



Feudo Delizia

Il Feudo Delizia è un Antico palmento del 1794, dove in passato avveniva la pigiatura dell'uva per la produzione del vino Etneo. Oggi il locale, completamente ristrutturato, è stato adibito a Ristorante Pizzeria. Caratteristiche del "Feudo", sono le due Sale Palmento interne, dove poter gustare i nostri prodotti tipici siciliani, circondati da strumenti e oggetti della vita egreste di un tempo. Il locale comprende anche una sala esterna adibita a "Giardino d'Inverno" e una Terrazza estiva con vista su tutta la costa etnea.



CUCINA SENZA GLUTINE

GIORNO DI CHIUSURA SETTIMANALE LUNEDI'

APERTI A PRANZO DURANTE I GIORNI FESTIVI E TUTTE LE DOMENICHE.

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI 347.4965246-348.2119701-095918950.





RISTORANTE

Menù fisso (non divisibile)

€ 28,00

Antipasto tipico siciliano, Primo, Secondo con Contorno, Dolcini tipici siciliani con zibibbo, bevande miste, caffè e amaro.

Menù fisso (non divisibile)

€ 23,00

Antipasto tipico siciliano, Secondo con Contorno, Dolcini tipici siciliani con zibibbo, bevande miste, caffè e amaro.

ANTIPASTI

Antipasto tipico Siciliano

€ 10,00

Fonduta di formaggi

€ 8,00

Mozzarella, Edamer, Scamorza affumicata, Scaglie di grana

Tagliere Delizia

(tagliere di salumi e formaggi nostrani accompagnati da ciotoline rustiche siciliane)

€ 16,00

Fritto misto "Delizia"

€ 8,00

* Prodotto Surgelato

** Prodotto Stagionale

Per conoscere gli allergeni presenti, richiedere scheda tecnica al personale di sala

Coperto - € 2,00

*Feudo
Delizia*





BRUSCHETTE

Bruschette al pomodoro _____	€ 5,00
Crostini ai funghi* _____ (porzione da 8 bruschette)	€ 8,00
Frà Diavolo _____ (Tocchetti di maiale, pomodori secchi, pesto e peperoncino) porzione da 8 bruschette	€ 8,00

CARPACCI

Carpaccio di Vitello con rucola e scaglie di grana _____	€ 15,00
Carpaccio di Cavallo _____	€ 15,00

FUNGHI

Insalata di funghi porcini ** _____	€ 12,00
Funghi di ferla**/porcini arrosto** _____	€ 12,00
Funghi ferla*/porcini trifolati* _____	€ 8,00

* Prodotto Surgelato

** Prodotto Stagionale

Per conoscere gli allergeni presenti, richiedere scheda tecnica al personale di sala

Coperto - € 2,00

Feudo
Delizia





CONTORNI

Patate al forno	€ 4,00
Patatine fritte*	€ 3,00
Verdura di Campagna saltata	€ 4,00
Verdure Grigliate	€ 5,00

LE NOSTRE INSALATE

Ruchetta	€ 8,00
rucola, bresaola, mandorle tostate, scaglie di grana	
Bufalina	€ 6,00
lattuga, radicchio, bufala	
Caprese	€ 5,00
pomodoro, mozzarella, basilico	
Siciliana	€ 4,00
pomodoro, cipolla di Tropea, ricotta salata	
Panzanelle	€ 5,00
quadrucchi di pomodoro, olive bianche, capperi , cipolla rossa, mentuccia	
Insalata mista	€ 4,00

* Prodotto Surgelato

** Prodotto Stagionale

Per conoscere gli allergeni presenti, richiedere scheda tecnica al personale di sala

Coperto - € 2,00

Feudo
Delizia





Feudo Delizia

LE NOSTRE PIZZE

Nascono da un mix di farine, "Le 5 Stagioni", accuratamente dosate in base ad una ricetta conosciuta dai nostri pizzaioli che, lavorando con lievito madre e impasti a lunga lievitazione

(48/72 ore), propongono un prodotto leggero e di facile digeribilità. Utilizziamo solo mozzarella di latte vaccino (Boccone da gr 250) dell'Azienda Zappalà (per visionare la scheda tecnica, rivolgersi al personale di sala) e mozzarella di Bufala Campana DOP; la nostra filosofia è quella di cercare di soddisfare anche il cliente più esigente, pertanto scegliamo esclusivamente prodotti di prima qualità!

- *Tutte le nostre pizze, possono essere realizzate utilizzando farina di Canapa*
- *Su prenotazione, si preparano impasti con farina Integrale e Kamut.*





PIZZE CLASSICHE

Margherita	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella, olio e origano 	
Biancaneve	€ 5,00
Mozzarella, olio e origano 	
Pizzaiola	€ 5,00
Pomodoro, olio e origano 	
Napoli	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe, olio e origano  	
Norma	€ 7,00
Pomodoro, melanzane fritte e ricotta salata 	
Carrettiera	€ 6,00
Pomodoro fresco condito, mozzarella, olio e origano 	
Calabrese	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla Tropea 	
Baby	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, patatine*, wurstel 	
Gustosa	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, scaglie di grana 	
Messicana	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, salam.piccante, cipolla, peperoni, olive 	
Capricciosa	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, uovo, prosc.cotto, champignon  	

* Prodotto Surgelato ** Prodotto Stagionale Coperto - € 2,00

*** Tutte le pizze sono condite con olio extra vergine d'oliva e origano.

Per conoscere gli allergeni presenti, richiedere scheda tecnica al personale di sala



Feudo
Delizia



PIZZERIA

Parmigiana € 9,00

Pomodoro, mozzarella, uovo, prosc. cotto, melanzane e scaglie di grana  

Trevigiana € 8,00

Pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola e speck 

Porcina € 9,00

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini * 

Contadina € 12,00

Pomodoro, mozzarella, uovo, cipolla, olive, champignon e salsiccia  

PIZZE SPECIALI


Saccense € 8,00

Pomodoro fresco condito, tuma, cipolla di Tropea, olive e acciughe  

Estiva € 8,00

Salsa di pomodoro, pomodoro fresco condito, mozzarella, rucola, scaglie di grana - tutto "a crudo" 

Spilinga € 9,00

Pomodoro, mozzarella, N'duja, salsiccia, cipolla Tropea 


Rustica € 11,00

Pomodoro, mozzarella, funghi di ferla*, cipolla, salsiccia 



Paesana € 9,00

Mozzarella, olive, cipolla, tuma, salsiccia, patate al forno 

Vegetariana € 9,00

Mozzarella, radicchio, verdure grigliate, pomodoro fresco 

Tonnata € 8,00

Mozzarella, pomodoro fresco, cipolla, olive e tonno  

* Prodotto Surgelato ** Prodotto Stagionale Coperto - € 2,00

*** Tutte le pizze sono condite con olio extra vergine d'oliva e origano.







Per conoscere gli allergeni presenti, richiedere scheda tecnica al personale di sala

Feudo
Delizia











PIZZERIA

Catanese	€ 8,00
Mozzarella, tuma, olive, cipolla, acciughe  	
Mielata	€ 10,00
Mozzarella, rucola, noci, miele, cipolla e pepato ennese  	
Milia	€ 10,00
Provola affumicata, pere, miele, cipolla, mozzarella, pepato ennese, gorgonzola 	
Viddanedda	€ 13,00
Verdura spontanea, salsiccia, funghi di ferla, zucca gialla, mozzarella e pepato ennese 	

CALZONI CLASSICI

Calzone Classico	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto 	
Calzone Siciliano	€ 6,00
Tuma e acciughe  	
Calzone Vegetariano	€ 9,00
Zucchine grigliate, provola affumicata, verdura spontanea, radicchio 	
Calzone Vesuvio	€ 9,00
Ricotta fresca, salame dolce, provola affumicata 	
Calzone Verde	€ 8,00
Verdura spontanea, olive, mozzarella 	

* Prodotto Surgelato ** Prodotto Stagionale Coperto - € 2,00

*** Tutte le pizze sono condite con olio extra vergine d'oliva e origano.

Per conoscere gli allergeni presenti, richiedere scheda tecnica al personale di sala



Feudo
Delizia





PIZZE CON LA BUFALA

Vera Napoli	€ 9,00
Bufala, pomodoro ciliegino, gocce di pesto 	
Pistatina	€ 13,00
Bufala, ricotta fresca, prosc.cotto, Funghi porcini*,cipolla   e granella di pistacchio	
Cinghialina	€ 12,00
Bufala, salame di cinghiale, porcini* e rucola 	
Bufaletta	€ 12,00
Bufala, rucola, prosc.crudo, scaglie di grana 	
Feudo	€ 12,00
Bufala, porcini*, pomodoro ciliegino, rucola 	
Contessa	€ 12,00
Bufala, radicchio, pesto, salame di cinghiale, mandorle e scaglie di grana  	
Baronessa	€ 12,00
Bufala, provola affum., pomodoro ciliegino, porcini*, prosc.crudo 	
Bresaola	€ 12,00
Bufala, champignon, bresaola, rucola, scaglie di grana 	
Duchessa	€ 13,00
Bufala, rucola, speck, porcini*,scaglie di grana 	

* Prodotto Surgelato ** Prodotto Stagionale Coperto - € 2,00

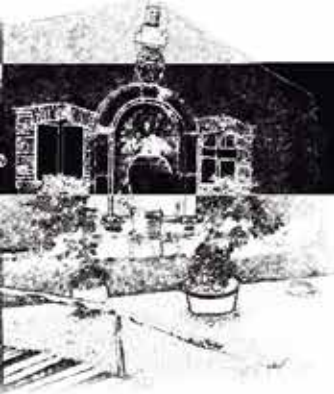
*** Tutte le pizze sono condite con olio extra vergine d'oliva e origano.

Per conoscere gli allergeni presenti, richiedere scheda tecnica al personale di sala








Feudo
Delizia








PIZZERIA

PIZZE CON CREME DI NOSTRA PRODUZIONE

Etna _____	€ 13,00
Crema di pistacchio, porcini*, mozzarella, provola affumicata e speck 	
Delizia _____	€ 14,00
Crema di pistacchio, ricotta fresca, bufala, champignon, cipolla, prosc.cotto e mollica tostata 	
Massaru _____	€ 13,00
Crema di zucca, ricotta fresca, provola affum., bacon, noci  	
Rosso Vulcano _____	€ 12,00
Pesto, mozzarella, ciliegino, salsiccia e funghi di ferla* 	

PIZZOLERIA

Il nostro Pizzolo nasce da farine antiche di grano duro Siciliano, tra cui la "Perciasacchi", che rende l'impasto profumato e saporito. Tutti i Pizzoli sono gratinati con un mix di formaggi (Pepato stagionato, Ragusano Dop stagionato e Grana Padano)
P.S. Consigliato per 2 persone

1 _____	€ 12,00
Broccoletti affogati, mozzarella, salsiccia, olive, arom 	
2 _____	€ 12,00
Ricotta di pecora, verdura di campagna, grana, aromi 	
3 _____	€ 12,00
Crema di zucca gialla, speck, provola affumicata, mozzarella, aromi 	
4 _____	€ 10,00
Patate, porro, salsiccia, pepato fresco, aromi	

* Prodotto Surgelato ** Prodotto Stagionale Coperto - € 2,00

*** Tutte le pizze sono condite con olio extra vergine d'oliva e origano.

Per conoscere gli allergeni presenti, richiedere scheda tecnica al personale di sala



Feudo
Delizia





PIZZERIA

5	_____	€ 14,00
	Porcini, crema di pistacchio, mortadella, mozzarella, aromi 	
6	_____	€ 12,00
	Pomodoro bruschetta, olive, cipolla, prosc. cotto, mozzarella, aromi 	
7	_____	€ 14,00
	Prosc. crudo, mozzarella, rucola, pomodoro bruschetta, aromi 	
8	_____	€ 10,00
	Melanzane, uovo, prosc. cotto, grana, pomodoro, aromi 	
9	_____	€ 12,00
	Tonno sott'olio, uovo, cipolla, pepato fresco, capperi, aromi 	
10	_____	€ 14,00
	Porcini, ciliegino, rucola, bresaola, grana, aromi 	

SUPPLEMENTI

Bufala, funghi porcini, bresaola, crema di Pistacchio	_____	€ 3,00
Funghi di ferla, prosciutto crudo, speck	_____	€ 2,50
N'duja, patatine, salame piccante, champignon, noci, mandorle	_____	€ 1,50
Altri supplementi	_____	€ 1,00

* Prodotto Surgelato ** Prodotto Stagionale Coperto - € 2,00

*** Tutte le pizze sono condite con olio extra vergine d'oliva e origano.

Per conoscere gli allergeni presenti, richiedere scheda tecnica al personale di sala



Feudo
Delizia





CIABATTA SICILIANA

€ 12,00

“La ciabatta siciliana nasce da un impasto a doppia lievitazione (48h) che rende questo prodotto fragrante, dal profumo intenso e altamente digeribile. Nella preparazione dell'impasto, si utilizzano farine di grani antichi siciliani, ovvero farina integrale di grano germano e semola di grano duro.”

Orlando

Salsa di ciliegino, burrata, basilico cotto, prosciutto crudo 



Rinaldo

Bufala, pomodoro fresco, rucola, scaglie 

Medoro

Crema di pistacchio, mozzarella, ciliegino, mortadella d' Asina  

Rovenza

Burrata, acciughe, cipolla di Tropea, scorza di limone grattugiato  

Angelica

Bufala, porcini, salsiccia, ciliegino, porro 



Le Ciabatte non sono modificabili

* Prodotto Surgelato ** Prodotto Stagionale Coperto - € 2,00

*** Tutte le pizze sono condite con olio extra vergine d'oliva e origano.

Per conoscere gli allergeni presenti, richiedere scheda tecnica al personale di sala

Scheda Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze

Secondo il Regolamento (UE) N°1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, vengono elencati di seguito i 14 allergeni :

Frutta a guscio

mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis*(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, *tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.*



FRUTTA A GUSCIO
Nuts

Sedano

e prodotti a base di sedano.



SEDANO
Celery

Senape

e prodotti a base di senape.



SENAPE
Mustard

Semi di sesamo

e prodotti a base di semi di sesamo.



SEMI DI SESAMO
Sesame

Anidride solforosa

e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



ANIDRIDE SOLFOROSA
Sulphur Dioxide
(Sulphites)

Lupini

e prodotti a base di lupini.



LUPINO
Lupin

Molluschi

e prodotti a base di molluschi.



MOLLUSCHI
Molluscs

GLUTINE

Cereals containing
Wheat



Cereali contenenti glutine

(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, *tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo; Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.*

CROSTACEI

Crustaceans



Crostacei

e prodotti a base di crostacei.

UOVA

Eggs



Uova

e prodotti a base di uova.
(sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)

PESCI

Fish



Pesce

e prodotti a base di pesce, *tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.*

ARACHIDI

Peanuts



Arachidi

e prodotti a base di arachidi.

SOIA

Soya



Soia

e prodotti a base di soia, *tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.*

LATTE

Milk



Latte

e prodotti a base di latte (incluso lattosio), *tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; latticello. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).*

Informiamo la gentile clientela che, per conoscere più in dettaglio gli allergeni presenti nei nostri prodotti, bisogna richiedere al personale di sala la relativa scheda tecnica.

Feudo
Delizia





BEVANDE

Acqua Naturale / Frizzante lt.1	€ 2,00
Coca cola da 1lt	€ 4,50
Coca cola da 33cl	€ 2,00
Coca cola zero	€ 2,00
Bevande Polara	€ 3,00
Arancia rossa, chinotto, gassosa, aranciata	
Vino in bottiglia Feudo Delizia 0,75 cl	€ 10,00
Syrah, Nero d'Avola, Rosso Etna	
Calice di vino rosso o bianco locale	€ 2,50
Prosecco Naonis	€ 18,00
Moscato Naonis	€ 15,00
Champagne SteinbrÜck	€ 50,00



Feudo
Delizia





FRUTTA E DIGESTIVI

Tagliata di frutta stagionale _____ (per due persone)	€ 3,00
Dolce della Casa _____	€ 3,50
Amari _____	€ 2,50
Grappe bianche _____	€ 3,00
Grappe barricate _____	€ 4,00
Grappe speciali _____	Prezzo Variabile
Caffè _____	€ 1,00



Feudo
Delizia





Nel 1859 nasceva in Italia una birra genuina: Birra Moretti Ricetta Originale.

Da quella data il processo produttivo è rimasto del tutto invariato per restituirci integro il sapore di un'epoca. Birra Moretti Ricetta Originale è una birra a bassa fermentazione, ottenuta dalla miscela di luppoli pregiati, che le danno un gradevole sapore finemente amaro e bilanciano, con note floreali, gli iniziali profumi di malto d'orzo.

Moretti 66 cl. € 4,00





LA ROSSA

La freschezza dell'acqua delle sorgenti dell'Etna, il gusto dolciastro del caramello, una schiuma abbondante: è questo ciò che rende la rossa Vulcano una rossa unica e originale.

Una birra vulcanica ma equilibrata, caratterizzata dall'abbondante luppoltatura. Un sapore dolce di caramello, sfumato con sentori di frutta secca per regalare un finale dolce e piacevole.

INGREDIENTI: Malto D'Orzo, Zucchero, Acqua, Luppolo e Lievito

CONTIENE GLUTINE

cl. 33 € 4,00



LA BIONDA

Una birra robusta, ricca, decisa, dal profumo dolce e delicato di frutti datole dall'impiego di un particolare lievito belga. Una luppoltatura classica, calorose note di malto e un finale secco per questa birra vulcanica e scoppiettante. Il suo colore dorato e la schiuma abbondante e persistente vi sedurranno come solo una bionda, robusta e dolciastra al tempo stesso, sa fare.

INGREDIENTI: Malto D'Orzo, Miele di Ape Nera di Sicilia, Zucchero, Acqua, Luppolo e Lievito

CONTIENE GLUTINE

cl. 33 € 4,00



LA NERA

Un torrente dorato e schiumoso scende sul fianco di una montagna: l'acqua è quella delle sorgenti dell'Etna, l'oro quello del miele delle api nere siciliane, la schiuma quella seducente e abbondante della bionda Vulcano. Una birra robusta, ricca, decisa, dal profumo dolce e delicato di frutti datole dall'impiego di un particolare lievito belga. Una luppoltatura classica, calorose note di malto e un finale secco per questa birra vulcanica e scoppiettante. Il suo colore dorato e la schiuma abbondante e persistente vi sedurranno come solo una bionda, robusta e dolciastra al tempo stesso, sa fare.

INGREDIENTI: Malto D'Orzo, Avena, Acqua, Luppolo e Lievito

CONTIENE GLUTINE

cl. 33 € 4,00



LA BIANCA

Birra bianca ad alta fermentazione, leggera e dissetante, da tipico colore chiaro contraddistinta dal gusto piacevole, leggero e speziato con note di coriandolo.

INGREDIENTI: Malto D'Orzo, Avena, Frumento, Acqua, Spezie, Luppolo e Lievito

CONTIENE GLUTINE

cl. 33 € 4,00



LA 5 CEREALI

INGREDIENTI: Malto D'Orzo, Avena, Frumento, Mais, Riso, Scorza di Arancia, Acqua, Luppolo e Lievito

CONTIENE GLUTINE

cl. 33 € 4,00

Feudo
Delizia

BIRRE IN BOTTIGLIA



Questa realtà nata dall'amore dei suoi fondatori per la birra si afferma nel nuovo panorama della Slow Food, con materie di prima qualità e preparate seguendo i tempi della tradizione, rispetto all'opposto fast-food di derivazione statunitense. Lo Slow Food è un'idea, un modo di vivere la quotidianità in un'ottica di benessere. Per le suddette ragioni, la Bionda II al Miele di Sulla, ha ricevuto il riconoscimento di GRANDE BIRRA nella guida "birre d'Italia 2017" questo ci stimola a produrre birra artigianale di alta qualità, scegliendo le migliori materie prime: malto, luppolo pregiato e lieviti selezionati. Tutte le birre sono non pastorizzate, non filtrate e rifermentate in bottiglia. Inoltre, sono prive di conservanti e stabilizzanti chimici. Scelta delle migliori materie prime ma anche estrema professionalità ed esperienza ci hanno fatto raggiungere alti standard e valso diversi premi e riconoscimenti.



La birra bianca Blanche Belga è ad alta fermentazione, prodotta con frumento privo di malto. Leggera e dissetante, dal colore chiaro, tipicamente rinfrescante e per questo adatta all'estate. Si contraddistingue per il suo gusto speziato e leggero.

Tipologia: blanche belga, con malto d'orzo, frumento e avena, dall'aspetto tipicamente torbido e con schiuma persistente.

Colore: biondo oro pallido.

Aroma: fruttato e agrumato.

Gusto: piacevole e rinfrescante, con un finale leggermente acidulo e un netto sentore di spezie, in particolare il coriandolo.

Abbinamento gastronomico: salumi affumicati formaggi a media e lunga stagionatura. Pasta fredda mediterranea con pomodorini, origano e capperi, frutta secca e gelato.

IBU: 22 - **PLATO:** 13,2 - **VOL:** 5,5

€ 12,00



Birra bionda ad alta fermentazione di stagione, prodotta da una miscela di malti d'orzo e grano. È una fresca e dissetante, piacevole da bere, asciutta e con un perfetto equilibrio tra dolce e amaro. Lascia in bocca una sensazione di freschezza e pulizia, grazie ai luppoli delicatamente agrumati.

Colore: dorato scuro opaco, dall'aroma di esteri fruttati e del luppolo, con una bassa fragranza di malto.

Gusto: corpo medio, amaro poco pronunciato, rinfrescante, con un sapore in cui il luppolo prevale e un retrogusto fruttato.

Abbinamento gastronomico: antipasti in genere, meglio se di pesce, minestre di verdura, pasta fredda alle verdure, macedonia o dolci al cucchiaino.

IBU: 30 - **PLATO:** 16 - **VOL:** 6.1

€ 12,00



Birra bionda ad alta fermentazione, si contraddistingue dall'aggiunta di miele di ape nera siciliana. Ha un sapore amarognolo ma molto rinfrescante ed è moderatamente alcolica.

Tipologia: Cream Ale, ispirata alle American Light Lager, fermentazione ale ma con lieviti lager tipici delle pilsner.

Colore: giallo paglierino, con riflessi dorati e verdognoli.

Aroma: floreale, al luppolo fresco, con note di agrumi e di miele e un sapore di malto molto pronunciati.

Gusto: leggero corpo, ottima armonia, gusto equilibrato e secco con predominanza del luppolo, ha un piacevole retrogusto amaro accompagnato da sensazioni di malto fresco e miele.

Abbinamento gastronomico: antipasti in genere, formaggi freschi, primi piatti, risotti e sughi bianchi, secondi piatti di pesce o carni bianche. Dessert pasticceria secca e torrone bianco artigianale.

Premio: Birra Slow Food 2017

IBU: 28 - **PLATO:** 14,4 - **VOL:** 5,8

€ 12,00



È una birra ambrata ad alta fermentazione, che profuma di malto, con toni caldi in cui si evidenziano il caramello e un sapore leggermente affumicato, ottima come birra da degustazione.

Tipologia: belgian amber ale, stile simile alle tradizionali birre chiare di Inghilterra, ma con un sapore di luppolo meno intenso.

Colore: rosso ambrato.

Aroma: tostato e avvolgente, con note di affumicato.

Gusto: di medio corpo, la sua schiuma è cremosa, fine e compatta ed in bocca esprime un'ottima complessità di aromi a livello del fruttato e dello speziato, con un'interessante sensazione di caramello che termina con note lievi di luppolo.

Abbinamento gastronomico: primi piatti abbastanza strutturati. Secondi di carni rosse, al forno e grigliate, formaggi con erbe o freschi, provola, speck e prosciutto di Praga, frutta secca.

IBU: 23 - PLATO: 15 - VOL: 6,8

€ 12,00



Birra scura ad alta fermentazione una caratteristica specifica di questa birra è l'utilizzo di malti con un elevato grado di tostatura che conferisce un colore bruno intenso.

Tipologia: stout "birre dal sapore forte" nate nel XVIII secolo in Gran Bretagna caratterizzate da una gradazione alcolica rilevante.

Colore: molto scuro, che va dal marrone cupo al nero.

Aroma: intenso con predominanza di sensazioni tostate, specialmente con note di caffè, liquirizia e cioccolato; l'aroma tipico del luppolo si percepisce solo moderatamente poiché sovrastato dal sapore del malto tostato.

Gusto: pieno e deciso con un impatto amaro ma piacevole.

Abbinamento gastronomico: si accompagna con dolci a base di cacao, pasticceria secca, formaggi erborinati e ostriche.

Premio: birra dell'anno 2017 - Bear Attraction; Cerevidia 2017 - Miglior birrifico sud ed isole

IBU: 22 - PLATO: 16 - VOL: 7,1

€ 12,00



Caratteristica di questa birra è l'accurata miscelazione di cereali completamente diversi tra loro, malto d'orzo, frumento, avena, mais e riso, tutti prodotti che ricordano i frutti della Terra.

Tipologia: Blond Ale, frutto dell'estro e della voglia di sperimentare nuovi sapori.

Colore: Biondo opalescente con sfumature bronzo ramato.

Aroma: Complesso, predomina un aroma maltato caratterizzato dai cereali, ma ben bilanciato dalla componente amara dei luppoli e dalla scorza d'arancio amara.

Gusto: Ottimo corpo, grande equilibrio con piacevole sensazione di dolce, ma equilibrata componente agrumata che dona una persistenza gustativa lunga e intensa.

Abbinamento gastronomico: Si abbina ai primi piatti, carni bianche e dolci da merenda.

IBU: 34 - PLATO: 14 - VOL: 6

€ 12,00



Birrificio Angelo Poretti 4 Luppoli Lager

Una pregiata lager, generosamente luppolata, dal corpo rotondo e caratterizzata dalla spiccata armonia fra la fragranza del malto e i profumi del luppolo. Ideale con primi piatti dal gusto rotondo e formaggi di media stagionatura o in accompagnamento a piatti costruiti attorno a cereali, verdure e pesci bianchi.

5,5% alc. Vol - contiene orzo

20cl €2.50
40cl €4.50



Birrificio Angelo Poretti 7 Luppoli Non Filtrata

La ricetta ai 7 LUPPOLI è la specialità stagionale dei MASTRI BIRRAI DEL BIRRIFICIO ANGELO PORETTI.

Una birra non filtrata, diversa per la stagione autunnale, invernale, primaverile ed estiva, capace di soddisfare i palati più sopraffini.

20cl €3.00
40cl €5.00



Grimbergen Double

Grimbergen Double è una birra ad alta fermentazione che si contraddistingue per un colore ambrato carico e un gusto ampio e articolato. Queste caratteristiche pronunciate derivano dalla miscela di diversi tipi di malto che le donano forti sentori caramellati. Grimbergen Double si sposa perfettamente con carni di manzo e formaggi stagionati.

6,5% alc. Vol - contiene orzo

25cl €3.50
50cl €5.50



Grimbergen Blanche

Grimbergen Blanche è un'autentica bière blanche belga accompagnata dal carattere deciso di una birra d'abbazia. Questa birra ad alta fermentazione è caratterizzata da un colore chiaro, naturalmente torbido, tipico delle bières blanches. Il suo gusto è rinfrescante e contraddistinto da intensi aromi fruttati e speziati. Grimbergen Blanche è ottima come aperitivo o in accompagnamento ad antipasti e primi con frutti di mare o ad una grigliata di pesce.

6,0% alc. Vol - contiene orzo e frumento

25cl €3.50
50cl €5.50



Tucher weizen

Tucher Weizen è una birra di malto d'orzo e frumento, ad alta fermentazione, appartenente al segmento delle Wheat Beer subsegmento Weizen. Naturalmente torbida per la presenza di lievito e delle proteine del frumento, questa birra ha un sapore amaro delicato e appena percettibile. Frizzante al punto giusto, rilascia un aroma amabilmente speziato e leggermente maltato e si accosta perfettamente a salumi di ogni genere così come a zuppe leggere e pesce.

5,3% alc. Vol - contiene orzo e frumento

30cl €3.50
50cl €5.50

