

ZADAR

Aperitif, Drink & Dinner

Meat & Cheese

Calabria box

(Caciocavallo Silano DOP di San Vincenzo con marmellata di cipolle di Tropea, Bruschetta con nduja di Spilinga, Spianata piccante, Soppresata calabrese piccante, Caciocavallo Silano DOP di Camigliatello, Peperoni ripieni con pecorino e pomodori secchi spezzati)

12,00

Campania Felix

(Mozzarella di bufala DOP, Ricotta di bufala, Caciocavallo irpino, Caciocavallo Silano DOP, Pecorino fresco, Caciocavallo stagionato, Salame di Napoli DOP, Capocollo napoletano, Pancetta, confetture di pere e miele, verdure, Taralli napoletani, Pane Cafone)

15,00

Le Marche

(Culatello di Norcia IGP, Fiocco di prosciutto stagionato, Ciauscuolo IGP, Lonza di maiale IGP, Salame Fegatino, Caciotta al tartufo, Caciotta ai porcini, olive ascolane)

18,00

Tuscania

(Salsiccia di Cinghiale, Finocchiona IGP, Salame Toscano IGP, Salame di Montalcino, Bruschetta con Lardo di Colonnata IGP, Pancetta arrotolata di Montalcino, Pecorino Toscano stagionato DOP con miele e marmellata di zucca, Pecorino Vignaiolo DOP, Pecorino alle Noci)

18,00

Tagliere dei Gran Formaggi DOP/IGP

(Selezione di formaggi italiani DOP/IGP)

15,00

Food Italy

(Bresaola della Valtellina IGP, Prosciutto crudo San Daniele DOP, Speck d'Alto Adige IGP, Mortadella di Modena IGP, Grana Padano stagionato DOP marmellata di pere, Gorgonzola, marmellata di pesche, Pecorino sardo DOP, Pecorino Toscano DOP, Taleggio DOP, Provolone Auricchio, pane ai cereali e baguette)

20,00

Polpetta di Scottona 150 g con ripieno di mortadella, fonduta di Asiago DOP e Grana Padano DOP, granelli di pistacchio

9,00

Polpetta di Scottona 150 g con ripieno di Fior di Latte, crema di purea di patate, fonduta di Asiago DOP e Grana Padano DOP

9,00

Sandwiches & Maxi Toast

Campano **7,00**

(Caciotta fresca o stagionata, zucchine alla scapece, capocollo, tarallo napoletano)

Calabrese **7,00**

(Caciocavallo Silano, capicollo, pomodori secchi)

Marchigiano **8,00**

(Culatello, Caciotta al tartufo, Funghi porcini sott'olio)

Tuscania 8,00
(Salame Finocchiona, Pecorino Toscano,
melanzane e carciofini sott'olio)

Classico 8,00
(Porchetta, Provola, melanzane o friarielli
sott'olio)

Made in Italy 9,00
(Bresaola, Grana Padano, rucola, aceto
balsamico di modena IGP, melanzane grigliate)

Burger

FRIBURGER

Burger di Scottona 150g, Capicollo, Provola di
Agerola, friarielli, patate al forno 9,00

ZUBURGER

Burger di Scottona 150g, zucchine croccanti,
pancetta arrotolata, Provola di Agerola, crema
di zucchine con grana 9,00

POMBURGER

Burger di Scottona 150g, Caciocavallo Silano
DOP, pomodori secchi, nduja di Spilinga,
Cipolle di Tropea caramellate 10,00

TARTBURGER

Burger di Scottona 150g, Caciotta di tartufo,
crema di salame Ciauscolo IGP, funghi
porcini, patate al forno 11,00

FONDBURGER

Burger di Scottona 150g, Mortadella di
Modena, fonduta di Asiago e Grana Padano,
patate al forno **11,00**

MAXBURGER

Doppio Burger di Scottona 150g, Fior di Latte,
melanzane alla parmigiana, prosciutto crudo
San Daniele **14,00**

Salads & Appetizers**Maxi Salad**

(Insalata mista, Tonno pinne gialle, Olive
Sicilia, Pomodori secchi, scaglie di Grana
Padano, Noci) **7,00**

Bufalis

(Rucola, Pomodorini, Bocconcini di
Mozzarella di Bufala) **9,00**

Caprese

(Mozzarella di Bufala DOP, pomodorini) **9,00**

Non friggo !

(Crocchè di patate, Arancini, anelli di cipolle di
Tropea, olive ascolane, patate) **7,00**

Drink

Red Wine

Calice	6,00
Primitivo del Salento IGP Tessuto	10,00
Aglianico IGP Li via Antica	13,00
Chianti Torre delle Grazie	13,00
Sangiovese Superiore Campo Sole	13,00
Rosso Piceno Superiore La Rocca	15,00
Morellino di Scansano DOCG	15,00
Salento Negroamaro Cantalupi	20,00
Primitivo del Salento IGP Cantalupi	20,00
Barolo DOCG Alte Rocche Bianche	40,00

White Wine

calice	6,00
Falanghina di Benevento IGP	10,00
Greco IGP Ante Hirpis	15,00
Greco Tufo DOCG Feudi SanGregorio	25,00
Fiano Avellino DOCG Feudi San Gregorio	30,00

Bottles Beer

Guinness cl 35 **4,00**

Maestra Mahou cl 33 **4,00**

Bock doppio malto dal piacevole gusto maltato e leggermente amaro. È prodotta con due varietà di luppolo impiegati in due momenti del processo di produzione: il luppolo amaro conferisce un'amarezza delicata e leggera, il luppolo aromatico aggiunge note agrumate e floreali. Una birra intensa da accompagnare con primi piatti al ragù, formaggi di media stagionatura, salumi e carni.

Grado alcolico: 7,5%

Provenienza: Spagna

Hoegaarden cl 33 **4,00**

Birra bianca e spumosa come una chiara d'uovo montata, persistente e profumata di scorze d'arancio. All'aroma agrumato corrisponde un gusto fresco e acidulo di frumento belga, con un leggero fondo di miele e lievito; il finale, intensissimo è di succo di limone, con una genuina asprezza che accompagna un retrogusto lieve ma persistente. Dissetante ma complessa allo stesso tempo, è una birra da consumare come e quando si vuole, per placare gli effetti della calura estiva, per una bevuta tra amici, o anche per accompagnare un'insalata di stagione.

Grado alcolico: 5,00% Provenienza: Belgio

Kirin Ichiban cl 33 **4,00**

Con il suo marchio in oro e la sua denominazione "Special Premium Reserve", è una birra dorata, limpida, con grosse bollicine, e una schiuma stretta abbastanza tenace. Il sapore puro, vivificante e intensamente soddisfacente di Kirin Ichiban deriva dal procedimento di fermentazione unico Shibori Ichiban. Ichiban Shibori è un procedimento tramite il quale la birra viene prodotta da una sola prima spremitura dei migliori ingredienti, fornendo un liquido più dolce e più gustoso. Soltanto Kirin Ichiban è realizzata con queste regole per un sapore superiore.

Grado alcolico: 5,00% Provenienza: Giappone

Bjorne cl 33

6,00

Bjorne Beer chiamata da tutti gli amici "la birra dell'orso" non solo per l'orso che si trova enlla etichetta ma anche per il suo elevato tasso alcolico, ideale per sopravvivere alle fredde notti del nordeuropea... Il colore è giallo ed inteso, il sapore è leggermente amaro e ha una leggera aroma di malto e erba ci campo...

Grado alcolico: 8,30% Provenienza:

Danimarca

Collesi Rossa cl 33

7,00

La Ubi Rossa è una birra artigianale non pastorizzata, a rifermentazione in bottiglia tutta naturale, prodotta con malti e luppoli altamente selezionati e miscelati alla purissima acqua proveniente dal Monte Nerone. Color rosso ambrato dalla schiuma leggermente ramata, profuma di caramello e nocciola tostata, spezie scure, malto e note minerali ferrose. Delicatamente dolce e fresca, ha gusto persistente dai ricordi minerali. Buona da sola, si abbina molto bene alle costine di maiale, a formaggi a crosta fiorita e anche a pasticceria secca al cioccolato.

Riconoscimenti:

- Medaglia d'Oro (World Beer Championship 2013 –

Chicago U.S.A.)

- Medaglia di Bronzo (The New York International Beer Competition 2012 –New York U.S.A.)

Grado alcolico: 8,00% Provenienza: Italia

Erdinger Weissbier cl 50

10,00

Colore giallo opaco morbido la Weissbier è una birra veramente facile da bere: un aroma non troppo intenso di frumento e un leggero sapore fruttato, assieme al tipico leggero gusto di banana delle weiss (in alcune anche fin troppo marcato) e dei lieviti conferiscono alla Erdinger quel gusto appena dolce che la rende particolarmente apprezzabile col pesce o coi cibi molto salati. Colore e torbidezza tipiche delle weiss tedesche. Schiuma persistente.

Grado alcolico: 5,30% Provenienza: Germania

Erdinger Dunkel cl 50

10,00

La Erdinger Dunkel è una birra scura corposa e carica di lieviti come la sorella Weissbier tedesca classica, in essa si mescolano assieme ai sentori di lieviti e banana, un intrigante miscela di cioccolato, caramello, caffè e orzo tostato. Secondari sentori di una punta di anice e chiodi di garofano. Colore scuro simile ad una stout all'apparenza ma con riflessi rossastri. Ottenuta con frumento Dunkelweizen è.

Grado alcolico: 5,60% Provenienza: Germania

Grain d'Orge Cuvè 1898 cl 75

15,00

La Grain d'Orge Cuvée 1898 è una bionda di carattere proposta dalla Brasserie Grain d'Orge. I mastri birrai di Grain d'orge hanno ritrovato un'antica ricetta del 1898, anno di creazione del birrifico. Hanno deciso di farvela provare proponendo questa Grain d'Orge Cuvée 1898. Questa birra bionda a 8,5° viene prodotta ad alta fermentazione a partire da 3 varietà di malti rigorosamente selezionati. Due malti d'orzo e il grano tenero fanno parte della composizione. La Grain d'Orge Cuvée 1898 è una birra dal colore ambrato con una schiuma soffice ma persistente. Nel bicchiere libera aromi maltati di caramello, di frutta secca accompagnati da tocchi erbacei che ricordano i luppoli. Anche la bocca porta su sapori dolci e zuccherati di malto. Le note di caramello e di frutta secca sono seguite da tocchi di frutta e di alcol. Leggere note erbacee ricordano la presenza del luppolo, confermata dalla leggera amarezza che si sviluppa in bocca.

Grado alcolico: 8,50% Provenienza: Francia

Crus cl 75

15,00

La sacra birra, Crus, evoca esperienze mistiche, imprese cavalleresche, con il suo colore oro antico colma la nostra coppa fino ad arrivare all'orlo. Una schiuma sottile, leggera e persistente è pronta a bagnarci le labbra, quasi fosse il leggendario Sacro Graal: l'immortalità è racchiusa in una semplice coppa. Al naso ci riportano alla realtà note di lieviti, agrumi, spezie e banana; il gusto risulta ricco e pieno, quasi fin troppo dolce. Ritorna prepotente il sapore della banana a cui seguono: pane e miele, mandorla, frutta secca con un accenno di canditi. La consistenza più che notevole la porta ad essere quasi stucchevole, quindi non facile da bere. Per la complessità di aromi la vediamo ben abbinata a dolci di pasta frolla, magari guarniti con frutta fresca.

Grado alcolico: 7,00% Provenienza: Italia

Champagne

Moët & Chandon Imperial Limited	120,00
Veuve Cliquot cl 75	100,00
Henry de Verlainè cl 75	60,00
Pellettier cl 75	45,00

Brut & Proseccchi

Flute Prosecco	7,00
Berlucchi Cuvèè Imperial cl75	40,00
Cote Rosè Bertrand cl 75	30,00
Romet B. Blancs Brut cl75	30,00
Francois Montand Brut cl 75	30,00
Francois Montand Brut cl 25	12,00
Valdobbiadene Superiore Nera cl 75	30,00
Prosecco DOCG Villa Sandi cl 75	25,00
Prosecco Ribolla Gialla Fantin cl 75	25,00

Soft Drink

Acqua cl 50	1,50
Acqua cl 100	2,50
Coca Cola	2,50
Coca cola zero	2,50
Fanta Orange	2,50
Tonica Tassoni con cedro	3,00
Ginger Beer Abbondio	3,00
Tonica Schweppes	3,00
Red Bull	3,00
Lemon Schweppes	3,00
Sanbitter Rosso/Dry	3,00
Crodino	3,00
Soda Schweppes	3,00

Aperitif Drink

Campari Soda	3,00
Bitter Martini	3,00
<i>Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda)</i>	6,00
Campari Spritz (Campari, Prosecco, Soda)	6,00
<i>Martini Rosso/bianco</i>	6,00
<i>Martini Extra dry</i>	6,00
<i>Mimosa (Prosecco, Succo di arancia)</i>	6,00
<i>Negroni (Gin, Vermouth rosso, bitter)</i>	6,00
<i>Negroni sbagliato (Prosecco, Vermouth rosso, Bitter)</i>	6,00
<i>Negrosky (Vodka, Vermouth rosso, Bitter)</i>	6,00
<i>Americano (Vermouth rosso, Bitter, Soda)</i>	6,00
<i>Vermouth Rubino</i>	6,00
<i>Yzaquirre Red Vermouth</i>	7,00

Bitter

Amaro Ramazzotti	5,00
Amaro Jagermeister	5,00
Amaro Elixir Falernum	5,00
Vecchio Amaro del Capo	5,00
Guappa Liquore di Bufala Petrone	5,00
Mirto della Sardegna Bresca	5,00
Grappa Nonino 41'	5,00
Grappa Nonino 41 Barrique	5,00
Grappa Riserva Sibona botti di whisky	6,00

Gin

Gordon's	6,00
Hendrick's	8,00
Floraison	9,00

Whisky & Cognac

Armagnac Calvados Coquerel	5,00
Cognac Courvoisier	6,00
Whisky Ballentine	6,00
Whisky Jack Danil'es	6,00
Whisky Drambuie	7,00
Whisky Bulleit Bourbon	7,00
Whisky Chivas 12 yo	7,00

Rum

Cachaca	5,00
Cocorum	5,00
Brugal	5,00
Legendario	6,00
Saint James	6,00
Kraken Black	6,00
Maltecoron 10 yo Riserva Especial	7,00
Rum Diplomatico Mantuano	8,00
Matusalem 23 yo	10,00
Zacapa 23 yo	13,00

Vodka

Wyborova	5,00
Smirnoff	5,00
Russian	5,00
Skyy	5,00
Absolut	5,00
Ciroc	8,00

Tequila

Conquist	6,00
Agavita Gold/Silver	6,00
Cuervo Gold/Silver	6,00
Espolon Blanco	8,00

I prezzi sono iva inclusa. Non comprendono coperto che ammonta a EURO 2 a persona. Potrebbero essere applicati costi per servizio.