







MENÙ





GU'79
STO

LOUNGE PUB - PIZZERIA

Fritti e Sfizi

IL FRITTO DEL "GUSTO '79"    € 8,00



ARANCINO DI RISO    € 2,50

CROCCHÉ'     € 2,50

TAGLIERE DI CROCCHÉ' GOURMET (4 PEZZI)    € 12,00

CROCCHETTONE  Cheddar, pulled pork    € 6,00


CROCCHETTONE  Fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi, salsiccia dolce    € 6,00


CROCCHETTONE  Crema di pistacchio e mortadella    € 7,00




PATATINE STICK € 6,50
Con salsiccia dolce e fonduta di provola di Canello e Parmigiano Reggiano 24 mesi 

PATATINE STICK Parmigiano Reggiano 24 mesi € 3,50

PATATE DIPPERS € 7,50
Provola di Canello, cheddar e pulled pork


CHIPS DI PATATE FRESCHE  € 5,00

CHIPS DI PATATE FRESCHE con:  € 6,50
(Bacon e fonduta di provola di Canello)(Salsiccia piccante e fonduta di provola di Canello)(Lime e pepe rosa)


FRITTATINA NOSTRA    € 4,50


FRITTATINA crema di pistacchio e mortadella     € 5,50



MONTANARINA CLASSICA    € 3,50

MONTANARINE FRITTE GOURMET (4 PEZZI)     € 15,00

BANDIDOS   € 5,50

JALAPENOS    € 5,50


CHICKEN WINGS  € 5,50

ANELLI DI CIPOLLA   € 5,50

Antipasti

TAGLIERE GUSTO '79 (PER 2 PERSONE)    € 22,00


TAGLIERINO DI FORMAGGI STAGIONATI CON OLIVE  € 10,00



BRUSCHETTE CLASSICHE (3 PEZZI)  € 5,00



BRUSCHETTE CON CONTORNI DI STAGIONE € 7,50



Coperto € 2,00



Pizze



MARINARA: Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano siciliano, olive nere itrane, basilico, olio EVO  € 5,00




MARGHERITA: Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte "Latteria Sorrentina", basilico, olio EVO   € 6,00



PATANE': Provola di Canello, patate al forno, salsiccia di maialino nero casertano, basilico, olio EVO   € 7,50



DIAVOLITA: Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte "Latteria Sorrentina", salamino piccante, basilico, olio EVO   € 7,00



BUFALOTTA: Pomodorino datterino, mozzarella di bufala DOP, basilico, olio EVO   € 8,00



CAPRICCIO: Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte "Latteria Sorrentina", salame Napoli, prosciutto cotto Fiordaliso Parma, funghi champignon freschi, olive nere itrane, carciofi a spicchi grigliati, basilico, olio EVO   € 8,00



CROCCHÈ: Fior di latte "Latteria Sorrentina", panna, prosciutto cotto Fiordaliso Parma, crochè di patate, basilico, olio EVO    € 8,00

BIM-BUM-BAM: Fior di latte "Latteria Sorrentina", wurstel di tacchino e pollo, patatine stick, basilico, olio EVO   € 6,50

GIOIOSA: Fior di latte "Latteria Sorrentina", prosciutto crudo di Parma 18 mesi, ruchetta, Parmigiano Reggiano 24 mesi, basilico, olio EVO   € 8,00

PORCINI E SALSICCIA: Fior di latte "Latteria Sorrentina", funghi porcini, salsiccia di maialino nero Casertano, Parmigiano Reggiano 24 mesi, basilico, olio EVO   € 8,00




5 FORMAGGI: Provola di Canello, gorgonzola DOP, fior di latte "Latteria Sorrentina", emmental, Grana Padano, fonduta di Pecorino basilico, basilico, Olio EVO   € 7,50


VEGETALE 2.0: Melanzane arrostate, fior di latte "Latteria Sorrentina", peperoni saltati, riduzione di zucchine, olive nere itrane, funghi champignon, carciofini a spicchi grigliati, basilico, Olio EVO   € 8,00

Focacce Gourmet




(degustazione)


LA FRESCA: Prosciutto crudo di Parma, pesto di basilico, pomodorini semidry, polvere di olive nere, basilico, olio EVO     
(Consigliato: Gin Hendrix con tonica) € 12,00




LA AMATA: Mortadella presidio Slow Food “Nuvola”, stracciata di vaccino, pesto di pistacchio, olio EVO    € 10,00

QUELLA DI STAGIONE: Può variare in base ai contorni di stagione e le tantissime novità giornaliere  € 10,00



Pizze Speciali

ANGUSTA: Vellutata di pomodori gialli, fior di latte “Latteria Sorrentina”, prosciutto crudo di Black Angus affumicato, paté di olive nere, noci, basilico, olio EVO    € 10,00

LA MARGHE-VITA 2.0: Piennolo rosso del Vesuvio, datterino giallo, bocconcini di bufala, basilico, olio EVO   € 9,00



TERRANOSTRA: Crema di pesto (homemade), fior di latte “Latteria Sorrentina”, patate al forno, salsiccia di maialino nero casertano, provolone del monaco, basilico, olio EVO    € 9,00

POETICA: Polpettine di Fassona, fior di latte “Latteria Sorrentina”, patate al forno, stracciata di vaccino, granella di pistacchio, basilico, olio EVO   € 9,00

PIZZAMBOCCA: - Metà: Fior di latte “Latteria Sorrentina”, patate al forno e polpettine di scottona - Metà: Mozzarella di bufala DOP, prosciutto crudo di Parma 18 mesi, rucetta, pomodorini e Parmigiano Reggiano 24 mesi, basilico, olio EVO   € 10,00

FELICITÀ PUTTANA: Ragù, parmigiana di melanzane, fior di latte “Latteria Sorrentina”, fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi, basilico, olio EVO   € 9,00



LA NDUJA: Stracciata di vaccino, fior di latte “Latteria Sorrentina”, nduja calabra, basilico, olio EVO in uscita: primo sale e tarallo    € 9,00




DELICATA: Fior di latte “Latteria Sorrentina”, Crema di pistacchio di Bronte, mortadella presidio Slow Food, granella di pistacchio, basilico, olio EVO   € 9,00

SAPORITA: Pomodoro datterino giallo, fior di latte “Latteria Sorrentina”, olive nere itrane, acciughe di Cetara, basilico, olio EVO    € 8,50




Le Pizze di Stagione





QUEL FRIARIELLO: Vellutata di friarielli, friarielli, fior di latte “Latteria Sorrentina”, salsiccia di Maialino Nero Casertano, caciocavallo affumicato flambato, olio EVO   € 10,00

QUELLO SPINACIO: Crema di Parmigiano, spinaci cotti al vapore, pancetta dolce croccante, riduzione di pinoli, olio EVO   € 12,00

QUEL TARTUFO: Crema di Fior di latte, macinato di scottona, funghi porcini, zeste di uovo, tartufo uncinato, olio EVO    € 13,00

QUELLA ZUCCA: Crema di zucca, fior di latte “Latteria Sorrentina”, provola di Canello, porchetta paesana km 0, patate a sfoglia, rosmarino, olio EVO   € 10,00

QUEL PIOPPINO: Ragù bianco di manzo, fior di latte “Latteria Sorrentina”, funghi pioppini, zeste di uovo, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio EVO    € 12,00

QUELLA SCAROLA: Scarola riccia, fior di latte “Latteria Sorrentina”, provola di Canello, acciughe del Cantabrico, olive itrane, pomodorini confit del Piennolo, olio EVO     € 10,00

Cornicioni Ripieni

CORNICIONE RIPIENO CLASSICO:  

Nel cornicione: Crema di ricotta di bufala. Al centro: Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte “Latteria Sorrentina”, basilico, olio EVO € 8,00

CORNICIONE RIPIENO AL PISTACCHIO:   

Nel cornicione: Crema di pistacchio e bacon. Al centro: vellutata di gialli, pomodorini semidry, fior di latte, granella di pistacchio, basilico, olio EVO € 9,00

CORNICIONE DELLE MERAVIGLIE:   

Nel cornicione: Crema di ricotta di bufala. Al centro: Fior di latte “Latteria Sorrentina”, mortadella presidio Slow Food, crema di pistacchio di Bronte, stracciata di vaccino, granella di pistacchio, basilico, olio EVO € 10,00

Ripieni

RIPIENO ROSSO:  

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte “Latteria Sorrentina”, salame Napoli, crema di ricotta di bufala, Parmigiano Reggiano 24 mesi, basilico, olio EVO € 8,00

Fritta e al Forno

Da 180° a 350°:

Pomodoro San Marzano arrosto, stracciata di vaccino, pesto di basilico, olio EVO

€ 12,00



Pizza Fritta

RIPIENO FRITTO CLASSICO:

Pomodoro San Marzano, provola di Canello, salame Napoli, crema di ricotta di bufala, pepe nero, basilico



€ 7,50

Panuzzo

SCUGNIZZO:



Philadelphia, porchetta paesana Km 0, melanzane arrostate, patate dippers

€ 8,50

MASANIELLO:



Mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro Solanum, prosciutto crudo 18 mesi, melanzane arrostate, Parmigiano Reggiano 24 mesi, insalata iceberg

€ 8,50

GUSTO '79:



Doppio hamburger di scottona (150g), parmigiana di melanzane, cheddar, fior di latte "Latteria Sorrentina", funghi champignon freschi

€ 11,00

Baguette

BAGUETTE (1):



Hamburger di scottona (150g), mortadella presidio Slow Food, stracchino, crema di pistacchio di Bronte

€ 8,00

BAGUETTE (2):



Pulled Pork, mozzarella di bufala DOP, patatine stick, salsa yogurt

€ 8,00

BAGUETTE (3):



Parmigiana di melanzane, provola di Canello e basilico

€ 7,50

BAGUETTE (4):



Porchetta paesana Km 0, provola di Canello, patate al forno, fonduta di Parmigiano Reggiano

€ 7,50

Panini

MARUZZELLA: 

Hamburger di scottona (150gr), bacon, insalata iceberg, pomodoro Solanum € 8,00

MALAFEMMENA:  

Hamburger di scottona (150gr), bacon, cheddar, melanzane arrostate € 8,00

O'SURDAT NNAMMURAT:  

Hamburger di scottona (150gr), provola di Canello, sottiletta, melanzane a funghetto € 8,00

O' SARRACINO:  

Hamburger di Fassona (270gr), provola di Agerola, chips di patate viola, bacon croccante € 10,00

KING BURGER CROCCHE':   

Hamburger di Fassona (270gr), mozzarella di bufala DOP, patate al forno, insalata iceberg, emmental fuso, cheddar, mortadella presidio Slow Food alla piastra, crochè € 12,00

SCIUE':  

Hamburger di Scottona (150gr), provola di Canello, patate al forno, bocconcini di mozzarella di bufala DOP, prosciutto crudo di Parma 18 mesi € 12,00

MAIALE BLACK:  

Doppio strato di porchetta paesana km 0, provola di Canello, parmigiana di melanzane, cheddar, patate dippers € 10,00


QUELLO DI PASSAGGIO:   

Hamburger di salsiccia, crema di friarielli, stracciata di vaccino, friarielli napoletani, arachidi tostati, mayo spicy € 10,00




IL COMPARE:   

Hamburger di salsiccia, crema di funghi porcini, patate sfogliate al forno, insalatina iceberg con noci, € 10,00





Hamburger al Piatto

HAMBURGER DI SCOTTONA (150gr)	€ 6,00
HAMBURGER DI FASSONA (150gr)	€ 8,00
HAMBURGER DI FASSONA (270gr)	€ 10,00
HAMBURGER DI FASSONA (270GR)  (Provola di Agerola, pistacchio di Bronte e patate dippers)	€ 13,00



Insalatone

TONGAS: Filetto di tonno, pomodoro San Marzano, insalata iceberg, rucetta, mais, carote e glassa di aceto balsamico 	€ 6,00
AMAZZONIA: Petto di pollo arrostito, melanzane grigliate, zucchine grigliate, olive nere e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi 	€ 6,00
NERA: Bocconcini di mozzarella di bufala DOP, insalata iceberg, rucetta, pomodoro San Marzano, mais, carote e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi 	€ 6,00

Carni

ENTRECOTE (Provenienza Italia)	€ 6,50 (L'etto)
TAGLIATA DI ENTRECOTE (Provenienza Italia)  (noci, glassa di mele e scaglie di Grana Padano)	€ 7,50 (L'etto)
TAGLIATA DI ENTRECOTE (Provenienza Italia)  (rucetta, scaglie di Grana Padano e datterini rossi)	€ 7,50 (L'etto)
STRACCETTI DI POLLO (patate al forno, provola di Canello e sottiletta) 	€ 7,00
PULLED PORK (patate al forno, provola di Canello e formaggio fuso) 	

Dolci

CHEESECAKE (Vari gusti)   	€ 5,50
ROCCOBABÀ   	€ 6,00
TIRAMISU'   	€ 5,50
TORTINO AL CIOCCOLATO   	€ 5,50
PIZZA CON NUTELLA   	€ 6,50

Bevande

Acqua minerale/ naturale 1 lt	€ 2,00
Coca Cola 33 cl	€ 2,00
Fanta 33 cl	€ 2,00
Estathe' Pesca/ Limone	€ 2,00

Birre in Bottiglia

CERES	€ 3,50
CORONA	€ 3,00
ICHNUSA non filtrata	€ 3,50
TENNENT'S	€ 3,50
HEINEKEN 33 cl	€ 2,50
NASTRO AZZURRO 33 cl	€ 2,50
BIRRA GLUTEN FREE	€ 5,00

Vini Rosati

REGINA VIARUM	
Petali	€ 18,00
PAGANO	
Rosè	€ 20,00
JUDEKA	
Frarosa	€ 22,00

Vini Rossi

PAGANO

Gaurasi € 20,00

Piedirosso IGT € 20,00

PAPA

Conclave 100% Primitivo € 25,00

Campantuono 100% Primitivo € 45,00

TRABUCCO

Erre € 20,00

Primo Antico € 20,00

VINERE

Falerno € 22,00

Vini Bianchi

PAGANO

Fabula € 20,00

Greco di Tufo € 20,00

TRABUCCO

16 Marzo € 18,00

JUDEKA

Blandine € 22,00

REGINA VIARUM

Luna Piena Falanghina € 20,00

FINA

Makisè € 22,00

Taif € 22,00

Kikè € 22,00

Kebrilla € 22,00

Viognier € 22,00

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE

Cereali contenenti glutine, (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- b) malto destrine a base di grano;
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



FRUTTA A GUSCIO

mandorle, nocciole, noci ,noci di acagiù , noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



CROSTACEI

Crostacei e prodotti a base di crostacei.



UOVA

Uova e prodotti a base di uova.
(sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)



SEDANO

Sedano e prodotti a base di sedano.



SENAPE

Senape e prodotti a base di senape.



SEMI DI SESAMO

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.



PESCI

Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;



ANIDRIDE SOLFOROSA

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



ARACHIDI

Arachidi e prodotti a base di arachidi.



SOIA

Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



MOLLUSCHI

Molluschi e prodotti a base di molluschi.



LUPINO

Lupini e prodotti a base di lupini.



LATTE

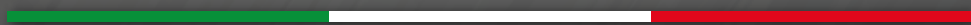
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).



Produzione Propria

GU'79
STO

LOUNGE PUB - PIZZERIA





CENNI STORICI DELLA RADEBERGER

*Quando l'invenzione sposa l'ambizione, spesso nasce un capolavoro d'eccezione. Ci troviamo alla **fine dell'Ottocento**, nella cittadina di Radeberg a **nord-est della Germania**, stretta tra Dresda e la Valle dell'Elba, nel cuore della Sassonia. È in questa regione, caratterizzata da un'eccellente tradizione brassicola e da forti stimoli culturali, che si è sviluppato il concetto della **"Pilsner Perfection"**, la perfetta combinazione di acqua, malto e luppolo, e quindi la nascita, nel 1872, della prima birra del tipo Pils tedesca. Già all'inizio del secolo scorso la Radeberger Pilsner solcava l'Oceano verso il Nuovo Mondo. Nota in tutto il paese per essere la Birra **del Cancelliere "Otto von Bismark"**, Venne anche nominata **bevanda ufficiale alla tavola di Sua Maestà Federico Augusto III di Sassonia**.*



Radeberger **Birra alla spina**

Bionda giallo paglierino, limpida. Schiuma bianca, compatta e persistente. Aromi molto freschi, erba passita, fiori secchi e sentori di miele di acacia. Spiccato gusto erbaceo. Ottima come aperitivo si abbina a piatti delicati che spaziano dalle verdure bollite o grigliate, al pesce al forno ed alle carni bianche senza salse troppo invadenti, pizze alle verdure e piccanti.

Grado alcolico: **5%**
Stile: **Pils** IBU: **36**

30 CL euro 4,00
50 CL euro 6,00
1LT euro 12,00



CENNI STORICI DELLA RADEBERGER

*Quando l'invenzione sposa l'ambizione, spesso nasce un capolavoro d'eccezione. Ci troviamo alla **fine dell'Ottocento**, nella cittadina di Radeberg a **nord-est della Germania**, stretta tra Dresda e la Valle dell'Elba, nel cuore della Sassonia. È in questa regione, caratterizzata da un'eccellente tradizione brassicola e da forti stimoli culturali, che si è sviluppato il concetto della **"Pilsner Perfection"**, la perfetta combinazione di acqua, malto e luppolo, e quindi la nascita, nel 1872, della prima birra del tipo Pils tedesca. Già all'inizio del secolo scorso la Radeberger Pilsner solcava l'Oceano verso il Nuovo Mondo. Nota in tutto il paese per essere la Birra **del Cancelliere "Otto von Bismark"**, Venne anche nominata **bevanda ufficiale alla tavola di Sua Maestà Federico Augusto III di Sassonia**.*



Radeberger **Birra alla spina**

Bionda giallo paglierino, limpida. Schiuma bianca, compatta e persistente. Aromi molto freschi, erba passita, fiori secchi e sentori di miele di acacia. Spiccato gusto erbaceo. Ottima come aperitivo si abbina a piatti delicati che spaziano dalle verdure bollite o grigliate, al pesce al forno ed alle carni bianche senza salse troppo invadenti, pizze alle verdure e piccanti.

Grado alcolico: **5%**
Stile: **Pils** IBU: **36**

30 CL euro 4,00
50 CL euro 6,00
1LT euro 12,00

Weissbock 7.2°

CENNI STORICI DELLA NORBERTUS

*Dalla fine del 1692, a **Kempton sud della Germania**, la birreria di Aulendorf-Oberschwaben prosegue una tradizione sviluppata a partire **dal 750 nei conventi** e nelle abbazie della Germania, **dove si produceva una birra quaresimale vigorosa** e utile a mantenere in forma con una **dieta liquida** le persone a digiuno. Comincia così la storia della Norbertus, una storia legata alla figura di **Norbert di Xanten**, arcivescovo di Magdeburgo, **fondatore dell'ordine dei monaci Premonstratensi** e patrono della birreria di Aulendorf. In suo onore dal 1912 per parecchi decenni, ma ancora oggi, si rinnova ad Aulendorf il festeggiamento di Norbertus come patrono della birra forte quaresimale.*



Norbertus
Hefeweizen Bock 30 CL euro 5,50
50 CL euro 7,50
1LT euro 14,50

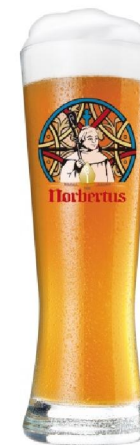
Birra alla spina

Birra doppio malto di frumento non filtrata. Bionda giallo dorato. Con schiuma bianca fine e persistente; Aroma ben strutturato con sentori di mela verde, banana, ciliegia, farina d'orzo e note dolci finali.
Grado alcolico: **7,2%**
Stile: **Weissbock** IBU: 14

Weissbock 7.2°

CENNI STORICI DELLA NORBERTUS

*Dalla fine del 1692, a **Kempton sud della Germania**, la birreria di Aulendorf-Oberschwaben prosegue una tradizione sviluppata a partire **dal 750 nei conventi** e nelle abbazie della Germania, **dove si produceva una birra quaresimale vigorosa** e utile a mantenere in forma con una **dieta liquida** le persone a digiuno. Comincia così la storia della Norbertus, una storia legata alla figura di **Norbert di Xanten**, arcivescovo di Magdeburgo, **fondatore dell'ordine dei monaci Premonstratensi** e patrono della birreria di Aulendorf. In suo onore dal 1912 per parecchi decenni, ma ancora oggi, si rinnova ad Aulendorf il festeggiamento di Norbertus come patrono della birra forte quaresimale.*



Norbertus
Hefeweizen Bock 30 CL euro 5,50
50 CL euro 7,50
1LT euro 14,50

Birra alla spina

Birra doppio malto di frumento non filtrata. Bionda giallo dorato. Con schiuma bianca fine e persistente; Aroma ben strutturato con sentori di mela verde, banana, ciliegia, farina d'orzo e note dolci finali.
Grado alcolico: **7,2%**
Stile: **Weissbock** IBU: 14

Kardinal 7.5°

CENNI STORICI DELLA NORBERTUS

*Dalla fine del 1692, a **Kempton sud della Germania**, la birreria di Aulendorf-Oberschwaben prosegue una tradizione sviluppata a partire **dal 750 nei conventi** e nelle abbazie della Germania, **dove si produceva una birra quaresimale vigorosa** e utile a mantenere in forma con una **dieta liquida** le persone a digiuno. Comincia così la storia della Norbertus, una storia legata alla figura di **Norbert di Xanten**, arcivescovo di Magdeburgo, **fondatore dell'ordine dei monaci Premonstratensi** e patrono della birreria di Aulendorf. In suo onore dal 1912 per parecchi decenni, ma ancora oggi, si rinnova ad Aulendorf il festeggiamento di Norbertus come patrono della birra forte quaresimale.*

30 CL euro 5,50
50 CL euro 7,50
1LT euro 14,50

Norbertus Kardinal

Birra alla spina

Birra ambrata. Con schiuma bianca fine. Aroma persistente con ampi sentori di lieviti, fieno, frutta molto matura, prugna californiana con sentori speziati.

Grado alcolico: **7,5%**

Stile: **Bock(doppio malto) IBU: 26**



Kardinal 7.5°

CENNI STORICI DELLA NORBERTUS

*Dalla fine del 1692, a **Kempton sud della Germania**, la birreria di Aulendorf-Oberschwaben prosegue una tradizione sviluppata a partire **dal 750 nei conventi** e nelle abbazie della Germania, **dove si produceva una birra quaresimale vigorosa** e utile a mantenere in forma con una **dieta liquida** le persone a digiuno. Comincia così la storia della Norbertus, una storia legata alla figura di **Norbert di Xanten**, arcivescovo di Magdeburgo, **fondatore dell'ordine dei monaci Premonstratensi** e patrono della birreria di Aulendorf. In suo onore dal 1912 per parecchi decenni, ma ancora oggi, si rinnova ad Aulendorf il festeggiamento di Norbertus come patrono della birra forte quaresimale.*

30 CL euro 5,50
50 CL euro 7,50
1LT euro 14,50

Norbertus Kardinal

Birra alla spina

Birra ambrata. Con schiuma bianca fine. Aroma persistente con ampi sentori di lieviti, fieno, frutta molto matura, prugna californiana con sentori speziati.

Grado alcolico: **7,5%**

Stile: **Bock(doppio malto) IBU: 26**



KASTEEL

CENNI STORICI DELLA VAN HONSEBROUCK

La birreria **Van Honselbrouck**, sita a **Emelgem nord-est del Belgio** si concentra su una serie di birre con un buon equilibrio tra alcool, rotondità e amarezza. Il fondatore della disanstia brassicola Van Honselbrouck è stato **Amandus (1811 – 1865)**. Oltre ad un vasto assortimento di birre in stili tradizionali del Belgio, la fabbrica di birra presenta anche creazioni innovative, infatti, la gamma Kasteel offre un assortimento di birre ad alta fermentazione: bionda, scura, triple. La Kasteel Rouge è a sua volta, una miscela di **Kasteel Donker** e ciliegie sotto spirito. Dal 2016 la birreria si è spostata in una nuova struttura a forma di Castello (costruzione costata **40 milioni** di euro e durata 2 anni).



Kasteel Tripel

Birra alla spina

Dal colore chiaro velato questa birra belga rilascia nell'aria il profumo di malto, lievito e brandy. Il gusto è avvolgente e inebriante.

Grado alcolico: **11%**

Stile: **Tripel**

30 CL euro 7,00

50 CL euro 9,50

KASTEEL

CENNI STORICI DELLA VAN HONSEBROUCK

La birreria **Van Honselbrouck**, sita a **Emelgem nord-est del Belgio** si concentra su una serie di birre con un buon equilibrio tra alcool, rotondità e amarezza. Il fondatore della disanstia brassicola Van Honselbrouck è stato **Amandus (1811 – 1865)**. Oltre ad un vasto assortimento di birre in stili tradizionali del Belgio, la fabbrica di birra presenta anche creazioni innovative, infatti, la gamma Kasteel offre un assortimento di birre ad alta fermentazione: bionda, scura, triple. La Kasteel Rouge è a sua volta, una miscela di **Kasteel Donker** e ciliegie sotto spirito. Dal 2016 la birreria si è spostata in una nuova struttura a forma di Castello (costruzione costata **40 milioni** di euro e durata 2 anni).



Kasteel Tripel

Birra alla spina

Dal colore chiaro velato questa birra belga rilascia nell'aria il profumo di malto, lievito e brandy. Il gusto è avvolgente e inebriante.

Grado alcolico: **11%**

Stile: **Tripel**

30 CL euro 7,00

50 CL euro 9,50



30 CL euro 5,00

Zona Cesarini 50 CL euro 8,00

Birra alla spina

Un'esplosione di frutta tropicale e agrumi sia al naso che al palato dovuta all'uso in Dry Hopping di luppoli provenienti dall'area dell'Oceano Pacifico. Birra Iconica e conosciuta a livello mondiale.



Stile: **Pacific IPA**

Gradazione alcolica: **6,6%**

Tipo di fermentazione: **alta**

Colore: **Arancio**



30 CL euro 5,00

Zona Cesarini 50 CL euro 8,00

Birra alla spina

Un'esplosione di frutta tropicale e agrumi sia al naso che al palato dovuta all'uso in Dry Hopping di luppoli provenienti dall'area dell'Oceano Pacifico. Birra Iconica e conosciuta a livello mondiale.



Stile: **Pacific IPA**

Gradazione alcolica: **6,6%**

Tipo di fermentazione: **alta**

Colore: **Arancio**

Birre Italiane



Agricola

50 cl € 7,00

Birra di colore oro chiaro in stile Lager in bassa fermentazione. Agricola si caratterizza per una bianca schiuma compatta, un corpo rotondo ed un amaro ben bilanciato. Nel pieno della tradizione birraria i toni dolci del malto la fanno da padrone mentre i luppoli da aroma sono un bouquet di profumi, dall'erbaceo al floreale.

Stile: **Helles**

Gradazione alcolica: **5%**



Fresca

50 cl € 7,00

Già il nome la dice lunga. Fresca richiama le birre bianche di frumento, con schiuma compatta e cremosa, colore opalescente e profumi intensi, bilanciata nel gusto da una leggerissima speziatura che regala al palato una freschezza naturale. Stile: **Blanche**

Gradazione alcolica: **4%**

Tipo di fermentazione: **alta** Colore: **opalescente**

Tipa

33 cl € 7,00

Ipa dal colore opalescente, fresca, beverina e accattivante. Le note dei malti, pils e pale, la rendono bilanciata sull'aromaticità dei Luppoli, con note di miele. La Luppolutura praticata in più fasi nel processo produttivo le dona note che vanno dall'erbaceo all'agrumato, per poi finire ad un leggero amaro secco e persistente. Stile: **Ipa**

Gradazione alcolica: **4,8%**

Tipo di fermentazione: **alta** Colore: **dorato**



Birre Italiane



Agricola

50 cl € 7,00

Birra di colore oro chiaro in stile Lager in bassa fermentazione. Agricola si caratterizza per una bianca schiuma compatta, un corpo rotondo ed un amaro ben bilanciato. Nel pieno della tradizione birraria i toni dolci del malto la fanno da padrone mentre i luppoli da aroma sono un bouquet di profumi, dall'erbaceo al floreale.

Stile: **Helles**

Gradazione alcolica: **5%**



Fresca

50 cl € 7,00

Già il nome la dice lunga. Fresca richiama le birre bianche di frumento, con schiuma compatta e cremosa, colore opalescente e profumi intensi, bilanciata nel gusto da una leggerissima speziatura che regala al palato una freschezza naturale. Stile: **Blanche**

Gradazione alcolica: **4%**

Tipo di fermentazione: **alta** Colore: **opalescente**

Tipa

33 cl € 7,00

Ipa dal colore opalescente, fresca, beverina e accattivante. Le note dei malti, pils e pale, la rendono bilanciata sull'aromaticità dei Luppoli, con note di miele. La Luppolutura praticata in più fasi nel processo produttivo le dona note che vanno dall'erbaceo all'agrumato, per poi finire ad un leggero amaro secco e persistente. Stile: **Ipa**

Gradazione alcolica: **4,8%**

Tipo di fermentazione: **alta** Colore: **dorato**



Dorate alta gradazione



Corsendonk Agnus 33 cl € 6,00

Questa birra è prodotta dalla birreria artigianale belga Corsendonk, con materie prime accuratamente selezionate, la schiuma è compatta, il colore è biondo limpido dal perlage delicato. Al palato è speziata, con un amaro ben equilibrato che si prolunga come retrogusto.

Grado alcolico: **6,5%**

Stile: **birra D'abazia**



Norbertus Edelstark 50 cl € 7,00

Birra Tedesca dal colore giallo dorato, limpida con schiuma bianca fine e persistente. Aroma di lieviti intensi, frutta, pera mela e scorza di arancia con sentori floreali e speziati. Gusto intenso, ben strutturato e equilibrato.

Grado alcolico: **7,5%**

Stile: **Bock** (doppio malto)



Filou 33 cl € 6,00

La Filou (imbrogliosa) è una tripel di carattere ma silente, infatti, nonostante il suo grado alcolico si beve facilmente, birra con carattere, merita il suo nome senza essere brutto. Questa birra viene prodotta con luppoli aromatici Belgi e Cechi e di malto lager infine viene rifermentata in bottiglia.

Grado alcolico: **8,5%**

Stile: **Tripel**

Dorate alta gradazione



Corsendonk Agnus 33 cl € 6,00

Questa birra è prodotta dalla birreria artigianale belga Corsendonk, con materie prime accuratamente selezionate, la schiuma è compatta, il colore è biondo limpido dal perlage delicato. Al palato è speziata, con un amaro ben equilibrato che si prolunga come retrogusto.

Grado alcolico: **6,5%**

Stile: **birra D'abazia**



Norbertus Edelstark 50 cl € 7,00

Birra Tedesca dal colore giallo dorato, limpida con schiuma bianca fine e persistente. Aroma di lieviti intensi, frutta, pera mela e scorza di arancia con sentori floreali e speziati. Gusto intenso, ben strutturato e equilibrato.

Grado alcolico: **7,5%**

Stile: **Bock** (doppio malto)



Filou 33 cl € 6,00

La Filou (imbrogliosa) è una tripel di carattere ma silente, infatti, nonostante il suo grado alcolico si beve facilmente, birra con carattere, merita il suo nome senza essere brutto. Questa birra viene prodotta con luppoli aromatici Belgi e Cechi e di malto lager infine viene rifermentata in bottiglia.

Grado alcolico: **8,5%**

Stile: **Tripel**

Scure alta gradazione

Tempelier 33 cl € 6,00



Questa birra è prodotta dalla birreria artigianale belga Corsendonk Rifermentata in bottiglia dal colore ambrato schiuma fine abbondante e persistente corpo pieno e robusto, note fruttate, relativamente dolce con un retrogusto di malto.

Grado alcolico: **6,0%**

Stile: **Ale**

Corsendonk Pater 33 cl € 6,00



Questa birra è prodotta dalla birreria artigianale belga Corsendonk, con materie prime accuratamente selezionate. Birra dal colore marrone scuro, con sentori di malto caramellato e aromi di frutta matura. Dal sapore dolce con un amaro ben equilibrato e aromi di frutta, pane tostato, liquirizia, caffè e caramello.

Grado alcolico: **7,5%**

Stile: birra **D'abazia dubbel**

Kasteel Donker 33 cl € 7,00



Dal colore bruno scuro questa birra belga rilascia nell'aria il profumo di malto e lievito. Il gusto è inebriante e di frutta secca.

Grado alcolico: **11,0%**

Stile: **Bruin**

Scure alta gradazione

Tempelier 33 cl € 6,00



Questa birra è prodotta dalla birreria artigianale belga Corsendonk Rifermentata in bottiglia dal colore ambrato schiuma fine abbondante e persistente corpo pieno e robusto, note fruttate, relativamente dolce con un retrogusto di malto.

Grado alcolico: **6,0%**

Stile: **Ale**

Corsendonk Pater 33 cl € 6,00



Questa birra è prodotta dalla birreria artigianale belga Corsendonk, con materie prime accuratamente selezionate. Birra dal colore marrone scuro, con sentori di malto caramellato e aromi di frutta matura. Dal sapore dolce con un amaro ben equilibrato e aromi di frutta, pane tostato, liquirizia, caffè e caramello.

Grado alcolico: **7,5%**

Stile: birra **D'abazia dubbel**

Kasteel Donker 33 cl € 7,00



Dal colore bruno scuro questa birra belga rilascia nell'aria il profumo di malto e lievito. Il gusto è inebriante e di frutta secca.

Grado alcolico: **11,0%**

Stile: **Bruin**



Caulier

Sugar Free by Nature

CENNI STORICI DELLA VAN CAULIER

La Caulier affonda le sue radici nel lontano 1848. È l'unica birra nel mondo, naturalmente (senza l'ausilio di tecniche chimiche) senza zucchero che esce dalla sua lavorazione naturale e messa direttamente in bottiglia. Questa singolare scoperta che porta ad una percentuale di zucchero vicino allo zero (inferiore a 0,5 g/100 ml). Tutto questo nel rispetto della tradizione birraia belga.

V SENZA GLUTINE

V SENZA ZUCCHERO

V VEGANA

33 cl € 6,00



Caulier 28 Gluten Free

CL 33

La schiuma è Bianca, molto fine, compatta e persistente. Il colore è giallo dorato. Al naso si presenta intensa e persistente con note fruttate e finale speziato. Al palato ha un ingresso dolce che tende verso un leggero e piacevole amaro. La secchezza finale la rende molto beverage.

Grado alcolico: **6,8%**

Stile: **Belgian Ale** / indice glicemico < 2/
Glutine < 20ppm/
Calorie (100mg) 48kcal



Caulier

Sugar Free by Nature

CENNI STORICI DELLA VAN CAULIER

La Caulier affonda le sue radici nel lontano 1848. È l'unica birra nel mondo, naturalmente (senza l'ausilio di tecniche chimiche) senza zucchero che esce dalla sua lavorazione naturale e messa direttamente in bottiglia. Questa singolare scoperta che porta ad una percentuale di zucchero vicino allo zero (inferiore a 0,5 g/100 ml). Tutto questo nel rispetto della tradizione birraia belga.

V SENZA GLUTINE

V SENZA ZUCCHERO

V VEGANA

33 cl € 6,00



Caulier 28 Gluten Free

CL 33

La schiuma è Bianca, molto fine, compatta e persistente. Il colore è giallo dorato. Al naso si presenta intensa e persistente con note fruttate e finale speziato. Al palato ha un ingresso dolce che tende verso un leggero e piacevole amaro. La secchezza finale la rende molto beverage.

Grado alcolico: **6,8%**

Stile: **Belgian Ale** / indice glicemico < 2/
Glutine < 20ppm/
Calorie (100mg) 48kcal