



Menù

Scegli la tua lingua



Choose your language

www.pizzaleone.it



pizzerialeonedaciro1924@gmail.com



Pizza Leone da Ciro 1924 – Verona



[pizzaleonedaciro1924](https://www.instagram.com/pizzaleonedaciro1924)

La nostra storia

Nel lontano 1924 **Ciro Leone**, figlio del panettiere del Re e fondatore di una delle più famose pizzerie di Napoli, **Trianon**, creò una particolare ricetta per la preparazione della pizza: essa era inimitabile per bontà e dimensione.

*Tutti tentarono di copiarla. Ma dov'era il segreto di tale squisitezza?
Nella pasta sottile e morbida? Nell'olio sparso in abbondanza?
Nelle dimensioni a "ruota di carretta" che soddisfaceva ogni commensale?
Il segreto tuttora è rimasto inviolato.*

*Dal cuore di Napoli al cuore di Verona, i nipoti **Ciro e Antonio Leone**, con la stessa passione ripropongono la ricetta che da ottant'anni a Napoli e nel mondo rappresenta **il vero sapore della tradizionale Pizza Napoletana.***



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Di seguito riportiamo l'elenco degli ingredienti presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

- 1.** Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
- 2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3.** Uova e prodotti a base di uova.
- 4.** Pesce e prodotti a base di pesce.
- 5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6.** Soia e prodotti a base di soia.
- 7.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- 8.** Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.
- 9.** Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10.** Senape e prodotti a base di senape.
- 11.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13.** Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornirvi ogni supporto o informazione aggiuntiva e per guidarvi nella scelta del vostro piatto.

Doje Frittur'

| | |
|---|---------|
| CROCCHÈ DI PATATE ** 1, 3, 7 | 3,00 € |
| Patate, provola affumicata, farina, uovo, pan grattato | |
| ARANCINO DI RISO ** 1, 3, 7 | 3,00 € |
| Riso, prosciutto cotto, piselli, provola affumicata, uova, farina, pan grattato | |
| FRITTATINA DI PASTA ** 1, 3, 6, 7 | 3,00 € |
| Pasta mista, mozzarella, besciamella, pomodoro, prosciutto cotto, piselli, farina di soia, uovo | |
| FIORE DI ZUCCA FRITTO IN PASTELLA RIPIENO DI RICOTTA ** 1, 7 <i>Stagionale</i> | 3,00 € |
| PORZIONE DI FIORI DI ZUCCA RIPIENI ** 1, 7 <i>(Prodotti stagionali)</i> 4 pz | 10,00 € |
| PORZIONE FRITTELLE DI ALGHE ** 1 8 pz | 8,00 € |
| DOJE FRITTUR' * 1, 3, 6, 7 | 10,00 € |
| 1 crochè, 1 frittatina, 1 arancino, 4 frittelle d'alghe | |
| PATATINE FRITTE * | 6,50 € |
| PATATINE FRITTE* CON WÜRSTEL | 8,00 € |
| FRITTURA DI PESCETTI* SALE E PEPE (LATTERINI) 1, 4 | 10,00 € |
| 'O CUPPETIELL' ** 1, 3, 7 <i>(Per due persone)</i> | 16,00 € |
| <i>Fritto misto della casa con mozzarelline impanate, fiore di zucca ripieno, crochè, arancino, mozzarella in carozza, zeppoline d'alghe*</i> | |
| CUOPPO DI VERDURE PASTELLATE * 1 | 10,00 € |

Coperto e servizio 1,50 € a persona

* Prodotti surgelati all'origine.

** Prodotto stagionale che all'occorrenza, in alcuni periodi, può essere sostituito da prodotti surgelati all'origine.

1 - 14 Allergeni: per la lista completa e ulteriori informazioni consultare la tabella o chiedere al personale incaricato. *Grazie.*

Specialità e Mammà

| | |
|--|---------|
| PARMIGIANA DI MELANZANE ^{1,7} | 9,00 € |
| POLPETTE DELLA NONNA ^{1,3,7} | 9,00 € |
| <i>Polpette di carne con salsa di pomodoro</i> | |
| COTOLETTA DI POLLO * ¹ CON PATATE FRITTE* | 9,00 € |
| PIGNATIELLO DEL RE ^{1,14} | 12,00 € |
| <i>Pane fritto, salsa di pomodoro, polipetti, olive nere</i> | |
| MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP CON POMODORI ⁷ | 14,00 € |
| <i>Insalata Caprese</i> | |
| MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP E PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO ⁷ | 14,00 € |

Contorni e Insalate

| | |
|---|---------|
| INSALATA MISTA | 6,50 € |
| <i>Insalata verde, rucola, pomodorini</i> | |
| VERDURE GRIGLIATE | 7,00 € |
| <i>Melanzane e zucchine</i> | |
| MELANZANE A FUNGITIELL' <i>Fritte con pomodorini</i> | 8,00 € |
| FRIARIELLI ** <i>Soffritti con aglio e peperoncino</i> | 8,00 € |
| INSALATA INVERNO ⁷ | 9,00 € |
| <i>Lattuga, rucola, pollo, scaglie di parmigiano, pomodorini</i> | |
| INSALATA ESTATE ^{1,2,7} | 10,00 € |
| <i>Lattuga, fiordilatte, pomodorini, rucola, mais, gamberetti</i> | |

Coperto e servizio 1,50 € a persona

* Prodotti surgelati all'origine.

** Prodotto stagionale che all'occorrenza, in alcuni periodi, può essere sostituito da prodotti surgelati all'origine.

1 - 14 Allergeni: per la lista completa e ulteriori informazioni consultare la tabella o chiedere al personale incaricato. *Grazie.*

Primi Piatti

| | |
|---|---------|
| SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO ¹ | 7,50 € |
| GNOCCHI ALLA SORRENTINA ^{1, 7} <i>Con salsa di pomodoro e mozzarella</i> | 8,50 € |
| RISOTTO ZUCCA** E PROVOLA ⁷ <i>Tempo di preparazione 20 minuti</i> | 10,00 € |
| SPAGHETTI LILLY E IL VAGABONDO ¹ <i>Con salsa di pomodoro e polpette</i> | 12,00 € |
| <p><i>Pasta di Gragnano IGP con sughi tipici della Penisola Sorrentina: questo tipo di pasta trafilata al bronzo ha tempi di cottura un pò più lunghi (20 minuti) quindi "c' vò nu poc' e pazienz'" (ci vuole un pò di pazienza).</i></p> | |
| PASTA CORTA PATATE E PROVOLA ^{1, 7} | 12,00 € |
| PASTA CORTA RIGATA ALLA CARRETTIERA ¹ <i>Pomodoro, salsiccia, melanzane</i> | 14,00 € |
| SPAGHETTONI ALLA NERANO ^{1, 2} <i>Zucchine e gamberetti</i> | 14,00 € |
| PACCHERI ALLA PIRATA ^{1, 4} <i>Pomodori secchi, colatura di alici, acciughe, origano</i> | 15,00 € |
| LINGUINE ALLA LUCIANA ^{1, 14} <i>Pomodoro, polipetti*, olive nere</i> | 16,00 € |
| PACCHERI DEL GOLFO ^{1, 4} <i>Filetti di tonno bianco, olive nere, pomodorino giallo invernale</i> | 16,50 € |

Coperto e servizio 1,50 € a persona

* Prodotti surgelati all'origine.

** Prodotto stagionale che all'occorrenza, in alcuni periodi, può essere sostituito da prodotti surgelati all'origine.

1 - 14 Allergeni: per la lista completa e ulteriori informazioni consultare la tabella o chiedere al personale incaricato. *Grazie.*

Pizze Classiche

| | |
|--|---------|
| MARINARA ¹ | 6,50 € |
| Pomodoro, aglio, origano, basilico, olio EVO | |
| MARGHERITA ^{1,7} | 8,50 € |
| Pomodoro, fiordilatte campano DOP, basilico, olio EVO | |
| PROVOLA ^{1,7} | 9,00 € |
| Pomodoro, provola campana affumicata DOP, basilico, olio EVO | |
| BUFALA ^{1,7} | 10,00 € |
| Pomodoro, bufala campana DOP, basilico, olio EVO | |
| CAPRESE ^{1,7} | 10,00 € |
| Bianca con bufala campana DOP, pomodorini, basilico, olio EVO | |
| PIZZA RÈ ^{1,7} | 12,00 € |
| Letto di salsa, pomodorini, bufala campana DOP, basilico, olio EVO | |
| RÈ FRESCA ^{1,7} <i>Tutto a crudo</i> | 12,00 € |
| Letto di salsa, pomodorini, bufala campana DOP a fette, olive nere di Gaeta, olive verdi, scaglie di grana, basilico, olio EVO | |

* pizze con aggiunta di salsa San Marzano DOP + 2,00 €

DISPONIBILI BASI PIZZA SENZA GLUTINE

DISPONIBILI FORMAGGIO DI CAPRA E MOZZARELLA SENZA LATTOSIO

Per le pizze non a menù il prezzo è da concordare

Coperto e servizio 1,50 € a persona

* Prodotti surgelati all'origine.

** Prodotto stagionale che all'occorrenza, in alcuni periodi, può essere sostituito da prodotti surgelati all'origine.

1 - 14 Allergeni: per la lista completa e ulteriori informazioni consultare la tabella o chiedere al personale incaricato. *Grazie.*

Pizze Speciali

Queste nostre proposte abbinano in se' ingredienti unici e accostamenti di sapori particolari, che la nostra salsa, avendo un sapore molto deciso, coprirebbe e non ve li farebbe gustare a pieno. Pertanto consigliamo vivamente di non aggiungerla.

| | |
|--|----------------|
| DUE SICILIE 1, 7, 8 | 10,00 € |
| Bianca con fiordilatte campano DOP, crema di ricotta con pesto di pistacchio, basilico, olio EVO | |
| BELLA ITALIA 1, 7, 8 | 12,00 € |
| Bianca con fiordilatte campano DOP, crema di ricotta con pesto di pistacchio, pomodori secchi, basilico, olio EVO | |
| NORD/SUD 1, 7, 8 | 12,00 € |
| Bianca con provola affumicata DOP, crema di ricotta con pesto di pistacchio, speck, basilico, olio EVO | |
| LA CALABRESELLA 1, 7 | 13,00 € |
| Bianca con provola affumicata DOP, 'nduja calabrese, pomodori secchi, basilico, olio EVO | |
| LA ZINGARA 1, 7 | 13,00 € |
| Bianca con provola affumicata DOP, funghi, speck, scaglie di parmigiano stagionato, olio aromatizzato al tartufo, basilico | |
| DOLCETTO 1, 7 | 14,00 € |
| Bianca con fiordilatte, gorgonzola, zucca**, salsiccia, basilico, olio EVO | |
| LA LONGOBARDA 1, 7 | 15,00 € |
| Bianca con bufala campana DOP, gorgonzola, funghi, bresaola, basilico, olio EVO | |
| INFERNO 1, 7 | 15,00 € |
| Bianca con provola affumicata DOP, gorgonzola, 'nduja calabrese, cipolla rossa, olio piccante, basilico, olio EVO | |

Per le pizze non a menù il prezzo è da concordare

Coperto e servizio 1,50 € a persona

* Prodotti surgelati all'origine.

** Prodotto stagionale che all'occorrenza, in alcuni periodi, può essere sostituito da prodotti surgelati all'origine.

1 - 14 Allergeni: per la lista completa e ulteriori informazioni consultare la tabella o chiedere al personale incaricato. *Grazie.*

Pizze Speciali

CON POMODORI SELEZIONATI

| | |
|---|----------------|
| PIZZA POMPEI ^{1, 4, 7} | 12,00 € |
| Bianca con bufala campana DOP, pomodorino rosso campano, filetti di acciughe, origano, basilico, olio EVO | |
| PIZZA ERCOLANO ^{1, 7} | 12,00 € |
| Bianca con bufala campana DOP, pomodorino giallo, pomodorino rosso del piennolo, basilico, olio EVO | |
| PIZZA IL GOLFO ^{1, 4, 7} | 15,00 € |
| Bianca con bufala campana DOP, pomodorino giallo, filetti di tonno bianco, olive nere di Gaeta, basilico, olio EVO | |
| LA QUATTRO POMODORI ^{1, 7} | 15,00 € |
| Bufala campana DOP, salsa di pomodoro pelato italiano, pomodorino giallo del piennolo, pomodorino rosso del piennolo, salsa pelati San Marzano DOP*, basilico, olio EVO | |

*Fino a esaurimento scorte

Per le pizze non a menù il prezzo è da concordare

Coperto e servizio **1,50 €** a persona

* Prodotti surgelati all'origine.

** Prodotto stagionale che all'occorrenza, in alcuni periodi, può essere sostituito da prodotti surgelati all'origine.

1 - 14 Allergeni: per la lista completa e ulteriori informazioni consultare la tabella o chiedere al personale incaricato. *Grazie.*

Pizze Rosse

| | |
|--|----------------|
| DIAVOLA 1,7 | 9,00 € |
| Pomodoro, fiordilatte campano DOP, salame, peperoncino, basilico, olio EVO | |
| 'O MARINARIELL' 1, 4, 7 | 10,00 € |
| Pomodoro, fiordilatte campano DOP, acciughe, olive nere di Gaeta, aglio, origano, basilico, olio EVO | |
| LASAGNA 1,7 | 9,00 € |
| Pomodoro, fiordilatte campano DOP, ricotta, salsiccia, basilico, olio EVO | |
| BORGO MARINARO 1, 4, 7 | 9,50 € |
| Pomodoro, fiordilatte campano DOP, tonno, cipolla, basilico, olio EVO | |
| FORTE 1,7 | 9,50 € |
| Pomodoro, fiordilatte campano DOP, peperoni, salame napoletano, olive nere di Gaeta, basilico, olio EVO, peperoncino | |
| MASANIELLO 1,7 | 10,00 € |
| Pomodoro, provola campana affumicata DOP, polpette, basilico, olio EVO | |
| QUARTIERI SPAGNOLI 1,7 | 10,00 € |
| Pomodoro, provola campana affumicata DOP, melanzane a funghetto, salsiccia sbriciolata, basilico, olio EVO | |
| PIZZA PARMIGIANA 1,7 | 12,00 € |
| Pomodoro, fiordilatte campano DOP, parmigiana di melanzane, basilico, olio EVO | |
| MONTESANTO 1,7 | 12,00 € |
| Pomodoro, fiordilatte campano DOP, ricotta a ciuffi, speck, grana a scaglie, basilico, olio EVO | |
| CASTEL DELL'OVO 1, 3, 7 | 12,00 € |
| Pomodoro, fiordilatte campano DOP, uovo in cottura, prosciutto cotto Rovagnati®, basilico, olio EVO | |
| NISIDA 1,7 <i>Tutto a crudo</i> | 12,00 € |
| Letto di salsa, pomodorini secchi, bufala campana DOP, olive nere di Gaeta, origano, basilico, olio EVO | |

Per le pizze non a menù il prezzo è da concordare

Coperto e servizio 1,50 € a persona

* Prodotti surgelati all'origine.

** Prodotto stagionale che all'occorrenza, in alcuni periodi, può essere sostituito da prodotti surgelati all'origine.

1 - 14 Allergeni: per la lista completa e ulteriori informazioni consultare la tabella o chiedere al personale incaricato. *Grazie.*

Pizze Bianche

Le nostre pizze bianche abbinano in sé ingredienti unici e accostamenti di sapori particolari, che la nostra salsa, avendo un sapore molto deciso, nasconderebbe. Pertanto, per poterli gustare a pieno, vi consigliamo vivamente di non aggiungerla.

| | |
|---|----------------|
| NONNA MÌ ^{1,7} | 9,00 € |
| Bianca con provola affumicata DOP, funghi, basilico, olio EVO | |
| MEGARIDE ^{1,7} | 9,00 € |
| Fiordilatte campano DOP, ricotta, pomodorini, basilico, olio EVO | |
| IL CARMINE ^{1,7} <i>Solo bianca</i> | 10,00 € |
| Ricotta, provola campana affumicata DOP, cigoli, pepe, basilico, olio EVO | |
| QUATTRO PALAZZI ^{1,7} <i>Quattro latticini</i> | 12,00 € |
| Ricotta, fiordilatte campano DOP, gorgonzola DOP, provola campana affumicata DOP, basilico, olio EVO | |
| GRANATELLO ^{1,7} <i>Solo bianca</i> | 10,00 € |
| Mozzarella di bufala campana DOP, salsiccia sbriciolata, cipolla, basilico, olio EVO | |
| SALSICCIA E FRIARIELLI ^{**1,7} <i>Solo bianca</i> | 12,00 € |
| Provola campana affumicata DOP, salsiccia sbriciolata, friarielli**, spolverata di peperoncino, basilico, olio EVO | |
| ORTO BOTANICO ^{1,7} | 12,00 € |
| Fiordilatte campano DOP, pomodorini, zucchine, peperoni, funghi, melanzane, basilico, olio EVO | |
| RUCOLA ^{1,7} <i>Solo bianca</i> | 14,00 € |
| Provola campana affumicata DOP, pomodorini, prosciutto crudo stagionato, rucola, scaglie di grana, basilico, olio EVO | |
| MARECHIARO ^{1,2,7} | 14,00 € |
| Mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini, gamberetti, rucola, scaglie di grana, basilico, olio EVO | |

Per le pizze non a menù il prezzo è da concordare

Coperto e servizio **1,50 €** a persona

* Prodotti surgelati all'origine.

** Prodotto stagionale che all'occorrenza, in alcuni periodi, può essere sostituito da prodotti surgelati all'origine.

1 - 14 Allergeni: per la lista completa e ulteriori informazioni consultare la tabella o chiedere al personale incaricato. *Grazie.*

Pizze Fritte

(RIPIENI)

| | |
|--|----------------|
| RIPIENO SPACCANAPOLI 1,7 <i>La vera pizza frita napoletana</i> | 10,00 € |
| Pomodoro, ricotta, provola campana affumicata DOP, cigoli, pepe | |
| 'O SPASSATIEMP' 1,7 <i>Il classico "panzarotto"</i> | 8,00 € |
| Pomodoro, fiordilatte campano DOP | |
| 'O CAPIELL' E MASIANIELL' 1,7 | 12,00 € |
| Pomodoro, provola campana affumicata DOP, polpette di carne | |
| 'O QUADRILLO E 'A FIGURELLA 1,7 <i>Detto "ripieno napoletano"</i> | 12,00 € |
| Provola campana affumicata DOP, friarielli**, salsiccia sbriciolata | |
| CICCHIGNACCO 'INTA BUTTEGLIA! 1,7 | 12,00 € |
| Pomodoro, provola campana affumicata DOP, salsiccia sbriciolata, melanzane | |
| 'O MASTRILLO E 'A RATTACASA! 1,7 | 10,00 € |
| Ricotta, fiordilatte campano DOP, funghi, melanzane, zucchine e peperoni | |

Coperto e servizio 1,50 € a persona

* Prodotti surgelati all'origine.

** Prodotto stagionale che all'occorrenza, in alcuni periodi, può essere sostituito da prodotti surgelati all'origine.

1 - 14 Allergeni: per la lista completa e ulteriori informazioni consultare la tabella o chiedere al personale incaricato. *Grazie.*

Ripieni al Forno

| | |
|--|---------|
| CALZONE ^{1,7} <i>Ripieno classico</i> | 9,00 € |
| Pomodoro, ricotta, fiordilatte campano DOP, prosciutto cotto Rovagnati® | |
| RIPIENO PULCINELLA ^{1,7} | 9,00 € |
| Ricotta, provola campana affumicata DOP, salame napoletano | |
| RIPIENO SICILIANO ^{1,7} | 9,00 € |
| Pomodoro, ricotta, fiordilatte campano DOP, melanzane | |
| RIPIENO CAFONE ^{1,7} | 9,00 € |
| Pomodoro, fiordilatte campano DOP, ricotta, funghi, prosciutto cotto Rovagnati® | |
| RIPIENO RESINA ^{1,7} | 10,00 € |
| Fiordilatte campano DOP, ricotta, melanzane, peperoni, funghi, zucchine | |
| RIPIENO NAPOLETANO ^{1,7} | 12,00 € |
| Provola affumicata campana DOP, salsiccia sbriciolata, friarielli** | |
| RIPIENO SORRENTO ^{1,7} | 15,00 € |
| Ricotta, provola campana affumicata DOP, prosciutto crudo stagionato, rucola, scaglie di grana | |

Pagnottielli

(PAN PIZZA RIPIENO)

| | |
|---|---------|
| PIEDIGROTTA ^{1,7} | 8,50 € |
| Provola affumicata DOP, würstel, patatine fritte* | |
| SANTALUCIA ^{1,7} | 9,00 € |
| Provola campana affumicata DOP, salsiccia sbriciolata, friarielli** | |
| POSILLIPO ^{1,7} | 10,00 € |
| Provola campana affumicata DOP, parmigiana di melanzane | |
| 'A BOMB' E MARADONA ^{1, 3, 7} | 10,00 € |
| Fiordilatte campano DOP, salsa di pomodoro, polpette di carne | |

Coperto e servizio 1,50 € a persona

* Prodotti surgelati all'origine.

** Prodotto stagionale che all'occorrenza, in alcuni periodi, può essere sostituito da prodotti surgelati all'origine.

1 - 14 Allergeni: per la lista completa e ulteriori informazioni consultare la tabella o chiedere al personale incaricato. *Grazie.*

Dessert

Tutti i dolci sono di nostra produzione

| | |
|--|--------|
| PASTIERA 1, 3, 7 | 6,00 € |
| Tipico dolce napoletano con pasta frolla, ricotta, grano, uovo, arancia caramellata e acqua di fiori d'arancio | |
| TORTA CAPRESE 1, 3, 7, 8 | 5,00 € |
| Torta con cioccolato fondente, uovo e farina di mandorle | |
| TORTA RICOTTA E PERA 1, 3, 6, 7, 8 | 5,00 € |
| Torta con biscotto e nocciole alla base e crema di ricotta e pere all'interno | |
| DELIZIA AL LIMONE 1, 3, 6, 7 | 5,00 € |
| Pan di Spagna con crema al limone | |
| PAN DI STELLE 1, 7, 8 | 5,00 € |
| Semifreddo con Nutella®, panna, biscotti Pan di Stelle® | |
| BABÀ 1, 3 | 5,00 € |
| Pan di Spagna con Rum | |

Coperto e servizio 1,50 € a persona

* Prodotti surgelati all'origine.

** Prodotto stagionale che all'occorrenza, in alcuni periodi, può essere sostituito da prodotti surgelati all'origine.

1 - 14 Allergeni: per la lista completa e ulteriori informazioni consultare la tabella o chiedere al personale incaricato. *Grazie.*

Selezione Birre

BIRRA ALLA SPINA BIONDA Piccola 0,20 l 3,50 € / Grande 0,50 l 6,00 €
FORST KRONEN



Stile: Hell | Grado: 5,1 % | Colore: Biondo | Fermentazione: Bassa

Il più antico dei sapori FORST: di corpo rotondo in essa si riconoscono aromi di cereali, morbida in bocca, ma di grande fragranza. Si adatta perfettamente ad ogni abbinamento gastronomico.

BIRRA ALLA SPINA ROSSA Piccola 0,20 l 3,50 € / Grande 0,50 l 6,50 €
FORST SIXTUS



Stile: DOPpel Bock | Grado: 6,5 % | Colore: Rosso | Fermentazione: Bassa

La nota e apprezzata DOPpio malto di casa FORST deve il suo sapore caramellato, unico nel suo genere, ai particolari malti speciali impiegati e a uno specifico procedimento di produzione. Il suo colore scuro e la delicata nota di luppolo riportano la all'arte birraria tradizionale dei monasteri.

BIRRA ALLA SPINA BIANCA Piccola 0,25 l 3,50 € / Grande 0,50 l 6,50 €
HOEGAARDEN



Stile: Blanche | Grado: 4,8 % | Colore: Biondo paglierino | Fermentazione: Alta

La birra Hoegaarden è considerata la regina delle birre bianche (blanche/wit), termine che, mai come in questa birra, sembra calzare bene: si tratta infatti di una birra estremamente chiara. Un'altro elemento inconfondibile è la schiuma: bianca, spumosa, persistente e profumata di scorze d'arancia. Il gusto è quello fresco e acidulo del frumento non maltato belga, con un leggero fondo di miele e lievito; il retrogusto lieve ma persistente è chiaramente di succo di limone.

AU-HALLERTAU NON FILTRATA 20 cl 3,50 € / 50 cl 6,50 €



Stile: Keller | Grado: 5,0 % | Colore: Biondo | Fermentazione: Bassa

Questa birra 100% naturale non filtrata ne pastorizzata, si presenta con un colore biondo opalescente, profuma leggermente di malto, di luppolo sia erbaceo che floreale

AU-HALLERTAU WEIZEN WILLIBALD'S Bottiglia 0,50 l 6,50 €



Stile: Weizen | Grado: 4,9 % | Colore: Biondo | Fermentazione: Alta

Ricetta storica della birreria di Au-Hallertau, circa di 200 anni or sono e ripresa dal Mastrobirraio Stefan Ebensperger. Il nome Willibald non è altro che l'antenato di Michael che acquistò il Castello con annessa Birreria nel 1846, che tutt'ora è il nome dell'azienda nelle documentazioni ufficiali.

RADLER Bottiglia 0,50 l 6,50 €

In alcuni periodi dell'anno proporremo birre alla spina speciali che avranno una maggiorazione di 0,50 € sul prezzo di listino.

Bevande

| | | |
|--|------------------|--------|
| ACQUA NATURALE O GASSATA | 0,75 l | 3,00 € |
| SOFT DRINKS <i>Coca Cola, Coca Zero, Fanta, the pesca o limone</i> | | 3,00 € |
| CHINOTTO, LEMON BIO GALVANINA | Bottiglia 0,35 l | 4,00 € |
| VINO DELLA CASA AL CALICE | | 3,50 € |
| CALICE DI PROSECCO | | 5,00 € |
| VINO BIANCO O ROSSO DELLA CASA | 0,25 l | 5,00 € |
| VINO BIANCO O ROSSO DELLA CASA | 0,50 l | 7,50 € |

Liquori e Caffè

| | | |
|---|--|--------|
| CAFFÈ <i>Espresso, macchiato, lungo</i> | | 1,50 € |
| CAFFÈ DECA, AMERICANO, D'ORZO | | 2,00 € |
| CAFFÈ CORRETTO | | 3,50 € |
| LIMONCELLO CON LIMONI DI SORRENTO IGT | | 3,50 € |
| LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA | | 3,50 € |
| GRAPPE | | 3,50 € |
| BICCHIERE DI RECIOTO | | 5,00 € |
| AMARI | | 5,00 € |
| LIQUORI ITALIANI ED ESTERI | | 6,00 € |

Lista Vini

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

| | |
|---|---------|
| CHIARETTO ROSÈ | 12,00 € |
| CUSTOZA | 13,00 € |
| SOAVE | 14,00 € |
| FALANGHINA IGT CAMPANA | 15,00 € |
| PROSECCO DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY DOC | 18,00 € |
| LUGANA | 18,00 € |

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

| | |
|---|---------|
| AGLIANICO | 14,00 € |
| VALPOLICELLA CLASSICO | 14,00 € |
| VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE | 18,00 € |
| RIPASSO DOC | 20,00 € |
| AMARONE DOC | 45,00 € |







Buon appetito!