

BAR BIRRERIA ROMAGNOLA



BIENVENUTI

BAR BIRRERIA ROMAGNOLO



PANINI CALDI



1	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 MOZZARELLA, POMODORO, SALSA BERNESE		€ 5,00
2	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 MOZZARELLA, MELANZANE, SALSA BERNESE		€ 5,00
3	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 MOZZARELLA, PEPERONI, SALSA BERNESE		€ 5,00
4	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 PROSCIUTTO COTTO, MOZZARELLA, POMODORO, SALSA BERNESE		€ 5,50
5	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 PROSCIUTTO COTTO, MOZZARELLA, MELANZANE, SALSA BERNESE		€ 5,50
6	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 PROSCIUTTO COTTO, MOZZARELLA, PEPERONI, SALSA BERNESE		€ 5,50
7	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 PANCETTA, MOZZARELLA, POMODORO, SALSA BERNESE		€ 5,50
8	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 PANCETTA, MOZZARELLA, MELANZANE, SALSA BERNESE		€ 5,50
9	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 PANCETTA, MOZZARELLA, PEPERONI, SALSA PICCANTE		€ 5,50
10	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 UOVA CAT.1 VAL D'EGA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 mesi, POMODORO, MOZZARELLA, SALSA BERNESE		€ 7,00
11	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 UOVA CAT.1 VAL D'EGA, PANCETTA, GORGONZOLA, POMODORO, SALSA BERNESE		€ 6,50
12	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 UOVA CAT.1 VAL D'EGA, PROSCIUTTO COTTO, MOZZARELLA, POMODORO, SALSA BERNESE		€ 6,50
13	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 UOVA CAT.1 VAL D'EGA, PROSCIUTTO COTTO, PANCETTA, POMODORO, SALSA BERNESE		€ 6,50

VARIANTI DA € 0,30 - ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI

BAR BIRRERIA ROMAGNOLO



BELEGTE WARME BROTE



1	ALLERGENE 1, 3, 4, 7 MOZARELLA FRISCKÄSE, TOMATEN, BERNER SOSSE		€ 5,00
2	ALLERGENE 1, 3, 4, 7 MOZARELLA FRISCKÄSE, AUBERGINEN, BERNER SOSSE		€ 5,00
3	ALLERGENE 1, 3, 4, 7 MOZARELLA FRISCKÄSE, PEPPERONI, BERNER SOSSE		€ 5,00
4	ALLERGENE 1, 3, 4, 7 GEKOCHTER SCHINKEN, MOZARELLA FRISCKÄSE, TOMATE BERNER SOSSE		€ 5,50
5	ALLERGENE 1, 3, 4, 7 GEKOCHTER SCHINKEN, MOZARELLA FRISCKÄSE, AUBERGINEN, BERNER SOSSE		€ 5,50
6	ALLERGENE 1, 3, 4, 7 GEKOCHTER SCHINKEN, MOZARELLA FRISCKÄSE, PEPPERONI, BERNER SOSSE		€ 5,50
7	ALLERGENE 1, 3, 4, 7 BAUCHSPECK (PANCETTA), MOZARELLA FRISCKÄSE, TOMATEN, BERNER SOSSE		€ 5,50
8	ALLERGENE 1, 3, 4, 7 BAUCHSPECK, MOZARELLA FRISCKÄSE, AUBERGINEN, BERNER SOSSE		€ 5,50
9	ALLERGENE 1, 3, 4, 7 BAUCHSPECK, MOZARELLA FRISCKÄSE, PEPPERONI, PIKANTE SOSSE		€ 5,50
10	ALLERGENE 1, 3, 4, 7 SPIEGELEI Cat.1aus EGGENTAL, ROHSCHINKEN AUS PARM MOZARELLA FRISCKÄSE, TOMATEN, BERNER SOSSE		€ 7,00
11	ALLERGENE 1, 3, 4, 7 SPIEGELEI, BAUCHSPECK, GORGONZOLAKÄSE, MOZARELL FRISCKÄSE, TOMATEN, BERNER SOSSE		€ 6,50
12	ALLERGENE 1, 3, 4, 7 SPIEGELEI, GEKOCHTER SCHINKEN, MOZARELLA FRISCKÄSE, TOMATEN, BERNER SOSSE		€ 6,50
13	ALLERGENE 1, 3, 4, 7 SPIEGELEI, GEKOCHTER SCHINKEN, BAUCHSPECK, TOMATEN, BERNER SOSSE		€ 6,50

ÄNDERUNGEN AB € 0,30 - BEI BEDARF VERWENDEN WIR EINIGE TIEFKÜHLPRODUKTE

BAR BIRRERIA ROMAGNOLO



PANINI CALDI



14	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 UOVA CAT.1 VAL D'EGA, PROSCIUTTO COTTO, SALAME, POMODORO, SALSA PICCANTE		€ 6,50
15	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 HAMBURGER di VITELLONE NOSTRANO NOVA PONENTE, MOZZARELLA, POMODORO, SALSA BERNESE		€ 6,30
16	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 HAMBURGER di VITELLONE NOSTRANO NOVA PONENTE, FONTINA, POMODORO, SALSA BERNESE		€ 6,30
17	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 HAMBURGER di VITELLONE NOSTRANO NOVA PONENTE, GORGONZOLA, POMODORO, SALSA BERNESE		€ 6,30
18	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 HAMBURGER di VITELLONE NOSTRANO NOVA PONENTE, SENAPE, KETCHUP, CIPOLLINE, POMODORO		€ 6,30
19	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 PROSCIUTTO COTTO, PANCETTA, SOPRESSA, POMODORO, SALSA BERNESE		€ 6,50
20	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 PANCETTA, FONTINA, MELANZANE, SALSA PICCANTE		€ 5,50
21	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 COPPA, MOZZARELLA, POMODORO, SALSA BERNESE		€ 6,30
22	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 COPPA, FONTINA, MELANZANE, SALSA PICCANTE		€ 6,30
23	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 COPPA, MOZZARELLA, PEPERONI, SALSA BERNESE		€ 6,30
24	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA stag. 18 mesi, FONTINA, PEPERONI, SALSA BERNESE		€ 6,50
25	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA stag. 18 mesi, MOZZARELLA, POMODORO, SALSA BERNESE		€ 6,50
26	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 HAMBURGER di VITELLONE NOSTRANO NOVA PONENTE, MOZZARELLA, POMODORO, MELANZANE, SALSA BERNESE		€ 6,50

VARIANTI DA € 0,30 - ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI

BAR BIRRERIA ROMAGNOLO



BELEGTE WARME BROTE



14	ALLERGENE 1, 3, 4, 7 SPIEGELEI, GEKOCHTER SCHINKEN, SALAMI, TOMATEN, PIKANTE SOSSE ALLERGENE 1, 3, 4, 7		€ 6,50
15	HAMBURGER, MOZARELLA FRISCKÄSE, TOMATEN, BERNER SOSSE ALLERGENE 1, 3, 4, 7		€ 6,30
16	HAMBURGER, FONTINAKÄSE, TOMATEN, BERNER SOSSE ALLERGENE 1, 3, 4, 7		€ 6,30
17	HAMBURGER, GORGONZOLAKÄSE, TOMATEN, BERNER SOS ALLERGENE 1, 3, 4, 7		€ 6,30
18	HAMBURGER, SENF, KETCHUP. EINGELEGTE ZWIEBELCHE BERNER SOSSE ALLERGENE 1, 3, 4, 7		€ 6,30
19	GEKOCHTER SCHINKEN, BAUCHSPECK, SOPRESSA-WURST TOMATEN, BERNER SOSSE ALLERGENE 1, 3, 4, 7		€ 6,50
20	BAUCHSPECK, FONTINAKÄSE, AUBERGINEN, PIKANTE SOSSE ALLERGENE 1, 3, 4, 7		€ 5,50
21	COPPA(LUFTGETR. WURST), MOZARELLA FRISCKÄSE, TOMATEN, BERNER SOSSE ALLERGENE 1, 3, 4, 7		€ 6,30
22	COPPA(LUFTGETR. WURST), FONTINAKÄSE, AUBERGINEN, PIKANTE SOSSE ALLERGENE 1, 3, 4, 7		€ 6,30
23	COPPA(LUFTGETR. WURST), MOZARELLA FRISCKÄSE, PEPERONI, BERNER SOSSE ALLERGENE 1, 3, 4, 7		€ 6,30
24	ROHSCHINKEN AUS PARMA, FONTINAKÄSE, PEPERONI, BERNER SOSSE ALLERGENE 1, 3, 4, 7		€ 6,50
25	ROHSCHINKEN AUS PARMA, MOZARELLA FRISCKÄSE, TOMATEN, BERNER SOSSE ALLERGENE 1, 3, 4, 7		€ 6,50
26	HAMBURGER, MOZARELLA FRISCKÄSE, TOMATEN, AUBERGINEN, BERNER SOSSE		€ 6,50

ÄNDERUNGEN AB € 0,30 - BEI BEDARF VERWENDEN WIR EINIGE TIEFKÜHLPRODUKTE

BAR BIRRERIA ROMAGNOLO



PANINI CALDI

27	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 TONNO, MOZZARELLA, POMODORO, SALSIA BERNESE		€ 6,00
28	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 TONNO, MOZZARELLA, OLIVE NERE, SALSIA BERNESE		€ 6,00
29	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 TONNO, MOZZARELLA, PEPERONI, SALSIA BERNESE		€ 6,00
30	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 UOVA CAT.1 VAL D'EGA, TONNO, MOZZARELLA, POMODORO, SALSIA BERNESE		€ 6,50
31	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 VEGETARIANO: MOZZARELLA, PEPERONI, POMODORO, MELANZANE, SALSIA BERNESE		€ 5,50
32	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 TONNO, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA stag. 18 mesi, MOZZARELLA, POMODORO, SALSIA BERNESE		€ 7,00
33	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 SOPRESSA VENETA, MOZZARELLA, POMODORO, SALSIA BERNESE		€ 6,30
34	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 SOPRESSA VENETA, FONTINA, PEPERONI, SALSIA PICCANTE.		€ 6,30
35	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 PORCHETTA, POMODORO, MOZZARELLA, SALSIA BERNESE		€ 6,30
36	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 PORCHETTA, FONTINA, MELANZANE, SALSIA BERNESE		€ 6,30
37	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 PORCHETTA, MOZZARELLA, PEPERONI, SALSIA PICCANTE		€ 6,30
38	ALLERGENI 1, 3, 4, 7 FAI DA TE DA		€ 7,00

VARIANTI DA € 0,30 - ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI

BAR BIRRERIA ROMAGNOLO



BELEGTE WARME BROTE



27	ALLERGENE 1, 3, 4, 7 THUNFISCH, MOZARELLA FRISCKÄSE, TOMATEN, BERNER SOSSE		€ 6,00
28	ALLERGENE 1, 3, 4, 7 THUNFISCH, MOZARELLA FRISCKÄSE, SCHWARZE OLIVEN, BERNER SOSSE		€ 6,00
29	ALLERGENE 1, 3, 4, 7 THUNFISCH, MOZARELLA FRISCKÄSE, PEPPERONI, BERNER SOSSE		€ 6,00
30	ALLERGENE 1, 3, 4, 7 SPIEGELEI, THUNFISCH, MOZARELLA FRISCKÄSE, TOMATEN, BERNER SOSSE		€ 6,50
31	ALLERGENE 1, 3, 4, 7 VEGETARISCH: MOZARELLA FRISCKÄSE, TOMATEN, AUBERGINEN, PEPPERONI, BERNER SOSSE		€ 5,50
32	ALLERGENE 1, 3, 4, 7 THUNFISCH, ROHSCHINKEN AUS PARMA, MOZARELLA FRISCKÄSE, TOMATEN, BERNER SOSSE		€ 7,00
33	ALLERGENE 1, 3, 4, 7 SOPRESSA-WURST AU DEM VENETO, MOZARELLA FRISCKÄSE, TOMATEN, BERNER SOSSE		€ 6,30
34	ALLERGENE 1, 3, 4, 7 SOPRESSA-WURST AU DEM VENETO, FONTINAKÄSE, PEPPERONI, PIKANTE SOSSE.		€ 6,30
35	ALLERGENE 1, 3, 4, 7 BAUCHSPECK (PORCHETTA), MOZARELLA FRISCKÄSE, TOMATEN, BERNER SOSSE		€ 6,30
36	ALLERGENE 1, 3, 4, 7 BAUCHSPECK (PORCHETTA), FONTINAKÄSE, AUBERGINEN, BERNER SOSSE		€ 6,30
37	ALLERGENE 1, 3, 4, 7 BAUCHSPECK (PORCHETTA), MOZARELLA FRISCKÄSE, PEPPERONI, PIKANTE SOSSE		€ 6,30
38	NACH WUNSCH VON/BIS		€ 7,00

ÄNDERUNGEN AB € 0,30 - BEI BEDARF VERWENDEN WIR EINIGE TIEFKÜHLPRODUKTE



PIADINA VERDURE

MOZZARELLA, POMODORI, MELANZANE, PEPERONI



€ 5,00

PIADINA

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA stag. 18 mes, STRACCHINO RUCOLA



€ 5,80

PIADINA

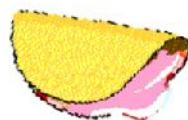
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA stag. 18 mesi, MOZZARELL



€ 5,50

PIADINA

PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO BRIE



€ 5,00

PIADINA

NUTELLA



€ 4,00

PIADINA

RUCOLA E STRACCHINO



€ 5,00

TOAST

PROSCIUTTO MOZZARELLA



€ 4,80

TOAST

PROSCIUTTO, MOZZARELLA, POMODORO, SALSA BERNESE



€ 5,00

VARIANTI DA € 0,30 - ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI

BAR BIRRERIA ROMAGNOLO



BELEGTE WARME BROTE




PIADINA (EMILIANISCHES FLADENBROT)

MOZARELLA FRISCHKÄSE, TOMATEN, AUBERGINEN, PEPPERONI



€ 5,00

PIADINA (EMILIANISCHES FLADENBROT)

ROHSCHINKEN AUS PARME, STRACCHINO FRISCHKÄSE, RAUKE/RUCOLA



€ 5,80

PIADINA (EMILIANISCHES FLADENBROT)

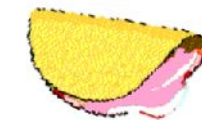
ROHSCHINKEN AUS PARME, MOZARELLA FRISCHKÄSE



€ 5,50

PIADINA (EMILIANISCHES FLADENBROT)

GEKOCHTER SCHINKEN, BRIE-WEICHSCHIMMELKÄSE



€ 5,00

PIADINA (EMILIANISCHES FLADENBROT)

MIT NUTELLA



€ 4,00

PIADINA (EMILIANISCHES FLADENBROT)

RAUKE/RUCOLA, STRACCHINO FRISCHKÄSE



€ 5,00

TOAST

GEKOCHTER SCHINKEN, MOZARELLA FRISCHKÄSE



€ 4,80

TOAST

GEKOCHTER SCHINKEN, MOZARELLA FRISCHKÄSE, TOMATEN, BERNER SOSSE



€ 5,00

ÄNDERUNGEN AB € 0,30 - BEI BEDARF VERWENDEN WIR EINIGE TIEFKÜHLPRODUKTE



TOAST

PROSCIUTTO, MOZZARELLA, CARCIOFINI, SALSA BERNESE



€ 5,00

PANIINI FREDDI

A PIACIMENTO

DA € 3,50

PIATTO FREDDO

A PIACIMENTO

DA € 10,00

OLIVE ASCOLANE



€ 5,00

CROCCHETTE



€ 4,50

PATATINE FRITTE



€ 4,00

MEZZO TOAST

PROSCIUTTO, MOZZARELLA, FARCITURA, SALSA BERNESE



€ 3,00

VARIANTI DA € 0,30 - ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI



TOAST

GEKOCHTER SCHINKEN, MOZARELLA FRISCKÄSE, EINGELEGTE ARTISCHOKEN, BERNER SOSSE



€ 5,00

ALLERGENE 1, 3, 4, 7

BELEGTE BROTE

NACH WAHL

AB € 3,50

ALLERGENE 1, 3, 4, 7

TELLER MIT

GEMISCHTEN AUFSCHNITT UND KÄSE

AB € 10,00

OLIVE ASCOLANE

GEFÜLLTE UND PANIERTE OLIVEN NACH ASCOLANER ART



€ 5,00

ALLERGENE 1,

KROKETTEN



€ 4,50

ALLERGENE 1

POMMES FRITTES



€ 4,00

HALBER TOAST

GEKOCHTER SCHINKEN, MOZARELLA FRISCKÄSE, TOMATEN, BERNER SOSSE



€ 3,00

ALLERGENE 1, 3, 4, 7

ÄNDERUNGEN AB € 0,30 - BEI BEDARF VERWENDEN WIR EINIGE TIEFKÜHLPRODUKTE

BAR BIRRERIA ROMAGNOLO



LE NOSTRE BIRRE



ALLA SPINA



STELLA ARTOIS	0.20	2.00	0.40	3.80
MENABREA	0.20	2.00	0.40	4.00
LEFFE ROSSA	0.25	3.30	0.40	5.00
HOEGAARDEN	0.25	3.30	0.50	6.00
BALADIN OPEN	0.30	3.50	0.40	5.00
DUCHESSA	0.30	3.50	0.40	5.00

BAR BIRRERIA ROMAGNOLO



BECKS

0.33 €3.00



BUDWEISER

0.33 €3.00



BECKS ANALCOLICA

0.33 €3.00



CERES STONG ALE

0.33 €4.00



CORONA EXTRA

0.33 €4.00

DESPERADO

0.33 €4.00



BAR BIRRERIA ROMAGNOLO



GUINNESS

0.33 €4.00



ADELSCOT

0.33 €4.00



LA BIERE DU DEMON

0.25 €4.00



BULLDOG STRONG ALE

0.33 €4.00



LEFFE VIEILLE CUVÉE

0.33 €4.00

FRANZISKANER WEISSBIER 0.50 €4.00



BAR BIRRERIA ROMAGNOLO
BIRRE ARTIGIANALI



ISAAC - BIRRA BIANCA 0.33 € 4.50

Dal bicchiere ti invitano la sua schiuma pannosa, il colore volutamente torbido e leggero di albicocca e un profumo di lievito e agrumi che vanno a perdersi in armonie speziate di coriandolo e arance sbucciate.

È ideale come aperitivo e si accompagna a cibi freschi, ad antipasti leggeri di verdure e molto bene anche con il pesce. Fresca al palato, ha corpo leggero ed è molto beverina.



NOTE TECNICHE

Grado alcolico: 5% - Densità zuccherina del mosto: gradi plato 12,7 - Temperatura di servizio: 8/10 C

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, malto di frumento, frumento, coriandolo, luppolo, scorza d'arancia, zucchero, lievito

WAYAN - BIRRA SAISON 0.33 € 4.50



5 cereali: orzo, farro, frumento, segale e grano saraceno. 9 spezie di cui 5 tipi di pepe. Frizzante e rinfrescante, di colore chiaro, si presenta leggermente torbida.

Evoca ricordi di campagne e agrumeti assoluti che con i loro profumi si sposano ai sentori di fiori di zagara, pera e bergamotto.

La sua eleganza accompagna crostacei e piatti di pesce, carni bianche o formaggi freschi.

NOTE TECNICHE

Grado alcolico: 5,8% - Densità zuccherina del mosto: gradi plato 14,5 - Temperatura di servizio: 8/10°C

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, farro, malto di frumento, frumento, grano saraceno, segale, luppolo, scorza d'arancia, pepe, coriandolo, scorza di bergamotto, camomilla, cannella, radice di genziana, zucchero, lievito.



NAZIONALE - BIRRA ITALIANA 0.33 € 4.50

La prima birra 100% italiana, ottenuta da materie prime nazionali. Birra volutamente semplice: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito e due spezie italiane (bergamotto e coriandolo), che si incontrano con armonia e originalità. Una birra che suggerirà abbinamenti più o meno arditi ma che rappresenta "in primis" una tappa fondamentale nella produzione italiana della birra artigianale.

NOTE TECNICHE

Grado alcolico: 6,5%

Densità zuccherina del mosto: gradi plato 13,6

Temperatura di servizio: 8/10°C

Ingredienti: acqua, malto d'orzo dei nostri campi, luppolo italiano, spezie, zucchero, lievito.



OPEN ROCK'N'ROLL - BIRRA AMERICAN PALE ALE

0.33 € 4.50



Acqua, malto d'orzo, luppoli americani, lievito e pepe per un carattere indiscutibilmente Rock'n'Roll. Una birra in cui la freschezza e il sapiente uso del pepe si sposano con i profumi e l'amaro dei luppoli in un crescendo "musicale" davvero "drink'n'roll" che siamo certi raccoglierà intorno a sé una folta schiera di "aficionados". Da bere quando si vuole, da sola per rinfrescarsi o accompagnata da salumi o formaggi all'ora dell'aperitivo

NOTE TECNICHE

Grado alcolico: 7,5% - Densità zuccherina del mosto: gradi plato 16,8 - Temperatura di servizio: 10/12°C

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, pepe, zucchero, lievito.

BAR BIRRERIA ROMAGNOLO

BIRRE ARTIGIANALI

NORA - BIRRA EGIZIA 0.33 € 4.50

Si rifà alla storia antica, di nomadi e di piramidi, di spezie e di grano khorasan KAMUT® da agricoltura biologica che nella lingua egizia significava “anima della terra”. Il suo colore caldo, ambra aranciato, è sovrastato da una schiuma abbondante che sprigiona note di aromi orientali, zenzero e agrumi. Profumi e gusti sono dolcemente equilibrati, ideali per accompagnare piatti etnici, salumi, formaggi, carciofi e asparagi.

NOTE TECNICHE

Grado alcolico: 6,8% - Densità zuccherina del mosto: gradi plato 16,8 - Temperatura di servizio: 10/12°C. Ingredienti: acqua, malto d'orzo, malto di frumento, grano Krosahan KAMUT® da agricoltura biologica, luppolo, sciroppo di dattero, mirra, scorza d'arancia, zenzero, zucchero, lievito.



SUPER BITTER - BIRRA AMBRATA 0.33 € 4.50

L'olfatto è dominato dalle caratteristiche note agrumate e resinose del luppolo americano Amarillo, ma in bocca rimane fedele allo stile Baladin e non perde di vista l'equilibrio. Le note maltate, i sentori di caramello e frutta secca, ben bilanciano il tipico amaro del luppolo. L'elevato grado alcolico (8 gradi) è ben mascherato dalla struttura, per una birra che invita alla compagnia, alla socializzazione e alle lunghe serate.

NOTE TECNICHE

Grado alcolico: 8,0% - Densità zuccherina del mosto: gradi plato 18,2 - Temperatura di servizio: 10/12°C
 Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero, lievito.



BAR BIRRERIA ROMAGNOLO



I NOSTRI VINI

VAL D'OCA
MILLESIMATO Extra
Dry
Valdobbiadene Prosecco
Superiore D.O.C.G.

PFEFFERER -

Prezzo: a bottiglia €16.00
Al bicchiere € 2.80

Prezzo: la bottiglia 16.00 €
Al bicchiere 2.80 €



È uno spumante ottenuto in purezza varietale, 100% uve Glera, vendemmiate a mano in assoluto rispetto dell'annata di produzione.

CARATTERISTICHE:

Trasparente e limpido con un perlage che apporta eleganza al bicchiere.

All'olfatto gli aromi sono intensi e netto è il sentore di mela Golden. Lieve ma non trascurabile l'aroma floreale che ricorda il glicine e la rosa. Al gusto le note acide si uniscono alla morbidezza e ad una corretta sapidità. Una semplice armonia lascia in bocca una piacevole sensazione.

ACCOSTAMENTI:

Singolare ed armonico, lo si può stappare durante gli aperitivi, abbinandolo a biscotti salati e focacce. Grazie alla sua delicata natura si presta molto bene servito accanto a primi piatti a base di verdura, pesce alla griglia o arrostiti di carne bianca. Eccellente alla temperatura di 6 -8 °C circa.

Prodotto con 90 % Moscato giallo e 10% Riesling. Le uve del Cabernet Sauvignon provengono da vigneti della zona di Settequerce e Colterenzio. Le uve del Cabernet Franc provengono da vigneti della zona di Magré. Allevato sistema Guyot. Il terreno è argilloso con depositi di ghiaia. Vinificato e maturato in acciaio inox. Il moscatello è comunemente riconosciuto come una delle più vecchie varietà d'uva esistenti. Di essa ne sono presenti molte sottovarietà. Nell'Alto Adige e nel Trentino ne esiste un particolare tipo, denominato "Pfefferer". Il grappolo è relativamente lungo ed alato; a piena maturazione gli acini si presentano di un bel giallo dorato. L'uva ha un gusto saporito ed aromatico, caratteristiche che poi si ritrovano nel vino. Vino che sorprende l'amatore sia per la sua eleganza e freschezza, nonché per la sua inconfondibile aromaticità.

Il vino è indicato particolarmente per un pubblico giovane ai primi approcci con il vino, ad un pubblico femminile ed abbinabile ad antipasti di pesce o comunque primi piatti leggeri.



BAR BIRRERIA ROMAGNOLO



LUGANA DOC - VAL DEI MOLINI

Prezzo: a bottiglia €16.00
al bicchiere € 2.80

Da Uve trebbiano di Lugana provenienti da vigneti di Pozzolengo, San Benedetto di Lugana: vino giovane e dal profumo fresco, ricorda i paesaggi del lago di Garda e la piacevolezza dei vigneti di provenienza.



Maturazione/Affinamento 20% in barrique, 80% sur lies, quindi in bottiglia 1 mese

Di colore giallo paglierino con riflessi paglierini e profumato con

sentori di frutta fresca e floreali, fine

Sapore fresco, delicato con buona persistenza

Appunti Sensoriali

Delicato e dal retrogusto morbido ed armonico, il Lugana Doc regala agli

amanti del vino bianco veri momenti di piacere, all'insegna del gusto.

Età ottimale di consumo 12-18 mesi. Da servire a 10-12 gradi.

Abbinamenti

Anguilla alla veneta, antipasti delicati, arancini alla siciliana, broccoletti, luccio, pesci di lago, pizza alla napoletana.

I NOSTRI VINI

TERRE DEI GRIFI Frascati DOC .

Prezzo a bottiglia 16.00 €
Al bicchiere 2.80 €

La vinificazione: le uve ben mature, raccolte nella prima decade di ottobre e subito conferite in cantina, per una parte vengono raffreddate e lasciate a macerare a bassa temperatura per 12 ore, prima della pigiatura soffice. Il mosto fiore, decantato a freddo, fermenta due settimane a temperatura controllata (15-18°C), previa aggiunta di un "pied de cuve" preparato con lieviti indigeni selezionati. A fine fermentazione, segue una sosta sui lieviti a bassa temperatura. Quindi travaso e formazione del blend, che si affina in tini d'acciaio termocondizionati fino all'imbottigliamento. La lunga permanenza sui lieviti - come si faceva una volta - arricchisce il profumo e il sapore.

Il vino è di colore giallo oro lucido, con tenui sfumature verdine; profumo ampio, suadente, con distinta fragranza di fiori di campo e di frutta esotica e con ricordi di muschio e di mandorla; sapore secco, pieno, morbido ma fresco e vivo, con elegante fondo fruttato di pera matura e di mandorla verde gradevolmente persistente.



BAR BIRRERIA ROMAGNOLO



I NOSTRI VINI

Valpolicella Doc Classico Superiore "Le Poiane":

Prezzo la bottiglia 24.00 €

Al bicchiere 4.00 €



LA VENDEMMIA

Solo un "terroir" particolare permette di ottenere un Valpolicella dalla struttura atta ad avvantaggiarsi di un lungo affinamento ed esprimersi al meglio. In località Jago, nel comune di Negrar, alcuni vigneti godono di un mesoclima ideale alla produzione del vino base per il Ripasso.

IL PROCESSO DI VINIFICAZIONE

Qualificante per "Le Poiane" è il sistema di vinificazione, che associa un Valpolicella, già Superiore, alla pratica del Ripasso, seconda fermentazione che avviene a fine Febbraio primi di Marzo. Il Ripasso consente l'estrazione dalla vinaccia vergine dell'Amarone di colore, zuccheri, aromi che rendono unico questo vino. La fermentazione degli zuccheri residui dell'uva "surmaturata", che richiede 15 - 20 giorni, arricchisce a tal punto il vino "Le Poiane" che richiede l'affinamento in legno, siano esse botti piuttosto che barrique.

LE NOTE DELL'ENOLOGO

Preservare le tipiche caratteristiche di un Valpolicella di Ripasso è l'obiettivo che ci siamo posti. Lo dimostra il caratteristico colore rosso rubino intenso. Profumo vinoso con sentore di spezie, pepe nero, complesso ed equilibrato. Un vino di corpo dal sapore asciutto, vellutato ed armonico. Organoletticamente si avvicina più ad un Amarone che non ad un Valpolicella, sia pur Superiore.

GLI ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si consiglia l'abbinamento con carni rosse alla brace, arrostiti, cacciagione, stracotti, brasati e formaggi saporiti sono gli abbinamenti suggeriti.

LA TEMPERATURA DI SERVIZIO

Decisamente a temperatura ambiente (18 °C), come tutti i vini a lungo affinamento, trae beneficio da una decantazione in caraffa.

L'INVECCHIAMENTO

Può superare tranquillamente i cinque anni dall'immissione al consumo.

BAR BIRRERIA ROMAGNOLO



**Corvina Garda DOC -
Val dei Molini Cantina di
Custoza**

**Südtrioler Lagrein
Dunkel:**

I NOSTRI VINI

**Prezzo: la bottiglia 18.00
al bicchiere 3.50**

**Prezzo: la bottiglia 18.00
al bicchiere 3.50**



Una particolare selezione di uva corvina provenienti da vigneti, allevati con forma guyot, di età media 10-20 anni della zona di Sona e Valeggio sul Mincio, terreno morenico prevalentemente calcareo, ed un affinamento di 4 mesi in barrique, 6 in acciaio e 3 in bottiglia, conferiscono a questo vino un colore rosso rubino intenso con riflessi dai toni violacei brillanti. Dal gusto pieno e armonioso, in bocca ha una gradevole acidità che gli conferisce una freschezza speciale. Vino dal profumo elegante e intenso, regala momenti di superba delizia sulle Età ottimale di consumo 8-12 mesi. Da servire sui 18-20 gradi.

Abbinamenti

Formaggi a pasta morbida, minestre leggere, salumi, grigliata di carne. note di vaniglia e cioccolato tipiche della vinificazione in legno.

L'Alto Adige Lagrein Riserva DOC proviene dai profondi terreni alluvionali del fiume Talvera di Bolzano, che sono Molto favorevoli a questa varietà e responsabili per il piacevole carattere di questo vino. A causa della forte urbanizzazione negli ultimi anni le superfici di Lagrein hanno subito una forte diminuzione, per cui sui fori restanti si sta ancora più attento alla qualità. Il Lagrein si presenta in un rosso rubino scuro, nella gioventù con riflessi violacei i quali con il progresso dell'invecchiamento si trasformano in riflessi granati. È un vino piacevole e secco, con note di viola, di cioccolato, di liquirizia, in bocca è vellutato e leggermente tannico; tannini dolci però, come si ottengono solo nella conca di Bolzano. Il Lagrein si consiglia con selvaggina, uccellame, carni rosse e formaggi stagionati. La temperatura di servizio ottimale è di 20 – 22 °C, la capacità di invecchiamento è di 5 – 6 anni, buone annate anche di più.

