

# SERVIZIO CATERING PER EVENTI

info +39 380 1406388

CAFÈ  
**VINCI**  
Gelateria • Pasticceria • Tavola Calda

CAFÈ  
**VINCI**



*Menù*

## COLAZIONE

Cornetto Crema	1,00
Cornetto Chocobuono	1,20
Cornetto Ricotta	1,00
Cornetto Marmellata	1,00
Cornetto Nutella	1,00
Cornetto Pistacchio	1,20
Cornetto Nocciola	1,20
Cornetto Cioccolato Bianco	1,20
Cornetto Frutti di Bosco	1,20
Cornetto Crema Limone	1,00
Cornetto Crema Arancia	1,00
Cornetto vuoto	0,70
Cornetto piccolo (vari gusti)	0,60
Cartoccio Crema / Ricotta	1,20
Cartoccio piccolo	0,60
Occhio di Bue	1,20
Panzerotto	1,20
Bombolone	1,20
Treccia	1,20
Sfogliata	1,20

## CAFFETTERIA

Caffè	0,90
Decaffeinato	1,00
Caffè d'Orzo	1,20
Caffè al Ginseng	1,20
Caffè macchiato	1,00
Marocchino	1,20
Caffè freddo	1,20
Caffè freddo con Panna	1,50
Caffè Shekerato	2,50
Caffè Corretto	1,20
Caffè con Panna	1,20
Caffè Americano	1,50
Cappuccino	1,30
Latte Macchiato	1,30
Latte Bianco	1,20



## BEVANDE

Acqua grande (frizzante / naturale)	2,00
Acqua piccola (frizzante / naturale)	1,00
Acqua tonica	2,00
Cedrata	2,00
Chinotto	2,00
Estathe (limone/pesca)	2,00
Estathe con granita	3,00
Lemon Soda	2,00
Fanta	2,00
Coca Cola (Light/Zero)	2,00
Bibite in vetro (Coca cola, Fanta, Sprite, Lemon, ecc.)	2,50
Red Bull	2,50
Gassosa	1,00
Gassosa con sciroppo (fragola, menta, papaja, ecc.)	1,50
Ginger Beer	3,50
Thè artigianale	1,00
Thè artigianale con granita	2,00
Granulosa (limone, fragola, menta, cola, ecc.)	2,00
Cremino caffè	2,00
Cremino caffè con panna	2,50

## BEVANDE CALDE

Thè caldo (vari gusti)	2,50
Cioccolata calda (al latte, al pistacchio, al cocco, bianca, fondente bianca, bianca e nocciola, ecc.)	3,00
Cioccolata calda con panna	3,50
Camomilla	2,50

## BEVANDE ALLA FRUTTA

Succhi di frutta (ace, ananas, pesca, arancia, pera, arancia rossa, pompelmo, mela, kiwi)	2,00
Centrifugati di frutta fresca	4,50
Centrifuga di Arance	3,00

## FRAPPÉ

Frappè vari gusti	3,00
-------------------	------

## CRÊPES

Crêpe Panna e Nutella	2,50
Crêpe Pistacchio e Panna	3,00
Crêpe Gelato	3,50
Crêpe Gelato e Frutta	4,00
Coppa Fragole	3,50
Coppa Fragole e Panna	4,00
Coppa Fragole e Cioccolato	4,00
Piatto Frutta di stagione	5,00

## GELATERIA

Cono	2,00
Cono granellato	2,50
Brioche	3,00
Cialda	3,00
Coppetta cialda	2,00
Coppa 80	1,50
Coppa 130	2,00
Coppa 160	2,50
Coppa 200	3,00
Coppa vetro gelato	3,50
Coppa vetro granite	3,00

\*aggiunta panna 0,50

## I NOSTRI GUSTI

Americano - Croccante all' Amarena - Frutti di Bosco

Duplo - Fior di Panna - Fragola - Ananas

Cioccolato - Nocciotella - 7 Veli - Pistacchio

Pistacchiosa - Biscuit

Zuppa Inglese - Crema di Sicilia - Sapori di Sicilia

Zebra - Tiramisù - Bomba - Caffè

7 Veli al Pistacchio - Bacio - Cassata - Fragolosa

Nero di Bronte - Panna Crok - Peccati di Gola

Nocciotella - Agrumi di Sicilia - Nocciolosa

Tartufo Bianco - Tartufo al Cioccolato - Tartufo al Caffè

## GRANITE

Limone - Gelsi - Pistacchio - Mandorla -

Cioccolato - Fragola - Albicocca - Caffè - Kiwi

## SEMIFREDDI

Fetta Parfait di Mandorla	3,00
Fetta Parfait al Pistacchio	3,50
Fetta di Sorbetto	3,00
Monoporzioni vari gusti	2,50

## PASTICCERIA FRESCA

Cannolo	1,50
Cannolicchio	0,60
Bignè Crema o Ricotta	0,60
Sfinge Crema o Ricotta	1,50
Raviola	1,20

## PASTICCERIA SECCA

Savoia al Cioccolato	1,60
Savoia al Pistacchio	0,80
Medaglione	1,00
Frolla al Cioccolato	0,60
Frolla al Pistacchio	0,80
Frolla alla Nocciola	0,80
Paste di Mandorla	0,60

# COCKTAIL ALCOLICI

Americano (vermouth rosso, bitter campari, acqua soda o seltz, fetta d'arancia o limone)	3,50	God Father (amaretto, scotch whisky)	3,50
Bacardi (rum bacardi, succo di limone, sciroppo di granatina)	3,50	God Mother (amaretto, vodka)	3,50
Banana Daiquiri (rum bianco, succo di banana, succo di limone)	3,50	Irish Coffee (Irish Whiskey, caffè caldo, latte fresco, zucchero di canna)	3,50
Bellini (spumante brut, succo di pesca)	3,50	Jamaica Mule (rum, succo lime, ginger beer)	3,50
Black Russian (vodka, liquore di caffè)	3,50	Jamaica Punch (rum, succo lime, sciroppo di zucchero, ghiaccio tritato)	3,50
Bronx (gin, vermouth dry, vermouth rosso, succo d'arancia)	3,50	Limoncello e Menta (limoncello, vodka menta, lemon soda, foglie di menta)	3,50
Caipirinha (cachaga, lime, zucchero di canna)	3,50	Margarita (tequila, triple sec, succo di limone o lime)	3,50
Caipiroska (vodka, sciroppo di fragola, limone, zucchero di canna)	3,50	Martini dry (gin, vermouth dry)	3,50
Daiquiri (rum bianco, succo di limone, sciroppo di zucchero o zucchero di canna)	3,50	Martini Perfect (gin, vermouth rosso, vermouth dry)	3,50
French Connection (amaretto, cognac)	3,50	Martini Sweet: (gin, vermouth rosso)	3,50
Gibson (gin, vermouth dry)	3,50	Matranca (vodka fragola, vodka pesca, vodka secca, succo ace, sciroppo di fragola)	3,50
Gin Fizz (gin, acqua soda, succo di limone, sciroppo di canna)	3,50	Mimosa (prosecco, succo d'arancia)	3,50
Gin and It (gin, vermouth rosso)	3,50	Mojto (limone, zucchero di canna, menta, rum, acqua tonica)	3,50

Moscow Mule (vodka, succo lime, cetriolo, ginger beer)	4,00
Negroni (gin, vermouth rosso, bitter campari)	3,50
Negroni White (biancosarti, martini bianco, gin)	3,50
Pina Colada (succo d'ananas, rum bianco, sciroppo di cocco)	3,50
Sbagliato (bitter campari, martini rosso, prosecco)	3,50
Screwdriver (vodka, succo d'arancia)	3,50
Sex on the Beach (vodka secca, vodka pesca, succo d'arancia, sciroppo di fragola)	3,50
Side Car (cognac, cointreau, succo di limone)	3,50
Tequila Sunrise (tequila, succo d'arancia, sciroppo di granatina)	3,50
Tris Vodka (vodka fragola, vodka pesca, vodka secca)	3,50
Vodka Martini (vodka, vermouth dry)	3,50
Vodka Red-bull (gusti: fragola, pesca, menta, ice, secca, arancia)	3,50
White Lady (gin, succo di limone, cointreau)	3,50
Rum e Cola	3,50
Vodka Tonic	3,50

## COCKTAIL ANALCOLICI

Frozen Mela e Kiwi (succo mela e kiwi, succo pomplemo)	3,50
Fruit Mint (menta, limone, pomplemo)	3,50
Midsummer (acqua, zucchero, succo d'arancia, succo d'ananas, ginger)	3,50
San Francisco (succo d'arancia, succo d'anans, succo pomplemo, granita)	3,50
Siciliano (succo ace, succo d'arancia, granita)	3,50
Tropicale (latte fresco, sciroppo menta, foglie menta)	3,50
Orange San Bitter (san bitter bianco, succo d'arancia, sciroppo granatina)	3,50
Florida (succo pompelmo, succo limone, succo d'arancia, sciroppo granatina)	3,50
Shirley Temple (ginger ale, sciroppo di granatina)	3,50



## APERITIVI ANALCOLICI

Crodino	2,50
Crodino Twist (agrumi/frutti rossi)	3,00
Cocktail San Pellegrino	2,50
San Bitter (rosso/bianco)	2,50

## APERITIVI ALCOLICI

Campari Soda	2,50
Bitter Campari	2,50
Martini (bianco/rosso/rosato/)	2,50
Aperol Soda	2,50
White Spritz	4,00
Aperol Spritz	3,50
Orange Spritz	4,00
Strawberry Spritz	4,50
Bianco Sarti	2,50
Ricard	2,50
Campari Soda Corretto	3,00
Crodino Corretto	3,00

## BIRRE

Heineken	2,00
Beck's	2,00
Corona	3,00
Ceres	3,00
Nastro Azzurro	2,00
Tennent's Super	3,00
Guinness	3,50
Ala Spina cl20	2,00
Ala Spina cl50	3,50

## GRAPPE

Grappa 903	3,00
Frattina	3,00
Vera grappa	3,50
18 lune	3,50
Trentina	3,50
Isabel	4,00
Of	4,00

## WHISKY

Chivas Regal	4,00
Glen Grant	3,00
Gentlemen Jack	5,00
Jack Daniel's	4,00
Jack Daniel's Honey	5,00
Jack Daniel's Single Barrel	5,00
J&B	3,00
William Lawson's	3,00
Four Roses	3,50

## RUM

Bacardi	3,00
Brugal Anejo	3,50
Havana Anejo Blanco	3,00
Havana 3	3,50
Havana 7	3,50
Malibù	3,00
Pampero Bianco	3,00
Pampero Especial	3,00
Pampero Anniversario	4,00
Pampero Oro	3,50
Zacapa	7,00
Cubaney	12,00

## AMARI

Amaro del Capo	3,00
Amaro Averna	3,00
Amaro Montenegro	3,00
Amaro Jegermeister	3,00
Amaro Unicum	3,00
Amaro Segesta	3,00
Amaro Petrus	3,00
Fernet-branca	3,00
Branca-menta	3,00
Cynar	3,00



## PIADINE

Crudo (crudo, mozzarella, lattuga, pomodoro)	3,50
Cotto (cotto, mozzarella, salsa di pomodoro)	3,50
Vegetariana (lattuga, melanzane, mais, pomodoro)	3,50
Tedesca (patatine, wurstel, mozzarella, ketchup, maionese)	3,50
Romagnola (crudo, svizzero, rucola, salsa boscaiola)	3,50
Diavola (salame piccante, svizzero, funghi piccanti, salsa harissa)	3,50
Hamburger (lattuga, pomodoro, hamburger, cheddar, salsa barbecue)	3,50
Chicken (lattuga, pomodoro, petto di pollo, sottiletta, maionese)	3,50

## SALSE

Ketchup - Maionese - Salsa Rosa - Salsa Barbecue  
Boscaiola - Mexicana - Chili - Yogurt

CAFÈ  
**VINCI**



CAFÈ  
**VINCI**  
Gelateria • Pasticceria • Tavola Calda

*Tavola calda  
Panini  
Piadine*

## FRITTURE

Patatine fritte classiche	2,50
Crocchette	2,50
Panelle	2,50
Nuggets	3,50
Mozzarelline	3,00
Olive ascolane	3,00
Mini Arancini	3,50
Patatine fritte a sfoglia	3,50
Patatine fritte alla paprika	3,50

## ANTIPASTI

Bruschette (pomodoro, salsa tonnata)	3,00
All' Italiana	7,00
Rustico	7,00
Crudo e Mozzarella	7,00
Caprese	5,00

## TAVOLA CALDA

Pizza Margherita	1,30
Pizza Condita	1,50
Arancino	1,50
Impanata	1,60
Schiacciata	2,50
Sandwich	1,50
Panino	1,80
Calzone	1,50

## PANINI

Wurstel e Patatine (wurstel, patatine, salse)	2,00
Hamburger (hamburger, patatine, salse)	3,00
Cheeseburger (hamburger, formaggio, lattuga, pomodoro)	3,50
Vinci's Bread (2 hamburger, bacon, lattuga, formaggio, pomodoro, salse)	4,00
Chicken (pollo, pomodoro, lattuga, maionese)	3,50
Sfizioso (nuggets di pollo, lattuga, salsa chili)	3,50
Cartoccio (cotto, mozzarella, salsa rosa)	3,50
Rustico (crudo, svizzero, funghi piccanti)	3,50
Primavera (cotto, mozzarella, lattuga, pomodoro)	3,50
Piccante (salame piccante, svizzero, funghi piccanti)	3,50
Romagnolo (svizzero, funghi, rucola, crudo, salsa boscaiola)	3,50
Involantino (porchetta, provola, salsa harissa)	3,50
Tonno (tonno, lattuga, pomodoro)	3,50
Americano (uovo, bacon croccante, cheddar, salsa barbecue)	3,50
Kebab (kebab, lattuga, pomodoro, salsa yogurt)	3,50

\*Panini al carbone vegetale +1,00

\*Panini alla curcuma +1,00

\*Panini al pomodoro +1,00

## PROSECCHI / CHAMPAGNE / VINI LIQUOROSI

Müller Thurgau	15,00 calice 3,50
Santero 958	15,00 calice 3,50
Altemasi	18,00 calice 4,00
Ferrari	23,00
Milazzo Metodo Classico	20,00
Milazzo Metodo Classico Rosè D.Zero	25,00
Milazzo Terre della Baronia Spumante	27,50
Milazzo Nature	30,00
Spumante Bagliesi Perla	18,00
Champagne Mumm	38,00
Moët & Chandon	47,50
Passito di Pantelleria	15,00 calice 3,00
Moscato	15,00 calice 3,00

CAFÈ  
**VINCI**



CAFÈ  
**VINCI**

Gelateria • Pasticceria • Tavola Calda

*Carta dei Vini*

## VINI BIANCHI

AZIENDA AGRIGOLA G. MILAZZO

	Bott.	Calice
Bianco di Nera	20,00	5,00
Terre della Baronìa	20,00	5,00
Castello Svevo	15,00	4,00
Maria Costanza	22,00	6,00

BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO

	Bott.	Calice
Adenzia Bianco	20,00	5,00
C'D'C' Bianco	15,00	4,00

CVA CANICATTÌ

	Bott.	Calice
Satàrì	15,00	4,00
CVA Aquilae Cataratto	13,00	3,50
CVA Aquilae Chardonnay	13,00	3,50
Cva Aquilae Grillo	13,00	3,50
Cva Aquilae Grillo biologico	15,00	4,00

BAGLIESI - AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA

	Bott.	Calice
Sofi (frizzante)	15,00	4,00
Scialusu Bianco	15,00	4,00
Grillo	15,00	4,00
Catarratto	15,00	4,00

## VINI ROSSI

AZIENDA AGRIGOLA G. MILAZZO

	Bott.	Calice
Terre della Baronìa	22,50	5,00
Castello Svevo	15,00	4,00
Maria Costanza	28,00	

BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO

	Bott.	Calice
Adenzia Rosso	20,00	5,00
C'D'C' Rosso	15,00	4,00

CVA CANICATTÌ

	Bott.	Calice
CVA Centuno	15,00	4,00
CVA Aquilae Syrah	13,00	3,50
CVA Aquilae Nero d'Avola	13,00	3,50
CVA Aquilae Merlot	13,00	3,50

BAGLIESI - AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA

	Bott.	Calice
Scialusu Rosso	15,00	4,00
Syrah	15,00	4,00
Kammut Nero d'Avola	15,00	4,00

CARTA  
DELLE  
BIRRE



**PERONI**

CARTA DELLE BIRRE  
BIRRA PERONI



Campobello di Licata

**O BEVI O GUIDI**  
[www.alcolparliamone.it](http://www.alcolparliamone.it)

# CARTA DELLE BIRRE

## NASTRO AZZURRO.

Conserva i tratti caratteristici di un prodotto "made in Italy", che si ritrovano nel suo aroma equilibrato e nella qualità dei suoi ingredienti. Un gusto secco e rinfrescante, mai troppo dolce al palato, grazie alla presenza del Mais Nostrano e al suo processo ad alto grado di attenuazione, è leggera e fragrante.



**Gradazione alcolica:** 5,1% vol.  
**Tipo Birra:** Premium Lager  
**Colore:** Giallo Paglierino  
**Gusto:** Rinfrescante e rigenerante grazie alla presenza del mais Nostrano e con una delicata nota amara data da luppoli finemente aromatici  
**Fermentazione:** Bassa  
**Temperatura di servizio:** 4-6°  
**Provenienza:** Italia  
**Abbinamento cibi:** Pizza, antipasti e frittiture, pesce in grigliate, formaggi freschi

**33cl € 2.00**

## NASTRO AZZURRO PRIME BREW



È una birra di nuova generazione, nata da un'intuizione di un giovane talento mastro birraio: interrompere il processo produttivo nel momento in cui la birra raggiunge il suo gusto più intenso. Nastro Azzurro Prime Brew è il primo assaggio del mastro birraio, il privilegio di assaporare la birra di qualità superiore appena uscita dalla cantina. Una Lager Speciale, non filtrata prodotta al grado primitivo di fermentazione.

**Gradazione alcolica:** 5,8% vol.  
**Tipo Birra:** Premium lager non filtrata  
**Colore:** Giallo paglierino torbido  
**Gusto:** Secco e intensamente luppolato  
**Fermentazione:** Bassa  
**Temperatura di servizio:** 6°C  
**Provenienza:** Italia  
**Abbinamento cibi:** Salumi, formaggi freschi, selvaggina, pesce

**33cl € 2,50**



Bevibile e di facile approccio grazie al corpo leggero, dotato di particolare complessità aromatica con note di malto e caramello. Tale risultato è ottenuto mediante l'uso di un processo di produzione che conserva ancora la pratica delle tre miscele di mosto, metodo tradizionale e che richiede tante risorse, ormai quasi in disuso. L'esclusivo processo di fermentazione a bassa temperatura le conferisce un gusto morbido ed unico.



**Gradazione alcolica:** 5,2% vol.  
**Tipo Birra:** Vienna Style  
**Colore:** Rosso Rubino  
**Gusto:** Corposo e allo stesso tempo facile da bere, dal caldo aroma di malto e caramello  
**Fermentazione:** Bassa  
**Temperatura di servizio:** 6-8°  
**Provenienza:** Italia  
**Abbinamento cibi:** Salumi, formaggi, pizza

**50cl € 4,00**



Il suo caratteristico aroma speziato viene conferito dal lungo processo di ammostamento a bassa temperatura e dall'utilizzo di malti speciali, caramellati. È una birra intensa, con aroma di cereali e spezie e un delicato retrogusto fruttato che la rendono equilibrata e non invadente. La ricetta prevede l'impiego di Malto 100% Italiano e l'assenza di cereali non maltati.



**Gradazione alcolica:** 6,6% vol.  
**Tipo Birra:** Bock  
**Colore:** Oro intenso  
**Gusto:** Intenso ed equilibrato con aroma di cereali e malto tostato, leggermente speziato  
**Fermentazione:** Bassa  
**Temperatura di servizio:** 6-8°  
**Provenienza:** Italia  
**Abbinamento cibi:** Carne rossa, selvaggina, pasta condita con sughi saporiti

**50cl € 4,00**



Birra ad alta gradazione dal colore ricco e brillante, caratterizzata da un caldo aroma di malto e caramello, e da un gusto inizialmente dolce ma subito bilanciato da una intensa nota amara che predispone il palato al sorso successivo.



**Gradazione alcolica:** 8,0% vol.  
**Tipo Birra:** Lager Strong  
**Colore:** Giallo Oro  
**Gusto:** Dolce all'inizio, ma subito bilanciato da un'intensa nota amara che predispone il palato al sorso successivo  
**Fermentazione:** Bassa  
**Temperatura di servizio:** 4-6°  
**Provenienza:** Italia  
**Abbinamento cibi:** Carni rosse e alla griglia, Arrosti, Sughi saporiti

**33cl € 3,00**



Premium Lager olandese, prodotta ancora oggi con la stessa ricetta creata 400 anni fa dai mastri birrai artigiani. Il processo produttivo prevede l'utilizzo di due luppoli: il primo, aggiunto all'inizio del processo, che le conferisce il suo intenso gusto caratteristico e il secondo, aggiunto alla fine, che la rende fresca e aromatica. Tutto ciò, combinato con l'utilizzo di malto olandese che cattura i sensi dal primo sorso, offre un'esperienza unica e ricca di carattere.



**Gradazione alcolica:** 5,0% vol.  
**Tipo Birra:** Lager  
**Colore:** Giallo Pallido  
**Gusto:** Aromatico e dinamico, alla fresca dolcezza del malto subentra una piacevole amarezza finale data dalle note  
**Fermentazione:** Bassa  
**Temperatura di servizio:** 6-8°  
**Provenienza:** Olanda  
**Abbinamento cibi:** Pesce, carne alla brace, cibi leggermente piccanti

**45cl € 4,50**



Birra non pastorizzata che, grazie al processo di microfiltrazione a basse temperature, preserva tutto il fresco gusto della birra come appena spillata dal birrifico. PERONI CRUDA regala un'esperienza di gusto piacevolmente fresca perché BUONA COME APPENA FATTA.



**Gradazione alcolica:** 4,7% vol.  
**Tipo Birra:** Lager non pastorizzata  
**Colore:** Giallo Paglierino  
**Gusto:** Consistenza cremosa e morbida. Retrogusto piacevolmente amarognolo di luppoli  
**Fermentazione:** Bassa  
**Temperatura di servizio:** 4-6°  
**Provenienza:** Italia  
**Abbinamento cibi:** Focacce, pasta fresca, latticini, tartare

**33cl € 2,50**



Peroni Gran Riserva Bianca è una birra Weiss dal gusto fresco, piacevolmente beverina, caratterizzata da un aroma fruttato e speziato. Il lievito selezionato di alta fermentazione e il processo produttivo tradizionale le conferiscono un piacevole sentore di chiodi di garofano.



**Gradazione alcolica:** 5,1% vol.  
**Tipo Birra:** Weizen  
**Colore:** Elegante biondo torbido  
**Gusto:** Aromatico e fresco, con un piacevole sentore di chiodi di garofano  
**Fermentazione:** Alta  
**Temperatura di servizio:** 6-8°  
**Provenienza:** Olanda/Italia  
**Abbinamento cibi:** Carni di maiale, insalate, dolci

**50cl € 4,00**



Capostipite della categoria di tutte le birre chiare, è la prima Pilsner al mondo. Il suo caratteristico gusto corposo e la distintiva armonia tra dolce e amaro sono garantiti dall'utilizzo, senza compromessi dal 1842, delle stesse tecniche produttive e dall'immutata ricetta originale.



**Gradazione alcolica:** 4,4% vol.  
**Tipo Birra:** Pils  
**Colore:** Dorato  
**Gusto:** Pieno, intensamente luppolato  
**Fermentazione:** Bassa  
**Temperatura di servizio:** 7°  
**Provenienza:** Repubblica Ceca  
**Abbinamento cibi:** Formaggi freschi, salumi stagionati, selvaggina, pesce, carciofi, primi piatti in bianco

**33cl € 3,00**



Nasce dall'incontro unico del gusto rotondo e bilanciato di Peroni ed il potere dissetante del succo di limoni, per regalare un'esperienza tutta nuova. E' prodotta con Malto e Limoni 100% italiani, in grado di conferire un profumo di limoni appena colti ed un gusto rinfrescante e naturale, che la rendono un prodotto di alta qualità.



**Gradazione alcolica:** 2,0% vol.  
**Tipo Birra:** Radler  
**Colore:** Giallo Chiaro  
**Gusto:** Naturale di limoni freschi, gradevolmente aspro e bilanciato con una nota di amaro della birra  
**Fermentazione:** Bassa  
**Temperatura di servizio:** 2-4°  
**Provenienza:** Italia  
**Abbinamento cibi:** Pesce, frittture, snack salati

**33cl € 2,50**



Caratterizzata da un aroma delicato con prevalenza di note di malto e fini note di luppolo aromatico. Inoltre il doppio processo di decozione con impasto a bassa temperatura, a cui viene sottoposta, le conferisce note peculiari di cereali tostati e spezie. La decisa presenza di amaro fine e non persistente compensa la dolcezza del malto, dando vita ad un prodotto di altissima qualità, dal sapore unico e facile da bere.



**Gradazione alcolica:** 5,2% vol.  
**Tipo Birra:** Premium Lager  
**Colore:** Oro puro e brillante  
**Gusto:** Pieno e rotondo, caratterizzato da un aroma delicato con note di cereali tostati e luppolo aromatico  
**Fermentazione:** Bassa  
**Temperatura di servizio:** 4-6°  
**Provenienza:** Italia  
**Abbinamento cibi:** Pasta, risotti, carni bianche, pesce

**50cl € 4,00**



St. Stefanus è una birra di abbazia originaria dell'ordine agostiniano di Ghent. Questa birra ad alta fermentazione e non pastorizzata è prodotta utilizzando tre lieviti diversi e rifermentata in bottiglia, sviluppando così il suo sapore distintivo che cambia con il passare del tempo. La maturazione infatti continua fino alla sua apertura, per un massimo di 2 anni.



**Gradazione alcolica:** 7,0% vol.  
**Tipo Birra:** Birra d'abbazia  
**Colore:** Dorato  
**Gusto:** 3 mesi: intenso, fresco e fruttato | 18 mesi: complesso e aromatico con un accenno di vaniglia e caramello  
**Fermentazione:** Alta  
**Temperatura di servizio:** 8°  
**Provenienza:** Belgio  
**Abbinamento cibi:** Cibi autunnali, foie gras, pomodori secchi, prugne, nocciole

**33cl € 5,00**



La prima birra italiana senza glutine che mantiene il gusto Peroni, con un perfetto equilibrio tra dolce ed amaro grazie ad un sapore luppolato, facile da bere. Garantita dal marchio spiga barrata dell'AIC (Associazione Italiana Celiachia) e con un contenuto di glutine inferiore ai 10ppm è perfetta per chi deve rinunciare al glutine ma non al gusto di una buona birra in compagnia. Prima classificata del premio "World gluten free beer award" nel 2017 tra le birre lager della sua categoria.



**Gradazione alcolica:** 4,7% vol.  
**Tipo Birra:** Lager senza glutine  
**Colore:** Giallo paglierino  
**Gusto:** Moderatamente amaro, equilibrato di luppolo e malto.  
**Fermentazione:** Bassa  
**Temperatura di servizio:** 4-6°  
**Provenienza:** Italia  
**Abbinamento cibi:** Pizza senza glutine, pasta senza glutine, piatti della tradizione italiana senza glutine

**33cl € 3,00**



Tourtel è la birra analcolica più venduta in Italia da oltre 20 anni, una pura malto che offre il gusto rinfrescante di una lager rimanendo leggera e beverina. Con meno dello 0,5% di alcol e solo 69 Kcal per bottiglia è l'alternativa gustosa alle solite bevande.

**Gradazione alcolica:** <0,5% vol.  
**Tipo Birra:** Premium Lager analcolica  
**Colore:** Giallo Paglierino  
**Gusto:** Rotondo con note di malto e amaro equilibrato  
**Fermentazione:** Alta  
**Temperatura di servizio:** 4°-6°  
**Provenienza:** Francia  
**Abbinamento cibi:** Insalatone, risotti, pesce, carni bianche

**33cl € 2,00**



PREMIUM  
SPORTER  
RED  
GOLDEN  
VIENNA  
BOCK  
BLANCHE

EL LAGER  
STOUT  
PILS  
BELGIAN  
ABBATIA  
ALE  
WEIZEN