



**operaprima**

puglia pizza & people

Per realizzare grandi cose,  
non dobbiamo solo agire,  
ma anche sognare, non solo progettare,  
ma anche credere.  
Benvenuti ad Operaprima, un grande,  
bellissimo sogno.



operaprimaostuni



operaprimaostuni

**Antipasti**  
*Starters*

|                                                                                                                                                                                                                 |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>- Baccalà fritto con pane panko, maionese al lime (1, 3, 4 )*</b><br><i>Crispy fried salt cod in panko with lime mayonnaise.</i>                                                                             | <b>€ 16,00</b> |
| <b>- Salmone affumicato a tocchetti con burro salato (1,4,7 )</b><br><i>Smoked salmon (in bites) with salted butter.</i>                                                                                        | <b>€ 22,00</b> |
| <b>- Tartare di tonno, mela verde e cipolla in agrodolce (4)*</b><br><i>Tuna tartare with green apple and sweet-and-sour onion.</i>                                                                             | <b>€ 16,00</b> |
| <b>- Carpaccio di manzo, salsa di senape e miele, cardoncelli arrosto, pomodoro semisecco (10)</b><br><i>Beef carpaccio with honey-mustard dressing, roasted cardoncelli mushrooms and semi-dried tomatoes.</i> | <b>€ 20,00</b> |
| <b>- Burrata Bianca Ostuni, olive, capperi e crema di pomodoro arrosto (7,12)</b><br><i>Bianca di Ostuni burrata with olives, capers and roasted tomato cream.</i>                                              | <b>€ 14,00</b> |
| <b>- Tagliere di salumi locali (7)</b><br><i>Selection of local cured meats.</i>                                                                                                                                | <b>€ 18,00</b> |
| <b>- Tagliere di formaggi locali, mostarde, miele e confetture (7)</b><br><i>Selection of local cheeses with mostarda, honey and preserves.</i>                                                                 | <b>€ 18,00</b> |
| <b>- Seppiolina Porto S. Spirito scottata, crema di sedano rapa e salicornia (14)*</b><br><i>Seared baby cuttlefish from Porto S. Spirito with celeriac cream and samphire.</i>                                 | <b>€ 20,00</b> |
| <b>- Alici del Mar Cantabrico, burro salato, pane tostato (1,4,7)</b><br><i>Cantabrian anchovies with salted butter and toasted bread.</i>                                                                      | <b>€ 18,00</b> |
| <b>- Tartare di fassona, granella di nocciole tostate, tartufo nero, fonduta di gorgonzola (7,8)</b><br><i>Fassona beef tartare with toasted hazelnut crumble, black truffle and Gorgonzola fondue.</i>         | <b>€ 20,00</b> |
| <b>- Polpo alla pugliese: cotto in salsa di pomodoro con cipolla, capperi e olive (14)</b><br><i>Apulian-style octopus stewed in tomato sauce with onion, capers and olives.</i>                                | <b>€ 18,00</b> |
| <b>- Crudo di gambero rosso e scampi (3pz + 3pz) (2)*</b><br><i>Raw red prawns and langoustines (3 + 3 pieces).</i>                                                                                             | <b>€ 25,00</b> |
| <b>- Ostriche Gillardeau (4pz) (14)</b><br><i>Gillardeau oysters (4 pieces).</i>                                                                                                                                | <b>€ 20,00</b> |
| <b>- Bufala e culatello (7)13</b><br><i>Buffalo mozzarella and culatello.</i>                                                                                                                                   | <b>€ 20,00</b> |
| <b>- Vellutata di zucca con crostini ai cereali e polvere di capocollo (1,8)</b><br><i>Pumpkin velouté with multigrain croutons and capocollo powder.</i>                                                       | <b>€ 15,00</b> |
| <b>- Insalata tiepida di mazzancolle e calamari con carote e zucchine (2, 14)</b><br><i>Warm salad of prawns and squid with carrots and courgettes.</i>                                                         | <b>€20,00</b>  |

**Primi**  
*First Courses*

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| - <b>Purè di fave, cicoria ripassata (8,13)</b><br><i>Fava bean purée with sautéed wild chicory.</i>                                                                                                                                                                             | € 15,00 |
| - <b>Spaghetti Senatore Cappelli ai frutti di mare (1, 2, 4, 14)*</b><br><i>Senatore Cappelli spaghetti with mixed seafood.</i>                                                                                                                                                  | € 18,00 |
| - <b>Orecchiette “Senatore Cappelli”, crema di cime di rape, acciughe del Mar Cantabrico, stracciatella, croccante di pane piccante (7,14)</b><br><i>“Senatore Cappelli” orecchiette with turnip-top cream, Cantabrian anchovy, stracciatella and spicy toasted breadcrumbs.</i> | € 16,00 |
| - <b>Gnocchetto con crema di zucca, guanciaiale croccante e pecorino (1,7)</b><br><i>Gnocchetti with courgette cream, crispy guanciaiale and pecorino.</i>                                                                                                                       | € 17,00 |
| - <b>Risotto cardoncelli, parmigiano 36 mesi e tartufo nero (1,2,3) (Min. 2 porzioni)</b><br><i>Risotto with cardoncelli mushrooms, parmesan cheese and black truffle. (Min.2 portions).</i>                                                                                     | € 20,00 |
| - <b>Tagliatelle al ragù di manzo (1,3,9)</b><br><i>Tagliatelle with beef ragù.</i>                                                                                                                                                                                              | € 15,00 |
| - <b>Spaghetti, bisque di crostacei, tartare di gambero rosso e salicornia (1, 2, 4, 14)*</b><br><i>Spaghetti with shellfish bisque, red prawn tartare and samphire.</i>                                                                                                         | € 20,00 |

**Secondi di carne**  
*Meat Mains*

- |                                                                                                                                                                               |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| - <b>Tagliata di controfiletto con patate e bietola grigliata</b><br><i>Sliced sirloin steak with potatoes and grilled chard.</i>                                             | € 22,00    |
| - <b>Filetto di maialino, crema di gorgonzola, salsa di barbabietole e lamponi (7,12)</b><br><i>Suckling pork fillet with Gorgonzola cream, beetroot and raspberry sauce.</i> | € 18,00    |
| - <b>Filetto di manzo e il suo ristretto, purè di patate, tartufo nero (7)</b><br><i>Beef fillet with its jus, potato purée and black truffle.</i>                            | € 25,00    |
| - <b>Cotoletta di pollo ruspante, pane panko, patate al forno, misticanza (1,3)</b><br><i>Free-range chicken cutlet in panko with roasted potatoes and mixed leaves.</i>      | € 16,00    |
| - <b>Costine di maiale, patate arrosto, salsa BBQ (3,8,7,12)</b><br><i>Pork ribs with roasted potatoes and BBQ sauce.</i>                                                     | € 25,00    |
| - <b>Costolette di agnello, patate arrosto, verdure al vapore, riduzione di vino rosso</b><br><i>Lamb chops, roasted potatoes, steamed vegetables, red wine reduction</i>     | € 25,00    |
| - <b>Fiorentina di Chianina</b><br><i>Chianina T-bone steak.</i>                                                                                                              | € 55,00/kg |

## Secondi di Pesce

### Fish Mains

- **Frittura di calamari e mazzancolle (1,2,4,14)\*** € 20,00  
*Mixed fry of calamari and prawns.*
- **Calamaro scottato con crema di rape, pomodori secchi (14)\*** € 20,00  
*Seared squid with turnip purée and sun-dried tomatoes*
- **Tonno tataki, sesamo nero, zucchine e carote al vapore, salsa al mango (4,6,11)\*** € 20,00  
*Tataki tuna with black sesame, steamed courgettes and carrots, mango sauce.*
- **Lingotto di baccalà, soffice di sedano rapa, spinaci e pomodoro semisecco (4,9)\*** € 26,00  
*Salt-cod "lingot" with celeriac mousseline, spinach and semi-dried tomato.*
- **Pescato del giorno (4)** € 70,00/kg  
*Catch of the day.*

**Possiamo trasformare in carpacci il pescato locale secondo la disponibilità giornaliera come: sarago, scorfano, orate, dentice, pezzogna, lutrino.**  
*We can prepare local fish as carpaccio subject to daily availability (e.g., white seabream, scorpionfish, sea bream, dentex, pezzogna, leerfish).*

## Contorni

### Side Dishes

- **Patate al forno con rosmarino** € 6,00  
*Roasted potatoes with rosemary*
- **Insalata mista** € 5,00  
*Mixed salad*
- **Patate fritte\*** € 5,00  
*French fries*
- **Rape stufate** € 7,00  
*Stewed turnip greens*
- **Cicorielle ripassate, aglio, olio extravergine di oliva, peperoncino.** € 7,00  
*Sautéed wild chicory with garlic, extra-virgin olive oil and chilli.*
- **Polpette di carne (1,3,7)\*\*** € 6,00  
*Meatballs*
- **Bietola grigliata** € 7,00  
*Grilled chard*

**“Per la preparazione di tutti i nostri piatti utilizziamo olio extravergine esclusivamente ottenuto da olive selezionate dell’agro di Ostuni”**

*For all our preparations we use only extra-virgin olive oil obtained from selected olives from the Ostuni area.*

**\*La mancata reperibilità di prodotti freschi potrebbe comportare l'utilizzo di prodotti surgelati.**

**\*\*Le polpette possono contenere cereali.**

*If fresh products are temporarily unavailable, some ingredients may be frozen.*

*The meatballs may contain cereals*

## Pizze

### Pizzas

|                                                                                                                                                                         |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Marinara (1)</b><br>Pomodoro, aglio e prezzemolo<br><i>Tomato sauce, garlic and parsley</i>                                                                          | € 5,00  |
| <b>Margherita (1,7)</b><br>Pomodoro, mozzarella<br><i>Tomato sauce, mozzarella</i>                                                                                      | € 7,00  |
| <b>Diavola (1,7)</b><br>Pomodoro, mozzarella, salame piccante<br><i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami</i>                                                          | € 8,00  |
| <b>Napoli (1,7,4)</b><br>Pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe<br><i>Tomato sauce, mozzarella, capers and anchovies</i>                                              | € 8,00  |
| <b>Quattro formaggi (1,7)</b><br>Pomodoro, mozzarella, emmenthal, gorgonzola, grana<br><i>Tomato sauce, mozzarella, Emmental, Gorgonzola, Grana Padano</i>              | € 8,00  |
| <b>Cardinale (1,7)</b><br>Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi<br><i>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms</i>                                                 | € 8,00  |
| <b>Capricciosa (1,7)</b><br>Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, olive, salame piccante<br><i>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, olives, spicy salami</i> | € 9,00  |
| <b>Tonno e cipolla (1,7,4)</b><br>Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla<br><i>Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion</i>                                                  | € 9,00  |
| <b>Estiva (1,7)</b><br>Pomodoro, mozzarella, bufala fresca, olio extravergine<br><i>Tomato sauce, mozzarella, fresh buffalo mozzarella, extra-virgin olive oil</i>      | € 10,00 |
| <b>Vegetariana (1)</b><br>Pomodoro, melanzane, zucchine, carciofi, datterino, rucola<br><i>Tomato sauce, aubergine, courgette, artichokes, cherry tomatoes, rocket</i>  | € 10,00 |
| <b>Rustica (1,7)</b><br>Bianca, mozzarella, cime di rapa, salsiccia<br><i>White base (no tomato), mozzarella, turnip tops, sausage</i>                                  | € 10,00 |

## Pizze

### Pizzas

|                                                                                                                                                                                                                       |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Valtellina (1,7)</b><br>Bianca, mozzarella, bresaola, rucola, grana<br><i>White base (no tomato), mozzarella, bresaola, rocket, Grana Padano</i>                                                                   | € 10,00 |
| <b>Tricolore (1,7)</b><br>Pomodoro, mozzarella, basilico, ciliegino, pangrattato, bufala.<br><i>Tomato sauce, mozzarella, basil, cherry tomatoes, breadcrumbs, buffalo mozzarella</i>                                 | € 10,00 |
| <b>Saporita (1,7)</b><br>Bianca, mozzarella, carciofi, pomodori al forno, pancetta di Martina, pepe.<br><i>White base (no tomato), mozzarella, artichokes, oven-roasted tomatoes, Martina Franca pancetta, pepper</i> | € 10,00 |
| <b>Delizia (1,7)</b><br>Fior di latte, pomodoro giallo, stracciatella, polvere di capocollo<br><i>Fior di latte, yellow tomato, stracciatella, capocollo powder</i>                                                   | € 11,00 |
| <b>Leggera (1,7)</b><br>Base ciccio, bufala, bresaola, pomodoro fresco, grana<br><i>Ciccio base, buffalo mozzarella, bresaola, fresh tomato, Grana Padano</i>                                                         | € 11,00 |
| <b>Principessa (1,7)</b><br>Pomodoro, mozzarella, stracciatella, prosciutto crudo<br><i>Tomato sauce, mozzarella, stracciatella, raw ham</i>                                                                          | € 10,00 |
| <b>Opera prima (1,4)</b><br>Pomodoro, capperi, salame piccante, tonno, ciliegino, polvere di olive di Cerignola<br><i>Tomato sauce, capers, spicy salami, tuna, cherry tomatoes, Cerignola olive powder</i>           | € 10,00 |
| <b>Primavera (1,7)</b><br>Mozzarella, zucchine, philadelphia, cotto, pan grattato<br><i>White base (no tomato), mozzarella, courgette, cream cheese, cooked ham, breadcrumbs</i>                                      | € 10,00 |
| <b>Bufalina (1,7)</b><br>Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico<br><i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil</i>                                                                                                   | € 10,00 |
| <b>Pomodoro giallo (1,7)</b><br>Pomodoro giallo, mozzarella, cicorielle, salame dolce, caciocavallo<br><i>Yellow tomato, mozzarella, wild chicory, mild salami, caciocavallo</i>                                      | € 11,00 |

## Pizze

### Pizzas

|                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Martinese (1,7)</b><br>Bianca, mozzarella, burrata, capocollo di Martina<br><i>White base (no tomato), mozzarella, burrata, Martina Franca capocollo</i>                                                                                                       | € 10,00 |
| <b>Zio Peppe (1,7,4)</b><br>Base bianca, pomodoro giallo, burrata, acciughe<br><i>White base, yellow tomato, burrata, anchovies</i>                                                                                                                               | € 10,00 |
| <b>Mortadella (1,7,8)</b><br>Bianca, mozzarella, mortadella, stracciatella, pesto di pistacchi, pomodoro semisecco Torre Guaceto<br><i>White base (no tomato), mozzarella, mortadella, stracciatella, pistachio pesto, semi-dried tomatoes from Torre Guaceto</i> | € 13,00 |
| <b>Spartana (1,7,4)</b><br>Bufala affumicata, datterino rosso, alici del mar Cantabrico, patè di olive e capperi.<br><i>Smoked buffalo mozzarella, red cherry tomatoes, Cantabrian anchovies, olive and caper pâté</i>                                            | € 11,00 |
| <b>Tonino (1,2,7,8,13)*</b><br>Fior di latte, datterini arrosto, melanzane in agrodolce, tartare di gambero rosa, pistacchio<br><i>Fior di latte, roasted cherry tomatoes, sweet-and-sour aubergine, pink prawns tartare, pistachio</i>                           | € 20,00 |
| <b>Cremosa (1,7)</b><br>Fior di latte, crema di patata affumicata, capocollo, cipolla fritta, fonduta di pecorino.<br><i>Fior di latte, smoked potato cream, capocollo, fried onion, pecorino fondue</i>                                                          | € 13,00 |
| <b>Delicata (1,7)</b><br>Bufala, datterino arrosto, culatello, robiola, erba cipollina<br><i>Buffalo mozzarella, roasted cherry tomatoes, culatello, robiola, chives</i>                                                                                          | € 12,00 |
| <b>Ostuni (1,4,8)*</b><br>Pomodoro, tartare di tonno, capperi, polvere di olive, pistacchi<br><i>Tomato sauce, tuna tartare, capers, olive powder, pistachios</i>                                                                                                 | € 15,00 |
| <b>Profumo di tartufo (1,7)</b><br>Fior di latte, cardoncelli arrosto, carrè di suino nero, caciocavallo, tartufo nero.<br><i>Fior di latte, roasted cardoncelli mushrooms, black pork rack, caciocavallo, black truffle</i>                                      | € 15,00 |

## Pizze Pizzas

**Mar nero (1,7,2)\*** € 15,00

Fior di latte, stracciatella, di gambero rosso e tartufo nero

*Fior di latte, stracciatella, red prawns and black truffle*

**Sfiziosa (1,7,4)** € 15,00

Fior di latte, cime di rape, stracciatella e acciughe del Cantabrico

*Fior di latte, turnip greens, stracciatella and Cantabrian anchovies*

**Decisa (1,7)** € 13,00

Fior di latte, pomodoro giallo, cime di rapa e pecorino

*Fior di latte, yellow tomato, turnip greens and pecorino*

**Fassona (1,7)** € 16,00

Base ciccio, tartare di fassona, cardoncelli arrosto, pomodoro semisecco, formaggio di capra sarda.

*Ciccio base, beef tartare, roasted cardoncelli mushrooms, semi-dried tomato,*

*Sardinian goat's cheese*

**Mediterranea (1,7)** € 14,00

Datterino rosso Calemone, bufala affumicata, melanzana fritta, salsiccia di Norcia

*Calemone red cherry tomatoes, smoked buffalo mozzarella, fried aubergine,*

*Norcia sausage*

**Bellota (1,7)** € 13,00

Fior di latte, provola affumicata, carciofi e guanciale di Iberico Bellota

*Fior di latte, smoked provola, artichokes and Iberico Bellota guanciale*

**Gustosa (1, 2, 7)\*** € 16,00

Base bianca con fior di latte, crema di zucca, cardoncelli arrosta, carrè di suino e pecorino toscano.

*White base with fior di latte, pumpkin cream, roasted cardoncelli mushrooms,*

*pork loin and Tuscan pecorino cheese*

**N.B.: I nostri impasti possono contenere tracce di soia e cereali (6,1,10)**

*NB: Our doughs may contain traces of soy and cereals (6,1,10).*

| <b>Bevande</b><br><i>Drinks</i>                            |                               |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| <b>Acqua Panna 750 cl</b><br><i>Still water</i>            | <b>€ 3,00</b>                 |
| <b>Acqua S.Pellegrino 750 cl</b><br><i>Sparkling water</i> | <b>€ 3,00</b>                 |
| <b>Coca-Cola 33 cl</b>                                     | <b>€ 3,00</b>                 |
| <b>Coca-Cola Zero 33 cl</b>                                | <b>€ 3,00</b>                 |
| <b>Fanta 33 cl</b>                                         | <b>€ 3,00</b>                 |
| <b>Succo di frutta</b><br><i>Fruit juice</i>               | <b>€ 3,00</b>                 |
| <b>Lemonsoda</b>                                           | <b>€ 3,00</b>                 |
| <b>Vino al calice</b><br><i>Wine by the glass</i>          | <b>Da € 6,00 a<br/>€10,00</b> |

| <b>Cocktail</b><br><i>Cocktails</i>                                                                            |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Americano</b><br><i>Martini Bitter, sweet vermouth, soda</i>                                                | <b>€ 10,00</b> |
| <b>Aperol Spritz/ Campari Spritz/ Limoncello Spritz</b><br><i>Aperol/ Campari/ Limoncello, prosecco, tonic</i> | <b>€ 7,00</b>  |
| <b>Gin Tonic</b><br><i>Gin, tonic</i>                                                                          | <b>€ 12,00</b> |
| <b>Gin Lemon</b><br><i>Gin, Lemon Soda</i>                                                                     | <b>€ 10,00</b> |
| <b>Negroni</b><br><i>Martini Bitter, sweet vermouth, gin</i>                                                   | <b>€ 10,00</b> |
| <b>Negroni sbagliato</b><br><i>Martini Bitter, sweet vermouth, prosecco</i>                                    | <b>€ 10,00</b> |
| <b>Moscow Mule</b><br><i>Vodka, ginger beer, lime juice</i>                                                    | <b>€ 10,00</b> |

| <b>Coperto</b><br><i>Cover charge</i> |               |
|---------------------------------------|---------------|
| <b>Coperto</b><br><i>Cover charge</i> | <b>€ 3,00</b> |



## Birre Artigianali — dalla Terra alla Birra



### ISAAC - WITBIER

75 cl € 16

GRADO ALCOLICO: 5% IBU (GRADO DI AMARO): 8 - 10

EBC (COLORE): 6 - 8

Birra 100% italiana, colore giallo paglierino e schiuma fine. Al naso piacevoli note agrumate e delicata speziatura con una stuzzicante nota pepata. Finale leggermente erbaceo.

Note Degustative CEREALE AGRUMATO SPEZIATURA



### NAZIONALE - BLONDE ALE

75 cl € 16

GRADO ALCOLICO: 6,5% IBU (GRADO DI AMARO): 30 - 32

EBC (COLORE): 10 - 12

Birra 100% italiana. Acqua delle Alpi Marittime; orzo: Basilicata e Puglia; luppolo: dei nostri campi: Piozzo e Busca; spezie: centro-sud d'Italia; lievito: coltivato al birrificio di Piozzo.

Note Degustative CEREALE LUPPOLO SECCHENZA



### NORA - SPICE BEER

75 cl € 17

GRADO ALCOLICO: 6,8% IBU (GRADO DI AMARO): 10 - 12

EBC (COLORE): 16 - 18

Colore oro carico e schiuma fine. Al naso profumi fruttati, resinosi e legnosi. In bocca spiccano il cereale, la radice di zenzero, l'agrume e un finale di spezie e malto.

Note Degustative CEREALE RESINA SPEZIATURA



### WAYAN - SAISON

75 cl € 17

GRADO ALCOLICO: 5,8% IBU (GRADO DI AMARO): 8 - 10

EBC (COLORE): 8 - 10

Colore giallo carico, schiuma fine e persistente. Profumi complessi. In bocca sapori che vanno dal dolce del malto all'agrume, passando per toni più accesi di spezie e freschi di pepe.

Note Degustative CEREALE PEPE FLOREALE



### SUPER BITTER - BELGIAN STRONG DARK ALE

75 cl € 17

GRADO ALCOLICO: 8% IBU (GRADO DI AMARO): 36 - 40

EBC (COLORE): 30 - 34

Ambrata, schiuma nocciola chiaro. Profumi fruttati e caldi. Delicate note erbacee e agrumate del luppolo, che ritroviamo in bocca insieme al cereale. Sul finale emerge un piacevole pepato.

Note Degustative CEREALE AGRUMATO CORPO



### ROCK'N'ROLL - AMERICAN PALE ALE

75 cl € 17

GRADO ALCOLICO: 7,5% IBU (GRADO DI AMARO): 42 - 44

EBC (COLORE): 12 - 14

Color giallo carico e schiuma bianca e fine. Al naso note pepate si aprono ad una speziatura che scopre il cereale in armonia tra freschezza e calore. In bocca cereale, pepe, spezie e luppoli.

Note Degustative PEPE FRESCHEZZA AMARO

# BIRRE



## PERONI CRUDA — LAGER

20 cl € 3,50 | 40 cl € 5,00

GRADO ALCOLICO: 4,7% · FERMENTAZIONE: BASSA · PROVENIENZA: ITALIA · FORMATO: SPINA

Fresca e pulita, malto delicato con note floreali/erbacee; amaro tenue e finale secco.

SPINA



## PERONI GRAN RISERVA ROSSA — AMBER/RED LAGER

20 cl € 3,50 | 40 cl € 5,00

GRADO ALCOLICO: 5,2% · FERMENTAZIONE: BASSA · PROVENIENZA: ITALIA · FORMATO: SPINA

Malti tostati e caramello; accenni di biscotto e frutta secca, corpo medio e amaro equilibrato.

SPINA



## PERONI GRAN RISERVA BIANCA — WEISS

33 cl € 4

GRADO ALCOLICO: 5,1% · FERMENTAZIONE: ALTA · PROVENIENZA: ITALIA · FORMATO: BOTTIGLIA 33 cl

Aromi fruttati (banana, pera) e speziati (chiodo di garofano); sorso morbido e rinfrescante con chiusura agrumata.

BOTTIGLIA 33 CL



## FORST 0,0% — LAGER ANALCOLICA

33 cl € 4

GRADO ALCOLICO: 0,0% · FERMENTAZIONE: BASSA · PROVENIENZA: ALTO ADIGE (ITALIA) · FORMATO: BOTTIGLIA 33 cl

Leggera e molto rinfrescante; malto tipo pane e luppolo erbaceo delicato, finale asciutto.

BOTTIGLIA 33 CL



## MENABREA BIONDA — PREMIUM LAGER

33 cl € 4

GRADO ALCOLICO: 4,8% · FERMENTAZIONE: BASSA · PROVENIENZA: BIELLA, PIEMONTE (ITALIA) · FORMATO: BOTTIGLIA 33 cl

Dorato brillante; profumi floreali-erbacei, malto equilibrato e amaro pulito.

BOTTIGLIA 33 CL



## MENABREA AMBRATA — AMBER LAGER

33 cl € 4

GRADO ALCOLICO: 5,0% · FERMENTAZIONE: BASSA · PROVENIENZA: BIELLA, PIEMONTE (ITALIA) · FORMATO: BOTTIGLIA 33 cl

Ambrata con note di caramello e pane tostato; corpo medio, amaro moderato e finale rotondo.

BOTTIGLIA 33 CL

**Benvenuti**

*Welcome*

**Servitevi del nostro Wifi**

*Use our Wifi*



