



DOPPIO MALTO



Birra, cucina e felicità!

OUR BEER IS MADE WITH YOU IN MIND



Do you want it gluten free?
BOTTLE 7€
33cl

Super Chiara
PURE AND BITING
17 Ibu | 4,6% vol.

Helles style. Low fermentation.
No doubt, this is the ideal beer for an afternoon in a blooming alpine meadow. Its high altitude will give you meditation and wisdom.

Bella Rossa
COMPLEX AND CHARMING
32 Ibu | 6,5% vol.

British Strong Ale style. High fermentation.
A perfect body is nothing without inner strength, that's the secret. Drinking it is an important date.

Sexy Ipa
NOSTALGIC AND NATURALISTIC
54 Ibu | 6% vol.

Colonial, IPA style. High fermentation.
The first sip and you are transported to the other side of the world, in front of a perfect sea: there is a light breeze, the air is full of scents and you appreciate your qualities. Another sip...

Summer Ipa
LAZY AND CITRUSY
38 Ibu | 3,5% vol.

IPA session. Low alcohol content.
It's Tuesday, it's raining, are you expected for a family dinner? Put on your swimsuit and lounge in the height of summer. Simply crack open a bottle.

Honey Ipa
FRAGRANT AND ROMANTIC
37 Ibu | 7,5% vol.

Honey Ale style. High fermentation.
Under no circumstances to be consumed with cynicism, presumption, indifference or arrogance. This beer is not afraid of tears, smiles and passions. It is a fairytale experience.

Ultra Pils
STUBBORN AND GENEROUS
35 Ibu | 4,8% vol.

Italian Pils style. Low fermentation.
It is a beer that should be treated gently. Insistence is futile and it is always right.

Iper Weiss
NOSTALGIC AND NATURALISTIC
9 Ibu | 5% vol.

Weiss style. High fermentation.
When you think you have reached the bottom of the barrel, this beer will surprise you. Give it a try halfway through a marathon of any kind.

Extra Bitter
SMART AND PERSUASIVE
60 Ibu | 5,6% vol.

American Pale Ale style. With 5 Americans hops.
When the mad rush is over, sit down, play a bit of Springsteen. Two's company and who says three's a crowd?! When you taste, you will see it is bitter to the very end.

Black Stout
CHEEKY AND STOUT
33 Ibu | 6,3% vol.

Stout style. High fermentation.
Recommended for blind dates. Your breath will be sweet, soft and warm. Your self-esteem very high and you will forget you are incurably shy.

Cocoa Ipa
HARD AND MEDITERRANEAN
49 Ibu | 7% vol.

Speciality IPA style. High fermentation.
If you want the special edition of every flavor. Here you are the chocolate, the one to make hops lose their head.

Imperiale
FULL-BODIED AND GENTLE
80 Ibu | 9% vol.

Imperial Black IPA. High fermentation.
If you had your Daniel Craig or Jennifer Lawrence moment (and it's gone), you'll understand. Drink it while listening A caress in a fist by Adriano Celentano.

Do you want to take them home?
CHOOSE BOTTLED BEERS! 7€

SMALL	20 cl	5
MEDIUM	40 cl	8
CARAFE	150 cl	22

SCAN THE QR CODE AND DISCOVER THE MENU



BEER TOUR

Look at the dedicated menu and try our three proposals: a hop, malt or aroma tour

10



LET'S FIND THEM AT THE CHECKOUT AND ON OUR EHII-COMMERCE DOPPIOMALTO.COM

Let's START

CHIPS ALLA PIACENTINA

Fried potatoes chips* with grana cheese sauce and pancetta from Piacenza

7



MINI GNOCCO FRITTO CON CRUDO E PORCHETTA

Small fried bread* slices with dry cured ham, pork roast porchetta and grana cheese sauce

9



RONDELLE DI MELANZANE

Fried and breaded aubergines*. Served with beer flavoured mayonnaise

8



Mini gnocco fritto con crudo e porchetta

Fritto siciliano




Arrosticini abruzzesi




BE KIND Share!

FRITTO SICILIANO 16,5

Baby arancine* filled with baked aubergines*, crocché* and fried and breaded aubergines*. Served with sun-dried tomatoes mayonnaise 

ARROSTICINI ABRUZZESI 13

Beef and lamb arrosticini* skewers served with roasted lemon 


Served with pan brioche bread*, skin on fries* or potato wedges and beer mayonnaise

Gourmet BURGERS!



SUPER CLASSICO


16

Beef burger with tomatoes, curly salad and mayonnaise 




POLLO FRITTO E PANCETTA

16

Breaded and fried chicken*, pancetta from Piacenza, Sardinian PDO Pecorino cheese, carbonara cream and curly salad 


PANCETTA E PECORINO

17

Beef burger with Sardinian PDO cheese, pancetta from Piacenza, curly salad and mayonnaise 


SUPREMA E VERDURE GRIGLIATE

16


Chicken breast, grilled zucchini*, sun-dried tomato and curly salad 

Happy VEGETARIAN

MAIS E VERDURE 15

Mais burger*, tomatoes, carrots, fennels, curly salad and mayonnaise 

VEGETALE E QUALE 15

No Meat burger* (burger with 100% vegetal proteins), tomatoes, curly salad and mayonnaise 

NOT ENOUGH?
Extra Burger 3.8

DO YOU WANT TO TRY THEM WITH NO MEAT BURGER*?

Ask our staff!

Super Classico

Pollo fritto

Vegetale e quale



Gluten free

PIZZA MARGHERITA*

9



PIZZA WITH HAM AND MUSHROOMS*

9,5



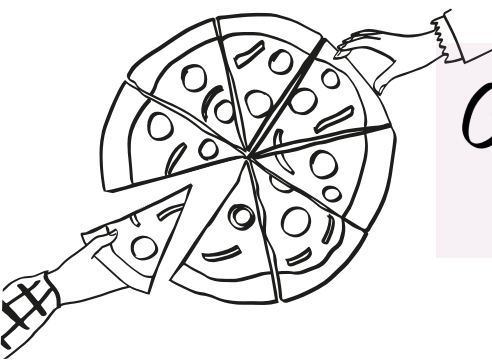
MINI MUFFIN ORANGE OR COCOA*

2,5



BREADSTICKS AND CRACKERS

Included in the service charge



Italian GRILL

Served with oven roasted rosemary flavoured skin on potato wedges, green salad and beer mayonnaise



GRAN TAGLIATA 22

Sirloin char-grilled steak, 220 gr, on rocket leaves. Seasoned with Maldon salt flakes and EVO oil



GRAN TAGLIATA SPECIALE 27

Sirloin char-grilled, 220g, on a bed rocket leaves, served with mushrooms*, ricotta cheese, seasoned with Maldon salt flakes and EVO oil



Black Angus CHE RAZZA!

LA GIGANTE 32

Char-grilled rib eye, 350 gr, on rocket leaves. Seasoned with Maldon salt flakes and EVO oil



COSTINE DI MAIALE 22

Pork ribs marinated with mediterranean herbs



COTOLETTA RICCA 27

Pork cutlet*, breaded and fried



SUPREMA DI POLLO 19

Chicken breast, 250 gr, marinated with mediterranean herbs



COSCE IN CROSTA 20

Coffee-crusted chicken legs in spicy marinade



Grigliata mista

Grilled ROOSTER

MEDITERRANEO ALLA BIRRA 20

Free-range grilled rooster, glazed with our Honey Ipa beer, honey and spices



ALL TOGETHER NOW

Minimum 2 people, price per person

35

GRIGLIATA MISTA

Sirloin steak, pork ribs, coffee-crusted chicken legs, beer flavoured salamella sausages. Served with oven roasted flavoured skin on potato wedges, beer mayonnaise and roasted lemon



Manzo e burrata

Smart

INSALATE

MANZO E BURRATA 17

Green salad, red cabbage salad, sirloin char-grilled steak, burrata cheese, fennels, cucumbers, tomatoes, rocket, tomatoes, rocket and fried bread croutons*. Served with seeded bread*



ORTOLANA 12

Green salad, red cabbage salad, carrots, fennels, cucumbers, tomatoes, rocket, red onions, Grana Bella Lodi cheese sauce and fried bread croutons*. Served with seeded bread*



POLLO FRITTO E PECORINO 16

Green salad, red cabbage salad, breaded and fried chicken*, Sardinian PDO Pecorino cheese, carrots, rocket, fried bread croutons* and PGI Modena Balsamic vinegar sauce. Served with seeded bread*



SUPREMA E SALSA GRANA 16

Green salad, red cabbage salad, chicken breast, tomatoes, rocket and fried bread croutons*. Served with Grana cheese sauce and seeded bread*



Something else?

PATATE A SPICCHIO 4

Oven roasted flavoured skin on potato wedges. Served with beer flavoured mayonnaise

PATATE A FIAMMIFERO 4

Skin on fries*. Served with beer flavoured mayonnaise

ORTO FRESCO 4

Green salad, tomatoes, rocket and red cabbage salad. Served with seeded bread*

SALSE IN BARATTOLO 1

Ketchup, mayonnaise, mustard in jar

SALSE FATTE IN CASA 1,5

Maionese alla birra, maionese ai pomodori secchi

Ehi! SWEETIE

Mini cannoli siciliani



BIRRAMISÙ

Our signature homemade Tiramisù with ladyfinger biscuits soaked in our Black Stout beer and sprinkled with dark chocolate flakes

8



CHEESECAKE ALL'ITALIANA

Fresh Robiola cheese cream with Mantuan Sbrisolona cake crumble. Served with NUTELLA® or cherry sauce

8



MACEDONIA

Fresh mixed fruit

6,9



La Sbrisolona

Enjoy your dessert, it's homemade!

COPPA FIORDILATTE E NUTELLA®

Fiordilatte gelato with NUTELLA® topped with whipped cream and Mantuan Sbrisolona cake crumble

8



LA SBRISOLONA

Crunchy traditional Mantuan Sbrisolona cake with almonds served with eggnog* cream

8



TORTA CAPRESE

Traditional Italian cake* with chocolate and almonds, sprinkled with powdered sugar and served with eggnog* cream

8



Torta caprese

ummm!

THE sharing PLEASURE

MINI CANNOLI SICILIANI

12

6 cinnamon and Marsala flavoured crunchy cannolis. Our DIY cannolis are not only delicious, but also fun to assemble and served with ricotta cheese*, ground pistachio and dark chocolate flakes



Quiet A PAIR

Coffee & beer

IMPERIALE

5

Shaken coffee with our Imperiale beer and sugar. Finished with whipped cream, Mantuan Sbrisolona cake crumble and bitter cocoa black powder

Coffee & chocolate

CAPADOLCE

5

Coffee with whipped cream, NUTELLA®, Sbrisolona cake crumble and bitter cocoa black powder

Not only BEER

MINERAL WATER

SAN BENEDETTO STILL WATER 2,6

SAN BENEDETTO SPARKLING WATER 2,6

GLASS 0,6

BIBITE ARTIGIANALI

SPUMA / COLA / CEDAR / CHINOTTO / MANDARIN / LEMONADE / RED ORANGE / POMEGRANATE / GAZZOSA / TONIC / YELLOW ORANGE 4,5

SAN BENEDETTO PEACH OR LEMON TEA 3,9

ORANGE JUICE 5,5

PEAR / PEACH / APRICOT / APPLE JUICE 3,5

GINGERINO 3

COFFEE BAR

Coffee 2,3
Filtered coffee 3,8
Double espresso 3,6
Deca coffee 2,8

Coffee with alcohol with Grappan Poli o Sambuca Molinari 3,3

Shaked coffee 4,3
Cappuccino 3
Soy cappuccino 3,1
Milk 2,8
Lattè 3,3
Soy milk 2,9
Domori hot chocolate 4,3
Domori hot chocolate with cream 4,8

Hot tea (Breakfast, Earl, green, black) 3,8
Infusion (Mint four fruits, roibos) 3,8

BITTERS AND LIQUEURS

Sambuca Molinari 4
Averna / Baileys / Jagermeister / Montenegro / Limoncello Luxardo / Whisky J&B / Poli Grappa Di Bassano / Rum Havana 6

WINES

IS ARGIOLAS VERMENTINO DOC	7	30
COSTERA CANNONAU RISERVA DOC	8	35
BLANC DE BLANCS SPUMANTE	5	21
DOLCETTO D'ALBA DOCG 2018	6	27
GEWÜRZTRAMINER DOC	7	30
ROSATO SALENTO IGT 2020	6	27
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE	6	27

COCKTAILS

SPRITZ 12

Bitter Aperol or Campari, prosecco, seltz and orange



DOPPIO MALTO

SERVICE CHARGE: 2,5 €

*some ingredients may be originally frozen or treated by blast chilling. If you have any allergies and/or food intolerances, ask our staff for information. We are here to advise you in the best way!





DOPPIO MALTO



Birra, cucina e felicità!

FACCIAMO LE BIRRE PENSANDO A VOI



La vuoi senza glutine?
BOTTIGLIA 3€
33cl

Super Chiara

PURA E PUNGENTE
17 Ibu | 4,6% vol.

Stile Helles. A bassa fermentazione.

Sia chiaro, questa è la birra ideale per un pomeriggio tra i fiori di un prato alpino. Il suo talento per l'alta quota vi riconcilerà con la meditazione e la saggezza.

Bella Rossa

COMPLESSA E AFFASCINANTE
32 Ibu | 6,5% vol.

Stile British Strong Ale Ad alta fermentazione.

Un corpo perfetto non è niente senza la forza interiore, ecco il suo segreto. Berla è un appuntamento importante.

Sexy Ipa

SEDUCENTE ED ESOTICA
54 Ibu | 16% vol.

Coloniale, stile IPA. Ad alta fermentazione.

Il primo sorso e sei all'altro capo del mondo, davanti a un mare perfetto: c'è una brezza leggera, l'aria è piena di profumi e tu apprezzi appieno le tue qualità. Un altro sorso...

Summer Ipa

OZIOSA E AGRUMATA
38 Ibu | 3,5% vol.

Session IPA. Gradazione alcolica leggera.

È martedì, piove, vi aspettano a cena in famiglia? Mettetevi il costume da bagno e oziare in mezzo all'estate. Basta stappare.

Honey Ipa

FRAGRANTE E ROMANTICA
37 Ibu | 7,5% vol.

Stile Honey Ale. Ad alta fermentazione.

Da non abbinare assolutamente a cinismo, presunzione, indifferenza e prepotenza. Non ha paura di lacrime, sorrisi e passioni. Un'esperienza romanzesca.

Ultra Pils

OSTINATA E GENEROSA
35 Ibu | 4,8% vol.

Stile Italian Pils. A bassa fermentazione.

È una birra che va presa con dolcezza. Inutile ostinarsi, ha sempre ragione lei. Assaggiatela senza morderla.

Iper Weizen

NOSTALGICA E NATURALISTA
9 Ibu | 5% vol.

Stile Weiss. Ad alta fermentazione.

Quando pensate di essere alla frutta, questa birra vi farà stupire di voi stessi. Provatela a metà di una maratona (di qualsiasi tipo).

Extra Bitter

BRILLANTE E PERSUASIVA
60 Ibu | 5,6% vol.

Stile American Pale Ale. Con 5 luppoli americani.

La vostra corsa all'oro è finita. Sedetevi, mettetevi su un pezzo di Springsteen. Meglio se siete in due, o tre. Assaggiare, vi lascerà secchi.

Black Stout

SFACCIATA E ZUCCHERINA
33 Ibu | 6,3% vol.

Stile Stout. Ad alta fermentazione.

È consigliata in caso di blind date. Il profumo del vostro alito sarà balsamico, la vostra autostima altissima e vi dimenticherete di essere inguaribilmente timidi.

Cocoa Ipa

TOSTA E MEDITERRANEA
49 Ibu | 7% vol.

Stile Speciality IPA. Ad alta fermentazione.

Se di ogni sapore volete l'edizione speciale. Qui c'è il cioccolato, quello da far perdere la testa al luppolo.

Imperiale

CORPOSA E GENTILE
80 Ibu | 9% vol.

Imperial Black IPA. Ad alta fermentazione.

Se avete avuto il vostro momento Daniel Craig o Jennifer Lawrence (ed è passato), capirete. Da bersi ascoltando Una carezza in un pugno di Adriano Celentano.

Vuoi portarle a casa?

SCEGLI LE NOSTRE BIRRE IN BOTTIGLIA!

7€

DEGUSTAZIONE	20 cl	5
MEDIA	40 cl	8
CARAFFA	150 cl	22

INQUADRA IL QR CODE E SCOPRI IL MENU!



BEER TOUR

Guarda il menu dedicato e prova una delle nostre tre proposte: un giro di luppolo, di malto o di aromi.

10



LE TROVI ANCHE SUL NOSTRO EHI!-COMMERCE DOPPIOMALTO.COM

Tanto per COMINCIARE

CHIPS ALLA PIACENTINA

Le nostre patate chips* con crema di Grana Bella Lodi e pancetta piacentina

7

Super Chips

MINI GNOCCHO FRITTO CON CRUDO E PORCHETTA

Mini gnocco fritto*, prosciutto crudo, porchetta e salsa di Grana Bella Lodi

9

Ipse Wine

RONDELLE DI MELANZANE

Rondelle di melanzane* pastellate e fritte, servite con maionese ai pomodorini secchi

8

Ultrano Pils



Mini gnocco fritto con crudo e porchetta

Fritto siciliano




Arrosticini abruzzesi




SIATE BUONI E condividetevi

FRITTO SICILIANO 16,5

Mini arancine* alla norma, croccchè* e rondelle di melanzana* servite con maionese ai pomodorini secchi 

ARROSTICINI ABRUZZESI 13

Arrosticini di manzo e agnello* serviti con limone arrostito 


Con pan brioche* patate* fritte con buccia o patate al forno con buccia e maionese alla birra

Hip, hip, BURGER!




SUPER CLASSICO

16

Hamburger fresco di manzo con pomodoro ramato, insalata riccia e maionese 

PANCETTA E PECORINO


17

Hamburger fresco di manzo con Pecorino Sardo Dolce DOP, pancetta piacentina, insalata riccia e maionese 




POLLO FRITTO E PANCETTA

16

Pollo panato* e fritto con pancetta piacentina, Pecorino Sardo dolce DOP, crema alla carbonara e insalata riccia 

SUPREMA E VERDURE GRIGLIATE


16

Tagliata di filetto di pollo, zucchine grigliate*, pomodoro ramato, insalata riccia e maionese 

VEGETARIANI felici


MAIS E VERDURE

15

Hamburger di mais*, pomodoro ramato, carote, finocchi, cipolle caramellate, insalata riccia e maionese 

VEGETALE E QUALE

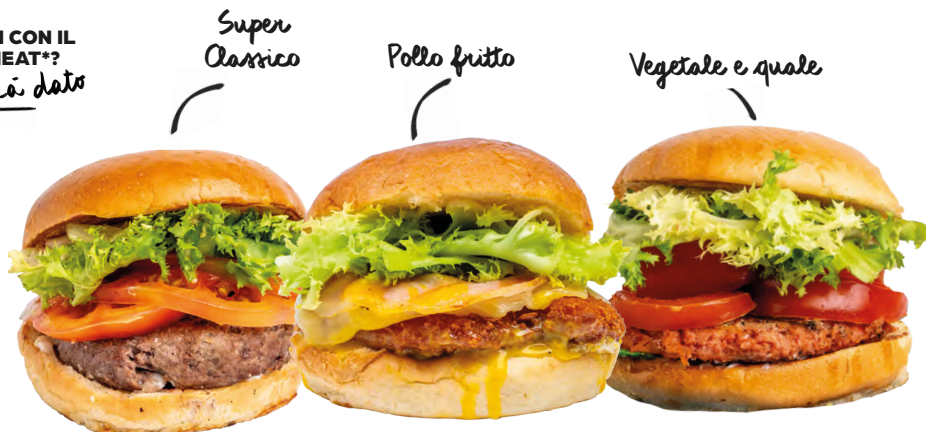
15

Hamburger No Meat* a base vegetale, pomodoro ramato, insalata riccia e maionese ai pomodori secchi 

IL BUONO NON TI BASTA MAI?
Extra Burger 3.8



VUOI PROVARLI CON IL BURGER NO MEAT*? Chiedi e ti sarò dato



Super Classico

Pollo fritto

Vegetale e quale

Gluten free

PIZZA MARGHERITA*

9

Super Chips

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI*

9,5

Ipse Wine

MINI MUFFIN ARANCIA* O CACAO*

2,5

Summer Ipsi

CESTINO CRACKER E GRISSINI*

Incluso nel costo del servizio

SECONDI A nessuno

con patate a spicchio e maiechis con buccia aromatizzate al rosmarino, insalata mista e maionese alla birra



GRAN TAGLIATA

22

Tagliata di controfiletto di manzo, 220 gr, su foglie di rucola, rifinita con fiocchi di sale Maldon e olio EVO



GRAN TAGLIATA SPECIALE

27

Tagliata di controfiletto di manzo, 220 gr, su foglie di rucola, servita con funghi* e ricotta salata, rifinita con fiocchi di sale Maldon e olio EVO



Black Angus CHE RAZZA!

LA GIGANTE

32

Bistecca di entrecôte, 350 gr, su foglie di rucola, rifinita con fiocchi di sale Maldon e olio EVO



COSTINE DI MAIALE

22

Costine di maiale marinate con erbetta mediterranea



COTOLETTA RICCA

27

Cotoletta di maiale*, panata e frita



SUPREMA DI POLLO

19

250 gr di tagliata di filetto di pollo marinato con erbe mediterranee



COSCE IN CROSTA

20

Cosce di pollo marinate con spezie in crosta di caffè



Grigliata mista

GALLETTO ruspante

MEDITERRANEO ALLA BIRRA

20

Galletto ruspante glassato alla birra Honey Ipa, miele e spezie



TUTTI INSIEME

Appassionatamente

Prezzo a persona, min. 2 persone

35

GRIGLIATA MISTA

Gran tagliata, Costine di maiale, Cosce in crosta, Salamelle alla birra, serviti con patate a spicchio con buccia aromatizzate al rosmarino, insalata mista, maionese alla birra e limone arrostito



Manzo e burrata

INSALATE furbe!

MANZO E BURRATA

17

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, tagliata di manzo, burrata, pomodori ramati e crostini* di pane fritti. Servita con pane* ai cereali



ORTOLANA

12

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, carote, finocchi, cetrioli, pomodori ramati, rucola, cipolle rosse, salsa di Grana Bella Lodi e crostini* di pane fritti. Servita con pane* ai cereali



POLLO FRITTO E PECORINO

16

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, pollo panato* e fritto, Pecorino Sardo dolce DOP, carote, crostini di pane* e glassa all'aceto balsamico. Servita con pane* ai cereali



SUPREMA E SALSA GRANA

16

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, tagliata di filetto di pollo, pomodoro ramato e crostini* di pane fritti. Servita con salsa di grana e pane* ai cereali



PATATE A SPICCHIO

4

Spicchi di patate con buccia serviti con maionese alla birra

PATATE A FIAMMIFERO

4

Patate* con buccia, taglio fiammifero, con maionese alla birra

ORTO FRESCO

4

Insalata verde, rucola, cavolo cappuccio e pomodori ramati. Servito con pane* ai cereali

SALSE

1

IN BARATTOLO
Ketchup, maionese, senape

SALSE

1,5

FATTE IN CASA
Maionese alla birra, maionese ai pomodori secchi

Ehi! DOLCEZZA

Fatti un dolce,
è fatto in casa!

Mini
cannoli
siciliani

BIRRAMISÙ

Tiramisù in barattolo con biscotti savoiardi inzuppati nella birra Black Stout e scaglie di cioccolato

8



CHEESECAKE ALL'ITALIANA

Crema di Robiola in barattolo e crumble di Sbrisolona con NUTELLA® o salsa all'amarena

8



MACEDONIA

Frutta fresca mista

6,9 Super
Chibiras



La Sbrisolona

COPPA FIORDLATTE E NUTELLA®

Gelato al fiordilatte con NUTELLA®. Servito con panna e crumble di Sbrisolona

8



LA SBRISOLONA

Mantovana con mandorle, servita con crema allo zabaione*

8



TORTA CAPRESE

Torta* con cacao e mandorle, servita con crema allo zabaione* e zucchero a velo

8



Torta
caprese

ummm!

IL PIACERE DI condividere

MINI CANNOLI SICILIANI

12

6 mini cialde croccanti, aromatizzate con cannella e Marsala, da guarnire con crema di ricotta* in sac à poche. Servite con granella di pistacchio e scaglie di cioccolato fondente



Le strane COPPIE

Caffè & birra IMPERIALE

5

Caffè shakerato con la nostra Imperiale, zucchero, panna montata, crumble di Sbrisolona e spolverata di cacao amaro

Caffè & cioccolato CAPADOLCE

5

Caffè con panna montata, cioccolato, crumble di Sbrisolona e spolverata di cacao amaro

Non solo BIRRA

ACQUA MINERALE

SAN BENEDETTO ACQUA NATURALE 2,6

SAN BENEDETTO ACQUA FRIZZANTE 2,6

BICCHIERE 0,6

BIBITE ARTIGIANALI

SPUMA BIONDA / COLA / CHINOTTO / CEDRATA / MANDARINO / LIMONATA / ARANCIATA ROSSA / MELAGRANA / GAZZOSA / ARANCIATA BIONDA / TONICA 4,5

THÈ PESCA O LIMONE PET S. BENEDETTO 3,9

SPREMUTA D'ARANCIA 5,5

SUCCO ALLA PERA / PESCA / ALBICOCCA / MELA 3,5

GINGERINO 3

CAFFETTERIA

Caffè 2,3
Caffè filtro 3,8
Espresso doppio 3,6
Caffè decaffeinato 2,8

Caffè corretto con Grappa Poli o Sambuca Molinari 3,3

Caffè shakerato 4,3
Cappuccino 3
Cappuccino di soia 3,1
Latte bianco 2,8
Latte macchiato 3,3
Bevanda di soia 2,9
Cioccolata calda Domori 4,3
Cioccolata calda Domori con panna 4,8
Tè caldo (Breakfast, Earl, verde, black) 3,8
Infusi (menta, quattro frutti, roibos) 3,8

AMARI E LIQUORI

Sambuca Molinari 4
Averna / Baileys / Jagermeister / Montenegro / Limoncello Luxardo / Whisky J&B / Poli Grappa Di Bassano / Rum Havana 6

VINI

IS ARGIOLAS VERMENTINO DOC 7 30

COSTERA CANNONAU RISERVA DOC 8 35

BLANC DE BLANCS SPUMANTE 5 21

DOLCETTO D'ALBA DOCG 2018 6 27

GEWÜRZTRAMINER DOC 7 30

ROSATO SALENTO IGT 2020 6 27

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE 6 27

COCKTAILS

SPRITZ 12

Bitter Aperol o Campari, prosecco, seltz e fetta d'arancia



COSTO DEL SERVIZIO PER PERSONA: 2,5 €

*Prodotto surgelato e/o congelato all'origine. Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni al nostro staff. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi!