



Il «Bianc de la Fan» è il frutto della collaborazione tra Alberto Rossi (Az. Agr. Crodi, Combai TV) e il progetto Anticamente, di cui Damiano e la Pizzeria Capri sono co-fondatori. Due vini che nascono nel cuore prima che dalle mani, che vanno ben oltre il concetto di biologico e che quindi rispecchiano a pieno la nostra idea di qualità e rispetto.

### BIANC DE LA FAN brut - Prosecco DOC Treviso

biologico non certificato, unico nel suo genere per profumi e purezza

calice € 3,50

bott. € 15,00

### BIANC DE LA FAN mille

Glera, verdiso, bianchetta, perera per un bianco fermo a produzione limitata

calice € 3,00

bott. € 12,00

## GLI ALTRI VINI DI ALBERTO

### VERDISO IGT TRANQUILLO (LEGGERMENTE FRIZZANTE)

Vitigno secolare, autoctono dell'Alta Marca Trevigiana. Vино delicatamente fruttato, secco, con una naturale freschezza acidula

calice € 3,00

bott. € 12,00

### 500 SLM - CABERNET MERLOT IGT 2013

500 metri sul livello del mare: è la posizione dei vigneti da cui si ricava questo rosso in terra di bianchi. Basse rese e grandi maturazioni in barrique per un vino elegante, floreale e fruttato, dalla tannicità equilibrata

calice € 3,50

bott. € 15,00

# ARTIGIANI DELLA BIRRA



## 3 GRANDI ALLA SPINA

### HOPFEN BIO • EGGENBERG, AUSTRIA • PILS • 5,1°

La nostra bionda storica, numero uno del birificio austriaco. Nobile Pils non filtrata dal retrogusto amarognolo. Invecchiata e fermentata lentamente. Da bere all'infinito

0,2 L

€ 2,50

0,4 L

€ 4,00

### VIENNA LAGER • BIRIFICIO DEL DOGE, ITALIA • LAGER ROSSA • 5,4°

Affettuosa e rassicurante questa rossa esemplare, prodotta a Zero Branco (TV) da un giovane e sorprendente birificio artigianale. Leggermente caramellata, sa di malto tostato, frutta secca e miele di castagno

0,2 L

€ 3,00

0,4 L

€ 5,00

### TRIPLE • BRASSERIE LA RULLES, BELGIO • BELGIAN TRIPLE • 8,4°

Birra chiara dalla gradazione importante, ricchissima di profumi e dall'aroma che spazia tra il dolce e l'amaro. Molto piacevole e dissetante

0,25 L

€ 4,00

0,4 L

€ 5,50

## SELEZIONE IN BOTTIGLIA

BIRRE AI GRANI ANTICHI, BIRRIFICIO BIO AGRICOLO „LA STECCIAIA“

SENATRICE AL GRANO DURO ANTICO SENATORE CAPPELLI • ITALIA • 6,8°

Al naso chiodi di garofano, agrumi e pepe. In bocca note speziate e citriche dovute al grano, per poi passare a quelle erbacee dei luppoli.

0,33 L

€ 6,00

FARZOTTA AL FARRO DICOCCO • ITALIA • 5,8°

Al naso frutta bianca e fiori. In bocca delicata ed equilibrata con la dolcezza apportata dal farro

0,33 L

€ 6,00

GENTILROSSA AL GRANO TENERO ANTICO GENTILROSSO • ITALIA • 7,2°

Rossa ispirata allo stile «Dubbels» d'abbazia. Al naso malto e frutta matura, in bocca dolce e rotonda

0,33 L

€ 6,00

DOPO GLI 8° È AMORE VERO

ONDINEKE • DE GLAZEN-TOREN • BELGIO • TRIPEL • 8,5°

Aroma fruttato e sapore di miele e frutta gialla, con finale leggermente amaro. Gusto che evolve nel tempo. Gran bel colpo del birrificio De Glazen Toreh

0,75 L

€ 14,00

LUPULUS BRUNE • 3 FOURQUETS, BELGIO • BELGIAN STRONG ALE • 8,5°

Spettacolare scura ad alta fermentazione. Una birra ricca di contrasti, tenuti insieme dal corpo rotondo e dalla dolcezza finale

0,75 L

€ 13,00

LUPULUS ORGANICUS • 3 FOURQUETS, BELGIO • TRIPEL • 8,5°

Sorella gemella della storica Lupulus Tripel. Più dolce e rotonda, la marcia in più è determinata dalle materie prime tutte BIO

0,75 L

€ 13,00

L'ITALIA RAMPANTE

BOMBAY • RENTON, ITALIA • RED ALE • 5,7°

colore rosso leggermente velato, birra dalla persistenza intensa e dal gusto equilibrato con sentori dolci di malto e di tostato. Aromi di frutta secca e rossa, cioccolato, caffè. Gusto dolce in entrata che lascia poi spazio a un amaro moderato

0,33 L

€ 6,00

REALE EXTRA • BIRRIFICIO DEL BORGO, ITALIA • IPA • 6,4°

Un'esplosione di profumi che vanno dall'agrumato al resinoso. Al primo sorso le papille gustative sono investite da una poderosa sensazione d'amaro che lascia il passo ad una gradevolissima e persistente nota di mandarino. Attenti, crea assuefazione!

0,75 L

€ 14,00

LOLA • RENTON, ITALIA • ITALIAN SAISON • 5,5°

La presenza della salvia rilascia note balsamiche. Amabile e poi amara

0,33 L

€ 6,00

TRINI • RENTON, ITALIA • BLANCHE • 4,7°

Non filtrata, non pastorizzata e rifermentata. Estiva, gustosa ed estremamente rinfrescante. Facile da bere, molto agrumata grazie all'utilizzo massiccio di scorza d'arancio amaro calabrese.

0,33 L

€ 6,00

MARZEN • BIRRIFICIO DEL DOGE, ITALIA • LAGER • 5,1°

Crosta di pane, miele di acacia e settori erbacei. Molto bevibile

0,50 L

€ 7,00

## L'ARTE NELLA LEGGEREZZA

ESTIVALE • BRASSERIE LA ROLLES, BELGIO • BELGIAN ALE • 5,2°

rinfrescate e luppolata, crea dipendenza. La più sorprendente e dissetante tra le produzioni di questo birrifico

0,75 L

€ 13,00

IPA AMARILLO • GUINEU, SPAGNA • AMERICAN IPA • 6,5°

IPA che lascia il segno, un grande mix di luppoli americani che conducono ad un'esplosione di profumi e aromi nel finale

0,33 L

€ 6,00

## GERMANIA ÜBER ALLES

HEFEWEIZEN • GANTER, GERMANIA • WEIZEN • 5,4°

Birra prodotta nel cuore della Foresta Nera. Alta fermentazione, aroma pieno e speziato. Gusto raffinato grazie al lievito naturale

0,5 L

€ 4,50

SPEZIAL EXPORT • GANTER, GERMANIA • VOLLBIER • 5,2°

Bassa fermentazione corposa di colore dorato. Gusto maturo e finemente luppolato, prodotta ancora secondo l'antica ricetta

0,5 L

€ 4,50

## QUALITÀ SENZA GLUTINE

### MONGOZO GLUTEN FREE • DELIRIUM, BELGIO • PILS • 5°

Senza glutine, bio e Fair Trade. Una birra facile da bere, sana ed etica. Brassata in belgio secondo una ricetta africana.

0,33 L

€ 6,00

## FERMENTAZIONE SPONTANEA? (MI RICORDA IL LIEVITO MADRE!)

### GUEUZE TILQUIN • TILQUIN, BELGIO • GUEUZE • 6,4°

Birra estrema, per appassionati del genere. Fermentazione spontanea da un assemblaggio di Lambic, acidula dal finale secco

0,375 L

€ 9,00

## DULCIS IN BIRRA

### BLOEMENBIER • DE PROEFBROUWERIJ, BELGIO • STRONG GOLDEN ALE • 7°

Una eccezionale birra dolce, brassata ai fiori con ricetta segreta. Settori di miele d'acacia, malto e caramello

0,33 L

€ 5,00

# BIBITE SANE



BIOLOGICHE, SENZA COLORANTI,  
SENZA AROMI ARTIFICIALI, SENZA CONSERVANTI,  
CON ACQUA DI SORGENTE

ARANCIATA	€ 3,50
COLA	€ 3,50
THE ALLA PESCA	€ 3,50
THE AL LIMONE	€ 3,50
GINGER	€ 3,50
LIMONATA	€ 3,50
CHINOTTO	€ 3,50