



# La Nostra

## Mescita

### Vino in calice

<b>Prosecco - Extra dry - Amadio</b> Prosecco superiore D.O.C.G.	€ 3.00
<b>R Extra Brut - Cantina Rottaliana Mezzolombardo</b> Metodo classico - Trento D.O.C	€ 5.00
<b>Chardonnay - Monte S.Giorgio</b> Colli berici D.O.C	€ 2.50
<b>Kerner - Valle isarco</b> Sudtirol - Alto Adige D.O.C.	€ 4.00
<b>Sauvignon - Chateau Lary Lacombe</b> Bordeaux	€ 4.00
<b>Malvasia - Tiare</b> Collio D.O.C.G	€ 4.00
<b>Lugana - Monte del Fra'</b> Lugana D.O.C	€ 4.50
<b>Carmenere - Tenuta monte S.Giorgio</b> Colli berici D.O.C	€ 2.50
<b>Cabernet Franc - Dalle Ore</b> Cabernet I.G.T	€ 4.50
<b>Merlot 2016 - Ongarescae</b> Merlot venet I.G.T	€ 5.50
<b>Cannonau - Olianias</b> Cannonau di Sardegna D.O.C	€ 4.00
<b>Marmoram - Maso Poli</b> Trentino sorini rosso D.O.C	€ 5.00
<b>"Mezcan" Pinot Nero - J Hofstatter</b> Sudtirol - Alto Adige D.O.C.	€ 5.00
<b>Château Peyruchet - Bordeaux Blanc Cuvee Jean Baptiste</b> Bordeaux Blanc AOC	€ 4.00



# BIRRONE



## SS46 Bavarian helles

0.50 l € 6.00  
2l € 20.00

Fermentazione: Bassa  
Contenuto di alcol: 4,8 % Vol.

È la classica Hell in stile bavarese. Il gusto pieno del malto e la bassa luppolatura ne fanno una birra quotidiana, adatta a tutti e per tutte le occasioni. È la birra della socievolezza, dei momenti sereni, degli attimi lieti che accompagnano dolcemente il nostro viaggio quotidiano. Bevuta in gruppo non basta mai.



## Punto G Bock

0.50 l € 6.00  
2l € 20.00

Fermentazione: Bassa  
Contenuto di alcol: 6,0 % Vol.

Birra ambrata, decisamente maltosa. Il malto dolce e caratteristico e il retrogusto di luppolo ne fanno una birra particolarmente beverina, morbida al palato e poco gassata. E' la preferita dalle donne, non a caso il mastro birraio l'ha dedicata a loro. Indicata per serate di serena sensualità, si abbina ai dessert, ma anche a pizze importanti e formaggi morbidi.



## Brusca Pils

0.50 l € 6.00  
2l € 20.00

Fermentazione: Bassa  
Contenuto di alcol: 6,0 % Vol.

Bruscardolo, nelle nostre zone, è il nome del luppolo selvatico. Brusca è ricca di bruscardolo, quindi molto luppolata, ma "brusca" è anche l'identificativo del suo carattere: la forte personalità, l'amaro deciso ma bilanciato da un malto morbido che ne smussa gli spigoli. L'aroma erbaceo invade il palato per lasciare gradualmente il posto a un fine e persistente amaro.



## My Gf Maranella Gluten free corn ale

0.50 l € 6.00

Fermentazione: Alta  
Contenuto di alcol: 5,4 % Vol.

### GF COME GLUTEN FREE

Il Glutine è una proteina. Particolari tecniche in sala cottura e l'impiego di uno specifico enzima permettono di farlo agglomerare alle altre particelle sue simili e farlo decantare durante la lagerizzazione. Otteniamo così una deglutinizzazione naturale del malto d'orzo che, unitamente al 20% di Mais Marano che risulta già senza glutine per natura, fa risultare la nostra MY GF MARANELLA gluten free. L'analisi la certifica sotto i 10 PPM che è il limite minimo misurabile. E comunque molto al di sotto della soglia di tollerabilità.

In ogni etichetta ( bottiglia, fusto, spina) c'è un QR-CODE che illustra immediatamente il certificato di analisi relativo al lotto in oggetto emesso dal nostro laboratorio accreditato.

La nostra tanto amata Maranella, con suo 20% di Maranello, che tante soddisfazioni ci ha dato in questi anni per il suo legame al territorio e per l'eleganza dell'ingrediente caratterizzante che le dona un sapore inconfondibile, diventa GLUTEN FREE.



# Le Birre

## alla Spina



### Engel Gold

Spezie: 12,8 %

Contenuto di alcol: 5,4 % Vol.

La nostra Engel Gold, dal brillante colore dorato, conquista grazie all'intenso e corposo sapore di malto e al piacevole retrogusto amaro, completati da una leggera nota dolce.

Sapore: corposa e floreale, briosa, con nota dolce rilasciata dal malto

Abbinamenti: grigliate, arrosti, pollame, formaggio pecorino, passati di verdura, pasta con sughi bianchi, pesce alla griglia, formaggi giovani a pasta semidura.

0.20 cl € 3.50

0.40 cl € 6.00



### Engel Bock Dunkel

Spezie: 16,9 %

Contenuto di alcol: 7,2 % Vol.

Una birra a forte gradazione, dal sapore pieno e possente. Una vera festa per le papille gustative! Il forte impatto sul palato è mitigato dall'eleganza di questa specialità, dotata di un sofisticato retrogusto aromatico dalle note caramellate.

Sapore: lieve nota di ciliegia, note maltate, fruttate e torrefatte

Abbinamenti: prodotti affumicati, piatti rustici, arrosti e brasati di manzo, agnello, selvaggina, formaggi saporiti a pasta dura o morbida, torte.

0.20 cl € 3.50

0.40 cl € 6.00

# Le Birre

## in Bottiglia



### Engel Bock Dunkel

Spezie: 16,9 %

Contenuto di alcol: 7,2 % Vol.

Una birra a forte gradazione, dal sapore pieno e possente. Una vera festa per le papille gustative! Il forte impatto sul palato è mitigato dall'eleganza di questa specialità, dotata di un sofisticato retrogusto aromatico dalle note caramellate.

Sapore: lieve nota di ciliegia, note maltate, fruttate e torrefatte

Abbinamenti: prodotti affumicati, piatti rustici, arrosti e brasati di manzo, agnello, selvaggina, formaggi saporiti a pasta dura o morbida, torte.

0.50 cl € 5.00



### Engel Hell

Spezie: 11,6 %

Contenuto di alcol: 4,8 % Vol.

La Engel Hell si distingue per le sue leggere e fresche note di luppolo e il suo corpo perfettamente equilibrato, che lascia in bocca un gusto leggero e armonioso. Un'esperienza di gusto seducente. Una classica birra, fresca e dissetante.

Sapore: equilibrata, morbida, discreta, rotonda, con leggerissime note di malto e luppolo

Abbinamenti: arrosti, formaggi delicati, leggere insalate estive, pollo arrosto o tacchino arrosto, formaggi delicati e a pasta semidura, dessert di frutta.

0.50 cl € 5.00



### Engel Aloisius

Spezie: 13,0 %

Contenuto di alcol: 5,9 % Vol.

Una classica Märzen nella migliore tradizione bavarese, dal gusto morbido e delicato. Deliziosa per il suo sapore pieno e ricco, dal retrogusto gradevolmente amarognolo. Di colore ambrato, viene prodotta con i migliori malti della Hohenlohe. Una Engel veramente celestiale.

Sapore: caramellata con note maltate, leggermente fruttata, delicata, dal sapore pieno

Abbinamenti: bistecche, arrosti saporiti, formaggi a pasta morbida, calamari fritti, zuppa di gulasch, gyros, formaggi speziati a pasta morbida

0.50 cl € 5.00



### Engel Hefeweizen Hell

Spezie: 12,7 %

Contenuto di alcol: 5,2 % Vol.

La nostra Engel Hefeweizen Hell è una specialità ad alta fermentazione piacevolmente frizzante, dall'inconfondibile aroma fresco. Prodotta con frumento dorato, è gradevole al palato e ha un gusto rotondo e armonioso.

Sapore: intensa, fresca, con note fruttate, eccellente effervescenza, tenero mix di profumi di garofano e banane

Abbinamenti: salmone, formaggi di montagna, arrosti di maiale e di vitello, cotolette alla milanese, passati di verdura, piatti a base di uova, insalate saporite, formaggi di montagna delicati, dessert a base di frutta

0.50 cl € 5.00



### Naturradler

Spezie: 11,0 %

Contenuto di alcol: 2,5 % Vol.

La perfetta miscela di succo di limone, arancia e birra Engel non filtrata. Una bevanda rinfrescante versatile e naturale, dal gusto fruttato e con una gradevole punta di amaro.

0.50 cl € 5.00