

SPECIALITA' CARNE ALLA BRACE E RISOTTERIA



# MENU

THE BEST



QUALITY

BRACERIA & PIZZERIA



Disponibile anche in asporto  
dalle 18:30 alle 20:30



Per eventuali intolleranze e/o allergie rivolgetevi al personale, saprà consigliarvi al meglio sulla scelta dei piatti. E' disponibile il libro ingredienti ed allergeni.

For any intolerances and / or allergies contact the staff, they will advise you as best as possible on the choice of dishes. The ingredients and allergens book is available.

**Accanto ai cibi troverete (Next to the foods you will find):**

🍷 i prodotti contrassegnati da questo simbolo possono contenere allergeni  
products marked with this symbol may contain allergens

\* per garantire standard di qualità elevati tutto l'anno il prodotto potrebbe essere stato surgelato  
to ensure high quality standards throughout the year the product may have been frozen



# *Dalla vetrina del Baffa* *From the window of Baffa*



Entrando nel locale avete visto una bella vetrina piena di costate e fiorentine? Ebbene quella vetrina è in realtà un maturatore! Ovvero una cella apposita per la carne, dove può essere lasciata in frollatura per oltre un anno! Questo grazie alle sue caratteristiche: ovvero oltre alla temperatura sono tenuti sotto controllo anche umidità, livello d'ossigeno e PH della carne. Selezioniamo in continuazione nuove carni provenienti da tutto il mondo e le facciamo frollare per almeno 30 giorni. Nei nostri maturatori sono sempre presenti le selezioni di almeno 15 razze bovine. Fatevi tentare dalle nostre prelibatezze.

Entering the restaurant, have you seen a beautiful display window full of ribs and Florentine? Well that showcase is actually a ripener! That is a special cell for meat, where it can be left to mature for over a year! This is thanks to its characteristics: in other words, besides the temperature, the humidity, oxygen level and pH of the meat are kept under control. We continually select new meats from all over the world and let them hang for at least 30 days. In our ripeners there are always selections of at least 15 bovine breeds. Let yourself be tempted by our delicacies.

## **Costate e fiorentine**

Ribs and Florentine

a partire da € 5,50  
all'etto  
(starting from)





## Antipasti

appetizers

### Insalatina tiepida del mediterraneo con pomodoro ciliegino, olive taggiasche e foglie di basilico

(polipo, calamaro, gamberi e cozze)

Warm Mediterranean salad with cherry tomato, Taggiasca olives and basil leaves (octopus, squid, prawns and mussels)

€ 13,00

### Gnocco fritto 🍴

Accompagnato da crudo di Parma e pancetta Piacentina

Fried dumplings (Accompanied by Parma ham and Piacentina pancetta)

€ 12,00

### Tartare di tonno su vellutata di bufala con julienne di mango profumata alla menta 🍴

Tuna tartare on buffalo cream soup with mint-scented mango julienne

€ 15,00

### Tagliere di salumi e formaggi misti 🍴

Selezione di salumi e formaggi da tutta Italia

Platter of cold cuts and mixed cheeses  
(Selection of cold cuts and cheeses from all over Italy)

ideale x 2 persone  
ideal for 2 people

€ 13,00  
a persona  
a person

### Tagliere di formaggi e marmellate 🍴

Selezione di formaggi da tutta Italia

Cheese and jam platter  
Cheese (Selection from all over Italy)

ideale x 2 persone  
ideal for 2 people

€ 12,00  
a persona  
a person

### Sfogliatina di pane croccante con lardo di manzo, miele e acciughe del cantabrico

Crispy puff pastry with beef lard, honey and Cantabrian anchovies

€ 13,00



## Pasta fresca fatta in casa

Fresh homemade pasta

### Casoncelli alla bergamasca su polvere di grana, burro fuso profumato alla salvia e pancetta croccante. 🍴

€ 12,00

Casoncelli alla bergamasca on parmesan powder, melted butter scented with sage and crispy bacon.

### Paccheri verdi all'estratto di basilico in salsa di pomodorini cigliogino e crema di bufala 🍴

€ 14,00

Green paccheri with basil extract in a cherry tomato sauce and buffalo cream

### Tagliolini di pasta fresca profumata con agrumi al salto, dadolata di tonno rosso di Carloforte e pomodorini al profumo di mentuccia selvatica 🍴

€ 16,00

Tagliolini of fresh pasta scented with citrus fruits, diced of Carloforte bluefin tuna and cherry tomatoes flavored with wild mint



## Risotteria

Risotteria

### Risotto dell'Oster al trevisano brasato con vino rosso e fiammiferi di speck croccanti mantecato al castelmagno Dop 🍴

€ 14,50

Oster risotto with trevisano braised with red wine and matches of crispy speck creamed with Castelmagno Dop

### Riso thai al salto profumato alle bacche di goji con code di gambero, frutti tropicali e verdure ghiaccio. 🍴

€ 14,00

Goji berry flavored Thai rice with tails shrimp, tropical fruits and ice vegetables.

### Risotto alla mela verde e lamelle di mandorle tostate mantecato alla provola piccante 🍴

€ 13,00

Risotto with green apple and toasted almond slices spicy provola

### Risotto profumato alla menta e scorze di lime, sfumato al Martini e tartar di gamberoni 🍴

€ 15,00

Mint-flavored risotto with lime zest, Martini flavored and prawn tartar



## Dal braciere dell'Oster

From the brazier of the Oster

### Tutti i piatti di carne comprendono il contorno Patate al forno o insalata

Cotte direttamente sui tizzoni ardenti del nostro braciere

All meat dishes include the side dish Baked potatoes or salad - Cooked directly on the burning embers of our brazier

**Tutte le nostre carni con osso provengono da carrè interi di circa 25/30 kg, appesi in un'apposita cella con umidità controllata così da poterVi offrire un prodotto di altissima qualità, ben frollato e macellato a mano al momento dell'ordine, a seconda della pezzatura che più Vi aggrada.**

All our meats with bone come from whole loaves of about 25/30 kg, hung in a special cell with controlled humidity so that we can offer you a very high quality product, matured and hand-slaughtered when you order, depending on of the size that suits you best.

#### Grigliata reale dell'Oster

Selezione di carni nei tagli più pregiati

Real grill of the Oster (Selection of meat in the finest cuts)

minimo 2 persone  
minimum 2 people

€ 30,00  
a persona  
for person

#### Grigliata di filetti

Assaggio di tutti i filetti presenti nella sezione "Filetteria"

Grilled fillets (Tasting of all the fillets in the "Filetteria" section)

minimo 2 persone  
minimum 2 people

€ 35,00  
a persona  
for person

#### Hamburger dell'Oster

300 gr di carne ( 70% manzo e 30% suino ) di nostra produzione, cotta alla brace con bacon croccante, formaggio Cheddar, pomodoro, lattuga, cipolle, patate arrosto, salsa barbecue e ovviamente soffice panino

Oster Hamburger (300 grams of meat (70% beef and 30% pork) of our production, cooked on the grill with crunchy bacon, Cheddar cheese, tomato, lettuce, onions, roast potatoes, barbecue sauce and obviously soft bun)

€ 16,00

#### Tagliata di manzo rucola e grana

Sliced beef rocket and parmesan

€ 18,00

#### Costoletta di maiale alla milanese con pane panko e patatine fritte

Milanese pork cutlet with panko bread and french fries

€ 14,00



## Dalla vetrina del baffo

From the window of the mustache



### Di razza Sashi AAA Medaglia d'oro 2018 world steak challeng Miglior bistecca del mondo

Of Sashi AAA breed  
Gold Medal 2018  
world steak challenged  
Best steak in the world

**Fiorentina** ..... € 8,00  
Fiorentina (hectogram) all'etto

**Costata** ..... € 8,00  
Rib (hectogram) all'etto

Queste vacche sono di razza Ayrshire alimentate ad erba "Grass Fed". Tutti i bovini sono nati e macellati in Finlandia. La produzione di carne bovina Finlandese si basa su tradizione di fattorie familiari, la densità del bestiame e le dimensioni delle aziende sono ancora moderate rispetto ad altri paesi dell'UE. La alimentazione del bestiame in Finlandia si basa su erba e l'uso di ormoni della crescita è completamente vietato. Questa selezione si presenta molto mazzata e quindi estremamente tenera e gustosa, non a caso "la migliore al mondo".

These cows are Ayrshire grass-fed "Grass Fed". All cattle are born and slaughtered in Finland. Production of Finnish beef is based on a tradition of family farms, the density of livestock and the size of farms are still moderate compared to other EU countries. Livestock feeding in Finland is based on grass and the use of growth hormones is completely forbidden. This selection is very marbled and therefore extremely tender and tasty, not by chance "the best in the world".

### Di razza Frisona valdostana

**Fiorentina** ..... € 5,50  
all'etto

**Costata** ..... € 5,50  
all'etto

I nostri nonni la ricordano ancora con il nome di "Pezzata Nera" o come Olandese. Nel dopoguerra, infatti, erano questi i nomi assunti dalla vacca Frisona italiana, che all'epoca contava appena qualche migliaio di capi. La Frisona italiana si è rapidamente diffusa proprio negli anni 50-60, fino ad essere oggi la rappresentante per eccellenza delle razze bovine in Italia.

Our grandparents still remember her as "Pezzata Nera" or as Dutch. After the war, in fact, these were the names taken by the Italian Friesian cow, which at the time had just a few thousand heads. The Italian Friesian quickly spread precisely in the 50-60s, until today it is the representative par excellence of the bovine breeds in Italy.



## Dalla vetrina del baffo

From the window of the mustache



### Di razza Wagyu "kobe" dal Giappone Dalla Prefettura di Kagoshima

Of Wagyu breed  
"Kobe" from Japan  
From the Kagoshima Prefecture

L'Unico e inimitabile, Wagyu, praticamente una leggenda. Dal giapponese "wa": Giappone, e "gyū" bue è un termine riferito a diverse razze bovine giapponesi, le più famose delle quali sono state geneticamente selezionate per avere carne intensamente marmorizzata, ovvero per produrre una elevata quantità di tessuto ricco di grassi insaturi, che tendono a distribuirsi e lasciare striature simili alle venature del marmo nello spessore delle masse muscolari, anziché nello strato esterno e sottocutaneo, come normalmente accade. Questa caratteristica rende la carne di Wagyu particolarmente saporita, tenera e costosa. Vi sono diverse aree del Giappone specializzate nell'allevamento di questi bovini, noi utilizziamo manzi allevati nel distretto di Kagoshima.

**Controfiletto** ..... € 27,00  
Sirloin (hectogram) all'etto

The Unique and inimitable, Wagyu, practically a legend. From the Japanese "wa": Japan, and "gyū" ox is a term referring to several Japanese cattle breeds, the most famous of which have been genetically selected to have intensely marbled meat, or to produce a high quantity of tissue rich in unsaturated fats, which tend to be distributed and leave streaks similar to the veining of the marble in the thickness of the muscular masses, rather than in the outer and subcutaneous layer, as normally happens. This characteristic makes Wagyu meat particularly tasty, tender and expensive. There are several areas of Japan that specialize in raising cattle, we use steers bred in the Kagoshima district.

### Di razza Chianina IGP Vitellone

Chianina IGP breed  
Bullock

La Chianina è una razza bovina italiana un tempo utilizzata come forza motrice e ora allevata esclusivamente per la produzione di carne. Deve il suo nome alla Val di Chiana: è una razza autoctona dell'Italia Centrale. Da alcuni anni la Chianina è certificata e garantita dall'I.G.P. del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, per offrire garanzia di qualità ai consumatori. La Chianina fornisce una carne magra, prodotta da bovini maschi e femmine di pura razza di età compresa tra i 12 e i 24 mesi.

**Fiorentina** ..... € 7,00  
Fiorentina (hectogram) all'etto

**Costata** ..... € 7,00  
Rib (hectogram) all'etto

Chianina is an Italian bovine breed once used as a driving force and now bred exclusively for the production of meat. It owes its name to the Val di Chiana: it is a native breed of Central Italy. For several years, the Chianina has been certified and guaranteed by the I.G.P. of the White Central Apennine Bullock, to offer quality assurance to consumers. Chianina provides lean meat produced from pure-bred male and female cattle aged between 12 and 24 months.





## Dalla vetrina del baffo

From the window of the mustache



### Di razza Old Glory

Vacche nate, allevate e macellate nel Regno Unito. Hereford, Angus, Frisone inglesi o incroci sono le razze che troviamo in questa linea di carni. Questi animali hanno un'età minima di 36 mesi ma possono essere anche di oltre 10 anni. Animali che fanno pascolo, infatti si sente il sapore erbaceo tipico del loietto inglese e integrazione a cereale. La carne di colore rosso vivo con un grasso giallo oro ha un sapore unico e persistente in bocca.

**Fiorentina** ..... € 6,50  
all'etto

**Costata** ..... € 6,50  
all'etto

Cows born, raised and slaughtered in the United Kingdom. Hereford, Angus, English Frisian or crossbreeds are the breeds that we find in this line of meats. These animals are at least 36 months old but can be over 10 years old. Animals that graze, in fact you can feel the herbaceous flavor typical of the English ryegrass and grain integration. The bright red flesh with a golden yellow fat has a unique and persistent taste in the mouth.

### La Picanha Picanha

La picanha è la regina del churrasco tipico brasiliano, rappresenta la punta della sottofesa di manzo con un peso massimo di 1,2 chilogrammi. La caratteristica peculiare di questo taglio è lo spesso strarto di grasso che la ricopre e in cottura cola rendendo la carne molto tenera e saporita. Selezioniamo le nostre picanha dalle migliori razze bovine per offrirvi gusto e tenerezza impeccabili.

**Picanha** ..... € 6,00  
Picanha (hectogram) all'etto

The picanha is the queen of the typical Brazilian churrasco, representing the tip of the beef brisket with a maximum weight of 1.2 kilograms. The peculiar characteristic of this cut is the thick strarto of fat that covers it and when cooked it makes the meat very tender and tasty. We select our picanhas from the best cattle breeds to offer impeccable taste and tenderness.



## Carni pregiate dal mondo | Filetteria

Fine meats from the world | Filetteria

Abbiamo selezionato per i nostri clienti varie tipologie del miglior trancio di carne per un'esperienza gustativa che Vi permetterà di esplorare gusti nuovi e particolari.

We have selected for our customers various types of the best steak for a taste experience that will allow you to explore new and special tastes.

### Filetto di manzo

Beef fillet

€ 23,00

### Filetto di canguro\*

Kangaroo fillet

€ 17,00

### Filetto di maialino serrano

Serrano pork fillet

€ 15,00

### Filetto di zebra\*

Zebra fillet

€ 35,00

### Filetto di struzzo\*

Ostrich fillet

€ 28,00



## Il pesce del baffo

The mustache fish



### Catalana di crostacei e calamari con julienne di verdure e mela verde. 🍴

(1/2 astice, 2 scampi, 2 gamberoni, 2 calamari) - TEMPO DI ATTESA 20 MINUTI

€ 37,00

Catalan of shellfish and squid with vegetable julienne and green apple.

(1/2 lobster, 2 prawns, 2 prawns, 2 squid) - WAITING TIME 20 MINUTES

### Tagliata di tonno alle erbe di campo con germogli novelli ed emulsione agli agrumi. 🍴

Tuna steak with wild herbs with new sprouts and emulsion with citrus fruits.

€ 20,00

### Gran Grigliata Di Pesce 🍴

(la miglior qualità dal mare secondo disponibilità).

€ 35,00

Large Grilled Fish (the best quality from the sea according to availability).



**La proposta dell'Oster**  
The dell'Oster proposta

## Antipasto

Selezione di salumi e formaggi

## Secondo

Bisteccona con l'osso di razza  
Sashi Grain feed Herba dalla Finlandia  
1/2 kg a persona  
Con contorno (patate al forno o insalata mista)

## Dolce fatto in casa

## Caffè

Acqua a volontà e fiaschetta di Chianti  
(una fiaschetta da 0,75 cl. ogni 2 persone)

~~€ 50,00~~ **€ 45,00 a persona | coperto incluso**

(minimo 2 persone)



## Appetizer

Selection of salami and cheeses

## Second

Bisteccone with breed of breed  
Sashi Grain feed Grass from Finland  
1/2 kg per person  
With contour (oven potato or mixed salad)

## Sweet home made

## Coffee

Water on the will and Chianti festoon  
(a fiaschetta from 0.75 cl. every 2 persons)

~~€ 50.00~~ **€ 45.00 per person | covered even**

(minimum 2 people)



## Contorni

Side Dishes

### Gnocco fritto

Fried dumpling

€ 3,00

### Insalata

Salad

€ 4,00

### Verdure grigliate

Grilled vegetables

€ 4,50

### Mozzarelline panate\*

Bread crumbs

€ 4,00

### Olive ascolane\*

Ascoli olives

€ 4,00

### Patatine fritte

French fries

€ 3,50

### Patate al forno

Baked potatoes

€ 4,00



## Per i più piccoli

For the little ones

### Risotto allo zafferano

Saffron risotto

€ 7,00

### Prosciutto cotto

Baked ham

€ 5,00

### Gnocchetti o pasta al pomodoro o ragù

Gnocchetti or pasta with tomato sauce or ragù

€ 5,00

### Cotoletta di pollo impanata con patatine

Breaded cutlet with chips

€ 7,50



## Pizza alta in teglia

trancio 20 x 20 cm

<b>Mare e Monti</b> (Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini freschi trifolati, la nostra insalata di mare*) (Tomato, Mozzarella, fresh sautéed porcini mushrooms, our seafood salad *)	€ 9,50
<b>Porcini</b> (Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini freschi trifolati) (Tomato, Mozzarella, fresh sautéed porcini mushrooms)	€ 8,50
<b>Speck e Brie</b> (Pomodoro, Mozzarella, Brie, Speck) (Tomato, Mozzarella, Brie, Speck)	€ 8,50
<b>Tonno e Cipolle</b> (Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolle) (Tomato, Mozzarella, Tuna, Onions)	€ 7,50
<b>Verdure Grigliate</b> (Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Zucchine, Peperoni, Grana padano dop) (Tomato, Mozzarella, Aubergines, Zucchini, Peppers, Grana Padano dop)	€ 7,00
<b>Capricciosa</b> (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon, Carciofi, Capperi; Olive taggiasche) (Tomato, Mozzarella, Cooked Ham, Champignon Mushrooms, Artichokes, Capers; Taggiasca Olives)	€ 7,00
<b>4 Formaggi</b> (Pomodoro, Mozzarella, Fontina, Gorgonzola dop, Taleggio dop) (Tomato, Mozzarella, Fontina, Gorgonzola dop, Taleggio dop)	€ 7,00
<b>Americana</b> (Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, Patatine fritte) (Tomato, Mozzarella, Wurstel, French fries)	€ 7,00
<b>Salsiccia e friarielli</b> (Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Friarielli ) (Tomato, Mozzarella, Sausage, Friarielli)	€ 8,00
<b>Aurora</b> (Pomodoro, Mozzarella, Noci, Bresaola punta d'anca, Rucola, Grana padano dop) (Tomato, Mozzarella, Walnuts, Bresaola hip tip, Rocket, Grana Padano dop)	€ 9,00
<b>Bufalina</b> (Pomodoro, Mozzarella, Mozzarella di bufala campana, pomodorini) (Tomato, Mozzarella, Buffalo mozzarella from Campania, cherry tomatoes)	€ 8,00
<b>Diavola</b> (Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante, Provola Piccante) (Tomato, Mozzarella, Spicy Salamino, Spicy Provola)	€ 6,50
<b>Margherita</b> (Pomodoro, Mozzarella, Basilico) (Tomato, Mozzarella, Basil)	€ 5,00
<b>Napoli</b> (Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano) (Tomato, Mozzarella, Anchovies, Oregano)	€ 6,00
<b>Reale</b> (Pomodoro, Mozzarella, Funghi porcini freschi trifolati, mozzarella di bufala campana, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi e Crema Tartufo) (Tomato, mozzarella, fresh sautéed porcini mushrooms, buffalo mozzarella from Campania, Parma ham 24 months and truffle cream)	€ 11,00
<b>Tirolese</b> (Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini freschi trifolati, Grana padano dop, Speck) (Tomato, mozzarella, fresh sautéed porcini mushrooms, Grana Padano dop, Speck)	€ 9,00
<b>Frutti di Mare</b> (Pomodoro, Mozzarella, la nostra insalata di mare*, Prezzemolo) (Tomato, Mozzarella, our seafood salad *, Parsley)	€ 8,00
<b>Crudo e bufala a Focaccia</b> (Prosciutto crudo, Mozzarella di Bufala) (Raw ham, Buffalo Mozzarella)	€ 9,00



## Birre alla spina

Beers on tap



*La Chouffe*

<b>Piccola</b> Small	<b>0,33 l</b>	€ 4,50
<b>Media</b> Average	<b>0,50 l</b>	€ 7,00
<b>Grande</b> Big	<b>1,00 l</b>	€ 14,50

### Paese d'origine: Belgio

Country of origin: Belgium

### Tipologia: ale

Type: ale

Presenta una schiuma molto cremosa e molto abbondante con una durata lunghissima. il colore è un arancione scuro ed estremamente torbido. Il profumo molto complesso e speziato. In bocca è molto forte e deciso con note piacevoli e floreali in principio seguiti da sentori di buccia d'arancia, caramello e coriandolo.

It has a very creamy and very abundant foam with a very long life. the color is a dark orange and extremely turbid. The very complex and spicy scent. In the mouth it is very strong and decisive with pleasant and floral notes in the beginning followed by hints of orange peel, caramel and coriander.

### Prodotta a 8% vol

Produced at 8% vol



*Gordon red*

<b>Piccola</b> Small	<b>0,33 l</b>	€ 3,50
<b>Media</b> Average	<b>0,50 l</b>	€ 6,00
<b>Grande</b> Big	<b>1,00 l</b>	€ 12,50

### Paese d'origine: Scozia

Country of origin: Scotland

Le origini scozzesi e il forte tenore alcolico conferiscono loro allo stesso tempo un gusto morbido e un carattere esplosivo. Un aroma annunciatore di un grande sapore. L'amaro dei luppoli aromatizzati si combina con il dolce caratteristico dei malti torrefatti che concorrono alla sua complessa e cangiante ricchezza di gusto e la rendono irresistibilmente soave al palato. Lascia in bocca un senso di robustezza e al tempo stesso di dolcezza.

The Scottish origins and the strong alcohol content give them at the same time a soft taste and an explosive character. An announcer of great flavor. The bitterness of the flavored hops combines with the sweet characteristic of roasted malts that contribute to its complex and iridescent richness of taste and make it irresistibly sweet on the palate. It leaves in the mouth a sense of strength and at the same time of sweetness.

### Prodotta a 8% vol

Produced at 8% vol



*Brat Premium*

<b>Piccola</b> Small	<b>0,33 l</b>	€ 2,50
<b>Media</b> Average	<b>0,50 l</b>	€ 4,50
<b>Grande</b> Big	<b>1,00 l</b>	€ 9,50

### Paese d'origine: Germania

Country of origin: Germany

Birra chiara e cruda bavarese tipo export, prodotta secondo "l'antica legge di purezza", solo con malto d'orzo, luppolo ed estratto di luppolo provenienti dalla Bavaria. Dal gusto pieno, aromatico e nobile, senza coloranti e conservanti aggiunti.

Light and raw Bavarian export type beer, produced according to the "ancient law of purity", only with barley malt, hop and hop extract from Bavaria. Full-bodied, aromatic and noble, without added colorings or preservatives.

### Prodotta a 5,5% vol

Produced at 5,5% vol



## Birre in bottiglia

Bottled beers

### *Franziskaner Hefe-Weiss 0,50 l*

€ 5,00



#### **Paese d'origine: Germania**

Country of origin: Germany

#### **Tipologia: weizen**

Type: weizen

La birra Hefe-Weissebier Hell è conosciuta per il suo moderato contenuto di anidride carbonica e per la torbidità del lievito. Prodotta con malto di frumento, malto d' orzo, luppolo, lievito ad alta fermentazione secondo un' antica ricetta bavarese.

Hefe-Weissebier Hell beer is known for its moderate carbon dioxide content and yeast turbidity. Produced with wheat malt, barley malt, hops, high fermentation yeast according to an ancient Bavarian recipe.

#### **Prodotta a 5,5% vol**

Produced at 5,5% vol

### *Gordon Gold 33 cl*

€ 5,50



#### **Paese d'origine: Scozia**

Country of origin: Scotland

Dal 1992, la Gordon Finest Gold scatena la febbre dell'oro. Questa birra bionda forte, ineguagliabile, dal carattere tipicamente scozzese. Ottima birra bionda forte, dai toni morbidi e generosi. Il sapore amaro è arrotondato dall'elevata gradazione alcolica e dai malti chiari che esaltano invece il gusto vellutato, quasi accarezzante nel finale.

Since 1992, Gordon Finest Gold unleashes gold fever. This strong, unparalleled blond beer with a typically Scottish character. Excellent strong blonde beer, with soft and generous tones. The bitter taste is rounded by the high alcohol content and the light malts that enhance the velvety taste, almost caressing in the finish.

#### **Prodotta a 10% vol**

Produced at 10% vol

### *Bud (Budweiser) 33 cl*

€ 3,50



#### **Paese d'origine: America**

Country of origin: USA

Birra scura prodotta con il malto scuro il luppolo e il malto caramellato da cui si ottiene il suo tipico colore scuro. È prodotta in modo completamente naturale ed è priva di OGM, non pastorizzata. Al palato si presenta inizialmente piuttosto secca con un deciso sapore di malto e poi lascia un sapore luppolato.

Dark beer produced with dark malt, hops and caramelised malt from which its typical dark color is obtained. It is produced in a completely natural way and is GMO-free, unpasteurized. On the palate it is initially rather dry with a strong malt flavor and then leaves a hoppy flavor.

#### **Prodotta a 5% vol**

Produced at 5% vol



## Caffetteria

Coffee

<b>Caffè</b>	€ 1,50
Coffee	
<b>Caffè Corretto</b>	€ 2,00
Coffee with alcohol	
<b>Caffè Decaffeinato</b>	€ 2,00
Decaffeinated coffee	
<b>Caffè D'orzo</b>	€ 2,00
Barley coffee	
<b>Ginseng</b>	€ 2,00
Ginseng	
<b>Tea Caldo</b>	€ 1,50
Hot Tea	
<b>Camomilla</b>	€ 1,50
Chamomile	
<b>Punch (Arancia e Mandarino)</b>	€ 2,50
Punch (Orange and Mandarin)	



## Bevande

Drinks

<b>Acqua Gassata Depurata alla Spina 1 litro</b>	€ 2,00
Purified Carbonated Water 1 liter	
<b>Acqua Naturale Depurata alla Spina 1 litro</b>	€ 2,00
Natural Purified Spine Water 1 liter	
<b>Acqua Naturale o Gassata 1/2 litro in bottiglia di vetro</b>	€ 2,50
Natural or aerated water 1ata2 liter in a glass bottle	
<b>Coca Cola, 7 UP alla spina</b>	€ 4,00
Coca Cola, 7 UP on tap	
<b>Coca Cola in Lattina 0,33 cl</b>	€ 3,00
Coke in Can 0.33 cl	
<b>Coca Cola in bottiglia 1 litro</b>	€ 7,00
Coca Cola in a 1 liter bottle	
<b>Aranciata Dolce e Amara in lattina 0,33 cl</b>	€ 3,00
Sweet and Bitter Orange Soda in cans 0.33 cl	
<b>The Freddo Limone e Pesca in lattina 0,33cl</b>	€ 3,00
The Cold Lemon and Peach cans 0,33cl	
<b>Vino Cabernet o Verduzzo alla spina 1/4 l</b>	€ 3,50
Cabernet wine or Verduzzo on draft 1/4 l	
<b>Vino Cabernet o Verduzzo alla spina 1/2 l</b>	€ 6,00
Cabernet wine or Verduzzo on draft 1/2 l	
<b>Vino Cabernet o Verduzzo alla spina 1 l</b>	€ 10,50
Cabernet wine or Verduzzo on draft 1 l	

**Coperto**

**€ 2,50**

Covered