

Carlsberg Beer...

dal 1847

La prima fabbrica danese di birra bavarese iniziò la propria attività il 10 novembre 1847.

Il capitano delle milizie cittadine il Maestro Birraio J. C. Jacobsen avviò infatti, una fabbrica di birra fuori dalle mura della città e la chiamò Carlsberg (la collina di Carl), dedicandola così al figlio Carl e al colle di Valby dove sorge lo stabilimento.

J. C. Jacobsen aveva una personalità insolita, abile e previdente. Faceva sempre del suo meglio per migliorare la produzione e la qualità; la sua eccellente birra diventò così...

...una delle più richieste.

Gli antipasti di terra...

.L'assietta di bruschette ai sapori della nostra terra	€.	6,00
.La stracciatella di burrata con ruchetta e pomodorino	€.	8,00
.la caprese di bufala con olive nere e basilico	€.	8,00
.L' assaggio di formaggi tipici con pere e miele italiano	€.	9,00
.la bresaola con rucola e perle di caprino	€.	10,00
.La degustazione di salumi tradizionali serviti con gnocco fritto (con aggiunta di formaggi + € 2,00)		
.piccolo	€.	8,00
.medio	€.	12,00
.grande	€.	20,00

...E di mare

.Il cocktail di gamberi* di mare	€.	8,00
.le cozze alla portoghese o alla marinara	€.	8,00
.i gamberetti* saporiti allo zola	€.	9,00
l'insalatina di polipo* alla catalana (pom, cipolla rossa, sedano)	€.	9,00
.l'antipasto di mare caldo o freddo	€.	10,00
.il bis di ittici affumicati (tonno e spada) su letto di rucola Con olio e limone	€.	12,00
.il carpaccio di tonno fresco con olio, limone e olive taggiasche	€.	12,00
.l'antipasto di mare della casa (bis di ittici fume', polipo alla catalana, cocktail di gamberi*, gamberetti* allo zola) (per 2 persone)	€.	25,00

Le insalatone

(tutte le insalatone sono a base di insalata misticanza)

.INSALATA MISTA DI STAGIONE	€.	4,00
.LA LEGGERA (pomodori, caprino, verdure grigliate)	€.	8,00
.NIZZARDA (pom.,olive nere,uova,tonno,cipolla,accughe)	€.	8,00
.GRECA (pom., cipolla,olive nere,peperoni,feta,origano)	€.	8,00
.MALIBU (pom., gamberetti, mais, surimi, kiwi)	€.	8,00
.MEDITERRANEA (pom.,ciliegine di mozz., tonno, mais)	€.	8,00
.ALPINA (pom., mozz., olive, fettine di crudo)	€.	8,00
.DEL PESCATORE (pom.,rucola,tonno,surimi, gamberetti)	€.	8,00
.DEL BOSCAIOLO (pom.,carote, bresaola, scaglie di grana)	€.	8,00
...* prodotti congelati all'origine		

I primi piatti di terra...

.I bucatini classici all'amatriciana	€.	8,00
.Lo spaghetti alla chitarra con pomodori cherry, basilico e burrata	€.	9,00
.Le pennette al fumo (pomodoro, panna, pancetta, scamorza)	€.	9,00
.Le pennette alla crema di zucca, taleggio e punte di asparagi*	€.	9,00
.le chicche* di patate in salsa di brie, speck e rucola	€.	9,00
.I paccheri alla crema di mascarpone, salsiccia e vino rosso	€.	9,00
.Il risottino alla val di taro (porcini,i, zola e zafferano)	€.	10,00
.le pappardelle ai funghi porcini	€.	12,00

...e di mare

.Il risottino classico ai frutti di mare	€.	10,00
.Lo spaghettono alle vongole veraci	€.	11,00
.Le orecchiette al pomodoro pachino, tonno fresco e olive	€.	11,00
.Le linguine ai frutti di mare	€.	11,00
.I cavatelli pugliesi al pomodorino pachino e Aragostelle*	€.	13,00
.I tagliolini al granchio fresco	€.	15,00
.Lo spaghetti alla chitarra all'astice	€.	18,00

Le zuppe

.La zuppa di ceci alla toscana	€.	8,00
.La nostra pasta e fagioli	€.	8,00
.La zuppa di orzo perlato	€.	8,00

I carpacci di manzo

.Il carpaccio CLASSICO (olio, limone)	€. 10,00
.Il carpaccio CAYENNE (rucola, grana)	€. 11,00
.Il carpaccio ALCIONE (misticanza, pomodorini, pecorino)	€. 11,50
.Il carpaccio ALBATROS (olive, feta, aceto bals., rucola)	€. 12,00
.Il carpaccio sombrero (ananas, gamberetti, rucola)	€. 12,00

I secondi di terra...

(Tutti serviti con insalata e patate al forno)

.La grigliata mista di verdure e scamorza alla pietra lavica	€. 12,00
.Il piatto del contadino (hamburger*, uovo, patate, insalata, maionese)	€. 13,00
.L'entrecote di manzo alla pietra lavica	€. 16,00
.La tagliata di manzo con rucola e pomodorini	€. 16,00
.Il filetto di manzo alla griglia	€. 18,00
.la tagliata di filetto di manzo al rosmarino con patate e trevisana alla piastra	€. 18,00
.il filetto di manzo al pepe verde	€. 19,00
.il filetto di manzo in salsa al nebbiolo d'alba	€. 19,00
.il filetto di manzo ai funghi porcini	€. 20,00
.L'orecchia di elefante primavera (cotoletta gigante di vitello)	€. 20,00
.la costata di manzo alla brace con patate	€. 20,00
.la grigliata di carne (per 2 pax)	€. 38,00
La fiorentina all'antica (1 kg per 2 pax)	€. 40,00

...e di mare

.La frittura mista di calamari*, gamberi* e zucchine	€. 16,00
.il trancio di spada* alla griglia	€. 18,00
.la grigliata di pesce*	€. 19,00
.il filetto di tonno fresco alla griglia	€. 20,00
.la tagliata di tonno fresco AL SESAMO BIANCO E SALSA DI SOJA	€. 20,00
.la tartare di tonno fresco	€. 20,00
.il misto di crostacei alla pietra lavica (gamberoni, scamponi, astice e aragostelle)	€. 25,00

Le sfiziosità... €. 4,00

.Le patatine fritte* .Le crocchette di patate*
.Le olive all'ascolana* .Le mozzarelline panate*

...* prodotti congelati all'origine

Le Pizze e i pizzini

	Pizzino	Pizza
.FOCACCIA LISCIA AL ROSMARINO		€. 3,00
.MARINARA (pomodoro, aglio, origano)	€. 3,00	€. 4,00
.SICILIANA (pomodoro, olive, origano, acciughe, capperi)	€. 4,00	€. 5,00
.MARGHERITA (pomodoro, mozzarella, basilico)	€. 4,20	€. 5,20
.NAPOLI (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)	€. 4,50	€. 5,50
.PUGLIESE (pomodoro, mozzarella, cipolla, origano)	€. 4,50	€. 5,50
.BIANCANEVE (mozzarella, ricotta)	€. 4,50	€. 5,50
.RUCOLA (pomodoro, mozzarella, rucola)	€. 4,50	€. 5,50
.WURSTEL (pomodoro, mozzarella, wurstel)	€. 4,50	€. 5,50
.CALZONE LISCIO (pomodoro, mozzarella)	€. 5,00	€. 6,00
.ITALIA (rucola, mozz., ricotta, pomodoro fresco)	€. 5,00	€. 6,00
.RUSTICA SPECK & BRIE	€. 5,50	€. 6,50
.RUSTICA LARDO & FONTINA	€. 5,50	€. 6,50
.RUSTICA MORTADELLA TARTUFATA & SCAMORZA	€. 5,50	€. 6,50
.TOP (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)	€. 5,50	€. 6,50
.platz (mozz., pomodori a fette, grana)	€. 5,50	€. 6,50
.TREVISANA (POMODORO, mozz., TREVISANA)	€. 5,50	€. 6,50
.AUTUNNALE (mozz., TREVISANA, GRANA)	€. 5,50	€. 6,50
.PROSCIUTTO (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	€. 5,50	€. 6,50
.sfilatino (mozzarella, verdure grigliate)	€. 5,50	€. 6,50
.ZAFFERANO (pom., mozzarella, zafferano, panna, grana)	€. 6,00	€. 7,00
.QUATTRO FORMAGGI (mozzarella, zola, scamorza, brie)	€. 6,00	€. 7,00
.CARBONARA (pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo)	€. 6,00	€. 7,00

	Pizzino	Pizza
.CRUDAIOLA (pomodoro, mozzarella, cotto, panna)	€. 6,00	€. 7,00
.SALSICCIA (pomodoro, mozz., SALSICCIA)	€. 6,00	€. 7,00
.PARMIGIANA (pomodoro, mozz., melanzane, grana)	€. 6,00	€. 7,00
.ROMANA (pomodoro, mozz., olive, acciughe, capperi)	€. 6,00	€. 7,00
.BISMARCK (pomodoro, mozz., prosciutto cotto, uovo)	€. 6,00	€. 7,00
.PROSCIUTTO e FUNGHI (pom, mozzarella, cotto, funghi)	€. 6,00	€. 7,00
.DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	€. 6,00	€. 7,00
.SCAMORZA (pomodoro, mozzarella, scamorza, rucola)	€. 6,00	€. 7,00
.ORTOLANA (pomodoro, mozz, zucchine, melanzane, peperoni)	€. 6,00	€. 7,00
.QUATTRO STAGIONI (pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi)	€. 6,50	€. 7,50
.SPORTIVA (pomodoro, mozz., salame piccante, funghi, olive)	€. 6,50	€. 7,50
.CALZONE FARCITO (pomodoro, mozz., cotto, funghi, carciofi)	€. 6,50	€. 7,50
.CAPRICCIOSA (pom, mozz, cotto, funghi, carciofi, capperi, olive)	€. 6,50	€. 7,50
.BUFALA (pomodoro, mozzarella, mozz. di bufala, basilico)	€. 6,50	€. 7,50
.CRUDO (pomodoro, mozzarella, crudo)	€. 6,50	€. 7,50
.ZOLA e SPECK (pomodoro, mozzarella, zola, speck)	€. 6,50	€. 7,50
.PIZZA della CASA (pomodoro, mozz, mozz. di bufala, scamorza)	€. 6,50	€. 7,50
.PIZZA doc (pomodoro fresco, mozz di bufala, basilico)	€. 6,50	€. 7,50
.RUSTICA CRUDO & ZOLA	€. 6,50	€. 7,50
.BOMBA (pomodoro, MOZZ, ZOLA, SALSICCIA, SALAME PICCANTE)	€. 6,50	€. 7,50
.montanara (pomodoro, MOZZ, speck, misto funghi con porcini)	€. 6,50	€. 7,50
.san siro (pom, MOZZ, ZOLA, SALSICCIA, cipolla e peperoni)	€. 6,50	€. 7,50
.bella vita (pomodoro, bufala, ZOLA, SALSICCIA, SALAME dolce)	€. 7,00	€. 8,00
.FRUTTIDIMARE (pomodoro, GAMBERETTI, SURIMI, CALAMARI, TONNO)	€. 7,00	€. 8,00
.GAMBERETTI e RUCOLA (pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola)	€. 7,00	€. 8,00
.valtellina (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana)	€. 7,50	€. 8,50
...*prodotti congelati all'origine		
...ogni ingrediente aggiunto	€. 1,00	

Bibite e succhi

.Acqua minerale 0,50 lt. (Panna e San Pellegrino)	€. 2,00
.Acqua minerale 0,75 lt. (Panna e San Pellegrino)	€. 2,50
.Coca cola e sprite alla spina (cl.40)	€. 3,20
.Aranciata/ chinotto/ tonica/lemon in lattina (33cl)	€. 3,20
.Coca cola (lattina 33cl o bottiglietta)	€. 3,20
.The freddo pesca e limone in lattina (33cl)	€. 3,20
.Succhi di frutta	€. 3,20
.Frullati di frutta fresca	€. 4,20
.Red Bull	€. 5,20

Caffetteria e liquori

.Caffè/ Decaffeinato/ Orzo/Cappuccino	€. 1,80
.Caffè corretto	€. 2,50
.Caffè shakerato	€. 3,10
.Caffè shakerato con Baileys	€. 3,70
.The aromatizzato/Tisana	€. 2,60
.Cioccolata aromatizzata	€. 3,10
.Cioccolata aromatizzata con panna	€. 3,60
.Grappe, amari, digestivi	€. 3,50
.Distillati "giovani"	€. 3,70
.Liquori (Baileys, Martini, Porto, ecc.)	€. 3,70

i dolci della casa € 5,50

i nostri dolci sono artigianali.sulla lavagna troverete l'elenco di quelli del giorno.

gelato, semifreddi e frutta

.la coppetta di gelato (crema, FIORDILATTE, cioccolato, nocciola, CAFFE' PESCA, MANGO, FRUTTI DI BOSCO, fragola, limone)	€. 4,50
.la dama bianca (gelato al fiordilatte, cioccolato fuso, panna)	€. 5,50
.La venere nera (gelato al cioccolato, cioccolato fuso, panna, meringa)	€. 5.50
.Le fragole melba (fragole fresche, gelato, crema di fragole, panna)	€. 5,50

.il mangia & bevi €. 5,50
(macedonia fresca, gelato, crema di fragole, panna)

.torroncino e tartufo €. 4,50

.affogati con caffè' €. 5,00

.affogati con liquore €. 6,00

.macedonia €. 5,00

.fragole €. 5,00

.ananas €. 5,00

.sorbetto (limone, fragola, F. BOSCO, MANGO, PESCA €. 3,50

.sorbetto alcolico €. 4,00

servizio pane e coperto... €. 2,00

La cantina dei vini

I vini rossi

.Barbera O. Pavese, Az. Agr. Vitali	vol 12%	Lombardia	€. 12,00
..Bonarda vivace, Az. Agricola Vitali	vol 12%	lombardia	€. 12,00
.Gutturnio classico, Gazzola	vol 12%	Emilia	€. 13,00
.rosso dell'umbria, le lucrezie	vol 13%	umbria	€. 15,00
.Dolcetto d'Asti, Cà del Grifone	vol 12,5%	Piemonte	€. 16,00
.Chianti Classico barbi	vol 13%	Toscana	€. 16,00
.rosso di montepulciano carpineto	vol 13%	Toscana	€. 16,00
.marzemino del garda antichi portali	vol 12,5%	lombardia	€. 17,00
.rosso ALFENO D.O.C. MONTECUCCO	VOL 14%	TOSCANA	€. 18,00
.Nero d'Avola, Cusumano	VOL 14%	Sicilia	€. 18,00
.Morellino di Scansano FRESCOBALDI	VOL 12,5%	Toscana	€. 20,00
.PRIMITIVO DI MANDURIA I.G.T. MENHIR	VOL 14%	PUGLIA	€. 20,00
.NEBBIOLO D'ALBA MASSUCCO	VOL 13,5%	Piemonte	€. 20,00
.Bricco della Baretta (Barbera superiore)	vol 13%	Piemonte	€. 22,00
.cabernet sauvignon felluga	vol 13,5%	veneto	€. 22,00
cannonau di sardegna, sella & mosca	VOL 13,5%	sardegna	€. 22,00
chianti classico, dievole	VOL 13%	toscana	€. 28,00
.Barolo Serralunga	VOL 13,5%	Piemonte	€. 40,00
.BRUNELLO DI MONTALCINO NARDI	VOL 13,5%	TOSCANA	€. 45,00
.ROSSO Di Montalcino TENUTA DI SESTA	VOL 14%	Toscana	€. 45,00
.AMARONE CLASSICO DOMINI V.	VOL 15%	VENETO	€. 65,00
.Chianti Classico torre delle grazie	35 cl		€. 8,00

I vini bianchi

.Riesling Italico, Az. Agr. Vitali	VOL 12%	Lombardia	€. 12,00
.chardonnay albizzia, frescobaldi	VOL 12,5%	Friuli	€. 16,00
.Pinot Grigio, Collio Fantinel	VOL 13%	Friuli	€. 16,00
.Muller Thurgau, ca' bolani	VOL 11,5%	Friuli	€. 16,00
.Gewurztraminer, St Pauls	VOL 13,5%	Trentino	€. 17,00
.Vermentino di Gallura, sella & mosca	VOL 12,5%	Sardegna	€. 18,00
.torbato terre bianche, sella & mosca	VOL 13%	sardegna	€. 18,00
.Greco di Tufo, terredora	VOL 13%	Campania	€. 24,00
.ribolla gialla, felluga	VOL 13%	veneto	€. 24,00
.Langhe Arneis Blangé, Ceretto	VOL 13%	Piemonte	€. 27,00
.RABOSO ROSATO, S. MARGHERITA	VOL 11,5%	FRIULI	€. 17,00
.Chardonnay, santa margherita	35 cl		€. 7,00

I vini Dolci e gli spumanti

.Moscato D'ASTI, MONDORO		Lombardia	€. 15,00
.Sangue di Giuda		Lombardia	€. 15,00
.Brachetto d'Asti		Lombardia	€. 15,00
.Spumante brut, ENRICO SERAFINO		PIEMONTE	€. 16,00
.Prosecco valdobbiadene, s. margherita		Friuli	€. 17,00
.Berlucchi		Trentino	€. 35,00
.Ferrari brut		Trentino	€. 40,00

Gli Champagne

.Moet & Chandon	Francia	€. 60,00
.Veuve Cliqueot	Francia	€. 70,00

I vini della casa

.Rubecchio rosso, Diletto bianco	.1/4 litro	€.
2,50	.1/2 litro	€.
4,00	.1 litro	€.
8,00		

Birre alla spina...

.Carlsberg beer

alc. 5% vol.

Eccezionale birra chiara a bassa fermentazione di tipo Pils, caratterizzata dal suo particolarissimo aroma di luppolo e prodotta con materie prime selezionatissime. Celebre il suo tipico lievito "Saccaromyces Carlsergensis" famoso in tutto il mondo. Nata in Danimarca e poi prodotta in tutti i continenti. Il suo nome è sinonimo di BIRRA, scritto in maiuscolo.

Ideale con: salmone, pesce d'acqua dolce, aringa, prosciutto crudo.

.Elephant

alc. 7,2% vol.

Birra famosa per la sua particolare fragranza ed il suo aroma pregiato. E' una doppio malto che si colloca tra le birre più apprezzate al mondo. Gusto forte, intenso e vellutato ma sempre facile da bere.

Ideale con: formaggi importanti, pesce affumicato, salumi forti.

.Celis Blanche

alc. 5% vol.

Bianca perché velata dalla torbidezza dei depositi di lievito non filtrato. Dalla grande tradizione belga gelosamente tramandata da generazioni. E' caratterizzata da una particolare e delicata aromatizzazione all'arancia e coriandolo. Il suo sapore è fresco e dissetante, leggermente fruttato e acidulo.

Ideale con: aperitivo, frutti di Pesca, aringa affumicata, pesce affumicato.

.Devil's Kiss

alc. 7%

vol.

ALE è il nome di derivazione celtica col quale era indicata una bevanda fermentata. Originario del mondo anglosassone, oggi è sinonimo di birra ad alta fermentazione. A questa categoria appartiene la Devil's Kiss.

Forte, robusta, con sapore rotondo, vellutato, pieno. Colore scuro e ambrato.

Ideale con: pizze saporite, taglieri di salumi.

Piccola €. 3,50 Media €. 5,00

Litro e ½ (Carlsberg) €. 15,00

Litro e ½ (Elephant, Tetleys, Celis, Devils) €. 16,00

...in bottiglia

.Carlsberg	alc.	5% vol.	cl.33	€ 4,50
.Beck's	alc.	5% vol.	cl.33	€ 4,50
.Bud	alc.	5% vol.	cl.33	€ 4,50
.Corona extra	alc.	4,6% vol.	cl.33	€ 5,00
.Ceres	alc.	7,7% vol.	cl.33	€ 5,00