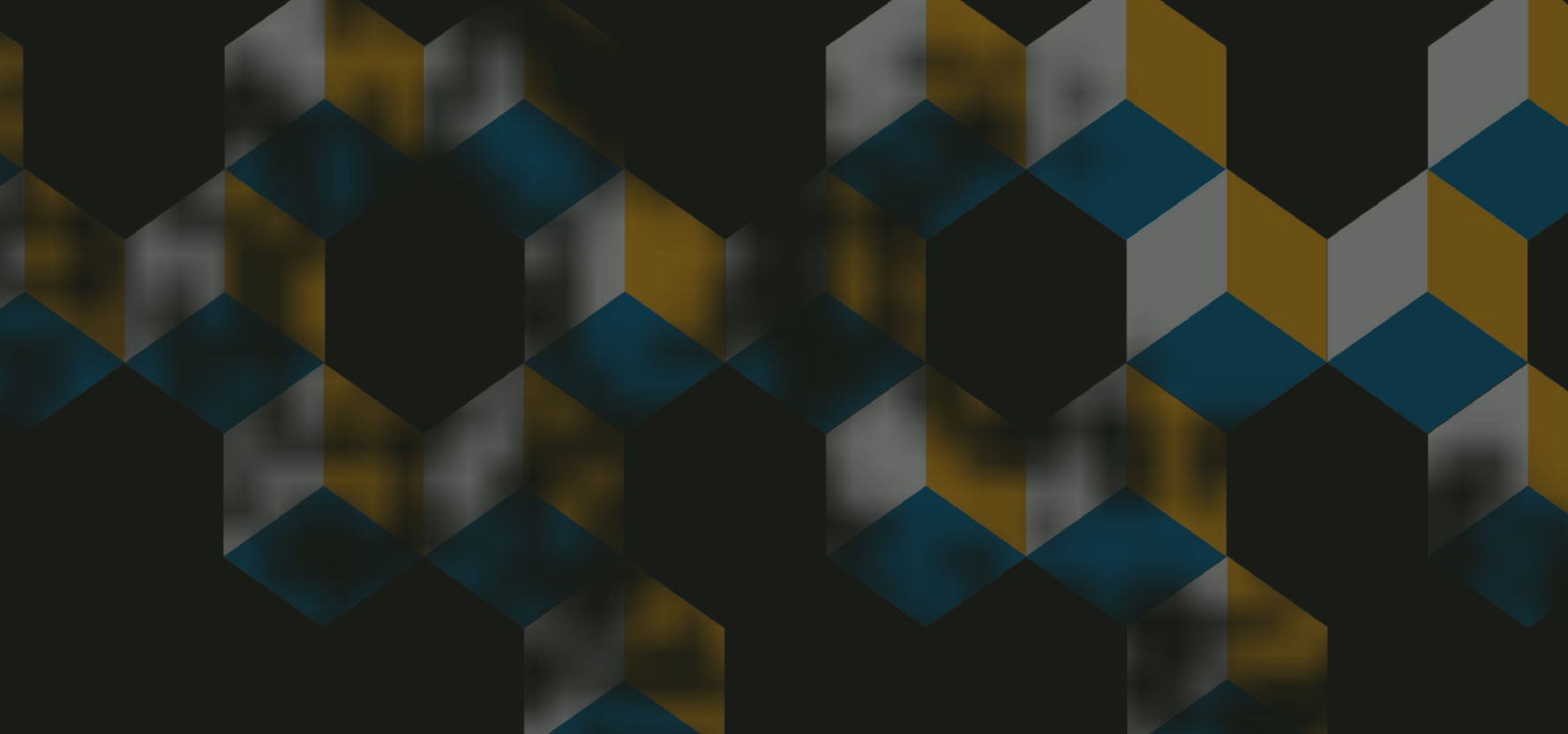
2,5 €/ CAFFÈ DECAFFEINATO

5 €/ THE, INFUSI E TISANE

AMARI

ACQUAVITI & GRAPPE

CAFFÈ



Allergeni alimentari e quelli presenti nei formulati dei nostri alimenti

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati,
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio,
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati.

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto e' impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

Si possono utilizzare alimenti freschi e/o congelati a seconda della stagionalità e della disponibilità per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al cameriere o consultate il taccuino alimenti per possibili allergeni presenti nel vostro piatto.