

A photograph of two men sitting at a table in a restaurant, clinking wine glasses. The man on the left is older, with grey hair and a beard, wearing a white shirt. The man on the right is younger, with dark hair and a beard, wearing a dark shirt. In the background, a sign reads "MOLLOY'S Of Quality". On the table in front of them is a plate of food, including what looks like a salad, a piece of salmon, and a lemon wedge.

Tra le mani non hai solo un menù.
Hai oltre 40 anni di storia,
40 anni di amicizia e passione,
di piatti ricercati e sapori unici,
di brindisi dedicati ai bei momenti
e alle persone speciali.

Sfoggia le pagine e dai un'occhiata a tutte le novità,
o lasciati suggerire da Antonio, Gabriele, Patrizia
e dallo staff, non importa.
L'unica cosa che importa
è che tu ti senta a casa e che ti diverta.



Per info su allergie, intolleranze e wi-fi dai un'occhiata all'ultima pagina.

CRISP



CRISP
CRUST



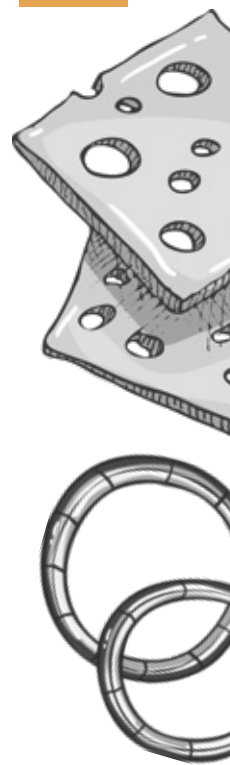
Bocconcini di cheddar al chili 5 pz *		4.50
Anelli di cipolla con salsa chili 8 pz *		4.50
Patate alla messicana *		4.00
pepe e limone		
Patate fritte aromatizzate *		4.50
Patate fritte *		4.00
Patate e bockwurst a tocchetti *		5.50
Pepite di pollo 6 pz *		4.50
Rosticelle di pollo 5 pz *		6.00
Rosticelle di pollo piccanti 5 pz *		6.00
Double stick di pollo 4 pz *		6.50
Pollo tikka 5 pz *		5.00
Straccetti di pollo al sesamo *		5.00
Jalapenos piccanti ripieni al formaggio 4 pz *		6.00
Bastoncini di speck e provola 5 pz *		4.50
Flogeres 4 pz *		6.50
Triangoli di formaggio brie impanati 4 pz *		5.00
Fritto misto 16 pz + patate aromatizzate *	x2	16.00
Fritto misto di pollo 16 pz	x2	16.00
+ patate aromatizzate *		
Anelli di pollo al bacon 4 pz		6.50

* prodotti surgelati all'origine





5.00	Arancino maracanà riso, orzo e farro perlato, zucchine, melanzane, prouola, parmigiano reggiano (24 mesi)
5.00	Arancino del giorno (chiedere agli operatori di sala)
5.50	Pizzette di melanzane 4 pz
6.00	Patate fresche con crema ai formaggi
5.00	Patate fresche con cacio e pepe
5.00	Ciliegine di mozzarelle fritte 6 pz
5.50	Crocchè di patate 4 pz
5.50	Crocchè di patate con broccoli e prouola 4 pz
7.00	Crocchettone (3 gusti) crema ai formaggi e bacon • mortadella e pistacchio • cannella, miele e gherigli di noci

**Mais**

mais, pomodorini pachino, mozzarella, lattuga,
olio extra vergine di oliva

9.00

Caesar Salad

straccetti di pollo, salsa yogurt, crostini, lattuga romana, bacon

12.00

Cetarese

misticanza, finocchi, filetti di tonno di Cetara in olio Evo,
gherigli di noci, glassa di aceto balsamico, gallette di riso

12.00

Romana

lattuga romana, avocado, pomodori, fesa di tacchino, olive nere

9.00

Avocado Herb

avocado, salsa yogurt, cetriolo, semi di cereali, lattuga,
prosciutto cotto a dadoni

10.00

per le proposte giornaliere e per i prodotti gluten free, chiedere agli operatori di sala.



HOT!

Dublin	8.50
fleischwurst, provola, pomodoro, lattuga, tabasco	
Belfast	8.00
fleischwurst, mozzarella, melanzane a funghetto	
Sligo	8.50
fleischwurst, provola, patatine, melanzane arrostate	
Athlone	10.00
hamburger Scottona (140gr), provola, prosciutto crudo, pomodoro, lattuga	
Galway	8.00
bockwurst, provola, funghi	
Drogheda	9.00
fesa di tacchino, scaglie di parmigiano, rucola, limone, funghi, olio extravergine di oliva	
Limerick	8.50
bacon aromatizzato, uovo, lattuga, formaggio al pepe verde	
Dundlak	8.50
bacon aromatizzato, provola, funghi, mais al burro	
Derry	8.00
prosciutto crudo, provola, melanzane arrostate	
Newry	9.00
porchetta, provola, formaggio al pepe verde, patatine	
Ballymena	9.50
porchetta, provola, formaggio al pepe verde, funghi	
Waterford	8.50
salsiccia, provola, melanzane in salsa chili	
Clonmel	9.00
salsiccia, provola, melanzane arrostate, funghi	
Tralee	9.00
bresaola, scaglie di parmigiano, rucola, limone, funghi, olio extra vergine di oliva	
Cashel	9.00
salsiccia di cinghiale fresca, friarielli, mozzarella	



ECIAL

BEEF



Maracanà straccetti di manzo, pomodoro, lattuga, crema di formaggio cheddar, bacon, cipolla caramellata	13.00
Cereal bun panino con farina di segale e farina d'orzo ricoperto ai cereali, crema di basilico, melanzane arrostate, ciliegine di pomodorino in olio, prosciutto cotto del Commendatore, insalata mista	12.00
St. James hamburger di Scottona (140gr) crema di pomodori essiccati, fiore di ricotta, lardo di Patanegra	12.00
Sir Anthony panino con farina di segale e farina d'orzo ricoperto di semi ai 5 cereali, filetto di salmone fresco, cucunci di Salina, lattuga, pomodoro di Sorrento, crema di panna acida, rondelle di cipolla fresca	13.00
Old Irish hamburger di marchigiana igp (220gr), bacon, lattuga, pomodoro, cipolla frita, salsa bourbon	13.00
Tetraburger hamburger di marchigiana igp (220gr), mortadella (IGP Bologna), crema al pistacchio, stracciatella di mozzarella	12.00
Doolin hamburger di marchigiana igp (circa 220gr) con due contorni a scelta	13.00
Goloso hamburger di Scottona (circa 140gr), lattuga, crema di olive nere, pomodorini soleggiati, burratina affumicata	13.00
Capitan Cook filetti di tonno di Cetara in olio Evo, lattuga, pomodorini soleggiati, patè di olive verdi	12.00
Avocado Heaven pane ai 5 cereali, fiocco di prosciutto crudo, fiore di ricotta, pomodoro di Sorrento, rucola, avocado	12.00

per i **panini gluten free** si aggiunge un supplemento di **2,00€**. Chiedere agli operatori di sala.

Gabryburger

hamburger di scottona 140 gr, lattuga, provola, prosciutto crudo, melanzane arrostate e sfoglie di patate fresche

12.00

Maynoot

hamburger di Maialino nero Casertano 180 gr, N'duja calabra, Friarielli e Proulone del Monaco

13.00

Kinsale

hamburger di Maialino Nero Casertano 180 gr, Prouola, Friarielli, lardo di Patanegra e Crema di Noci

13.00

Spicyburger

hamburger di marchigiana igp 220gr, nduja, cipolle caramellate, bocconcino di bufala

13.00

Grandma

polpettine fritte di manzo, provola, patate novelle al forno, scaglie di parmigiano 24 mesi, crema di basilico homemade, crema al formaggio

13.00

River Green Peppers

bun ai cereali, omelette al basilico, crema di formaggio pecorino, peperoncini verdi, provola

12.00

Vegetarian Bun

bun ai cereali, cime di rapa, crema di formaggio di fossa, pomodorini semi secchi, stracciatella di mozzarella

12.00

Sir Rafael

hamburger di scottona, provola impanata e frita, pomodorini semidry, crema di basilico homemade, bacon, lattuga

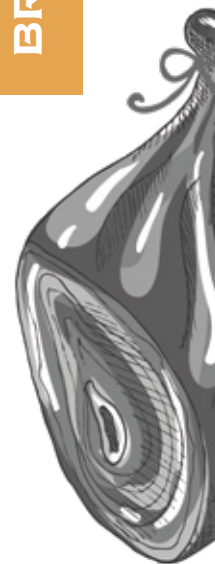
14.00

per i **panini gluten free** si aggiunge un supplemento di **2,00€**. Chiedere agli operatori di sala.





Trentina	8.50
mozzarella, passata di pomodoro, poker di funghi, crema ai formaggi	
Rustica	8.50
passata di pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi porcini	
Classica	8.50
passata di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi prataioli	
Tirolese	8.00
passata di pomodoro, mozzarella, speck, funghi trifolati	
Cinghialotta	8.50
mozzarella, salsiccia di cinghiale fresca, friarielli	
Mergellina	8.00
passata di pomodoro, mozzarella, pomodorini pachino, basilico	
Pugliese	8.00
passata di pomodoro, mozzarella, carciofi alla griglia	
Pistacchiosa	9.00
pesto di pistacchio, bacon aromatizzato, mozzarella, granella di pistacchio	
Patanegra	8.00
lardo di Patanegra, mozzarella, funghi porcini	
Delicata	8.00
salsa tonnata, mozzarella, tonno, pomodoro fresco	
Maracanà	8.50
pomodorini gialli, mozzarella, capperi di Salina slow food, olive Caiazzane in olio Evo	
Massese	8.00
mozzarella, lardo di Patanegra, crema di noci e gherigli di noci	
Simpatica	8.00
mozzarella, crema di zucca, pancetta, pepe, scaglie di parmigiano	
Zucchinotta	8.00
crema di zucchini, mozzarella, speck, zucchini grigliate	
Finocchiona	8.50
gorgonzola, mozzarella, crema di formaggio, salame finocchiona	
Campana	8.00
pancetta, mozzarella, friarielli	
Sicula	8.50
pesto rosso, salsiccia, provola, melanzane funghetto, scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi, pepe	
O' Sole Mio	8.00
passata di pomodoro, mozzarella, pesto alla genovese, pomodori soleggiati, rucola	





Carpaccio Bianco

fesa di tacchino, scaglie di parmigiano, funghi, rucola, olio extra vergine di oliva

14.00

Carpaccio Rosso

breasola, scaglie di parmigiano, funghi, rucola, olio extra vergine di oliva

14.00

Piatto Forte

porchetta, fleischwurst, bacon aromatizzato, fesa di tacchino, provola, friarielli

14.00

Piatto Country

hamburger, patate fritte, funghi champignon, provola

14.00

Piatto del Contadino

porchetta, formaggio al pepe verde, patate fritte, funghi trifolati

14.00

Piatto del Fattore

salsiccia, melanzane a funghetto, peperoni, patate fritte

13.00

Crispy Bacon

pan brioche, bacon aromatizzato, formaggio al pepe verde, pomodoro, lattuga (2pz)

12.00

Zuppa Chili Mexicana

fagioli, salsa chili, bacon aromatizzato, pomodoro, peperoncino, salsiccia, tabasco

11.00

Piatto Campagnolo

rosticelle di pollo (3pz), provola alla piastra, friarielli, patate fritte

13.00

Piatto Bavarese

laberkase, crauti rossi, patate fresche, uovo

13.00

Piatto Vegetariano

2 hamburger di soia, rucola, pomodorini pachino, scaglie di parmigiano

13.00

Vegetarian Rosti

rosti, melanzane arrostate, funghi prataioli, provola

13.00

Rosti Toast

toast di rosti farciti con prosciutto cotto e formaggio con contorno di patate fritte, bacon, uovo

13.00

Big Rosti

rosti, crema ai 4 formaggi, bacon, uovo, funghi

13.00

Inuoltini Maracanà

omelette farcite con fleishwurst e formaggio al pepe verde, ricoperte di provola e patate cacio e pepe

13.00

Fish e Chips

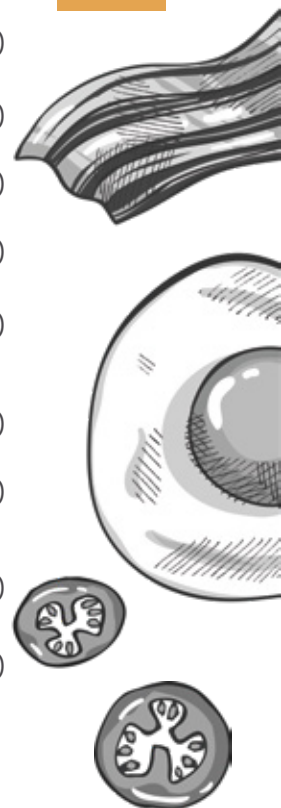
filetto di merluzzo pastellato alla birra, piselli, patatine fritte

14.00

Golden Fried Fish

gamberi in tempura, baccalà a tocchetti impanato, pepite di calamaro taglio cinese, salsa yogurt all'aneto, misticanza, patate chips

15.00



22.00 **Tagliata Manzo Irlandese (350gr circa)**
tagliata di manzo irlandese, rucola,
scaglie di parmigiano, pomodorini pachino

20.00 **Entrecôte (350gr circa)**
entrecôte di carne irlandese

15.00 **Spezzatino alla Guinness**
spezzatino di manzo irlandese alla Guinness,
servito con purea di patate

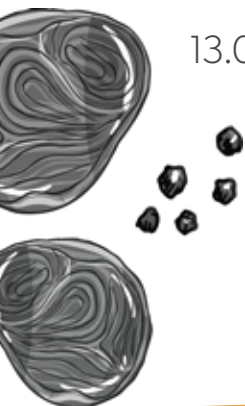
15.00 **Piatto Nostrano**
hamburger di marchigiana igp (220gr circa),
pomodorini pachino, patate fresche fritte

23.00 **Tagliata Scottona tre verdure
(350gr circa)**
tagliata di scottona con carote,
zucchine e peperoni con contorno
di riso Basmati, scaglie di Parmigiano
e praline di pepe nero

21.00 **Filetto (350gr circa)**
filetto di manzo

16.00 **Irish Ribs**
costine di maiale in salsa barbecue
servite con patate aromatizzate

13.00 **Knusper Schnitzel (300gr circa)**
cotoletta di maiale*, patate



CARNI SPECIAL



Controrileto Black Angus Australiano

frollatura minima 21 giorni
7,00€ all'etto



Ribeye Olandese

frollatura minima 21 giorni
6,00€ all'etto



Filetto Nazionale

frollatura minima 21 giorni
6,00€ all'etto



Costata di Manzetta Prussiana

frollatura minima 21 giorni
5,00€ all'etto



Costata di Black Angus Irlandese

frollatura minima 21 giorni
6,00€ all'etto



Costata di Simmenthal Bauvarese

frollatura minima 21 giorni
7,00€ all'etto



BRUSCHETTE

Mergellina

passata di pomodoro, mozzarella, pomodori pachino, basilico

8.50

Trentina

mozzarella, passata di pomodoro, poker di funghi, crema ai formaggi

8.50

Pugliese

passata di pomodoro, mozzarella, carciofi alla griglia

8.00

O' Sole Mio

passata di pomodoro, mozzarella, pesto alla genovese, pomodori soleggiati, rucola

8.00

Maracanà

pomodorini gialli, mozzarella, capperi di Salina slow food, olive Caiazzane

8.50

PIATTI

Vegetarian Rosti

rosti, melanzane arrostate, funghi prataioli, provola

13.00

Piatto Vegetariano

2 hamburger di soia, rucola, pomodorini pachino, scaglie di parmigiano

13.00

INSALATE

Insalata Mais

mais, pomodorini pachino, mozzarella, lattuga, olio extra vergine di oliva

9.00

SFIZI

Arancino Maracanà ai 3 cereali (Riso, Orzo, Farro)

5.00

Crocchè di broccoli e provola

5.50

Bocconcini di cheddar al chili 5 pz *

4.50

Anelli di cipolla con salsa chili 8 pz *

4.50

Patate fresche con cacio e pepe

5.00

Patate alla messicana (Pepe e Limone) *

4.00

Ciliegine di mozzarella fritte 6 pz

5.00

Jalapenos ripieni al formaggio 4 pz *

6.00

Triangoli di formaggio Brie 4 pz *

5.00

Fritto misto vegetariano 14 pz**x2** 16.00**+ patate aromatizzate ***

PIATTI VEGETARIANI



* prodotti surgelati all'origine



Honey
Sweet



Cheesecake Home Made 7.00

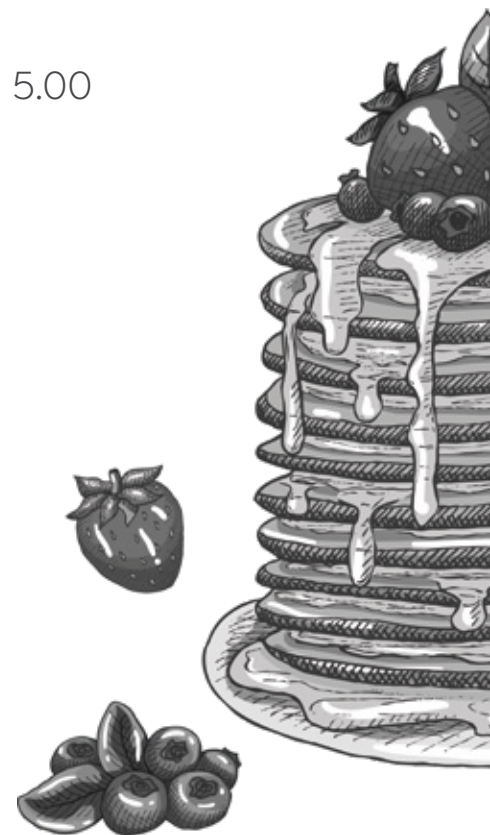
Oreo Pie 6.00

Pecan Pie 6.00

Tortino Pistacchio 5.00

Tortino Cioccolato 5.00

Dolce Del Giorno • chiedere all'operatore di sala





Pistacchio 6.00

contiene il 68% di latte e panna freschi e pistacchio con granella di pistacchi al naturale e mandorle pralinate



Nocciola 6.00

contiene il 68% di latte e panna freschi e pura nocciola tostata con croccante granella di mandorle pralinate



Cheesecake 6.00

è la versione in gelateria del classico dolce americano a base di formaggio cremoso e biscotto al burro



Jamaica 6.00

un connubio tra il miglior cacao (Domori) e rum con granella di cioccolato fondente



Cheesecake frutti di bosco 6.00

versione in gelateria del classico dolce americano a base di formaggio cremoso e biscotto al burro



Fondentissimo 6.00



Caffè 6.00



Crema Vaniglia 6.00

Mandorlato

6.50

Nutella Biscuit

6.50

Rocher

6.00

Tiramisù

6.00

SEMIFREDDI

Limone di Sorrento I.G.P.

6.00

Mandorla della Val di Noto

6.00

Mandarino di Ciaculli PSF*

6.00

Lampone

6.00

Ananas

6.00

Pistacchio

6.00

Fondentissimo

6.00

SORBETTI SENZA LATTE

ATTENZIONE

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo Pub potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Frutta a guscio
Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati	Sedano e prodotti a base di sedano
Uova e prodotti a base di uova	Senape e prodotti a base di senape
Pesce e prodotti a base di pesce	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Anidride solforosa e solfiti
Soia e prodotti a base di soia	Lupini e prodotti a base di lupini
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per eventuali allergie, intolleranze e specifiche rivolgersi agli operatori di sala.



Wi-Fi: Maracanà Pub free wifi
Pass: maracana1983

Coperto € 1,50

Un brindisi!

Alle uscite romantiche e a quelle in comitiva.
Alle serate trascorse con gli amici di sempre
a ricordare le serate goliardiche,
le sfide a calcetto e quelle alla Play,
o tifando a squarciagola la nostra squadra del cuore.

Un brindisi a tutti gli amici del Maracanà
che da quarant'anni scelgono
tra le nostre 50 birre in bottiglia o
tra la nostra selezione alla spina e
alzano i loro boccali nel nostro locale!







GUINNESS

Irlanda • La birra “Nera” per eccellenza (black is beautiful). Il segreto di una tradizione che ne fa un prodotto magico, unico. Guinness la nera più bevuta al mondo.
Grado alcolico 4.2%

1/2 pinta 4.00

1 pinta 7.00



TENNENT'S SUPER

Scozia • Tennent's Super è una delle birre lager più forti fabbricate nel Regno Unito, possiede tutta la passione scozzese. Il suo successo proviene da quattro secoli di tradizione nella produzione della birra.
Grado alcolico 9%

1/2 pinta 4.00

1 pinta 6.50



TENNENT'S SCOTCH ALE

Scozia • Una “Scotch Ale” proprio come vuole la tradizione, la Tennent's Scotch Ale rappresenta tutta la storia e la qualità che si associano con il nome Tennent's. Colore dorato intenso, sapore corposo e forte.
Grado alcolico 9%

1/2 pinta 4.00

1 pinta 6.50



RIEGELE PRIVAT

Germania • Prodotta conformemente al decreto sulla purezza della birra del 1516. Malto delle campagne bavaresi, luppolo delle migliori qualità, lievito prodotto in proprio e in modo naturale.
Grado alcolico 5.2%

1/2 pinta 4.00

1 pinta 6.00



HOP HOUSE

Irlanda • Hop House è una lager ad alta fermentazione, creata con lieviti Ale tipici della Guinness Stout. Il nome Hop House 13 deriva dall' Hop Store n°13 all'interno del St. James Gate dove sono contenuti i luppoli Galaxy, Topaz e Mosaic necessari per la preparazione. Aroma fruttato con sentori di pesca e albicocca.
Grado alcolico 5%

1/2 pinta 4.00

1 pinta 6.50

BIRRE ALLA SPINA



RIEGELE WEIZEN

Germania • Birra bianca di Monaco. Prodotta in modo artigianale, con frumento e lievito selezionati dalla birreria “Riegele Brauhaus” di Augsburg: la Riegele Weizen viene infustata senza essere filtrata in modo da lasciare intatta la ricca quantità di lievito che apporta notevoli benefici alla salute.

Grado alcolico 5%

cl. 30 4.00

cl. 50 6.50



AUGUSTUS WEIZEN

Germania • Birra doppio malto rossa, prodotta con antica ricetta della birreria Riegele di Augsburg, con frumento e lievito selezionati, a rifermentazione naturale, non pastorizzata, non filtrata.

Grado alcolico 8%

cl. 30 4.00

cl. 50 6.50



CORSENDONK ROUSSE

Belgio • Belgian Strong Ale dal color ramato con riflessi rossi. Al naso gli aromi sono dolci di caramello e zucchero, con lievi note di lievito e spezie. Dolce al palato, anche qui le note percepite sono inizialmente quelle dolci di malto e caramello che lasciano spazio ad un finale lievemente amaro dato dalla luppolatura gentile.

Grado alcolico 8%

calice cl. 30

6.00

BIRRE ALLA SPINA

Birra del mese: chiedere agli operatori.







AMARIS 50

Gusto intensamente amaro dovuto dalla miscelazione di 4 varietà di luppolo. Una prelibatezza per il palato appassionato di luppolo.

Colore: Biondo chiarissimo

Aroma: Luppolato, fiorito, speziato, con note di limone

Perlage: Vivace • Amarezza 10 su 10

Corpo: Magro e asciutto

Grado alcolico 5%

cl. 33 7.00



AURIS 19

Il suo gusto particolare è dato dalla 19^a radice dello storico malto Steffi, ingentilita tramite la ricetta Riegele sulla separazione del chicco d'orzo.

Colore: Biondo intenso

Aroma: Noce e malto

Perlage: Leggero • Amarezza 7,1/2 su 10

Corpo: Imponente

Grado alcolico 9%

cl. 33 7.00



SIMCO 3

Composta da tre tipi di luppolo, tra cui il Simcoe. Una speciale India Pale Ale che viene prodotta sulla base di un'antica ricetta delle Colonie Inglesi.

Colore: Biondo scuro

Aroma: Sambuco, albicocca, mango

Perlage: Vivace • Amarezza 5,1/2 su 10

Corpo: Complesso

Grado alcolico 5%

cl. 33 7.00



ATOR 20

Assaporate il gioco d'aromi di questa birra caratteristica della sua speciale lavorazione. Il suo gusto è dovuto alla fermentazione e ad una lunga stagionatura a freddo nel suo malto d'orzo.

Colore: Scuro

Aroma: Tostato con note di caramello

Perlage: Vivace • Amarezza 4 su 10

Corpo: Amabile, maltato

Grado alcolico 7.5%

cl. 33 7.00

BIRRE IN BOTTIGLIA



ROBUSTUS 6

cl. 33 7.00

Prodotta con lievito irlandese Ale ed un estratto di malti: pale malto al cioccolato, malto al cioccolato fondente, Barley tostato. Birra cremosa nel vero stile irish, ricetta che vanta 300 anni.

Colore: Nero

Aroma: Caffè, cioccolato, malto tostato

Perlage: Leggero • Amarezza 4 su 10

Corpo: Cremoso ed elegante

Grado alcolico 5%



DULCIS 12

cl. 33 7.00

Gioco di aromi in questa birra caratteristica della sua speciale lavorazione. Il suo gusto è frutto dell'aggiunta di miele e di un'ulteriore fermentazione di 12 mesi con lievito trappista.

Colore: Biondo molto chiaro

Aroma: Miele e zucchero

Perlage: Spumeggiante • Amarezza 4 su 10

Corpo: Corposo e dolce

Grado alcolico 11%



NOCTUS 100

cl. 33 7.00

Il suo gusto e l'aspetto sono dovuti al triplice omaggio di malto al cioccolato e orzo nero tostato. Note di caffè e cioccolato pervadono l'olfatto. Famoso stile Stout Imperial Inglese.

Colore: Nero

Aroma: Cioccolato fondente e note di caffè

Perlage: Spumeggiante • Amarezza 5 su 10

Corpo: Imponente

Grado alcolico 11%

BIRRE IN BOTTIGLIA



RIEGELE PRIVAT

Germania • Prodotta conformemente al decreto sulla purezza della birra del 1516. Malto delle campagne bavaresi, luppolo delle migliori qualità, lievito prodotto in proprio e in modo naturale. Acqua chiara e cristallina attinta direttamente a 220 metri di profondità dal pozzo della birreria Riegele di Augsburg.

Grado alcolico 5.2%

cl. 33 4.00



RIEGELE HERRENPILS

Germania • Birra chiara qualità Premium Pilsner, brillante e raffinata. Nasce da Augsburg la leggendaria Pils Riegele prodotta con le migliori materie prime ne da come risultato una Pils dal carattere morbido e un pò amaro.

Grado alcolico 4.7%

cl. 33 4.00



RIEGELE KELLERBIER

Germania • Birra speciale, naturale non filtrata. Gusto molto fruttato dal sapore intenso derivato da tre qualità di malto. Gradevolmente luppolata. Kellerbier è uno stile di birra ambrata a bassa fermentazione, la cui caratteristica principale consiste nel fatto che il prodotto non viene filtrato. Il termine “Kellerbier” proviene dal tedesco e letteralmente significa “birra della cantina”.

Grado alcolico 5%

cl. 50 6.00



RIEGELE WEIZEN ALKOLFREI

La birra bianca di Monaco senza alcol

Germania • Birra Bavarese, non pastorizzata di tipo “weisse” con l'estrazione dell'alcol dopo la fermentazione. Questo famoso metodo le conferisce tutto il sapore e l'aroma della birra alcolica. Gusto luppolato, molto rinfrescante, adatta a sportivi e guidatori.

Grado alcolico 0%

cl. 50 6.00

BIRRE IN BOTTIGLIA



LAUTERBACHER NATUR RADLER

Provenienza: Germania

Tipologia: Radler

Gradazione: 2,5 °

Colore: Biondo

Aroma: Fruttato, sentore di limone

Metodo di produzione: Bassa fermentazione

cl. 50 6.00



LAUTERBACHER NATUR WEIZEN

Provenienza: Germania

Tipologia: Weizen

Gradazione: 5,3 °

Colore: Dorato torbido

Aroma: Fresco e fruttato

Metodo di produzione: Alta fermentazione

cl. 50 6.00



LAUTERBACHER BROTZEITBIER

Provenienza: Germania

Tipologia: Lager

Gradazione: 5,1 °

Colore: Dorato

Aroma: Luppolato

Metodo di produzione: Bassa fermentazione

cl. 50 6.00



LAUTERBACHER NATUR HELL

Provenienza: Germania

Tipologia: Lager non filtrata

Gradazione: 4,8 °

Colore: Biondo

Aroma: Maltato

Metodo di produzione: Bassa fermentazione

cl. 50 6.00

BIRRE IN BOTTIGLIA



BLOEMENBIER

Belgio • Dal colore dell'ambra, questa birra è delicata come i fiori con cui viene prodotta. Il suo profumo intenso ricorda lo sbloccare della primavera. Il suo aroma è nettamente fruttato, quasi una dedica al pubblico femminile. Il retrogusto è rinfrescante.

Grado alcolico 7%

cl. 33 7.00



ACHEL TRAPPIST BLONDE

Belgio • Questa birra appartiene alla tipologia "Tripel" e presenta un bel colore giallo dorato. La schiuma è densa e persistente e il profumo aromatico richiama e spezie, malto e zucchero caramellato. Il gusto della Blonde 8° è equilibrato e con note di lievito, mentre il finale è erbaceo e amarognolo. La carbonatazione è molto piacevole. Nonostante il grado alcolico non da poco, questa birra è facile da bere e rinfrescante.

Grado alcolico 8%

cl. 33 7.00



HY SUPER

Belgio • È una birra a tutto pasto, di puro malto d'orzo con una schiuma molto compatta e cremosa. La HY Super e la HY Cuvée sono le birre di "classe" dell'azienda Zago. Metodo champenoise. Prodotta artigianalmente con il metodo dell'alta fermentazione, ha un sapore armonioso ed avvolgente di malto, luppolo e lievito, nonché dotata di una prolungata persistenza retrofattiva e di una crema ricca e persistente.

Grado alcolico 11%

cl. 75 25.00



HY CUVÉE

Belgio • Birra ambrata eccezionale, rifermentata in fusto, unica per i suoi profumi armoniosi, con sapori avvolgenti di malto, luppolo e lievito. È dotata di una prolungata persistenza retrofattiva e di una crema ricca e compatta.

Grado alcolico 11%

cl. 75 25.00

BIRRE IN BOTTIGLIA



MONGOZO PILS GLUTENFREE

Belgio • È la prima birra glutenfree prodotta in Belgio ed è caratterizzata da una morbida e gradevole schiuma e un gusto pieno. La birra senza glutine Mongozo pils si presenta da sè; 100% materie prime prive di glutine. Il tutto con modalità artigianali, senza pastorizzazioni e senza l'ausilio di conservanti di sorta. Finalmente una birra per tutti.

Grado alcolico 5%

cl. 33 6.00



DELIRIUM TREMENS

Belgio • La Delirium Tremens è una ale dall'aroma molto intenso, dalla spuma fine e abbondante, con un corpo decisamente pieno ben sostenuto dalla componente alcolica, colore dorato carico (dato dai 3 lieviti con cui viene realizzata.) Il retrogusto è speziato, dato dalle tracce di coriandolo ed arancia utilizzati nella sua produzione.

Grado alcolico 9%

cl. 33 6.00



TRAPPISTES ROCHEFORT 8

Belgio • Colore ambra intenso, con spuma compatta e persistente. Aroma netto di buccia di agrumi, seguito da profumi ricchi e complessi che si evolvono lasciandola nel bicchiere. Di corpo medio, impatto piacevolmente frizzante, sapore iniziale di liquirizia e spezie che muta poi ad ogni sorso.

Grado alcolico 9.2%

cl. 33 7.00



KWAK

Belgio • la Kwak è una birra belga dal colore ambrato ramato sormontata da una grande schiuma bianca. L'aroma è dolce, con sentori di caramello e lievito e delle note di frutta e spezie. Il suo sapore è dolce con note fruttate di prugna e noci associate a punte di malti caramellati. Tutto ciò la rende una birra dolce, ma non troppo, e liscia. Il tutto è completato da una bella amarezza durante la degustazione che equilibra l'insieme.

Grado alcolico 8.4%

cl. 33 7.00

BIRRE IN BOTTIGLIA





TRIPEL KARMELIET

Provenienza: Belgio | *Tipologia:* Abbey Tripel

Gradazione: 8,4° | *Colore:* Biondo oro

Aroma: Corposa e dal delicato gusto fruttato

Metodo di produzione: Alta fermentazione

cl. 33 6.00



LUPULUS BLONDE TRIPLE

Belgio • Lupulus è una birra bionda di alta gradazione, rifermentata in bottiglie tipo champagne e in fusti. La scelta di non filtrare nè pastorizzare questa birra assicura il mantenimento delle specifiche caratteristiche organolettiche. L'utilizzo di luppolo in quantità abbondanti sia nella caldaia che in piena fermentazione, dona a quest'oro liquido una freschezza e un "bouquet" incomparabili.

Grado alcolico 8.5%

cl. 75 18.00



ORGANICUS

Belgio • Come ogni birra targata Lupulus anche l'Organicus non delude le aspettative, colore splendido, dorato e opalescente con una schiuma pannosa. Gli aromi e i sentori al naso e palato si discostano dalla Lupulus classica, quel tanto da renderla unica; materie prime biologiche, luppoli tedeschi anzichè sloveni e zucchero di canna biologico le danno un tocco leggermente più morbido e floreale insieme ad una sorprendente rotondità. Tipologia ale.

Grado alcolico 8.5%

cl. 75 18.00

BIRRE IN BOTTIGLIA



LA TRAPPE • TRIPEL

Provenienza: Olanda

Tipologia: Trappista

Gradazione: 8°

Colore: Ambrato

Aroma: Speziato secco

Metodo di produzione: Alta fermentazione

cl. 33 6.00



LA TRAPPE • QUADRUPEL

Provenienza: Olanda

Tipologia: Trappista

Gradazione: 10°

Colore: Scuro

Aroma: Speziato secco

Metodo di produzione: Alta fermentazione

cl. 33 7.00



LA TRAPPE • DUBBEL

Provenienza: Olanda

Tipologia: Trappista

Gradazione: 7°

Colore: Ambrato carico

Aroma: Luppolo aromatico

Metodo di produzione: Alta fermentazione

cl. 75 15.00



LA TRAPPE • BLONDE

Provenienza: Olanda

Tipologia: Trappista

Gradazione: 6,5°

Colore: Biondo oro

Aroma: Pesca sciroppata

Metodo di produzione: Alta fermentazione

cl. 75 15.00

BIRRE IN BOTTIGLIA



SHEPHERD NEAME IPA

Inghilterra • Proveniente dalla tradizione del 18° Secolo la Indian Pale Ale, che si basava su un'attenta luppolatura per proteggerne l'esportazione durante ardui viaggi, questa moderna incarnazione conserva la forza, il corpo e un indistinguibile luppolo che richiama la provenienza di questa birra. L'IPA è la birra da vetrina, della Shepherd Neame, famosa per le sue caratteristiche, si evidenziano forti sentori di luppolo, amarezza e un consistente sapore di malto chiaro che offre un gusto inconfondibile.

Grado alcolico 6.1%

cl. 50 7.00



SHEPHERD NEAME 1698

Inghilterra • Tre volte luppolata e imbottigliata a dovere. Originariamente creata per celebrare il tricentenario della birreria più antica della Bretagna, 1698 è una Kentish Ale luppolata e ha un'indicazione geografica protetta. Essa può essere apprezzata fresca o può essere lasciata a maturare per ulteriori mesi. L'imbottigliatura condizionata, l'interazione del lievito e degli zuccheri di birra creano bollicine come quelle dello champagne che intensificano maggiormente il sapore, la fragranza e ogni sorso che viene fatto di questa birra.

Vincitrice di una medaglia d'argento nel "Taste of Britain Awards", la 1698 è stata inclusa nel "Beer Challenge's World's Top 50 Beers" e ha vinto un Gold Award dal British Bottlers' Institute.

Grado alcolico 6.5%

cl. 50 7.00



HOBGOBLIN IPA

Inghilterra • La Hobgoblin IPA, rimane fedele alle sue tradizioni ancestrali attraverso l'utilizzo dei luppoli fuggles, golding e stiria e poi ampliati con l'aggiunta di alcuni potenti luppoli americani. Questa collisione di luppoli del vecchio e nuovo mondo, fornisce una esplosione di aroma tropicale e di amarezza succosa unica.

Grado alcolico 5.3%

cl. 50 7.50

BIRRE IN BOTTIGLIA





SPITFIRE SUPER STRONG

cl. 33 5.00

Inghilterra • Dal colore giallo dell'orzo maturo, nel suo aroma si percepiscono sentori di ananas, frutti tropicali e vaniglia, miscelati ad una facile dolcezza alcolica. Al palato si presenta come una lager dal sapore pieno, con sentori di ananas, mango e luppolo ed un pizzico di peperoncino e noce moscata. Il gusto del malto e il suo punto di amaro vengono contrastati dalla sua dolce facilità nel bersi.

Grado alcolico 9%



BOMBARDIER

cl. 50 7.00

Inghilterra • È una ale inglese rifermentata in fusto. La bombardier colpisce per il suo colore rosso rubino; la poca schiuma, fine, cremosa e poco persistente è color nocciola. Stupisce per il sapore dolce-amaro e fruttato, dato dall'impiego di un pregiato malto d'orzo britannico e di luppoli challenger e golding's.

Grado alcolico 5.2%

BIRRE IN BOTTIGLIA



MAGNERS • IRISH CIDER ORIGINAL

cl. 33 6.00

Irlanda • Il sidro Magners è il fiore all'occhiello della produzione di sidro in Irlanda. Magners è prodotto utilizzando unicamente ingredienti naturali e cioè la miscela del succo fermentato di 17 tipi diversi di mele, che provengono dagli stessi frutteti Magners. Questo sidro è fatto maturare per un lungo periodo che può arrivare fino a 2 anni, per creare il gusto unico e rinfrescante del sidro preferito d'Irlanda. Contea di Tipperary.

Grado alcolico 4.5%



ORCHARD PIG REVELLER

cl. 50 7.00

MEDIUM, GENTLY SPARKLING CIDER

Tipologia: *Medium cider ; Leggermente frizzante*

Gradazione: *4,5% vol.*

Aroma: *Il generoso aroma di mela disegna in un sidro piacevolmente rinfrescante con una nota piccante di fresco nel finale*

Dai celtici agli antichi greci, il Sidro si è diffuso in Europa nel Medioevo, quale bevanda alcolica, estratta dal succo di mele, ottenuta con la fermentazione del glucosio presente nelle mele.

Eccellenza del prodotto madre lavorato in modo artigianale è il comune denominatore ricercato tra i prodotti selezionati per il format "Sidreria", che vanta un menù di sette sidri con un grado alcolico che varia dai 4,5° a 6,8°. La varietà delle mele utilizzate definisce il sapore del Sidro, che può essere dolce, secco, semidolce, fermo o con bollicine. Gli abbinamenti in termini gastronomici sono vari, dall'antipasto al dolce, accompagnando, per assonanza o contrasto, i sapori delle tipicità locali e le ricette tradizionali o più complesse della cucina italiana. Tra questi è da rilevare un'esclusività Magners: il sidro 100% pera di 4,5°.

PREMIUM CIDERS



APERITIVANDO

AMERICANO Campari, Vermouth rosso, Soda	8.00
NEGRONI Campari, Vermouth rosso, Gin	8.00
SPRITZ Aperol, Prosecco, Soda	8.00
HUGO SPRITZ Fiori di Sambuco, Prosecco, Soda	8.00
DAIQUIRI Rum bianco, Succo di lime, Sciroppo di zucchero	8.00
BEERSPRITZ MARACANÀ Aperol, Birra, Soda	8.00
GIN TONIC/LEMON	8.00
VODKA TONIC/LEMON	8.00
RUM E COLA	8.00
WHISKY E COLA	8.00

BIBITE ALLA SPINA

SPEZI

Rinfrescante cola con succo d'arancia e succo di limone

cl. 40 4.00

COCA COLA

cl. 35 3.50

BIBITE IN BOTTIGLIA

ACQUA SORGESANA LISCIA

cl. 75 2.50

ACQUA LETE FRIZZANTE

cl. 75 2.50

BIO BIBITE

BIO CHINOTTO

cl. 33 3.50

BIO ARANCIATA

cl. 33 3.50

BIO MELAGRANA

cl. 33 3.50

BIO MANDARINO

cl. 33 3.50

BIO COLA

cl. 33 3.50

LIQUOROSI

PASSITO DI PANTELLERIA	4.00
AMARO DEL CAPO	3.00
AMARO AUGUSTINER	5.00
JAGERMEISTER	3.00
GRAPPA BIANCA	4.00
GRAPPA BARRICATA	5.00
ROSOLIO SPADONI	5.00
NOCINO SPADONI	4.00
TEQUILA	4.00

WHISKEY

JAMESON	<i>Irlanda</i>	5.00
CONNEMARA	<i>Irlanda</i>	6.00
KILBEGGAN	<i>Irlanda</i>	5.00
TYRCONNELL	<i>Irlanda</i>	6.00
LEGAVULIN 16 ANNI	<i>Scozia</i>	9.00
TALISKER 10 ANNI	<i>Scozia</i>	8.00
STRATHISLA 12 ANNI	<i>Scozia</i>	10.00
DEANSTONE 12 ANNI	<i>Scozia</i>	9.00
JACK DANIEL'S	<i>Tennessee</i>	5.00
CAOIL-ILA 12 ANNI	<i>Scozia</i>	10.00
SPEYBURN	<i>Scozia</i>	8.00
OLD PULTENEY	<i>Scozia</i>	10.00
MEIDO	<i>Tibet</i>	12.00
JIUHAIBUGAN	<i>Tibet</i>	12.00

LE ORIGINI

Sono contrastanti le versioni storiche sull'origine della canna da zucchero ma la più accreditata attribuisce la sua prima comparsa in Nuova Guinea 10.000 anni fa. Nei secoli la canna da zucchero ha viaggiato per il mondo: Australia, Asia, Africa, Europa e Americhe.

Inizialmente il rum era solo succo di canna da zucchero fermentato e destinato agli schiavi che lavoravano nelle piantagioni. Successivamente con l'utilizzo degli alambicchi per la distillazione importanti dell'Europa, divenne una bevanda più raffinata che arrivò sulle tavole dei nobili.

RUM MELASSA

La distillazione avviene direttamente negli opifici di zucchero ottenuto attraverso la trasformazione in alcol degli zuccheri derivanti dalla melassa fermentata: stoccata in serbatoi di acciaio di grandi capacità, è diluita con acqua distillata prima del processo di fermentazione della durata da 25 a 40 ore, in tini di acciaio o di legno, delle capacità da 500 a 900 hl. Terminato questo processo, si passa alla distillazione ottenendo così un rum incolore dal titolo alcolometrico di circa 75%. Per ottenere un titolo alcolometrico più contenuto e quindi compatibile con quanto espresso dalla specifica legge sulla distillazione, il rum è diluito varie volte con acqua distillata.

OCUMARE 12 AÑOS	Venezuela	6.00
OCUMARE 5 AÑOS	Venezuela	4.00
CANERO 12 AÑOS	Nicaragua	6.00
CANERO 15 AÑOS	Nicaragua	8.00
MOMBACHO 8 AÑOS	Nicaragua	4.50
MOMBACHO 12 AÑOS	Nicaragua	6.00
MOMBACHO 15 AÑOS	Nicaragua	9.00
TELICA 13 YEARS	Nicaragua	9.00
CERRO NEGRO VINTAGE 1989	Nicaragua	9.00
CARTAVIO 12 AÑOS	Perù	7.00
DEMERARA 5 YEARS OLD	Guyana Inglese	4.00
ENGLISH HARBOUR 3 AÑOS	Antigua	4.00
CIMBORAZO 12 AÑOS	Equador	8.00
CRUZAN SINGEL BARREL	American Virgin Island	7.00
CAPITAN GENERAL	Messico	6.00
ZAPATERA	Nicaragua	6.00

I distillati vengono accompagnati da cioccolato fondente al 75%.

I RUM DEI 5 CONTINENTI

RUM AGRICOLO

Il rum agricolo è prodotto direttamente dalla distilleria senza passare dalla fabbricazione di zucchero, ma solamente attraverso la fermentazione e la distillazione del succo di canna. Le canne vengono fatte passare nei mulini dove si estrae e successivamente raccolto, il succo ad alta concentrazione zuccherina di circa il 15%, di colore giallo verdastro e facilmente fermentabile dal nome di uesou. Successivamente depurato, decantato, filtrato e versato nei tini di fermentazione delle distillerie che producono questa tipologia di rum. La fermentazione è un processo spontaneo che può durare dalle 36 alle 48 ore, per cui, non avendo subito alcuna alterazione delle sostanze aromatiche, il rum agricolo mantiene un sapore e profumi molto fini e delicati. Per produrre l'acquavite si procede alla distillazione continua oppure ad una doppia distillazione discontinua, ottenendo così un'acquavite agricola dal titolo alcolometrico tra 55 e 58%.

DZAMA VANILLA BLACK

DZAMA 6 ANS

DAMOISEAU 5 ANS

DAMOISEAU XO

LONGUETAU 6 ANS

MONTEBELLO 8 ANS

REIMONENQ 3 ANS

Madagascar 5.00

Madagascar 6.00

Guadeloupe 5.00

Guadeloupe 8.00

Guadeloupe 7.00

Guadeloupe 7.00

Guadeloupe 6.00

RUM AL MIELE

RUM AL CIOCCOLATO

CHUPITO DI CIOCCOLATO

CHUPITO IN VETRO

Ecuador 3.00

3.00

1.50

2.00

I distillati vengono accompagnati da cioccolato fondente al 75%.

I RUM DEI 5 CONTINENTI