

Pizze classiche			traditional pizzas		
Marinara	Pomodoro, aglio, olio evo, origano, basilico (tomato, garlic, olive oil, oregano, basil)	€ 6,50	Ariccia	Fiordilatte, porchetta, rucola e grana (mozzarella, porchetta, rocket salad and cheese)	€ 10,00
Margherita	Pomodoro, fiordilatte, olio evo, basilico (tomato, mozzarella, olive oil, basil)	€ 7,50	Salsiccia	Pomodoro, fiordilatte, salsiccia (Tomato, mozzarella, sausage)	€ 9,00
Cosacca	Pomodoro, olio evo, grana, basilico (tomato, olive oil, cheese, basil)	€ 7,50	Pat Bon	Pomodoro, fiordilatte, patatine fritte (Tomato, mozzarella, french fries)	€ 9,00
Napoli	Pomodoro, fiordilatte, acciughe (tomato, mozzarella, anchovies)	€ 8,50	Diavola	Pomodoro, fiordilatte, salamino piccante (Tomato, mozzarella, spicy salami)	€ 9,00
Pancetta e patate	Fiordilatte, pancetta e patate al forno (mozzarella, bacon, baked potatoes)	€ 10,00	Crudo	Pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo (tomato, mozzarella, ham)	€ 10,00
Porcini	Pomodoro, fiordilatte, funghi porcini (tomato, mozzarella, porcini mushrooms)	€ 10,00	Tonno e cipolla	Pomodoro, fiordilatte, tonno, cipolla (tomato, mozzarella, tuna fish, onions)	€ 10,00
Salame e tartufo	Pomodoro, fiordilatte, salame, crema di tartufo (tomato, mozzarella, salami and truffle cream)	€ 10,00	Speck e Mascarpone	Pomodoro, fiordilatte, speck e mascarpone (tomato, mozzarella, speck smoked ham, mascarpone cheese)	€ 11,00
Provola e Pepe	Pomodoro, provola di Agerola, pepe, basilico (Tomato, provola smoked cheese, pepper, basil)	€ 8,50	Totò	Fiordilatte, salsiccia fresca lucana, friarielli (mozzarella, sausage from Lucania, friarielli vegetables)	€ 11,00
Bufala DOP	Pomodoro, mozzarella bufala DOP, olio evo, basilico (Tomato, buffalo mozzarella, olive oil, basil)	€ 10,00	Caprese	Tutto dopo cottura: fiordilatte, crudo, pomodorini (all after cooking: mozzarella, ham and cherry tomatoes)	€ 11,50
Ciao Ciao	Pomodoro, fiordilatte, wurstel, patatine fritte (Tomato, mozzarella, hot dog, french fries)	€ 10,00	Pisanina	Pomodoro, fiordilatte, acciughe, capperi e grana (tomato, mozzarella, anchovies, capers, parmesan cheese)	€ 10,00
Salsiccia e patate	Fiordilatte, salsiccia fresca e patate al forno (mozzarella, sausage, baked potatoes)	€ 10,00	Porchetta e patate	Fiordilatte, porchetta e patate al forno (mozzarella, porchetta, baked potatoes)	€ 10,00
Pulcinella	Fiordilatte, prosciutto cotto, gorgonzola e grana (mozzarella, baked ham, gorgonzola cheese and parmesan cheese)	€ 11,50	4 Formaggi	Fiordilatte, provola affumicata, gorgonzola e grana (mozzarella, smoked cheese, gorgonzola cheese, parmesan flakes)	€ 11,50
Marinara Sbagliata	Fiordilatte, alici, pomodorini, datterini gialli, origano, limone (mozzarella, anchovies, cherry tomatoes, yellow tomatoes, oregano, lemon)	€ 11,00	Capricciosa	Pomodoro, fiordilatte, cotto, funghi champignon e carciofi (tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms, artichokes)	€ 12,00
Crudaioia	Fiordilatte, pomodorini, crudo, rucola e grana (mozzarella, cherry tomatoes, ham, rocket salad and parmesan flakes)	€ 14,00	Bolognese	Fiordilatte, mortadella, crocchette, pangrattato (mozzarella, mortadella, croquettes, breadcrumbs)	€ 12,00
Gnaus	Pomodoro, fiordilatte, salamino piccante, gorgonzola e grana (tomato, mozzarella, spicy salami, gorgonzola and parmesan cheeses)	€ 11,50	Bresaola	Pomodoro, fiordilatte, bresaola, rucola e scaglie di grana (tomato, mozzarella, beef's bresaola, rocket salad and parmesan flakes)	€ 14,00
Cotto e patate	Fiordilatte, prosciutto cotto e patate al forno (mozzarella, baked ham, baked potatoes)	€ 10,00	Maialona	Pomodoro, fiordilatte, salamino piccante, wurstel, prosciutto cotto e salsiccia (tomato, mozzarella, spicy salami, frankfurters, baked ham, sausage)	€ 12,00
Calzone Classico	Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon (tomato, mozzarella, baked ham and mushrooms)	€ 10,00	Calzone Napoli	Pomodoro, ricotta, pepe e cigoli (tomato, ricotta cheese, pepper, pig's fat cigoli)	€ 11,50
Aggiunte di ingredienti: da 1 a 5 euro			More ingredients: from 1 to 5 euro		
Impasto senza glutine (con laboratorio a parte), ai cereali o integrale: + 2 euro			Gluten-free dough (separate laboratory), cereal or wholemeal dough: +2 euro		
Mozzarella senza lattosio, vegana o di bufala: + 2 euro			Lactose-free, vegan or buffalo mozzarella: + 2 euro		

Pizze Speciali (special pizzas)					
Calabrese	Fiordilatte, nduja, cipolla, olive (mozzarella, spicy nduja, onions, olives)	€ 10,00	Toscana	Pomodoro, fiordilatte, salame, funghi porcini e lardo (tomato, mozzarella, salami, porcini mushrooms, pig's lard)	€ 12,00
Crocco	Fiordilatte, salsiccia fresca lucana, patate al forno e peperoni cruschi (mozzarella, sausage, baked potatoes, cruschii peppers)	€ 12,00	Carbonara	Fiordilatte, uovo sbattuto, pancetta, pepe, grana (mozzarella, beaten egg, bacon, pepper, parmesan flakes)	€ 11,00
Caciottina	Pomodoro, fiordilatte, salsiccia frita, porcini, caciocotta (tomato, mozzarella, fried sausage, porcini mushrooms, caciocotta)	€ 13,00	Studente	Fiordilatte, spianata piccante, crocchette di patate e stracciatella (mozzarella, spicy flattened salami, croquettes, stracciatella)	€ 12,50
Nonna	Pomodoro, fiordilatte, polpette, funghi cardoncelli e grana (tomato, mozzarella, meatballs, cardoncelli mushrooms, parmesan flakes)	€ 13,00	Capri	Fiordilatte, cigoli, tarallo sbriciolato, zeste di limone, fiocchi di ricotta (mozzarella, pig's cigoli, crumbled tarallo, lemon, ricotta cheese)	€ 14,00
Sciscio 10	Pomodoro, fiordilatte, salamino piccante, funghi cardoncelli e pesto del Vulture (tomato, mozzarella, spicy salami, cardoncelli mushrooms, pesto sauce)	€ 12,00	Chef	Pomodoro, mozzarella, salame, porcini, pesto del Vulture e grana (tomato, mozzarella, salami, porcini mushrooms, pesto sauce and parmesan cheese)	€ 14,00
Taralluccio	Fiordilatte, pancetta, tarallo sbriciolato e stracciatella (mozzarella, bacon, crumbled tarallo, stracciatella cheese)	€ 13,00	Saporita	Fiordilatte, fiori di zucca, alici, pancetta, fiocchi di ricotta (mozzarella, courgette flowers, anchovies, bacon, ricotta cheese)	€ 13,00
Bomber	Pomodoro, fiordilatte, salamino piccante, nduja, cipolla caramellata (tomato, mozzarella, spicy salami and spicy nduja, caramelized onion)	€ 13,00	Contadina	Fiordilatte, crema di zucca, salsiccia fresca lucana e porcini (mozzarella, pumpkin cream, sausage, porcini mushrooms)	€ 13,50
Las Vegas	Pomodoro, fiordilatte, salamino piccante, crema di tartufo, porcini, peperoni cruschi (tomato, mozzarella, spicy salami, truffle cream, porcini mushrooms, cruschii peppers)	€ 14,00	Fenice	Fiordilatte, crema zucca, salamino piccante, funghi cardoncelli, nduja, stracciatella (mozzarella, pumpkin cream, spicy salami, cardoncelli mushrooms, spicy nduja, stracciatella cheese)	€ 14,50
Lucana	Pomodoro, fiordilatte, salamino piccante, pangrattato, pesto del Vulture e peperoni cruschi (tomato, mozzarella, spicy salami, breadcrumbs, pesto sauce, cruschii peppers)	€ 13,50	Foodporn	Fiordilatte, crema funghi, pancetta, cipolle caramellate, stracciatella e crocchette (mozzarella, mushroom cream, bacon, caramelized onion, stracciatella cheese and croquettes)	€ 14,50
Pugliese	Fiordilatte, pancetta, pomodori secchi e stracciatella (mozzarella, bacon, dry tomatoes and stracciatella cheese)	€ 13,50	Delicata	Fiordilatte, salmone, stracciatella e zeste di limone (mozzarella, salmon, lemon and stracciatella soft cheese)	€ 14,00
Worldcup	Fiordilatte, mortadella, crema di pistacchio, datterini gialli, stracciatella (mozzarella, mortadella, pistachio cream, yellow tomatoes, stracciatella soft cheese)	€ 14,00	Rionero	Fiordilatte, baccalà pastellato, patate al forno, peperoni cruschi (mozzarella, battered cod, baked potatoes, cruschii peppers)	€ 15,00
Siciliana	Fiordilatte, tonno affumicato, capperi, pistacchio, zeste limone (mozzarella, smoked tuna, capers, pistachio, lemon)	€ 15,00	Sfiziosa	Pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo, stracciatella e crema di tartufo (tomato, mozzarella, ham, stracciatella, truffle cream)	€ 15,00
Vanitosa	Fiordilatte, speck, pomodori secchi, datterini gialli, fiocchi di ricotta (mozzarella, smoked ham, dry tomatoes, yellow tomatoes, ricotta cheese)	€ 14,00	Sapori del Sud	Fiordilatte, pancetta, porcini, pesto del Vulture e stracciatella (mozzarella, bacon, porcini mushroom, pesto sauce, stracciatella soft cheese)	€ 14,50
Poppyfood	Fiordilatte, crema di funghi, black Angus, scaglie di black Angus e stracciatella (mozzarella, mushroom cream, black Angus, truffle flakes and stracciatella soft cheese)	€ 17,00	DPCM	Fiordilatte, bordo di ricotta, salsiccia fresca lucana, cipolle caramellate, crema di pistacchio, stracciatella (mozzarella, stuffed edge with ricotta cheese, sausage, caramelized onions, pistachio cream, stracciatella cheese)	€ 16,00
Pizze Vegane (vegan pizzas)			Pizze Vegetariane (vegetarian pizzas)		
Margherita Vegana	Pomodoro, mozzarella vegana, olio evo, basilico (tomato, vegan mozz., oliveoil, basil)	€ 9,00	Vegetariana 2.0	Fiordilatte, crema di zucca, patate al forno, friarielli e peperoni cruschi (mozzarella, pumpkin cream, baked potatoes, friarielli vegetables, cruschii peppers)	€ 14,00
Boscaiola	Pomodoro, mozzarella vegana, carciofi, funghi champignon e olive (tomato, vegan mozzarella, artichokes, mushrooms, olives)	€ 11,00	Estiva	Fiordilatte, pomodorini, datterini gialli, stracciatella (mozzarella, cherry tomatoes, yellow tomatoes, stracciatella cheese)	€ 13,00
Vegan	Mozzarella vegana, crema di zucca, zucchine e melanzane (vegan mozzarella, pumpkin cream, zuchinis, aubergines)	€ 13,00	Ortolana	Fiordilatte, melanzane e zucchine (mozzarella, aubergines, zuchinis)	€ 10,00
Vegan 2.0	Mozzarella vegana, crema di funghi, friarielli e patate al forno (vegan mozzarella, mushroom cream, friarielli vegetables and baked potatoes)	€ 13,00	Melanzane e gorgonzola	Pomodoro, fiordilatte, melanzane e gorgonzola (tomato, mozzarella, aubergine, gorgonzola cheese)	€ 10,00
			Calzone Vegetariano	Pomodoro, fiordilatte, friarielli e provola affumicata (tomato, mozzarella, friarielli vegetables and provola smoked cheese)	€ 11,00

M E N U

Antipasti			Appetizers		
Crusco	Peperone crusco (crusco pepper)	€ 3,00	Insalata Caprese	Pomodori e mozzarella (caprese salad with sliced tomatoes and mozzarella)	€ 8,00
Cecina	Cecina / farinata / torta di ceci (typical pancake made with chickpeas)	€ 3,00	Insalata Mista	Insalata, rucola, mais, carote, funghi e olive (green salad, rocket salad, corn, carrots, mushrooms and olives)	€ 8,00
Bruschetta semplice	Pane tostato con pomodorini, olio EVO ed origano (toasted bread with tomatoes, olive oil and oregano)	€ 3,00	Insalata Bud Spencer	Insalata, tonno, cipolla e fagioli (salad with tuna, onions and beans)	€ 9,00
Bruschetta crudo	Pane tostato, pomodorini, mozzarella e prosciutto crudo (toasted bread, tomatoes, mozzarella and ham)	€ 4,50	Insalata Deliziosa	Insalata, salmone, avocado, burrata e datterini gialli (salad, salmon, avocado, burrata soft cheese and yellow tomatoes)	€ 15,00
Bresaola Rucola e Grana	Antipasto freddo con bresaola, rucola e scaglie di grana (beef, rocket salad, parmesan flakes, lemon)	€ 12,00	Insalata del Pirata	Insalata, pollo, cipolla caramellata, mix di semi, pomodorini e datterini gialli (salad, chicken, caramelized onion, seed mix, yellow and red tomatoes)	€ 15,00
Carpaccio di Black Angus	Carpaccio di black Angus su letto di rucola (black angus carpaccio, rocket salad, lemon)	€ 14,00	Verdure grigliate	Melanzane e zucchine grigliate (grilled aubergines and zuchinis)	€ 8,00
Carpaccio di tonno	Carpaccio di tonno su letto di rucola (tuna carpaccio, rocket salad, lemon)	€ 14,00	Patate al forno	Patate al forno (baked potatoes)	€ 5,00
Crudo	Vassoio di prosciutto crudo (ham)	€ 8,00	Friarielli	Friarielli (friarielli vegetables)	€ 5,00
Antipasto della Casa	Selezione di affettati e formaggi vari, con cecina, per 2 persone (ham, salami, cheeses and chickpeas cecina. For 2 persons)	€ 20,00			
Fritti			Fried appetizers		
Patatine e wurstel	Patatine fritte (french fries)	€ 4,00	Chele di granchio	Chele di granchio, 5 pezzi (5 crab claws)	€ 5,50
Crocchette	Crocchette di patate, 8 pezzi (8 potatoes croquettes)	€ 5,00	Alici fritte	Alici fritte (fried anchovies)	€ 10,00
Fiori di Zucca	Fiori di zucca, 8 pezzi (8 courgette flowers)	€ 5,50	Fritto Misto	Fritto misto, 10 pezzi: crocchette, fiori, anelli, olive, chele (mixed fries, 10 pieces)	€ 10,00
Anelli di Cipolla	Anelli di cipolla, 6 pezzi (6 onion rings)	€ 5,00	Pasta Fritta	Pasta fritta (fried dough)	€ 5,00
Olive Ascolana	Olive all'Ascolana, 10 pezzi (10 Ascolana Olives: fried olives stuffed with meat)	€ 5,50	Crudo e Pasta fritta	Pasta fritta accompagnata da vassoio di prosciutto crudo (fried dough with ham)	€ 10,00
Focacce			Flatbread		
Focaccia Napoli	Salsiccia, friarielli e provola (sausage, friarielli vegetables, provola smoked cheese)	€ 10,00	Calabrese	Salsiccia, nduja e cipolle caramellate (sausage, spicy nduja, caramelized onions)	€ 9,00
Romagnola	Crudo, pomodorini e mozzarella (ham, cherry tomatoes and mozzarella)	€ 10,00	Vegetariana	Melanzane, friarielli e provola affumicata (aubergines, friarielli vegetables, provola smoked cheese)	€ 9,00
Bomber	Wurstel, patatine e salse (frankfurters with french fries and sauces)	€ 9,00	Cotto e mozzarella	Prosciutto cotto e mozzarella (baked ham and mozzarella)	€ 8,00
Bolognese	Mortadella, stracciatella e pistacchio (mortadella, stracciatella cheese, pistachio)	€ 11,00	Porchetta e Provola	Porchetta, insalata e provola affumicata (pig's porchetta, salad, provola smoked cheese)	€ 9,00
Tartufina	Speck, provola affumicata e crema di tartufo (smoked ham, provola cheese, truffle cream)	€ 10,00			

Primi Piatti			First courses		
Spaghetti al Pomodoro (spaghetti with tomato sauce)	€ 10,00		Lasagna (lasagna Bolognese with ragù and bechamel sauce)	€ 12,00	
Parmigiana (Aubergine Parmigiana)	€ 12,00		Cannelloni con ricotta e spinaci (cannelloni with ricotta cheese and spinach)	€ 12,00	
Tagliatelle al ragù	€ 12,00				
Secondi Piatti			Second courses		
Cotoletta con patatine (milanese cutlet with french fries)	€ 12,00		Tagliata con rucola e grana (sliced beef steak with rocket salad and parmesan flakes, lemon)	€ 20,00	
Hamburger con patatine fritte (burger with french fries)	€ 10,00		Tagliata di Pollo con insalata e patatine (sliced chicken steak with rocket salad and french fries)	€ 12,00	
Hamburger Vegano con patatine fritte (Vegan burger and french fries)	€ 12,00		Frittura mista di gamberi e calamari (fried mix with calamari and shrimps)	€ 18,00	
Frittura mista di paranza (fried fish)	€ 18,00				
Dolci			Desserts		
Tiramisu (tiramisu)	€ 6,00		Profiteroles (profiteroles)	€ 6,00	
Pannacotta al caramello, cioccolato o frutti di bosco (white chocolate outside and cream inside)	€ 5,00		Cheesecake caramello, cioccolato, frutti di bosco o pistacchio (cheesecake with caramel, chocolate, berries or pistachio)	€ 6,00	
Torta gelato alla Meringa (Meringue ice cream cake)	€ 6,00		Tortino / Soufflé al cioccolato (chocolates soufflee)	€ 6,00	
Crema Catalana (cream brulee)	€ 5,00		Babà napoletano (babà from Naples, with rum)	€ 5,00	
Semifreddo Tartufo bianco al caffè (ice cream cake with white chocolate outside and coffee inside)	€ 5,00		Mattonella pinoli al cioccolato, caramello, frutti di bosco o Mattonella al pistacchio (mattonella ice cream with caramel, chocolate, berries or pistachio)	€ 5,00	
Semifreddo Tartufo nero (ice cream cake with cocoa outside and cream inside)	€ 5,00		Sorbetto al limone (lemon sorbet)	€ 4,00	

Senza Glutine			Gluten free		
Per le Pizze senza glutine disponiamo di un laboratorio dedicato. Si raccomanda di chiedere al personale per eventuali richieste o dubbi, Grazie			For the gluten free pizzas we have a separate kitchen. Please ask to the Staff for every request or doubt, thank You		
Fritti senza glutine			Gluten free fried Appetizers		
Patatine fritte (french fries) **	€ 4,00		Mozzarelline panate (fried breaded mozzarellas) **	€ 7,00	
Patatine e wurstel (french fries and frankfurter) **	€ 5,00		Fiori di zucca pastellati (battered courgette flowers) **	€ 7,00	
Pasta fritta (fried dough) **	€ 6,50		Baccalà pastellato (battered cod) **	€ 7,00	
Crudo e Pasta fritta (Ham with fried dough) **	€ 13,00		** : senza lattosio (lactose free)		
Primi Piatti senza glutine			Gluten free first courses		
Lasagne alla bolognese (lasagna bolognese) **	€ 15,00		Penne al ragù (penne pasta with ragout)	€ 13,00	
Dolci senza glutine			Gluten free desserts		
Lemon Tart (granella di biscotto su crema pasticciera, mousse al latte e scorzette di limone) (gluten free custard, milk mousse and lemon)	€ 6,00		Mattonella pinoli al cioccolato, caramello, frutti di bosco o Mattonella al pistacchio (mattonella ice cream with caramel, chocolate, berries or pistachio)	€ 5,00	
Tiramisu senza glutine (gluten free tiramisu)	€ 7,00		Sorbetto al limone (lemon sorbet) **	€ 4,00	
Dolce della Casa (house dessert)	€ 6,00				

Pizze illimitate a scelta del pizzaio			GIRO PIZZA		
LUNEDÌ, MERCOLEDÌ E GIOVEDÌ Giro pizza € 15,00 con bibita piccola inclusa			MONDAY, WEDNESDAY, THURSDAY All-you-can-eat pizza € 15,00 with small drink included		
VENERDÌ, SABATO E DOMENICA Giro pizza € 15,00, bevande a parte			FRIDAY, SATURDAY AND SUNDAY All-you-can-eat pizza € 15,00, drinks not included		
Coperto (service tax)			1,50 euro		

Birre alla spina			Draft beers		
	Stella Artois, bionda piccola (Stella Artois, small blond beer)	vol. 5,0 %			€ 3,00
	Stella Artois, bionda media (Stella Artois, medium blond beer)	vol. 5,0 %			€ 5,00
	Leffe Rouge, rossa media doppio malto (Leffe Rouge, medium red beer)	vol. 6,6 %			€ 6,00
	Goose Island, IPA piccola (Goose Island, small IPA beer)	vol. 5,9 %			€ 4,00
	Goose Island, IPA media (Goose Island, medium IPA beer)	vol. 5,9 %			€ 7,00
	Hoegaarden, weiss piccola (Hoegaarden, small weiss beer)	vol. 5,0 %			€ 3,00
	Hoegaarden, weiss media (Hoegaarden, medium weiss beer)	vol. 5,0 %			€ 5,00
Birre in bottiglia			beers in bottle		
	Beck's original pils, piccola 0,33 cl (Beck's original pils, 0,33 cl beer)	vol. 5,0 %			€ 3,00
	Beck's original pils, grande 0,60 cl (Beck's original pils, 0,60 cl beer)	vol. 5,0 %			€ 5,00
	Corona, 0,33 cl (Corona, 0,33 cl beer)	vol. 4,5 %			€ 5,00
	Tennent's Super, 0,33 cl (Tennent's Super, 0,33 cl beer)	vol. 9,0 %			€ 5,00
	Franziskaner Hell, weiss 0,50 cl (Franziskaner, 0,50 cl weiss beer)	vol. 5,0 %			€ 5,00
	Birra del Borgo - Maledetta 0,33 cl, ambrata (Maledetta, 0,33 cl amber beer)	vol. 6,2 %			€ 7,00
	Birra del Borgo - Reale 0,33 cl, ambrata (Reale, 0,33 cl amber beer)	vol. 6,5 %			€ 7,00
	Peroni Senza Glutine, bionda 0,33 cl (Peroni Gluten free, 0,33 cl blond beer)	vol. 4,7 % *			€ 6,00
	Peroni Stile Capri, bionda 0,33 cl (Peroni Stile Capri, 0,33 cl blond beer)	vol. 4,2 %			€ 4,00
	Piccolo Birrifico Clandestino - Awanagana, bionda 0,33 cl (Awanagana, 0,33 blond beer)	vol. 4,5 % *			€ 7,00
	Piccolo Birrifico Clandestino - Riappala, IPA 0,33 cl (Riappala, 0,33 IPA beer)	vol. 6,5 % *			€ 7,00
	Piccolo Birrifico Clandestino - Santa Giulia, rossa 0,33 cl (Santa Giulia, 0,33 red beer)	vol. 6,0 % *			€ 7,00
	Augustiner, bionda 0,50 cl (Augustiner, 0,50 blond beer)	vol. 5,2 %			€ 8,00
	Augustiner, weiss 0,50 cl (Augustiner, 0,50 weiss beer)	vol. 5,4 %			€ 8,00
	Bud, bionda 0,33 cl (Bud, 0,33 cl, blond beer)	vol. 5 %			€ 4,00
	Pilsner, bionda 0,33 cl (Pilsner, 0,33 cl, blond beer)	vol. 4,4 %			€ 4,00
	Kwak Amber, rossa 0,33 cl (Kwak Amber, 0,33 cl, red beer)	vol. 8,4 %			€ 8,00
	Ichnusa non filtrata 0,50 cl (unfiltered Ichnusa, 0,50 cl unfiltered beer)	vol. 5 %			€ 5,00
*: birre senza glutine					