

Da quasi 50 anni offriamo ai nostri clienti un servizio unico fatto di cortesia e professionalità cercando di rinnovarci costantemente pur conservando la qualità dei prodotti che da sempre contraddistinguono lo CHEZ VOUS.

La nostra dedizione e la nostra esperienza hanno fatto sì che il nostro nome diventasse sinonimo di ottimi panini e fantastiche piadine artigianali, ma chi ci conosce da più tempo sa anche che da noi potrà trovare soprattutto tradizione, ricerca accurata degli ingredienti, una infinita scelta di birre in bottiglia e le migliori birre alla spina provenienti da tutto il mondo.

Tutto ciò che prepariamo e proponiamo è studiato per darvi sempre il meglio e per farvi sentire... a CASA VOSTRA!

La pasta delle nostre piadine nasce da una ricetta unica, inimitabile, diversa da tutte le altre e da una preparazione interamente artigianale.

Le piadine vengono tirate e farcite al momento dell'ordinazione seguendo un metodo ideato da noi e studiato nei particolari.

INTOLLERANZE E ALLERGENI ALIMENTARI

Pur selezionando accuratamente i prodotti che utilizziamo nei nostri piatti, questi possono contenere uno o più ingredienti che in alcuni dei nostri ospiti possono attivare allergie o intolleranze. La nostra filosofia ci vede molto sensibili verso questo tema e il personale di sala è in grado di rispondere a tutte le vostre domande. Per semplicità elenchiamo di seguito gli allergeni che possono essere presenti nei nostri piatti:

1. **Cereali contenenti glutine** (soia, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati.
 - c) sciroppi di glucosio a base d'orzo.
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
2. **Crostacei e prodotti derivati.**
3. **Uova e prodotti derivati.**
4. **Pesce e prodotti derivati, tranne:**
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi e prodotti derivati.**
6. **Soia e prodotti derivati, tranne:**
 - a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:**
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati O di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
 - b) lattitolo.
8. **Frutta a guscio, cioè mandorle** (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
9. **Sedano e prodotti derivati.**
10. **Senape e prodotti derivati.**
11. **Semi di sesamo e prodotti derivati.**
12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg 010 mg/l espressi come SO2.**
13. **Lupini e prodotti derivati.**
14. **Molluschi e prodotti derivati.**

PER OGNI DUBBIO RICHIEDERE AL PERSONALE IL LIBRO DEGLI INGREDIENTI !!!

PANINI E PIADINE consigliate

VIGORONE.....Grana - Mozzarella - Spinaci

ROBIN.....Fontina - Lattuga - Pomodoro a fette - Maionese

UNGHERO.....Salame ungherese - Senape

MANTOVANO.....Salame mantovano - Grana

TIROLESE.....Speck - Fontina

MONTANARO.....Speck - Funghi misti

SQUALO.....Prosciutto cotto - Tonno

BEBÈ.....Prosciutto cotto - Insalata russa - Uovo sodo

GAMBERO.....Prosciutto cotto - Salsa rosa - Lattuga

CONTADINO.....Prosciutto crudo - Salsa capricciosa - Patè d'olive

ANTOINE.....Prosciutto crudo - Asparagi - Maionese

ROMANO.....Arrosto di maiale - Pomodoro a fette - lattuga

CASARO.....Grana - Mozzarella - Fontina - Lattuga

PANPATATA.....€ 4.50 **BAGUETTE.....€ 5.00**

PIADINA.....€ 6.00

Alim. in scatola: Maionese - S.rosa - Ketchup - Senape - Ins. russa - S.capric. - Asparagi - Peperonata - Crauti - S.mista - Cipolle
Alim. sott'olio: Funghi misti - Crema di carciofi - Patè d'olive - Tonno Alim. surgelati: Spinaci - Melanzane
Ingr. Piadina: Farina - Latte - Strutto - Lievito - Sale - Margarina

BRASIL.....Prosciutto crudo - Mozzarella - Pomodoro a fette - Lattuga

BOMBER.....Porchetta - Mozzarella - Peperonata

SNOB.....Prosciutto cotto - Pomodoro a fette - Maionese - Senape - Lattuga

NOSTRANO.....Salame mantovano - Crema di carciofi - Pomodoro a fette

PANPATATA.....€ 5.00 **BAGUETTE.....€ 6.00**

PIADINA.....€ 7.00

CHEESE Burger.....Hamburger - Fontina

USA Burger.....Hamburger - Pomodoro a fette - Maionese - Ketchup - Lattuga

CHEZ Burger.....Hamburger - Salsa mista - Ketchup

CIP Burger.....Hamburger - Cipolla - Ketchup

PANPATATA.....€ 5.00 **BAGUETTE.....€ 6.00**

HOT DOG.....Würstel - Senape - Ketchup

CRUCCO.....Würstel - Senape - Crauti

BAGUETTE.....€ 5.00

I nostri Hamburger sono forniti e lavorati dalla macelleria Tessadri di Porto Mantovano
contengono: carne (100% manzo italiano), piccole quantità di pane, latte, sale, pepe, conservanti e antiossidanti

PANINI E PIADINE di vostra scelta

ELENCO INGREDIENTI

SALUMI

PROSCIUTTO CRUDO - PROSCIUTTO COTTO - SPECK - BRESAOLA -
ARROSTO DI MAIALE - SALAME NOSTRANO -
SALAME UNGHERESE - PORCHETTA - BACON

FORMAGGI

FONTINA - MOZZARELLA - GRANA - STRACCHINO - BRIE

VERDURE COTTE

ASPARAGI - CRAUTI - MELANZANE GRIGLIATE - ZUCCHINE GRIGLIATE -
CIPOLLE (*in agrodolce*) - PEPERONATA

VERDURE IN SALSA

CREMA DI CARCIOFI - SALSA MISTA (verdure miste tritate) -
PATÉ D'OLIVE - INSALATA RUSSA - SALSA CAPRICCIOSA

VERDURE CRUDE

LATTUGA - POMODORO A FETTE - RUCOLA

ALTRO

FUNGHI MISTI (Crema di funghi misti trifolati e champignon) -
UOVO SODO - TONNO

SALSE

MAIONESE - KETCHUP - SALSA ROSA - SENAPE - SALSA PICCANTE -
SALSA BARBECUE - SALSA MESSICANA

PANPATATA vuota..... € 2.50

BAGUETTE vuota..... € 3.00

PIADINA vuota..... € 3.50

PANE SENZA GLUTINE vuota..... € 3.50

AGGIUNTA di salume o primo ingrediente..... € 1.50

AGGIUNTA di formaggio (Mozzarella, Fontina o Grana)..... € 1.00

AGGIUNTA di formaggio (Stracchino, Brie)..... € 1.50

AGGIUNTA di verdure cotte..... € 1.00

AGGIUNTA di verdure in salsa..... € 1.00

AGGIUNTA di verdure crude..... € 0.50

AGGIUNTA di Tonno..... € 1.50

AGGIUNTA di altro..... € 1.00

AGGIUNTA di salse..... € 0.50

NON SONO PREVISTE AGGIUNTE DI 2 O PIU' SALUMI DIVERSI
Aumenti applicati PER OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO!!

ALTERNATIVE

TOAST NORMALE (Cotto - Fontina)..... € 4.00

TOAST FARCITO (Cotto - Fontina - Salsa mista)..... € 4.50

TRAMEZZINI..... € 2.00

(Cotto - Salsa rosa - Lattuga) / (Cotto - Crema di carciofi) / (Tonno - Uovo sodo - Maionese)

Alim. in scatola: Maionese - S.rosa - Ketchup - Senape - Ins. russa - S.capric. - Asparagi - Peperonata - Crauti - S.mista - Cipolle
Alim. sott'olio: Funghi misti - Crema di carciofi - Patè d'olive - Tonno Alim. surgelati: Spinaci - Melanzane
Ingr. Piadina: Farina - Latte - Strutto - Lievito - Sale - Margarina

"FRITTO" NON FRITTO

TUTTI I NOSTRI "FRITTI" VENGONO PREPARATI SENZA AGGIUNGERE OLIO PER LA COTTURA, UTILIZZANDO UNO SPECIALE FORNO CHE RENDE IL PRODOTTO MOLTO PIÙ LEGGERO, PIÙ DIGERIBILE, MENO GRASSO MA SOPRATTUTTO PIÙ SANO E SENZA ODORI DI FRITTURA

PATATINE FRITTE.....	€ 3.00
CROCCHETTE DI PATATE.....	€ 4.00
OLIVE ASCOLANE.....	€ 4.00
BASTONCINI DI POLLO.....	€ 3.00
BANDIDOS (BOCCONCINI DI POLLO PANATI LEGGERMENTE PICCANTI).....	€ 4.00
ROSTICELLE ALLA MESSICANA (ALETTE DI POLLO).....	€ 4.00
ANELLI DI CIPOLLA.....	€ 4.00
MOZZARELLINE PANATE.....	€ 4.00
POLENTINE CCN SALSA MEXICANA.....	€ 3.50
PANCIOTTE RIPIENE DI PATATE E PANCETTA.....	€ 4.00
FIORI DI ZUCCA PASTELLATI.....	€ 4.00
VEGANOTTI PANZEROTTI VEGANI RIPIENI DI VERDURE.....	€ 4.00
AGGIUNTA SALSE	€ 0.50
(Maionese - Ketchup - Salsa Rosa - Senape - Salsa BBQ - Salsa Messicana - Salsa Piccante - Salsa Infuocata)	

Tutti i prezzi in questo listino sono comprensivi di servizio al tavolo

BIBITE

BIBITE LATTINA 33cl.....	€ 2.00
Oransoda - Chinò - Acqua Tonica - Aranciata amara The Freddo Limone o Pesca	
RED BULL (Bibita energetica) 25cl (Analcolica in lattina).....	€ 2.50
BIBITE BOTTIGLIETTA 33cl.....	€ 2.00
Coca Cola - Fanta - Fanta Lemon - Sprite - Coca Zero	
BIBITE BOTTIGLIETTA 25cl.....	€ 2.00
Acqua Brillante - Cedrata Tassoni - Lemonsoda Royal Bliss [Tonica / Limone / Ginger ale / Ginger beer]	
SUCCHI DI FRUTTA.....	€ 2.00
(Pera - Pesca - Albicocca - Arancia - Pompelmo - Ananas - Mirtillo - A.C.E.)	
ACQUA IN BOTTIGLIA (1/2 LITRO).....	€ 1.00

BIRRE SPECIALI

TENNENT'S gluten free Scozia 33 cl (Alc.Vol. 5,2°).....	€ 4.50
↳ (BIRRA SENZA GLUTINE ADATTA AI CELIACI)	
BECK'S analcolica Germania 33 cl (Alc.Vol. 1,0°).....	€ 4.50

SIDRI

SIDRO alla mela BULMERS 56,8cl (Alc.Vol.4,5°).....	€ 6.00
SIDRO alla mela MAGNERS 56,8cl (Alc.Vol.4,5°).....	€ 6.00
SIDRO alla mela STRONGBOW 27,5cl (Alc.Vol.5,3°).....	€ 3.50

BIRRA in bottiglietta € 3.50

BECK'S	Germania	33 cl	(Alc.Vol. 5°)
BUD	USA	33 cl	(Alc.Vol. 5°)
CORONA EXTRA	Messico	33 cl	(Alc.Vol. 4,6°)
KRIEK (Birra alla ciliegia)	Belgio	25 cl	(Alc.Vol. 5°)
FRAMBOISE (Birra alla lampone)	Belgio	25 cl	(Alc.Vol. 5°)
HOEGAARDEN (Birra bianca)	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 4,9°)
FLORIS miel	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 4,5°)
↳ (Birra bianca delicata col 15% DI MIELE, decisamente dolce sia al naso che in bocca)			
FLORIS apple	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 3,5°)
↳ (Birra bianca aromatizzata alla MELA VERDE, rifermentata in bottiglia)			
FLORIS chocolate	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 4,2°)
↳ (Birra bianca dal caratteristico aroma dolce-amaro aromatizzata con CIOCCOLATO belga)			

BIRRA in bottiglietta € 4.00

ICHNUSA non filtrata	Italia	50 cl	(Alc.Vol. 5,6°)
MALASTRANA Original Pils	Repubblica Ceca	50 cl	(Alc.Vol. 4,7°)
↳ (Decisa ed equilibrata, retrogusto amaro, schiuma densa e compatta. Prodotta con il luppolo Saaz, malto ceco e acqua purissima.)			
PIETRA (Birra ambrata alla castagna)	Corsica	33 cl	(Alc.Vol. 6°)
COLOMBA (Birra bianca non filtrata)	Corsica	33 cl	(Alc.Vol. 6°)
BIER DU DEMON	Francia	25 cl	(Alc.Vol. 12°)
ADELSCOTT	Francia	33 cl	(Alc.Vol. 6,5°)
DESPERADOS (Birra Lager + Tequila)	Francia	33 cl	(Alc.Vol. 5,9°)
CERES	Danimarca	33 cl	(Alc.Vol. 7,7°)
CERES RED ERIK	Danimarca	33 cl	(Alc.Vol. 7,7°)
GORDON (Very Strong Lager)	Inghilterra	33 cl	(Alc.Vol. 9°)
TENNENT'S super	Scozia	33 cl	(Alc.Vol. 9°)
SLALOM (Strong Lager)	Scozia	33 cl	(Alc.Vol. 9°)
Mc FARLAND	Irlanda	33 cl	(Alc.Vol. 5,6°)
EKU 28	Germania	33 cl	(Alc.Vol. 12°)
VIRU (Premium Lager Bionda)	Estonia	30 cl	(Alc.Vol. 5°)
SAMICHLAUS bock	Austria	33 cl	(Alc.Vol. 14°)
↳ (Birra ambrata doppio malto)			
URBOCK	Austria	33 cl	(Alc.Vol. 7°)
↳ (Birra bock dorata dall'aroma maltato, di frutta matura. Gusto abboccato, retrogusto amaro che resta dominante. La schiuma è abbondante, di media persistenza e il corpo è pieno)			

BIRRA belga in bottiglietta € 4.00

LEFFE Ambrée	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 6,6°)
LEFFE Blonde	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 6,6°)
LEFFE Brune	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 6,5°)
REINAERT	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 9,5°)
VAL DIEU blonde	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 6°)
↳ (Birra d'abbazia chiara doppio malto non speziata, molto fresca, gusto pieno ed armonioso)			
VAL DIEU triple	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 9°)
↳ (Birra d'abbazia chiara fruttata leggermente secca)			
VAL DIEU brune	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 8°)
↳ (Birra d'abbazia scura morbida e vellutata)			
KWAK (Birra dolce dal gusto morbido)	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 8°)
BLOEMENBIER	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 7°)
↳ (Birra bionda doppio malto aromatizzata con fiori)			
ARA-BIER	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 8°)
↳ (Birra bionda NON PASTORIZZATA, NON FILTRATA dal gusto amaro)			
DULLE-TEVE	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 10°)
↳ (Birra ad alta fermentazione NON PASTORIZZATA, NON FILTRATA)			
ST. FEUILLIEN triple	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 8,5°)
↳ (Birra d'abbazia ad alta fermentazione)			
GOUDEN CAROLUS	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 8°)
↳ (Birra bionda doppio malto con 4 tipi di luppolo, piacevolmente amara e frizzante)			
AUGUSTIJN blond	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 7°)
↳ (Birrad'abbazia ambrata doppio malto, rifermentata in bottiglia)			
AUGUSTIJN gran cru	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 8°)
↳ (Birra ambrata d'abbazia)			
BIERE DES OURS (Birra al Miele)	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 8,5°)
ADELARDUS tripel	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 9,0°)
↳ (Bionda morbida con sentori di frutta e fiori bianchi, note di miele, malto e frumento)			
ADELARDUS dubbel	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 7,0°)
↳ (Bruna dolce e fruttata con sentori di caramello, zucchero e un mix segreto di 10 spezie)			
BINK blonde (Birra fruttata, equilibrata)	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 5,5°)
BINK bloesem	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 7,2°)
↳ (Birra bionda non filtrata né pastorizzata, rifermentata in bottiglia, con 5 tipi di malto, luppolo belga, miele e succo di pere. Gusto fruttato, dolciastro, finale morbido e delicato)			
LIVINUS	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 12°)
↳ (Birra bionda doppio malto dal corpo strutturato ed una schiuma densa e compatta, note di miele e malti caramellati, al gusto è liquorosa ed ha una dissolvenza amarognola, luppolata)			
DUVEL (Birra bionda doppio malto)	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 8,5°)

BIRRA belga in bottiglietta € 4.00

GRIMBERGEN blanche	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 6,0°)
↳ (Birra bianca dall'aroma fruttato e speziato e dal gusto rinfrescante e intenso)			
PATER LIEVEN blanche	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 4,5°)
↳ (Birra bianca con crusca d'avena, non filtrata, fruttata e dissetante)			
PATER LIEVEN blond	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 6,5°)
↳ (Birra dal gusto amabile e aroma maltato e luppolato. Retrogusto leggermente acidulo)			
St.GREGORY	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 8,0°)
↳ (Birra ambrata non pastorizzata rifermentata in bott., molto saporita e complessa)			
St.GREGORY Auspicius	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 7,0°)
↳ (Birra bionda dorata ad alta fermentazione, gusto delicato, aroma profumato)			
XX BITTER de Ranke (Doppio malto)	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 6,2°)
BUSH	Belgio	25 cl	(Alc.Vol. 12°)
↳ (Birra ambrata, fragrante dal sapore fruttato, "MORBIDISSIMA")			
KARMELIET Tripel	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 8,0°)
↳ (Birra dolce a base di orzo, grano e avena dal gusto complesso)			
TRIPLE CLOK	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 8,5°)
↳ (Bionda TRIPLA non filtrata, spiccato sentore di malto, aroma fruttato e rinfrescante)			
DUCHESSE DE BOURGOGNE	Belgio	25 cl	(Alc.Vol. 6,2°)
↳ (Rossa scura invecchiata in barrique, aroma fruttato e corpo avvolgente)			
TARAS BULBA	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 4,5°)
↳ (Bionda golden ale, leggera e rinfrescante, molto luppolata, aroma floreale e agrumato)			
MORT SUBITE geuze	Belgio	25 cl	(Alc.Vol. 4,5°)
↳ (Birra ambrata di tipo LAMBIC con una fermentazione spontanea a base di mosto, di frumento e luppolo, maturata in barili di quercia. Gusto agro-dolce, forte e rinfrescante)			
MORT SUBITE KRIEK	Belgio	25 cl	(Alc.Vol. 4,5°)
↳ (Birra alla ciliegia in stile LAMBIC a fermentazione spontanea)			
MALHEUR	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 10,0°)
↳ (Bionda doppio malto ad alta fermentazione con note dolci e fruttate, amara in fondo)			
BELGOO Saisonneke	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 4,4°)
↳ (Birra chiara stagionale. Offre in bocca una piacevole sensazione di amarezza. Prodotta con orzo, grano e luppoli europei di prima scelta. Birra ad alta fermentazione, rifermentata in bottiglia, non filtrata. Prodotta senza additivi chimici né spezie. Birra molto dissetante.)			
WATOU'S WIT	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 5,0°)
↳ (Birra blanche rifermentata in bottiglia equilibrata, con poco corpo e molto dissetante)			
AFFLIGEM Tripel	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 6,8°)
↳ (Birra bionda doppio malto)			
CORNET	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 8,5°)
↳ (Corposa blond belgian ale dal sapore delicato tenace e sofisticato del legno con note di vaniglia. il gusto rotondo dato dalla maturazione in botti di rovere si bilancia perfettamente con il fruttato dei lieviti e le dolci note di vaniglia del legno lasciando un caldo retrogusto leggermente amaro.)			

BIRRA belga in bottiglietta

AVERBODE	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 7,5°)	€ 5.00
↳ (Birra d'abbazia dal gusto luppolato fresco leggermente maltato e erbaceo. Finale amarognolo persistente)				
CRIME PASSIONNEL	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 7,5°)	€ 5.00
↳ (IPA dalla grande bevibilità con note di frumento in evidenza ma non invadenti. Bassa carbonazione, quasi cremosa, ritrova nel finale l'amaro del luppolo)				
JAMBE DE BOIS	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 8,0°)	€ 5.00
↳ (Birra ambrata stile triple, corposa e potente. Aromi di banana matura e luppolo aromatico. Al palato, il malto domina, supportato da un amaro lungo e delicato)				
MARIAGE PARFAIT Geuze	Belgio	37.5 cl	(Alc.Vol. 6,5°)	€ 6.00
↳ (Birra a fermentazione spontanea prodotta con lieviti Saccharomyces Lambic. Viene lasciata fermentare una notte all'aria aperta in enormi cisterne e poi lasciata maturare per anni in botti di quercia e infine in bottiglia. Il Lambic risale al Medioevo, è una delle birre più antiche al mondo.)				
MARIAGE PARFAIT Kriek Geuze	Belgio	37.5 cl	(Alc.Vol. 8,0°)	€ 6.00

BIRRA TRAPPISTA in bottiglietta € 4.00

Birreria artigianale de Koningshoeven

LA TRAPPE blonde	Olanda	33 cl	(Alc.Vol. 6,5°)
LA TRAPPE quadrupel	Olanda	33 cl	(Alc.Vol. 10°)
↳ (Birra bruna ad alta fermentazione prodotta una sola volta all'anno per l'autunno, corpo possente e ricco di sfumature dal malto dolce alla cannella, sul finale secco aroma di zenzero)			
LA TRAPPE witte	Olanda	33 cl	(Alc.Vol. 5,5°)
↳ (Birra bianca prodotta con malto d'orzo, frumento, avena, scorza d'arancia e coriandolo. Gusto molto rinfrescante, toni agrumati persistenti anche nel retrogusto)			
WESTMALLE tripel	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 9,5°)
↳ (Birra ad alta fermentazione di antica tradizione)			
ST. BERNARDUS abt 12	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 10°)
↳ (Birra bruna invecchiata tre mesi prima di essere imbottigliata. I profumi sono dominati dall'alcool e dal caramello, mentre in bocca note di banana, susina e frutta secca la rendono molto dolce. Il finale è luppolato, sciroppato e lievemente affumicato.)			
ORVAL	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 5,6°)
ROCHEFORT 10	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 10°)
CHIMAY Blue	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 9°)
CHIMAY Rouge	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 7°)
CHIMAY Blanche	Belgio	33 cl	(Alc.Vol. 8°)

BIRRA tedesca in bottiglia € 4.50

AUGUSTINER (Export Lager Bionda)	Germania	50 cl	(Alc.Vol. 5,6°)
SCHNEIDER hefe (Weiss AMBRATA)	Germania	50 cl	(Alc.Vol. 5,4°)
FRANZISKANER (Weiss)	Germania	50 cl	(Alc.Vol. 6°)
FRANZISKANER dunkel (Weiss scura)	Germania	50 cl	(Alc.Vol. 6°)
AYNGER (Weiss AMBRATA)	Germania	50 cl	(Alc.Vol. 5,8°)
AVENTINUS (Weiss doppio mal. scura)	Germania	50 cl	(Alc.Vol. 8,2°)
SCHLENKERLA rauchbier	Germania	50 cl	(Alc.Vol. 5,1°)

[⌚](Birra affumicata)

Birrificio REUTBERGER Germania

KLOSTER WEISS 50 cl (Alc.Vol. 4,9°) € 4.50

Birra tipo Hefeweizen color giallo oro scuro, velata, con ampio cappello di schiuma bianca fine e persistente. l'aroma è di banana, leggermente fruttato e floreale. Sapore piuttosto dolce, sempre sulle note di banana, quasi cremosa, corpo medio, carbonatazione giusta.

KLOSTER HELL 50 cl (Alc.Vol. 4,8°) € 4.50

Birra cristallina, di colore giallo, schiuma bianca abbondante. Al naso emergono note di miele, cereali, fiori di campo; c'è anche una leggera nota terrosa derivante dai luppoli utilizzati. L'ingresso in bocca è dolce, con il miele a dominare su tutto. Il corpo leggero e un finale poco amaro contribuiscono a renderla una Hell molto bevibile.

BIRRA GREENE KING made in UK

DOUBLE HOP MONSTER (IPA) 33 cl (Alc.Vol. 7,2°) € 4.00

[⌚](Birra tipo Double IPA dal forte carattere luppolato, rinfrescante amaro finale. Note di frutta tropicale ne caratterizzano il gusto)

BIRRA made in USA

ANCHOR PORTER 35,5 cl (Alc.Vol. 5,6°) € 5.00

[⌚](Birra scura corposa, schiuma morbida e densa. Sentori di cioccolato, malto e liquirizia. Decisamente amara, forte e suadente)

STEAM BEER (Distillata a vapore) 35,5 cl (Alc.Vol. 4,8°) € 5.00

OLD FORGHORN barely wine 35,5 cl (Alc.Vol. 8,7°) € 5.00

[⌚](Bruna corposa, dolce e fruttata dalla schiuma morbida, fine e persistente. Sentori di albicocca e cioccolato ben bilanciati da un dolce di malto e da una punta di scorza d'arancia)

Birrificio CAIRNGORM Scozia

WILDCAT 50 cl (Alc.Vol. 5,1°) € 5.50

Birra di tipo Premium bitter dal colore ambrato intenso con un complesso gusto di malto e frutta, con una delicata amarezza da luppoli Challenger e Fuggles. Gusto forte e distintivo

BLACK GOLD stout 50 cl (Alc.Vol. 4,4°) € 5.50

Birra nera con una testa quasi bruna di schiuma spumeggiante. Aroma ricco di sfumature di cioccolato, pralina di nocciola e caramello, lievi sentori fruttati e floreali. La birra è bella e liscia, corpo medio e una leggera carbonatazione che la rende facile bere. I sapori sono più forti rispetto al naso. Un malto tostato liscio e un fruttato acido che ricorda il succo d'uva rossa, retrogusto affumicato delicatamente persistente. Aromi e sapori morbidi e corposi, non troppo pesanti, un'ottima stout ben equilibrata. Più volte vincitrice del premio "Miglior Birra di Scozia"

SHEEPSHAGGERS GOLD 50 cl (Alc.Vol. 4,5°) € 5.50

Birra di tipo Golden Ale color oro chiaro con una testa bianca. L'aroma ha note di malto, floreale, erbaceo e un pizzico di biscotto. Il gusto è medio dolce al primo sorso, prosegue con un leggero amaro e un finale erbaceo e floreale. Il corpo è da leggero a medio e la carbonatazione è morbida e frizzante.

STAG 50 cl (Alc.Vol. 4,1°) € 5.50

Birra di tipo Bitter, filtrata, color mogano con un caratteristico carattere di luppolo, bilanciato da una morbida finitura di malto. "Stag" descrive un cervo maschio per la sua statura maestosa che corrisponde al personaggio di questa superba birra

TRADE WINDS 50 cl (Alc.Vol. 4,3°) € 5.50

Birra di tipo Golden Ale vincitrice del premio "Miglior Birra di Scozia" 2004. Testa bianca di breve durata. Delicato sentore di grano dolce, agrumi e ananas, un po' di amaro secco di luppolo e agrumi, il finale è leggermente dolce con una persistenza amara e gessosa.

GOUDEN CAROLUS Belgio 75 cl (Alc.Vol. 10,5°) 12 €

- Cuvée Kaizer Rood -

(GRANDIOSA Birra artigianale, Ambrata con Luppolo, Rifermentata in bottiglia, Prodotta UNA SOLA VOLTA ALL'ANNO IN FEBBRAIO, PRODUZIONE LIMITATA)

CUVÉE DES TROLLS Belgio 75 cl (Alc.Vol. 7°) 12 €

(Birra BIONDA, MULTI-CERALE, adatta a tutte le occasioni)

CUVÉE DE RANKE Belgio 75 cl (Alc.Vol. 7°) 12 €

(Birra cuvée classica maturata in botte e lambic dal colore rosso ambrato, pulita, secca, amara, acida in uno splendido equilibrio)

MARTIN'S IPA Belgio 75 cl (Alc.Vol. 6,9°) 12 €

(Rossa rifermentata in bottiglia dal pronunciato gusto di luppolo e carattere effervescente)

BIRRA in bottiglia artigianale BRITANNICA

OLD BOB RIDLEY'S (Premium Ale) G.K. 50 cl (Alc.Vol. 5,1°)	€ 5.50
ABBOT ALE (Classic Ale) Greene King 50 cl (Alc.Vol. 5,0°)	€ 5.50
RUDDLES COUNTY (Ale) Greene King 50 cl (Alc.Vol. 4,7°)	€ 5.50
HEN'S TOOTH (Ale rossa secca) G.K. 50 cl (Alc.Vol. 6,5°)	€ 6.00

St. PETERS organic ale (Rossa BIO) 50 cl (Alc.Vol. 4,5°) € 6.00

LONDON PRIDE FULLER'S 50 cl (Alc.Vol. 4,1°)	€ 6.00
1845 FULLER'S 50 cl (Alc.Vol. 6,3°)	€ 6.00
HONEY DEW FULLER'S 50 cl (Alc.Vol. 5,0°)	€ 6.00

↳ (Bionda organica al MIELE)

INDIA PALE ALE FULLER'S 50 cl (Alc.Vol. 6,0°) € 6.00

↳ (Birra artigianale ambrata tipo IPA luppolata)

BLACK CAB STOUT FULLER'S 50 cl (Alc.Vol. 4,5°) € 6.00

↳ (Birra nera, note di caffè e cioccolato fondente, finale secco e amaro)

VINTAGE FULLER'S 50 cl (Alc.Vol. 8,5°) € 8.00

↳ (Ale MILLESIMATA - EDIZIONE LIMITATA)

IMPERIAL STOUT FULLER'S 50 cl (Alc.Vol. 7,0°) € 8.00

↳ (Ale ad EDIZIONE LIMITATA, Corpo ricco ed equilibrato aroma fruttato)

O'HARA'S irish stout IRLANDA 50 cl (Alc.Vol. 4,3°) € 6.00

↳ (Birra scura CELTICA molto dissetante con aroma di cereali)

CAESAR AUGUSTUS W.B. SCOZIA 50 cl (Alc.Vol. 4,1°) € 6.50

↳ (Birra IBRIDA LAGER/IPA fermentata col metodo tradizionale per 2 settimane e poi conservata a 0° per 4 settimane, in questo periodo viene aggiunto il luppolo stile IPA)

GOOD TIMES WILLIAMS BR. SCOZIA 50 cl (Alc.Vol. 5,0°) € 6.50

↳ (Birra ALE bionda morbida. Aroma intenso di fiori di sambuco e retrogusto amarognolo)

BIRDS and BEES W.B. SCOZIA 50 cl (Alc.Vol. 4,3°) € 6.50

↳ (Birra golden Ale fruttata, aromatica e deliziosamente rinfrescante, è una miscela di malto Pale, luppoli Cascade e Bobek con un infuso di fiori di sambuco freschi e scorza di limone)

SEVEN GIRAFFES WILLIAMS BROS 50 cl (Alc.Vol. 5,1°) € 6.50

↳ (Bionda prodotta in SCOZIA con 7 tipi di malto e 3 di luppolo, gusto floreale)

GINGER BEER WILLIAMS BR. SCOZIA 50 cl (Alc.Vol. 3,8°) € 6.50

↳ (Birra ALE color arancio delicata, morbida, con zenzero, limone e malti selezionati.)

JOKER I.P.A. WILLIAM BROS. SCOZIA 50 cl (Alc.Vol. 4,5°) € 6.50

JOKER double I.P.A. W.B. SCOZIA 33 cl (Alc.Vol. 8,3°) € 6.00

↳ (Una Double IPA in stile scozzese, generosamente luppolata e diabolicamente saporita. Dal colore aranciato, gusto amaro e fruttato, sentori di agrumi, frutta e caramello.)

BIRRA in bottiglia (75 cl)

PIETRA (Birra ambrata alla castagna) Corsica (Alc.Vol. 6°) € 10,00

DUVEL (Birra bionda doppio malto) Belgio (Alc.Vol. 8,5°) € 10,00

KWAK Belgio (Alc.Vol. 8,4°) € 10,00

TRAP40 (Birra artigianale) Belgio (Alc.Vol. 9°) € 10,00

MONTAGNARDE (Ale ambrata) Belgio (Alc.Vol. 8°) € 10,00

ABBAYE DES ROCS (Ale bruna) Belgio (Alc.Vol. 9°) € 10,00

PATER LIEVEN BLANCHE Belgio (Alc.Vol. 4,5°) € 10,00

↳ (Birra bianca con crusca d'avena, non filtrata, fruttata e dissetante)

CORSENDONK BLANCHE Belgio (Alc.Vol. 4,2°) € 10,00

↳ (Birra bianca non filtrata dal gusto inizialmente fresco ed equilibrato che lascia il posto a decise note agrumate che sfumano in un leggero accento amarognolo, piacevole e beverina.)

BLANCHE Des HONNELLES Belgio (Alc.Vol. 6°) € 10,00

↳ (Birra bianca dall'aroma di fiori di pesco e lievito. Corpo intenso, gusto di frutta candita e miele, gradevolmente amara e acidula, Finale di miele e cannella. Dissetante e intrigante)

TRAPPE BLONDE Belgio (Alc.Vol. 6,5°) € 10,00

↳ (Birra bionda dorata, luppolata, fresca, dolce e fruttata in particolare un sentore di pesca sciropata. Il finale è secco, dissetante, molto persistente.)

TRAPPE WITTE Belgio (Alc.Vol. 5,5°) € 10,00

JAN DE LICHTe blanche Belgio (Alc.Vol. 7,5°) € 11,00

↳ (Birra di colore biondo acceso, a base di orzo, grano, avena e grano saraceno, con curacao e coriandolo. Gusto speziato e agrumato. Nel complesso equilibrata, pulita, molto beverina.)

LE PAVE' DES L'OURS Belgio (Alc.Vol. 7,5°) € 11,00

↳ (Birra ad alta fermentazione bionda, torbida dalla schiuma cremosa. Il miele e il luppolo si intrecciano creando un piacevole connubio.)

GULDENBERG DE RANKE Belgio (Alc.Vol. 8,5°) € 11,00

↳ (Birra CRUDA d'abbazia fruttata leggermente dolce)

KARMELIET Tripel Belgio (Alc.Vol. 8°) € 11,00

↳ (Birra dolce a base di orzo, grano e avena dal gusto complesso)

LA CHOUFFE blonde Doppio malto Belgio (Alc.Vol. 8°) € 11,00

BON VOEUX (Doppio Malto Bionda) Belgio (Alc.Vol. 9,5°) € 11,00

CHIMAY grande réserve Belgio (Alc.Vol. 9°) € 11,00

↳ (Birra trappista scura con un forte aroma e dal sapore complesso. Ha un leggero tocco floreale rosaceo dovuto al lievito fresco con una leggera e gradevole nota caramellata)