



AMMODO

La Pizzeria di Daniele Vaccarella



**MIGLIORE PIZZERIA
DI SICILIA 2023**



**2 SPICCHI
88/100**



**50 TOP PIZZA
ITALIA 2023**

LA PIZZA AMMODO MIO



AMMODO è un progetto legato alla mia esperienza quarantennale di maestro pizzaiolo e all'alta ricerca della materia prima, caratteristica imprescindibile del mio lavoro.

AMMODO come **"a modo mio"**, la mia pizza, conosciuta e tanto apprezzata, frutto di un percorso di esperienza, ricerca e studi di una vita dedicata alla scienza degli impasti, in cui prefermenti e lievito madre sono i protagonisti assoluti.



ti deve
trasmettere
felicità

LA PIZZA
È COME
IL SORRISO

con il mio sorriso
ti auguro
buon appetito

Nasce così la mia carta degli impasti, ognuno dalle caratteristiche diverse, dal classico al semi integrale, da cui deriva un'ampia scelta di tipologie di pizza, dalla napoletana al padellino, dalla croccante alla soffice, per accontentare tutti i palati.

AMMODO come "a modo", per una pizza preparata "ad arte" nella quale l'alta qualità degli ingredienti è la caratteristica principale, partendo dalla selezione delle migliori farine e proseguendo con la scelta degli ingredienti più pregiati per i condimenti, con un'attenzione particolare all'estetica, all'abbinamento e all'innovazione.

Insieme a me, a raccontarvi le proposte e a soddisfare le vostre curiosità, mia moglie **Maria Luisa** che vi accoglierà come una padrona di casa affinché la vostra esperienza sia piacevolmente "a modo".

Daniela

Iniziamo...

Il tagliere

**ALTA SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI
ACCOMPAGNATI DA MIELE E MARMELLATE**

€ 18

CONSIGLIATO PER 2

Pane e...

BRUSCHETTA TRADIZIONALE

Pomodoro fresco, aglio, olio EVO BIO Terraliva, origano di Villalba e basilico fresco km0

€ 7

BRUSCHETTA AMMODO

- Prosciutto crudo l'Artemano 24 mesi da cantina e stracciatella
- Crema di olive e ragusano DOP
- Ricotta fresca di pecora, capuliatu di pomodoro secco e pesto di basilico fresco km0
- Tradizionale: pomodoro fresco, aglio, basilico fresco km 0 e origano di Villalba

€ 10

Tuberissime

PATATA FRESCA A BASTONCINO CON SALSE ARTIGIANALI

€ 5

PATATA FRESCA CHIPS CON SALSE ARTIGIANALI

€ 5

Tradizione In Memoria

CACIO ALL'ARGENTIERA

Cacio Ragusano DOP servito in terrina accompagnato da fette di pane tostato, con aceto, olio evo, aglio, origano di Villalba

€ 8

BALARM

Panelle, crocchè di patate, rascatura, crocchè al latte e patatine fritte

€ 7

**FRITTATINA DI PASTA CON FRIARIELLI E SCAMORZA
AFFUMICATA**

€ 4

**FRITTATINA DI PASTA CON PROSCIUTTO,
BESCIAMELLA E MOZZARELLA**

€ 4

CACIO CROCCANTE

Cacio ragusano DOP panato e fritto, accompagnato da marmellatina e miele

€ 8

gli Anti(M)pasti

SFINCIONE BAGHERESE

€ 12

Cipolla stufata di Giarratana 🍷 Presidio Slow Food, ricotta di pecora fresca, tuma, alici Triscele pescato di Sicilia, pecorino siciliano DOP, origano di Villalba e pangrattato

SFINCIONE PALERMITANO

€ 10

Cipolla stufata di Giarratana 🍷 Presidio Slow Food, pomodoro pelato BIO, alici Triscele pescato di Sicilia caciocavallo ibleo e pangrattato

7 frimpasti*

PANINO* AMMODO

€ 8

Cotto a vapore e poi fritto, con burrata, prosciutto crudo l'Artemano 24 mesi da cantina e datterini confit gialli e rossi

SUPPLE' DI BUFALA CAMPANA DOP

€ 10

Con fonduta di formaggi

TRIANGOLI DI PIZZA FRITTA

€ 10

Triangoli farciti con bufala campana DOP, rucola e varietà di salumi

MONTANARINE (BOCCONCINI DI PIZZA FRITTA)

€ 10

- Pistacchio tostato, mortadella l'Artemano e stracciatella, crema di pistacchio
- Bufala campana DOP, datterino confit gialli e rossi e basilico fresco km0
- Ricotta fresca di pecora, capuliatto di pomodoro secco e pesto di basilico fresco km0
- Pomodoro pelato BIO, bufala campana DOP e basilico fresco km0

7L tortino

FLAN DI PATATE FRESCHE (1 PZ)

€ 4

Fordilatte dei Monti, salumi, grana padano DOP 20 mesi, burro, noce moscata e fonduta di formaggi

*FRIGGIAMO SOLO CON OLIO DI GIRASOLE ITALIANO

*PRODOTTO SOTTOPOSTO AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA

Impasti Ammodo

TRADIZIONALE

Impasto con farine di grano tenero germinate di tipo 1 e tipo 0 con grano duro siciliano Russello e lievito madre vivo

Bordo basso friabile e scioglievole

FOGLIO DI CARTA

Impasto con farine di grano tenero di tipo 1 e tipo 0 con grano duro siciliano Russello e lievito madre vivo

Sottilissimo e croccante peso 170 gr, solo per pizze con pochissimi ingredienti

IL MAESTRO

Impasto con farine di grano tenero di tipo 1 germinate, grano duro varietà Russello e lievito madre vivo

Semintegrale rustico e gustoso, impasto morbido e friabile

€ 1,50

CONTEMPORANEO

Pre fermento a temperatura controllata

Impasto con farine di grano tenero di tipo 1 germinate

Impasto ad alta idratazione, morbido e friabile

€ 1,50

MULTICEREALI CON PANATURA AI SEMI

Pre fermento a temperatura controllata. Impasto con farine di grano tenero di tipo 1 germinate, varietà di semi

Impasto gustoso, friabile, morbido con un sentore di casareccio

€ 1,50

TRINACRIA

Impasto con farina integrale varietà bianco madonita, grano duro varietà Russello, grano duro antico Tumminia "del Maestro Vaccarella" blend brevettato

Antichi sapori che ricordano il pane della tradizione, impasto morbido

€ 1,50

DEL GIORNO

Rivolgersi al personale di sala

€ 1,50

GLUTEN FREE

Impasto con farina di riso, amido di mais, fecola di patate, amido di frumento deglutinato, farina di lenticchie Teff rosso, fibre vegetali, e464, semi di guar

€ 3

LA TRADIZIONE

LA MARINARA

Pomodoro pelato BIO, aglio di Nubia, origano di Villalba, alici Triscele pescato di Sicilia, olio EVO

€ 8

LA MARGHERITA

Pomodoro pelato BIO, fiordilatte dei Monti, basilico fresco km0, olio EVO

€ 8

LA NAPOLI

Pomodoro pelato BIO, fiordilatte dei Monti, alici Triscele pescato di Sicilia, origano di Villalba, olio EVO


€ 10

LA ROMANA ALTA QUALITA'

Pomodoro pelato BIO, fiordilatte dei Monti, prosciutto cotto alta qualita' Branchi fuori cottura, olio EVO

€ 11

LA FORMAGGI

Crema di parmigiano reggiano DOP 24 mesi, fiordilatte dei Monti, scamorza affumicata, blu di bufala Quattro Portoni, caciocavallo ragusano DOP, crema dolce di cipolla di Giarratana  Presidio Slow Food, erba cipollina, olio EVO

€ 13

IL CALZONE CLASSICO

Pomodoro pelato BIO, fiordilatte dei Monti, salame dolce di puro suino italiano

€ 10

LA PICCANTE

Fiordilatte dei Monti, salame piccante di puro suino italiano, pomodoro pelato BIO, cipolla rossa spadellata, (gocce di olio ai 5 peperoncini)

€ 11

LE AMMODO

ARICCIA (NOVITÀ)

€ 14

Fiordilatte dei Monti, porchetta di Ariccina IGP, cipolla bianca caramellata, patate al forno, origano di Villalba

CIMEDRY (NOVITÀ)

€ 14

Crema di cime di rapa, fiordilatte dei Monti, salsiccia di puro suino siciliano, datterino rosso semy dry, mascarpone alla paprika dolce, olio EVO BIO Terraliva

PORGI L'ALTRA GUANCIA...LE (A GRANDE RICHIESTA È TORNATA)

€ 14

Crema di blu di bufala Quattro Portoni, fiordilatte dei Monti, guanciale affumicato croccante, vellutata di uovo, pecorino siciliano, caciocavallo ibleo, pepe nero, olio EVO BIO Terraliva

SOTTOTERRA (NOVITÀ)

€ 16

Fiordilatte dei Monti, patate al forno, carciofo intero e tartufo fresco di stagione

NAPULÈ (NOVITÀ)

€ 13

Pomodoro pelato BIO, In uscita: mozzarella di bufala campana DOP, alici Triscele pescato di Sicilia, pesto di basilico fresco km0, origano di Villalba e basilico

AFFUMICATA (NOVITÀ)

€ 13

Fiordilatte dei Monti, patate forno, speck e cotto affumicato a julienne, scamorza affumicata, mascarpone

LE AMMODO

PERLE DI SALMONE

Fiordilatte dei Monti, in uscita: salmone affumicato, crema di pistacchio, datterini gialli e rossi semy dry e perlage di salmone

€ 18

AMATRI....CIANA

Pomodoro pelato BIO, cipolla spadellata, pecorino romano DOP, guanciale affumicato croccante e pepe nero

€ 12

'NDUJA

Fiordilatte dei Monti, 'nduja, salame piccante, peperone crusco e olio piccante

€ 15

TARTUFO

Crema di tartufo, fiordilatte dei Monti, prosciutto crudo l'Artemano 24 mesi da cantina e scaglie di parmigiano 24 mesi

€ 16

GLADIATORE

Crema di zucca rossa, fiordilatte dei Monti, guanciale affumicato croccante e mandorle tostate

€ 14

FESTA DELL'ORTO

Crema di zucchine, fiordilatte dei Monti, melanzane violetta croccanti, radicchio spadellato, carciofo intero, datterino rosso semy dry e fonduta di parmigiano 24 mesi

€ 16

BURRO, ALICI E CRUSCO

Fiordilatte dei Monti, fonduta di burro Ocelli, alici Triscele pescato di Sicilia, peperone crusco, perlage di olio EVO

€ 15

SFUMATURE DOP

San Marzano DOP dell'Agro nocerino sarnese, mozzarella di bufala campana DOP, parmigiano reggiano grattugiato DOP 24 mesi, basilico fresco km0, olio EVO BIO Terraliva

€ 12


LE AMMODO

ASSOLUTO DI POMODORO

Fiordilatte dei Monti, corbarino in acqua e sale, datterini semisecchi gialli e rossi, pomodoro secco di Siccagno, confettura dolce di corbarino in dolcezza, olio EVO BIO Terraliva

€ 13

CIPOLLA E CAPOCOLLO

Pomodoro pelato BIO, fiordilatte dei Monti, capocollo affumicato, ketchup di cipolla di Giarratana  Presidio Slow Food, cristalli di sale affumicati, olio evo BIO Terraliva

€ 13

VERDE VELLUTO

Fiordilatte dei Monti, burrata, mortadella l'Artemano, crema di pistacchio, pistacchio tostato

€ 16

L'ORIGINALE

Crema di datterino giallo, stracciatella di bufala, lonza baciata di suino Nero, tuma persa, tartufo Nero di stagione, olio EVO BIO Terraliva

€ 20

NORMA DOC

Fiordilatte dei Monti, melanzana violetta croccante, crema di ricotta salata, confettura dolce di corbarino in dolcezza, basilico fresco km0, olio EVO BIO Terraliva

€ 12

CRUDI E STRACCIATI

Fiordilatte dei Monti, prosciutto crudo l'Artemano 24 mesi da cantina, pesto di basilico, pistacchi tostati, datterino giallo semisecchi, olio EVO BIO "Cherubino Tonda Iblea" Terraliva

€ 16

MARINARA IN GIALLO

Fiordilatte dei Monti, pomodoro datterino giallo, capperi croccanti di Pantelleria, olive taggiasche DOP, alici Triscele pescato di Sicilia, origano di Villalba, olio EVO BIO Terraliva

€ 13

le leggendarie



IL NORVEGESE

€ 15

Sfilatino ripieno di mozzarella di bufala campana DOP, in uscita: salmone affumicato e rucola

L'EMILIANO

€ 15

Sfilatino ripieno di mozzarella di bufala campana DOP, in uscita: prosciutto crudo l'Artemano 24 mesi da cantina, rucola e parmigiano reggiano DOP a scaglie

IL BEL PAESE

€ 14

Sfilatino ripieno di mozzarella di bufala campana DOP, mortadella l'Artemano, crema di pistacchio tostato e pistacchi tostati

TOSCANA

€ 18

Funghi Porcini spadellati di Alba (Piemonte), crema di datterino giallo, stracciatella di bufala, prosciutto crudo l'Artemano 24 mesi da cantina, basilico fresco km0, perlage di olio EVO

CAMPANIA

€ 14

Mozzarella di bufala campana DOP, friarielli spadellati con aglio, olio evo e peperoncino, scamorza affumicata, salsiccia di puro suino siciliano, olio EVO BIO Terraliva

PUGLIA

€ 16

Crema di datterino giallo, fiordilatte dei Monti, burrata, prosciutto cotto affumicato l'Artemano, pistacchio tostato, olio EVO BIO Terraliva

le leggendarie



ALTO ADIGE

€ 13

Pomodoro pelato BIO, fiordilatte dei Monti, scamorza affumicata, pepe verde, speck affumicato l'Artemano, olio EVO BIO Terraliva

VALTELLINA

€ 16

Fiordilatte dei Monti, funghi Porcini spadellati di Alba (Piemonte), rucola, bresaola della Valtellina IGP, parmigiano reggiano DOP a scaglie 24 mesi, olio EVO BIO Terraliva

FAVIGNANA

€ 13

Fiordilatte dei Monti, datterino rosso semi dry, filetti di tonno, cipolla rossa di Tropea IGP, olio EVO BIO Terraliva

ROMAGNA MIA

€ 16

Funghi Porcini spadellati di Alba (Piemonte), bufala campana DOP, scamorza affumicata, perlage di tartufo Nero, olio di tartufo, olio EVO affumicato Terraliva





le soffici al padellina

AUTUNNO (NOVITÀ)

Crema di zucca, fonduta di parmigiano reggiano DOP 24 mesi, guanciale affumicato croccante, mandorle tostate di Avola

€ 15

PRIMA DONNA

San Marzano DOP dell'Agro nocerino sarnese, mozzarella di bufala DOP, basilico fresco km0

€ 14

SICCAGNU

Riduzione di pomodoro Siccagno di Valledolmo "rosso siculo", ricotta fresca di pecora, alici Triscele pescato di Sicilia, basilico fresco km0, olio EVO BIO Terraliva

€ 15

PRAGA

Datterino giallo semidry, burrata, prosciutto cotto affumicato l'Artemano, cialda di parmigiano reggiano DOP 24 mesi

€ 14

PUREZZA

Burrata e prosciutto crudo l'Artemano 24 mesi da cantina, pesto di basilico fresco km0

€ 15

PRODOTTO SOTTOPOSTO AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA

LE CROCCANTI

al padellino

PIPAZZU (NOVITÀ)

€ 14

Salsa nduja (pomodoro pelato BIO cotto con cipolla e nduja), fiordilatte dei Monti e pesto di basilico fresco km0

LA SPECK

€ 15

Burrata, speck affumicato l'Artemano, radicchio di stagione, olive taggiasche DOP, olio EVO BIO Terraliva

LA PISTACCHIO

€ 15

Burrata, pistacchio tostato in crema, mortadella l'Artemano, pistacchio tostato

L'INTRAMONTABILE CAPRESE

€ 12

Fiordilatte dei Monti quasi cotto, datterino rosso, origano di Villalba, basilico fresco km 0, olio EVO BIO Terraliva

PRODOTTO SOTTOPOSTO AD
ABBATTIMENTO RAPIDO DI
TEMPERATURA



LE FRITTE

CALZONE NAPOLETANO (NOVITÀ)

€ 13

Calzone con ricotta fresca di pecora, ragù di maialino siciliano, salame dolce, parmigiano reggiano DOP 24 mesi grattugiato e basilico fresco Km0

SCUGNIZZO

€ 12

Calzone con fiordilatte dei Monti, prosciutto cotto Branchi "alta qualita", pomodoro pelato BIO, basilico fresco km0

PULCINELLA

€ 14

Calzone con friarielli spadellati con aglio, olio evo e peperoncino mozzarella di bufala campana DOP, scamorza affumicata e salsiccia di suino italiano

LA REGINA (NOVITÀ)

€ 10

Pizza con pomodoro pelato BIO, fiordilatte dei Monti e basilico fresco km0

TINA PICA

€ 15

Pizza con mozzarella di bufala campana DOP, funghi Porcini di Alba (Piemonte) spadellati, prosciutto crudo l'Artemano 24 mesi da cantina, parmigiano reggiano DOP a scaglie 24 mesi

VESUVIO

€ 12

Pizza con stracciatella di bufala, schiacciata piccante, datterino rosso semi dry

*FRIGGIAMO SOLO CON OLIO DI GIRASOLE ITALIANO

le vegane



VERTUMMO

€ 15

Crema di zucca, mozzarella di riso, pesto di basilico fresco km0, perlage al tartufo

FIBRA VEGETALE

€ 15

Mozzarella di riso, datterini semi dry gialli e rossi, julienne di melanzane e zucchine fritte

STILE DI VITA

€ 14

Pomodoro pelato BIO, olive Taggiasche DOP, capperi croccanti di Pantelleria, cipolla caramellata, datterino rosso semi dry, basilico fresco km0, origano di Villalba

CAMPO DEI FIORI

€ 14

Crema di datterino giallo, mozzarella di riso, pesto di basilico fresco km0, datterini rossi semi dry

MOVIMENTO

€ 12

Pomodoro Siccagno di Valledolmo "rosso siculo", mozzarella di riso, basilico fresco km0

ARCIMBOLDO

€ 13

Funghi Porcini di Alba (Piemonte), crema di datterino giallo, mozzarella di riso

Le Aggiunzioni

Tartufo di stagione, salmone affumicato, bresaola € 4

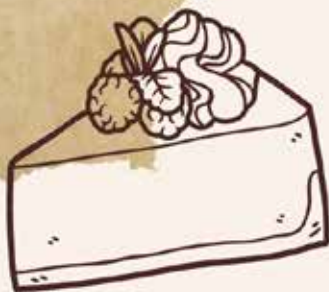
Burrata, prosciutto cotto Branchi, mozzarella di bufala, capocollo, lonza baciata, prosciutto crudo 24 mesi , porcini Alba, perlage, speck, scaglie di parmigiano 24 mesi, mozzarella di riso, tonno al naturale, carciofi, patatine fritte, pomodoro bruschetta, 'nduja, crema di tartufo, porchetta, salsa 'nduja, ragù di maialino € 3

Alici del Mediterraneo, fiordilatte, crema di parmigiano, scamorza affumicata, crema di cipolla , salame dolce, salame piccante, fonduta di burro, salsiccia di suino, mascarpone, datterino giallo in crema, datterino giallo intero, mortadella, pistacchio crema, stracciatella, tuma persa, guanciaie, fonduta di parmigiano, pistacchio in crema, friarielli, schiacciata piccante, mozzarella no lattosio, pesto di basilico, funghi, blu di bufala, cacio ragusano, peperone crusco, San Marzano, parmigiano grattugiato, corbarino, semidry, pomodoro secco, ketchup di cipolla, pistacchio tostato, melanzana, pacchetelle olive, crema di zucca, riduzione di siccagno, gel di datterino, cialda di parmigiano, datterino, cipolla caramellata, zucchina, mascarpone alla paprika, speck e cotto affumicati a julienne, pomodoro affettato, crema di zucchine, patate al forno, cime di rapa, ricotta fresca, wurstel € 2

Pelato BIO, erba cipollina, confettura di pomodoro, cristalli di sale, pecorino grattugiato, capperi, mandorle tostate, nocciole IGP, radicchio, rucola fresca, cipolla rossa, vellutata d'uovo € 1

il dessert

le Dolci



CARAMELLE

€ 6

Bon bon di pasta di pizza con colata di crema di pistacchio e crema di nocciola

CANNOLO

€ 6

Crema di ricotta, gocce di cioccolato, granella di pistacchio tostato siciliano, canditi

SFINCETTA

€ 6

Crema di ricotta e gocce di cioccolato, canditi e crema di pistacchio tostato siciliano

PARFAIT DI MANDORLE

€ 6

TIRAMISU

€ 6

CUORE CALDO AL CIOCCOLATO O PISTACCHIO

€ 6

CON GELATO ALLA VANIGLIA

CHEESECAKE AL PIATTO

€ 7

GELATO

€ 5

FRUTTA DI STAGIONE

€ 5

SORBETTO

€ 4



SERVIZIO TORTA € 1 P.P.
COPERTO € 2.50

Cocktails

APEROL SPRITZ	€ 8
GIN TONIC	€ 8
GIN LEMON	€ 8
MOSKOW MULE	€ 8
MOJITO	€ 8
CAMPARI BITTER	€ 8
NEGRONI	€ 8
CAMPARI SODA	€ 8
HUGO SPRITZ	€ 8
CYNAR SPRITZ	€ 8
LIMONCELLO SPRITZ	€ 8
CUBA LIBRE	€ 8
NEGRONI SBAGLIATO	€ 8
BLOODY MARY	€ 8

Le Analcoliche

ACQUA PANNA 75 CL	€ 3
ACQUA SANPELLEGRINO 75 CL	€ 3
COCA COLA 33 CL	€ 3
FANTA 33 CL	€ 3
COCA COLA ZERO 33 CL	€ 3
CHINOTTO LURISIA 33 CL	€ 3,5
BIRRA ANALCOLICA	€ 4

Calice di vino

€ 6

Birre Bruna Ribadi

SPECIAL ALE: ALC. 7%

€ 7

Uva passa di pantelleria e carruba

Birra dal corpo medio, caratterizzata dalla dolcezza dell'uva passa di Pantelleria e dal retrogusto di carrube tostate

SICILIAN PALE ALE: ALC. 5,5%

€ 7

Agrumi di sicilia bacche di sommacco

E pepe rosa

Birra ambrata dal caratteristico profumo dato dagli agrumi di Sicilia e dall'aggiunta delle bacche di sommacco e di pepe rosa

PILSNER: ALC. 5%

€ 7

Grani antichi siciliani

Birra chiara e leggera, da tutto pasto, con un retrogusto di cereali caratterizzato dai grani antichi di Sicilia

BIANCA: ALC. 6%

€ 7

Grano Biancolilla e scorze di mandarino di ciaculli

Dal tipico colore chiaro, quasi bianca, ed il profumo Di mandarino che la rende fruttata e fresca

INDIAN PALE ALE: ALC. 6,5%

€ 7

Foglie di agrumi di sicilia

Dall'amaro deciso tipico dello stile ipa viene prodotta con un unico grano biondo, una singola varietà di luppolo americano e foglie di agrumi di sicilia che gli conferiscono un sentore agrumato-erbaceo.

Le Birre Artigianali in Bottiglia

BIRRIFICIO EPICA - 33 CL

EOLO: 4,9% GLUTEN FREE € 6

Colore: arancio. Corpo: medio. Mediamente amaro.
Profumo: floreale

TIFE0: 6,7% BELGIAN ALE € 6

Colore: dorato. Corpo: robusto. Dolciastro.
Profumo: fruttato

CERERE: 5,2% WEIZEN € 6

Colore: giallo paglierino. Corpo: robusto. Speziato fruttato.
Profumo: floreale

POLIFEMO: 6% AMERICAN PALE ALE € 6

Colore: ambrato chiaro. Corpo: medio. Mediamente amaro.
Profumo: agrumato

ARES: 7% IMPERIAL STOUTC € 6

Colore: nero. Corpo: morbido.
Profumo: tostato

MEDUSA: 8% DUBBEL € 6

Colore: bruno. Corpo: speziato.
Profumo: fruttato

BIRRIFICIO IRIAS - 33 CL

AMBRA: 5,4% SAISON € 6

Colore: dorato. Corpo: morbido. Moderatamente amara.
Profumo: agrumato

CINCU TUMMINA: 6% SICILIAN WHEAT ALE € 6

Colore: giallo paglierino. Corpo: medio. Moderatamente amara. Profumo: erbace

INDICA: 6.5% FRUIT BEER € 6

Colore: rosso. Corpo: medio. Moderatamente amara.
Profumo: fruttato

BIRRIFICIO BALADIN - 33 CL

NAZIONALE: 6,5%	€ 6
Note di camomilla e agrumi, in equilibrio con l'amaro delicato del luppolo	
NAZIONALE GLUTEN: 6,5%	€ 6
L'apporto del riso aggiunge una nota secca a quelle della camomilla e degli agrumi	
ISAAC: 5%	€ 6
Al naso piacevoli note agrumate e una delicata speziatura pepata. Al palato armonia di cereali ed agrumi che si fondono in un delicato equilibrio floreale e speziato	
WAYAN: 5,8%	€ 6
I suoi profumi, molto complessi, ti trasportano tra distese di campi di fiori, timo e rosmarino passando per toni più accesi e freschi di pepe	
SUPER BITTER: 8%	€ 6
Profumi fruttati, note erbacee, agrumate e di cereali	
ROCK N ROLL: 7,5%	€ 6
Note pepeate, sentori di cereale e spezie	

Le Birre alla Spina

KLOSTER GOLD HELL 5,4 LAGER 0.20	€ 3
KLOSTER GOLD HELL 5,4 LAGER 0.40	€ 5
ST. IDESBALD AMBER 7% ABBEY AMBER 0.20	€ 4
ST. IDESBALD AMBER 7% ABBEY AMBER 0.40	€ 6
OBERDORFER 5% WEISSBIE 0.20	€ 3,5
OBERDORFER 5% WEISSBIE 0.40	€ 5,5

IL DOPO PASTO

MALVASIA	€ 5
PASSITO	€ 5
AMARI	€ 5
AMARO JEFFERSON	€ 6
GRAPPA	€ 5
CAFFÈ	€ 2

Allergeni



CARO OSPITE,

i nostri piatti contengono **ALLERGENI**, se hai delle **allergie e/o intolleranze alimentari** chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze e le nostre bevande al personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Oppure, se lo preferisci, è possibile consultare l'apposita documentazione fornita su richiesta.

