



“Uno non può pensare bene, amare bene,  
dormire bene, se non ha mangiato bene.”  
(Virginia Woolf)

---

La Pizzeria



[www.lapizzeriadiseniga.com](http://www.lapizzeriadiseniga.com)

---



La Pizzeria Ristorante

## INFORMATIVA AI CLIENTI ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

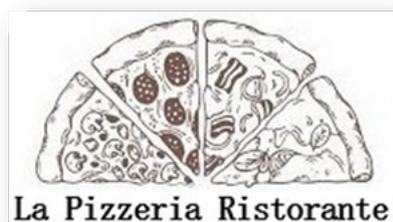
(ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

Gentile Cliente,

gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergenici che possono provocare reazioni violente nelle persone predisposte. Sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti.

Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

1	<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE</b> Grano, Segale, Orzo, Avena, Farro, Kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: <b>a)</b> sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; <b>b)</b> maltodestrine a base di grano; <b>c)</b> sciroppi di glucosio a base di orzo; <b>d)</b> cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola		8	<b>FRUTTA A GUSCIO</b> Mandorle ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), Nocchie ( <i>Corylus avellana</i> ), Noci ( <i>Juglans regia</i> ), Noci di Acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Noci di Pecan ( <i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i> ), Noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), Noci Macadamia o Noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti, tranne: per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola	
2	<b>CROSTACEI</b> e prodotti a base di crostacei		9	<b>SEDANO</b> e prodotti a base di sedano	
3	<b>UOVA</b> e prodotti a base di uova		10	<b>SENAPE</b> e prodotti a base di senape	
4	<b>PESCE</b> e prodotti a base di pesce, tranne: <b>a)</b> gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; <b>b)</b> gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino		11	<b>SEMI di SESAMO</b> e prodotti a base di semi di sesamo	
5	<b>ARACHIDI</b> e prodotti a base di arachidi		12	<b>ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	
6	<b>SOIA</b> e prodotti a base di soia, tranne: <b>a)</b> olio e grasso di soia raffinato (1); <b>b)</b> tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; <b>c)</b> oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; <b>d)</b> estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia		13	<b>LUPINI</b> e prodotti a base di lupini	
7	<b>LATTE</b> e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: <b>a)</b> siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; <b>b)</b> latticolo		14	<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti a base di molluschi	



Benvenuti nella nostra pizzeria, dove la tradizione incontra la qualità!"

Qui puoi scegliere tra diversi impasti per soddisfare ogni gusto:

| Impasto alla romana: croccante e leggero, per gli amanti della tradizione

| Impasto integrale: ricco di fibre e gusto autentico, ideale per chi cerca leggerezza

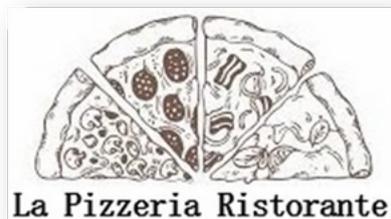
| Impasto kamut: delicato e nutriente, perfetto per una pizza dal tocco speciale

E non puoi perderti la nostra specialità della casa: LA PIZZA CASERECCIA!

Preparata con passione e ingredienti genuini, è un'esplosione di sapori unici, pensata per chi cerca un'esperienza indimenticabile...

Siediti, rilassati e lasciati conquistare dal gusto delle nostre pizza artigianali!





## Menù bimbo fino a 10 anni € 12



Pizza margherita baby, patatine fritte, bibita in lattina.

Cotoletta milanese baby, puré di patate, bibita in lattina.

Wurstel, patatine fritte, bibita in lattina

Hamburger Poldo, verdure, patatine fritte, bibita in lattina.

## Giro Pizza (Minimo 4 persone)

ASSAGGIA IL MEGLIO DELLE NOSTRE PIZZE

Pizza tradizionale Euro 18 cad.

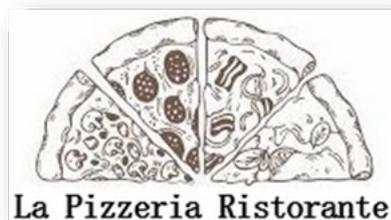
Casereccia Euro 24 cad.

UNA PIZZA A PERSONA  
IN OMAGGIO PIZZA DOLCE  
Una bevanda e caffè' compreso

Pizza Dolce

PIZZA NUTELLA, SCAGLIE DI COCCO, PANNA MONTATA € 8

PIZZA DOLCE ALLA MACEDONIA € 8



## PIZZE GOURMET



### BLACK ANGUS: € 19

Base Philadelphia, rucola, datterini gialli in salsa, black Angus affumicato, pomodorini secchi, carciofo alla romana, olio del Garda agrumato al limone.

### L'APPETITOSA: € 19

Base rossa con pelati spaccati, mozzarella, piccantina, cipolla caramellata, scaglie di grana, fili peperoncino.

### LA FIOCCO: € 19

Base crema carciofi, fiocco di culatello, misticanza, mozzarella di bufala a pezzi, carciofo alla romana, datterini gialli in salsa.

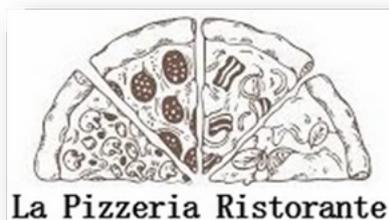
### LA PICCANTINA: € 19

Base mozzarella, filetti di pomodoro rosso, piccantina, stracciatella, datterini gialli in salsa, petali di fiori, basilico.

### GUANCIALE: € 19

Crema di zucca mantovana, mozzarella di bufala, guanciale, granella di pistacchio, stracciatella.

---



## PIZZE CASERECCE



PIZZA POMODORO € 10

(pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, basilico)

PIZZA MORTADELLA E STRACCIATELLA € 14

(mozzarella, crema di pistacchio, mortadella di Bologna, stracciatella, granella di pistacchio)

PIZZA SALSICCIA E FRIARIELLI € 12

(mozzarella, provola affumicata, friarielli all'olio con peperoncino, salsiccia)

PIZZA SAPORITA € 14

(crema di carciofi, mozzarella, pancetta, rosmarino, patate lesse)

PIZZA AL LARDO SPEZIATO € 14

(mozzarella, zucchine, scamorza affumicata, lardo speziato)

PIZZA SPALLA COTTA DI SAN SECONDO E BURRATA € 16

(pomodoro, mozzarella, spalla cotta, carciofi, burratapugliese pomodorini)

PIZZA FIOCCO DI CULATELLO E BURRATA € 16

(mozzarella, funghi porcini, pomodorini, fiocco di culatello di Zibello, burrata)

PIZZA BAGOSS € 16

(crema di carciofi, mozzarella, carciofi, bufala, bagoss)

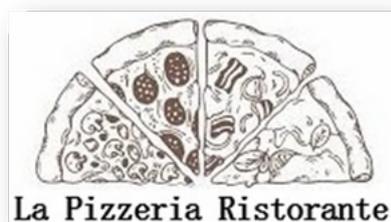
PIZZA PARMA ASPARAGI E BURRATA € 16

(mozzarella, asparagi, crudo di Parma, burrata)

FOCACCIA SALMONE E BURRATA € 16

(salmone, burrata, timo, olio extravergine)

---



## PIZZE CLASSICHE



MARGHERITA (pomodoro, mozzarella) € 6,50

MARINARA (pomodoro, origano, aglio) € 6

ROMANA (pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi) € 8

SICILIANA (pomodoro, olive, origano, capperi) € 8

PUGLIESE (pomodoro, mozzarella, cipolla) € 8

NAPOLI (pomodoro, mozzarella, origano, acciughe) € 8

TONNO E CIPOLLA (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) € 8

PROSCIUTTO (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) € 8

VEGETARIANA (pomodoro, mozzarella, verdure grigliate) € 8

DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salame piccante) € 8

4 FORMAGGI (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, taleggio, scamorza affumicata) € 9

4 STAGIONI (pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto, olive) € 9

I PREZZI SONO RELATIVI ALL'IMPASTO TRADIZIONALE,  
PER CASERECCIA + 3 EURO INTEGRALE e KAMUT + 2 EURO

---



## PIZZE CLASSICHE

CALZONE (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) € 8

CALZONE FARCITO (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi) € 9

BUFALA (pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico) € 9

CHAMPIGNON (pomodoro, mozzarella, champignon, salsiccia, rucola, grana) € 9

PROSCIUTTO E FUNGHI (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon) € 9

PARMIGIANA (pomodoro, mozzarella, melanzane, gorgonzola, grana, basilico) € 9

PHILADELPHIA (pomodoro, mozzarella, philadelphia, pomodorini, zucchine) € 9

SPECK E BRIE (pomodoro, mozzarella, speck, briè) € 9

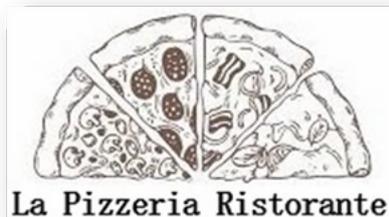
BOSCAIOLA (pomodoro, mozzarella, porcini, salame piccante, peperoni, olive) € 9

CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi) € 9

WURSTEL (pomodoro, mozzarella, wurstel) € 8

I PREZZI SONO RELATIVI ALL'IMPASTO TRADIZIONALE,  
PER CASERECCIA + 3 EURO, INTEGRALE, KAMUT + 2 EURO

---



## **PIZZE PICCANTI**

PIZZA RUSTICA € 10

(mozzarella, crema di tartufo, grana, rucola, porcini, olio piccante)

PIZZA N'DUJA € 10

(pomodoro, mozzarella, patate lesse, n'duja calabrese)

PIZZA BOMBA € 10

(pomodoro, mozzarella, n'duja, spianata calabra, salame piccante, peperoncino)

PIZZA CALABRA € 10

(pomodoro, mozzarella, spianata calabra, peperoncino)

PIZZA CON SALSICCIA € 10

(pomodoro, mozzarella, melanzana, peperoncino, pomodorini, salsiccia piccante)

## **PIZZA AI FORMAGGI**

PIZZA GORGO € 10

(mozzarella pomodoro, gorgonzola, rucola, noci)

PIZZA GRANA PADANO € 10

(pomodoro, mozzarella di bufala, champignon, rucola, pomodorini, scaglie di grana)

GOLDEN ZOLA € 10

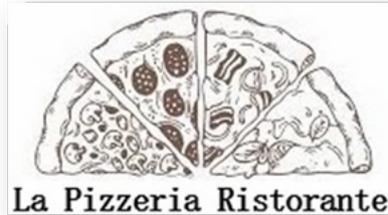
(mozzarella, gorgonzola, mele)

TALEGGIO ASPARAGI € 10

(pomodoro, mozzarella, taleggio, asparagi)

I PREZZI SONO RELATIVI ALL'IMPASTO TRADIZIONALE,  
PER CASERECCIA + 3 EURO INTEGRALE e KAMUT + 2 EURO

---



## PIZZA CON IL PESCE

PIZZA AI FRUTTI DI MARE € 12  
(pomodoro, mozzarella, frutti di mare)

PIZZA AI CALAMARI € 12  
(pomodoro, mozzarella, calamari)

PIZZA MARE MONTI € 12  
(pomodoro, mozzarella, funghi porcini, gamberetti)

PIZZA GAMBERI € 12  
(pomodoro, mozzarella, zucchine, gamberi)

PIZZA SALMONE € 12  
(mozzarella, rucola, salmone)

## PIZZA CON SALUMI

PIZZA AL CRUDO € 10  
(pomodoro, mozzarella, crudo, panna)

PIZZA PANCETTA € 10  
(pomodoro, mozzarella, radicchio trevisano, gorgo, pancetta)

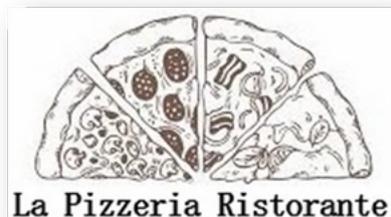
PIZZA BRESAOLA € 10  
(pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana)

PIZZA SPECK NOCI € 10  
(pomodoro, mozzarella, mascarpone, noci, speck)

PIZZA MONTANARA € 10  
(mozzarella, taleggio, funghi porcini, bresaola)

I PREZZI SONO RELATIVI ALL'IMPASTO TRADIZIONALE  
PER CASERECCIA + 3 EURO INTEGRALE e KAMUT + 2 EURO

---



## PIZZA ALLE VERDURE

PIZZA DELLA CASA € 10

(pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini secchi all'olio, asparagi)

PIZZA AL TARTUFO € 10

(mozzarella, crema di tartufo, mozzarella di bufala,  
champignon, rucola, grana, pomodorini)

PIZZA CUORE DI CARCIOFI € 10

(crema di carciofi, mozzarella, cuore di carciofi, pomodori pachino)

PIZZA PORCINI € 10

(pomodoro, mozzarella, funghi porcini, salsiccia, rucola)

PIZZA ZUCCOTTA € 10

(mozzarella, crema di zucca, zuccina, salsiccia, fiori di zucca)

PIZZA RADICCHIO € 10

(mozzarella, mozzarella di bufala, crema di radicchio, radicchio rosso alla griglia)

PIZZA PEPERONI € 10

(mozzarella, mozzarella di bufala, pancetta, peperoni grigliati)

PIZZA TREVISANA € 10

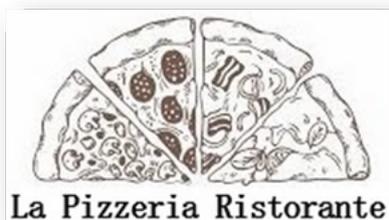
(mozzarella, crema di radicchio, gorgo,  
radicchio, pomodori secchi)

PIZZA ORTOLANA € 10

(mozzarella, pomodoro, insalata, cipolla di tropea, pomodori freschi,  
peperoni, scaglie di grana, olio extra vergine)

I PREZZI SONO RELATIVI ALL'IMPASTO TRADIZIONALE,  
PER CASERECCIA + 3 EURO INTEGRALE e KAMUT + 2 EURO

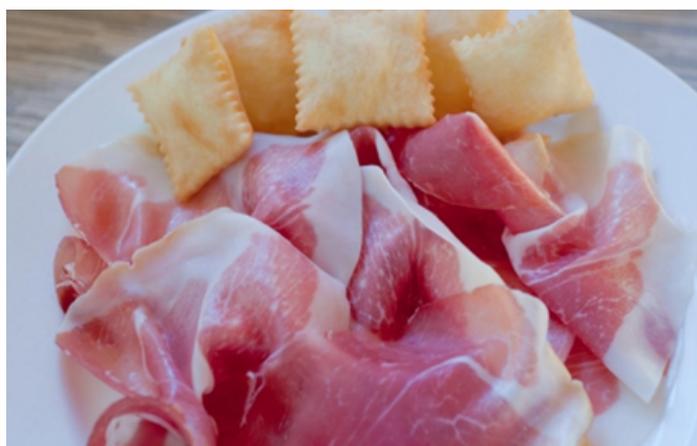
---



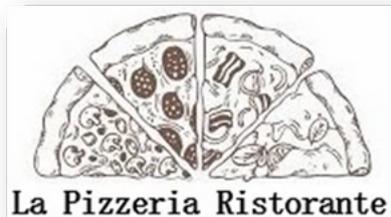
Catalana di Crostacei  
Su prenotazione  
(min. due persone)  
75 euro cad. (Bere escluso)



Paella Valenciana  
Su prenotazione dal lunedì al venerdì  
(min. quattro persone escluso i  
festivi)  
25 euro cad. (Compreso sangria)



Torta frita  
Dal lunedì al Venerdì  
Servita con: Salame di Felino,  
Spalla cotta di San Secondo, Gorgonzola,  
Nutella  
15 euro a persona (Bere escluso)



## PRIMI PIATTI



Linguine al salmone € 15



Penne con crema di zucca,  
gorgo, pancetta € 14



Spaghetti alle vongole € 14



Spaghetti allo scoglio € 18



Casoncelli ai formaggi con  
burro fuso e salvia € 14



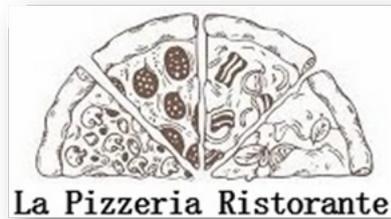
Cacio e pepe € 14



Pappardelle ai funghi  
porcini € 15



Spaghetti alla  
carbonara € 14



## Risotti ( minimo 2 coperti ) prezzi a persona



Risotto al bagoss € 18



Risotto ai funghi porcini € 16



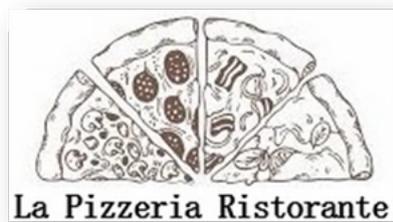
Risotto con asparagi gamberi e  
zafferano € 16



Risotto ai frutti di mare € 18



Risotto alle bollicine € 15



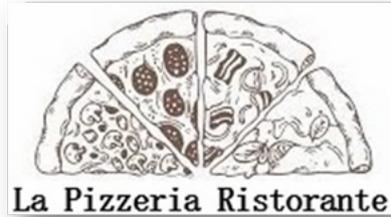
## ANTIPASTI



Carpaccio d'Angus affumicato  
con rucola, capperi, olive nere,  
scaglie di grana condito con olio  
extravergine al limone  
Euro 15



Tagliere di salumi  
Black Angus  
affumicato, salame di felino,  
piccantina, fiocco di  
culatello,  
lardo speziato, servito con  
torta fritta  
18 euro cad.



## PIATTI DI CARNE



Tomahawk € 52 Kg 1,3 c.a su prenotazione



Costine di maiale cotte al vapore  
con polenta taragna € 22



Costata di manzo alla piastra € 25  
gr. 600 c.a

---



## PIATTI DI CARNE



Coscia d'Anatra all'arancia € 25



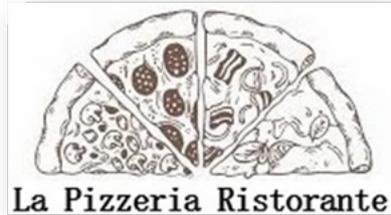
Maxi cotoletta farcita € 16  
Crudo di Parma , stracciatella, rucola



Stinco di maiale alla birra € 16



Galletto al forno con patate € 16



## HAMBURGER gr. 200

HAMBURGER DELLA CASA € 14

Guanciaie, scamorza, ketchup, maionese, cipolle  
caramellate, salsa cheddar, salsa guacamole, insalata, pomodoro.

DELICIOSO € 14

Hamburger, Bufala, radicchio, salsa yogurt, cipolla fresca, pomodoro.

FURIOSO € 14

Hamburger, Nduja, calabrese, salsa piccante, salsa yogurt,  
cheddar, cipolla insalata, peperoncino

SFIZIOSO € 14

Hamburger, Cipolla caramellata, cetrioli, guacamole, cheddar, pomodoro fresco.

HAMBURGER DI POLLO € 13

Pollo, salsa yogurt, insalata, ketchup, pomodoro fresco

HAMBURGER VEGETARIANI E VEGANI gr. 200 € 16

---



Gamberoni all'arancia  
€ 18



Fritto misto di pesce  
€ 18



Cozze al pomodoro  
o alla marinara € 12



Calamari fritti € 15



Insalata di mare € 15



Vongolata € 12

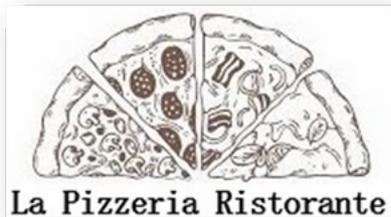


Grigliata di pesce  
(Minimo 2 persone)  
a persona € 24



- CONTORNI
- Olive ascolane € 6
  - Patatine fritte € 4
  - Verdure grigliate € 6
  - Verdure in pastella € 6





## DESSERT

Macedonia di frutta € 6  
Macedonia con gelato € 7



Dolci € 6



GRANDESSERT ALLA FRUTTA € 8  
frutta fresca, sorbetto,  
birra lambic con succo alla pesca



Sorbetto € 4



La Pizzeria Ristorante



LA BIRRA DEL GIRO DELLE FIANDRE

## KWAREMONT 0.0% ANALCOLICA

TIPOLOGIA: Belgian Ale

NAZIONE: Belgio

GRADO ALCOLICO: 0 %

FERMENTAZIONE: Alta

Kwaremont 0.0 è la versione senza alcol di Kwaremont. Questa bionda «in forma» è piena di carattere, con un gusto speziato e un finale dissetante. Perfetta per godersi una festa in modo responsabile o dissetarsi dopo l'allenamento.

MALTO: Barley Malt.

LUPPOLO: Saaz.

IBU: 32

COLORE



€ 4

Fusto: N.D.

Bicchieri: N.D

Bottiglia: 33 cl

Attacco fusto: N.D.



ALIPRANDI

beerMania.it



La Pizzeria Ristorante



SUPER PILS - SUPER QUALITY

## BAVIK SUPER PILS

TIPOLOGIA: Pils  
NAZIONE: Belgio  
GRADO ALCOLICO: 5.2%  
FERMENTAZIONE: Bassa

Bavik Super Pils nasce nel 1894 e da allora ha sempre ricercato la strada della migliore qualità. Spicca per la sua fragranza ed aroma unici grazie al suo eccezionale processo di produzione e di fermentazione. La caratteristica fondamentale è una rilevabile presenza minerale e sapida che la rende rinfrescante e dissetante. Il finale è delicatamente erbaceo.



MALTO: Barley Malt.

LUPPOLO: Saaz.

IBU: 24

COLORE

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

*Salumi, carpacci di carne e insalate fredde di carne, verdure, sughi di carne bianca, sughi a base di pomodoro sughi di verdure miste. Carni bianche, pesce alla griglia. Formaggi freschi.*



Bicc. 25 cl euro 3

Bicc. 40 cl euro 5



La Pizzeria Ristorante



SEDUCENTE TENTAZIONE

## DANGEROUSSE RED

TIPOLOGIA: Belgian Dubbel

NAZIONE: Belgio

GRADO ALCOLICO: 6,5%

FERMENTAZIONE: Alta

Birra di colore ambrato, corpo pieno ed aroma di malto tostato con un pizzico di caramello e una delicata speziatura nel finale. Nonostante la sua apparente leggerezza e bevibilità, bastano pochi bicchieri per lasciare il segno...Lasciatevi tentare e goditi Dangerousse come accompagnamento a un pasto delizioso!

MALTO: N.D.

LUPPOLO: N.D.

IBU: N.D.

COLORE



### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni grigliate, carni al forno, salumi speziati,  
formaggi stagionati.

€ 4,50

Bottiglia: 33 cl



ALIPRANDI  
SARLIGLIANO COMPANY

BeerMania.it



La Pizzeria Ristorante



LA BIRRA DEL GIRO DELLE FIANDRE

## KWAREMONT

**TIPOLOGIA:** Belgian Ale  
**NAZIONE:** Belgio  
**GRADO ALCOLICO:** 6.6%  
**FERMENTAZIONE:** Alta

Kwaremont prende il nome dal monte *Oude Kwaremont*, protagonista della famosa gara ciclistica del Giro delle Fiandre. Di colore ambrato con riflesso dorato, al naso presenta note speziate e fruttate (miele, floreale, albicocca...), al palato subito sapida e minerale con una nota amabile nel finale.

**MALTO:** Barley Malt.  
**LUPPOLO:** Saaz.

**IBU:** 32

**COLORE**



€ 4,50

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pizze con verdure, formaggi a pasta semidura,  
Hamburger, primi piatti al sugo di carne o verdure.

Bottiglia: 33 -



ALPRANDI

BeerMania.it



La Pizzeria Ristorante



LA BIRRA DELL'OKTOBERFEST

## SPATEN HELL

TIPOLOGIA: Helles  
NAZIONE: Germania  
GRADO ALCOLICO: 5.2%  
FERMENTAZIONE: Bassa

Tradizionale prodotto di Monaco di Baviera nella sua versione chiara e dissetante, con dolci note di malto. Sapore di luppolo molto equilibrato dall'aroma piacevolmente maltato. Esiste in Germania una famosa frase "Lass dir raten, trinke Spaten", in italiano "lasciati consigliare, bevi una Spaten"

MALTO: N.D.  
LUPPOLO: N.D.

IBU: N.D.

COLORE



€ \_\_\_\_\_

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

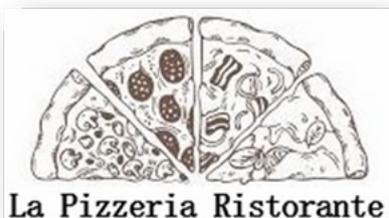
Antipasti misti, primi piatti di sughi di carne bianca, di molluschi/crostacei o di verdure.  
Pesce alla griglia o al forno. Formaggi freschi.

50 cl. € 5,50

Bottiglia: 50 cl

ALIPRANDI  
RESTAURANT COMPANY

BeerMania.it



La Pizzeria Ristorante



ARTIGIANALITA' E TRADIZIONE BAVARESE

## MULLER WEISS

TIPOLOGIA: Weissbier  
NAZIONE: Germania  
GRADO ALCOLICO: 5.2 %  
FERMENTAZIONE: Alta

Birra delicata e profumata, piacevole per la sua freschezza e per l'aroma fruttato. Naturalmente torbida, dal corpo leggero e rotondo e dal gusto particolarmente dissetante.

MALTO: Weizenmalz, Pilsner, Cara extrahell  
LUPPOLO: Hallertauer Perle

IBU: 10

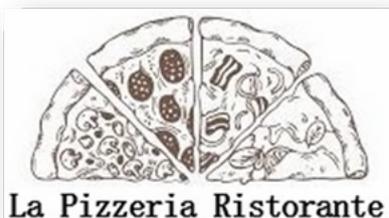
COLORE



### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Insalate di mare/crudite', carpacci di pesce e verdure. Sughì di carne bianca, sughì di pesce misto, sughì di molluschi e crostacei e sughì di verdure miste.

50 cl. € 5,50



La Pizzeria Ristorante

**Blanche  
de Namur**

LA BLANCHE DELLA VALLONIA

## BLANCHE DE NAMUR

TIPOLOGIA: Belgian White / Witbier

NAZIONE: Belgio

GRADO ALCOLICO: 4.5%

FERMENTAZIONE: Alta

Le bières blanches sono state riscoperte recentemente, ma la loro ricetta ha circa quattro secoli di vita e contempla lieviti in sospensione. Dal colore molto chiaro, quasi bianco, dato dall'utilizzo del frumento come cereale di base.

MALTO: N.D.  
LUPPOLO: N.D.

IBU: N.D.

COLORE



### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

*Insalate di mare/crudità, carpacci di pesce, sughi di pesce misto e sughi di molluschi e crostacei. Pesce alla griglia e crostacei*

**75 cl. € 13**

ALIPRANDI  
RESTAURANT COMPANY

BeerMania.it



La Pizzeria Ristorante



Corsendonk®

UN SACRO PIACERE

## CORSENDONK PATER DUBBEL

TIPOLOGIA: Dubbel  
NAZIONE: Belgio  
GRADO ALCOLICO: 6,5%  
FERMENTAZIONE: Alta

Birra dal color ebano con una schiuma beige abbondante e persistente. Il bouquet olfattivo è intenso e complesso: frutta matura, caramello, cioccolato, nocciola, lievito. Al palato la birra è di media effervescenza con un buon bilanciamento tra l'amarezza, i sentori di frutta, il pane tostato, la liquirizia, il caffè ed il caramello.

MALTO: ND  
LUPPOLO: ND

IBU: 15,5

COLORE

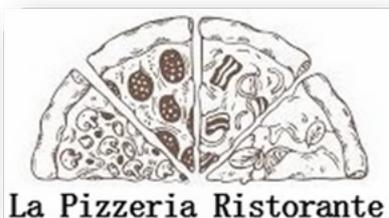


**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**  
*Antipasti, Salumi, formaggi, carne alla griglia*

75 cl. € 13

ALIPRANDI  
BEVERAGE COMPANY

beerMania.it



La Pizzeria Ristorante



LA QUALITÀ MISTICA DEI TRAPPISTI

## CHIMAY BLEUE

TIPOLOGIA: Belgian Strong Ale

NAZIONE: Belgio

GRADO ALCOLICO: 9.0 %

FERMENTAZIONE: Alta

Birra dalla schiuma fitta e cremosa. Sentori di fresche note fruttate e persistenti che si integrano con le note dolci del malto. Corpo fantastico molto ben strutturato. La prima fermentazione della birra viene completata all'interno delle mura dell'abbazia

MALTO: N.D.

LUPPOLO: N.D.

IBU: N.D.

COLORE



### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Stracotti, Spezzatini, Formaggi stagionati, Salumi, Dolci al cioccolato, Frutta secca

CI.33 EURO 6



La Pizzeria Ristorante

ANNO  1822  
**Lindemans**

INTENSITÀ E VARIETÀ DEL LAMBIC

## LINDEMANS PECHERESSE

TIPOLOGIA: Lambic Fruit  
NAZIONE: Belgio  
GRADO ALCOLICO: 2,5%  
FERMENTAZIONE: Spontanea

Come suggerisce il nome, Pecheresse è una birra lambic arricchita con succo di pesca. Fresca e dissetante perfetta d'estate. Una birra prodotta con l'aggiunta di pesche, dal colore dorato e dal sapore brillante e corposo, così come un buon equilibrio tra il sapore dolce della pesca e l'asprezza delle lambic.

MALTO: N.D.  
LUPPOLO: N.D.

IBU: N.D.

COLORE 



€ 7

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo con aggiunta di prosecco,  
Speciale in abbinamento di dolci alla frutta.

Bottiglia: 25 cl



ALIPRANDI  
Ristorante & Pizzeria

 BeerMania.it



## VINI COSTARIPA

### SPUMANTI

Costaripa Mattia Vezzola

bott € 28 bicc € 5

Rosè Mattia Vezzola bott € 28

### BIANCHI

Pievetroce Lugana Costaripa

bott. € 20 bicc.€ 4

ideale per piatti di pesce

### VINI ROSSI

Groppello doc Casteline Costaripa bott. € 20 bicc. €4

ideale per salumi, risotti, formaggi, arrosti

### ROSATI

RosaMara Valtenesi Costaripa

bott. €16

ideale per piatti di pesce e aperitivi

---



### **BIANCHI**

Chardonnay sfuso della casa frizzante

½ lt €6     1 lt € 12

Prosecco brut bott. € 12    bicc € 2,50

Prosecco doc Valdobbiadene bott. €16

Gewürztraminer Mach (Trentino) bott.€ 25  
ideale per aperitivo, antipasti, primi piatti

Sauvignon Mach (Trentino) bott.€ 25  
ideale come aperitivo e primi piatti

Passerina Costa del Mulino (Marche) bott.€ 16  
ideale per frittura di pesce

### **ROSSI**

Barbera sfuso della casa frizzante

½ lt € 6     1 lt € 12

Valpolicella Superiore Ripasso (Veneto) bott. € 23  
ideale per paste al ragù e carni rosse

Primitivo del Salento Capoforte (Puglia) bott. € 25  
ideale per carni rosse, e formaggi

Lambrusco (Emilia Romagna) bott. € 15  
Rosso frizzante si presta a una vasta gamma di piatti  
ideale, per primi, carni rosse, pizza



## BEVANDE

ACQUA IN BOTTIGLIA 0,75 € 3

COCA PICCOLA ALLA SPINA E LATTINE € 3

COCA MEDIA ALLA SPINA € 4

COCA LT. 1 ALLA SPINA € 9

## DOPO CENA

CAFFE' € 2

CAFFE' CORR. € 3

CAFFE DECAFFEINATO

CAFFE' D'ORZO € 3

CAFFE' DELLA CASA € 4

LIQUORI NAZIONALI - DISTILLATI € 4

BRANDY - COGNAC -

WHISKI € 6

RISERVE € 8

---

