

## ACQUA

<b>ACQUA NATURALE</b> acqua potabile trattata ai sensi del DL 181 del 23/06/2003	0,50	<b>1,5</b>
<b>ACQUA FRIZZANTE</b> acqua potabile trattata ai sensi del DL 181 del 23/06/2003	0,50	<b>1,5</b>

<b>PANNA</b>	0,50	<b>2</b>
<b>SANPELLEGRINO</b>	0,50	<b>2</b>

## BIBITE

<b>COCA COLA / COCA COLA ZERO3</b>		
<b>FANTA</b>	<b>3</b>	
<b>SPRITE</b>	<b>3</b>	
<b>CHINOTTO</b>	<b>3</b>	

<b>LIQUORI</b>	<b>4</b>
----------------	----------

<b>CAFFÈ</b>	<b>2</b>
--------------	----------

## BIRRE

Angelo Poretti partì da Varese e visitò l'Europa dove scoprì la birra, conobbe i migliori mastri birrai e ne apprese le ricette e i segreti. Tornato in Italia, nel 1877, costruì il suo birrifico in Valganna, per l'acqua purissima delle sue fonti, indispensabile per una birra di qualità. Oggi come ieri quella passione autentica per la birra italiana di qualità vive nella famiglia di birre Poretti.

<b>BOHEMIAN PILS - 9 LUPPOLI</b> - 4,6% vol		
Amara, decisa e speziata grazie al luppolo saaz	0,20	<b>3,50</b>
proveniente dalla Boemia	0,40	<b>5,00</b>

<b>BELGIAN BLANCHE - 9 LUPPOLI</b> - 5,2% vol		
Vivace, speziata, morbida ed avvolgente,		
grazie alla delicata luppolatura	0,20	<b>3,5</b>
	0,40	<b>6</b>

<b>AMERICAN IPA - 9 LUPPOLI</b> - 5,9% vol		
Dal gusto amaro accentuato. La sua personalità esplosiva è caratterizzata da uno speciale bouquet di luppoli che conferiscono un intenso aroma floreale e agrumato.	0,20	<b>3,5</b>
	0,40	<b>6</b>

<b>BOCK ROSSA 6 LUPPOLI</b> - 7% vol		
Birra doppio malto dal colore ambrato carico e dal corpo rotondo.	0,20	<b>3,5</b>
	0,40	<b>5</b>

<b>7 LUPPOLI STAGIONALE</b>		
Prodotta in quantità limitata per essere gustata in accordo con le proprie caratteristiche organolettiche nelle 4 stagioni.		
<b>La Mielezia</b> - 6,3% vol   colore ambrato, sentori speziati, aromatizzata al miele di castagno degli apicoltori di CONAPI-MIELIZIA, che le conferisce un gusto moderatamente dolce.	0,20	<b>3,5</b>
	0,40	<b>6</b>

## VINI

<b>ROSSI /</b>		
A CALICE (chiedi cosa serviamo oggi)		<b>5</b>

<b>CANTINE NUGNES</b>		
TACITO - DOC 2016 - Aglianico e Piediroso		<b>26</b>

<b>NATIV</b>		
IRPINIA AGLIANICO - DOC 2016		<b>22</b>
TAURASI - DOCG 2011		<b>32</b>

<b>PIETRATORCIA</b>		
TIFEO ROSSO - 2017		<b>26</b>

<b>BIANCHI /</b>		
A CALICE (chiedi cosa serviamo oggi)		<b>5</b>
BIANCO DELLA CASA - frizzante	a calice	<b>3</b>
	1/2 litro	<b>7</b>
	1 litro	<b>12</b>

<b>PIETRATORCIA</b>		
BIANCOLELLA - 2017		<b>22</b>

<b>FEUDI DI SAN GREGORIO</b>		
PIETRACALDA - Fiano di Avellino DOCG 2016		<b>22</b>
CUTIZZI - Greco di Tufo DOCG 2016		<b>22</b>
SERROCIELO - Falanghina DOC 2016		<b>20</b>

<b>ROSÉ /</b>		
<b>EREMO DI S. ICONIO</b>		
LA GIOIA - VINO Biologico e Biodinamico		<b>24</b>

<b>BOLLICINE /</b>		
<b>DUBL</b>		
DUBL BRUT - VINO Spumante Metodo Classico		<b>30</b>