

filu'

Ristorante - Pizzeria

filu'

Ristorante - Pizzeria
Tel. 045/584749 - Fax 045/8206449
E-mail: filuvr@libero.it
www.pizzeriafilu.com

SIAMO APERTI TUTTI I GIORNI

(eccetto sabato a pranzo)

La Nostra Cucina

Antipasti di mare

Tris di carpacci di mare: salmone, pesce spada e tonno su insalatina novella e vinaigrette agli agrumi	€ 9,00
Capesante* al forno tostate ai pistacchi	€ 9,00
Cocktail di gamberetti* con insalatina croccante in salsa rosa	€ 7,00
Gamberoni* avvolti in pasta kataifi con salsa agrodolce	€ 8,50

Antipasti di terra

Tartare di manzo biologico italiano con insalatina e pomodorini in cialda di parmigiano	€ 8,50
Crudo di Parma riserva "23 mesi" con squacquerone di Romagna DOP e gnocco fritto	€ 9,50
Millefoglie di bufala DOP e melanzane viola al basilico con pomodoro fresco	€ 6,50

*** In caso di necessità ci si riserva di adoperare prodotti surgelati**

Ristorante Pizzeria Filù - Via Legnago, 133 - 37134 VERONA
Tel.: 045 584749 - Fax: 045 8206449 - email: filuvr@libero.it

Primi Piatti di Mare

Maccheroncini alla mediterranea con tonno fresco*, datterino al forno, olive di riviera, capperi e origano fresco	€ 9,00
Pappardelle di pasta fresca con verdure di stagione e ragù di branzino	€ 10,00
Spaghetti di Gragnano IGP allo scoglio*	€ 13,00
Spaghetti di Gragnano IGP con vongole veraci e pomodoro confit	€ 12,00
Gnocchi di patata caserecci con zucchine croccanti, capesante* e code di gambero*	€ 11,00

Primi Piatti di Terra

Tris di cereali con verdure croccanti e pollo all'orientale	€ 8,00
Bigoli alla veneta con tastasal e radicchio di Verona	€ 8,50
Pappardelle di pasta fresca con ragù di brasato* all'Amarone	€ 8,50
Bigoli all'amatriciana tradizionale (pomodoro, cipolla, guanciale e pecorino)	€ 9,00
Maccheroncini con melanzane e datterino al forno, stracciatella di burrata DOP e olive di riviera	€ 8,00
Tortelloni neri al Monte Veronese con bacon croccante e granella di pistacchi tostati	€ 9,00
Risotto** "Zucca e Amarone" (Riso Carnaroli di Melotti)	€ 11,00
Pasta al pomodoro o al ragù	€ 6,50
Primo del giorno (solo a pranzo)	€ 7,00

**** Per i risotti minimo 2 persone**

*** In caso di necessità ci si riserva di adoperare prodotti surgelati**

Secondi Piatti di Mare

Filetto di tonno rosso* alla piastra glassato al balsamico con pomodorini confit	€ 17,00
Pentolaccia di mare con cozze, vongole, polpo*, gamberoni* e crostoni di pane	€ 18,00
Baccalà* della tradizione con polenta morbida	€ 12,00
Filetti freschi di branzino con patate a fiammifero, datterino al forno e olive di riviera	€ 16,00
Gran fritto di mare (anelli*, sepioline* e code di gambero*)	€ 15,00
Gratinata di mare con capesante*, branzino, seppia*, gamberoni* e patate al forno	€ 20,00

Secondi Piatti di Terra

Straccetti di pollo (origine italiana) allo zafferano e curcuma con zucchine croccanti e tortino di riso venere	€ 10,00
Controfiletto di manzo italiano al pepe rosa con patate rustiche	€ 18,00
Secreto di maiale iberico alla griglia con funghi porcini*	€ 17,00
Brasato di manzo all'Amarone della Valpolicella con polenta morbida	€ 11,00
Tagliata di fassone piemontese con spinacino saltato al burro di malga e pecorino di Pienza DOP	€ 18,00
Costata di scottona selezionata nazionale alla griglia con patate al forno	€ 18,00
Cotoletta di maiale * italiano con patate fritte*	€ 9,50
Secondo del giorno (solo a pranzo)	€ 9,00

*** In caso di necessità ci si riserva di adoperare prodotti surgelati**

Piatti Freddi

Il Taglierone	€ 13,00
Crudo di Parma riserva "20 mesi", Culatta di prosciutto cotto e Pancetta arrotolata al pepe con giardiniera casereccia, stracciatella di burrata, carciofo romano e focaccia al rosmarino*	
Apollo	€ 11,00
Bresaola di punta d'anca extra di vitellone con melanzane e zucchine grigliate, ricotta fresca e focaccia al rosmarino*	
Ares	€ 11,00
Culatta di prosciutto cotto e zucchine croccanti con squacquerone di Romagna DOP e focaccia al rosmarino*	
Zeus	€ 11,00
Carpaccio di carne salà della Val Rendena su letto d'insalata croccante con bocconcini di mozzarella, funghi freschi, scaglie di grana padano e focaccia al rosmarino*	
Ulisse	€ 10,00
Straccetti di pollo* su letto d'insalata novella con pomodoro datterino, carciofo alla romana, olive di riviera, bocconcini di mozzarella, scaglie di grana padano e focaccia al rosmarino*	
 Nettuno	€ 14,00
Carpaccio di pesce spada, salmone affumicato, insalatina di seppia* e polipo*, gamberetti* in salsa rosa su letto d'insalata novella e pomodoro datterino con focaccia al rosmarino*	
Minerva	€ 12,00
Julienne d'insalata croccante, gamberetti* in salsa rosa, polpa di granchio, ananas fresco, pomodoro datterino, bocconcini di mozzarella e focaccia al rosmarino*	
Marte	€ 10,00
Crudo di Parma riserva "20 mesi" e mozzarella di bufala DOP con insalata novella, pomodoro datterino e focaccia al rosmarino*	
Afrodite	€ 11,00
Fiocco di culatello con burratina pugliese DOP, insalatina, pomodoro S. Marzano confit e focaccia al rosmarino*	

*** In caso di necessità ci si riserva di adoperare prodotti surgelati**

Insalatone

Insalata Caesar di pollo	€ 9,00
Insalata verde e spinacino fresco, straccetti di pollo alla griglia, pane tostato, uova, grana padano e vinaigrette al limone	
Monte	€ 9,00
Insalata novella, rucola, pomodoro datterino, olive di riviera, scaglie di grana padano, pollo alla griglia	
Fuoco	€ 10,00
Insalata verde, spinacino fresco, pomodoro datterino, sfilacci di cavallo, funghi champignon freschi, scaglie di grana padano e mozzarella di bufala DOP	
Aria	€ 8,50
Insalata croccante, insalata verde, carote, pomodoro ramato, radicchio, tonno, mais, uova e bocconcini di mozzarella	
Acqua	€ 9,50
Insalata gentile, rucola, pomodoro datterino, gamberetti* in salsa rosa, mozzarella di bufala, germogli di soia	
Mare	€ 9,00
Insalata brasiliana, rucola, pomodoro ramato, gamberetti*, polpa di granchio, tonno, patate lesse	
Vegan salad	€ 9,00
Insalata verde, insalata novella, spinacino fresco, germogli di soia, pomodoro datterino, avocado, semi di zucca, semi di girasole e tofu	

Contorni

Patate al forno*	€ 4,00
Patate fritte*	€ 4,00
Contorno di verdure cotte* o crude	€ 4,00
Contorno di verdure grigliate	€ 4,00
Maxi verdurone: piatto grande di verdure miste cotte* e grigliate	€ 7,50

*** In caso di necessità ci si riserva di adoperare prodotti surgelati**

LE NOSTRE PIZZE SONO REALIZZATE
CON PRODOTTI E FARINE DI ALTA QUALITÀ
LE PROPONIAMO ANCHE NELLA VARIANTE:
FARINA INTEGRALE BIOLOGICA

Pizze Speciali

Verona	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, porcini trifolati*, Monte veronese DOP, a fine cottura: cotto alla brace, olio extra vergine e parmigiano	
Piazza dei signori	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, melanzane e zucchine al forno, burrata pugliese DOP crudo nostrano dolce	
Ai tre sapori	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, funghi chiodini, bacon, tastasal, straccetti di speck e parmigiano	
San Matteo	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, funghi chiodini, gorgonzola, tastasal e crudo nostrano dolce	
Porta Vescovo	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati, tastasal, gorgonzola e carciofi alla romana	
La scala (Pizza doppia pasta)	€ 8,50
Pomodoro, moz. di bufala DOP, olive nere, salamino piccante, olio all'aglio, parmigiano e rosmarino	
Ponte Vittoria	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, zucchine al forno, straccetti di speck e philadelphia	
Arena	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, melanzane alla griglia, porcini trifolati*, tartufo* e parmigiano	
La vegana	€ 9,00
Pomodoro, verdure di stagione, tofu, semi di zucca e girasole, mozzarella di riso integrale	

**La farina integrale biologica composta da grano e altri cereali,
fatta con tutto il germe, è ricca di fibre, minerali e vitamine.**

La mozzarella sulle pizze è del tipo “fior di latte”

*** In caso di necessità ci si riserva di adoperare prodotti surgelati**

Gli ingredienti tolti dalle pizze non comportano variazioni di prezzo

Rigaste	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, ricotta fresca, a fine cottura: cotto alla brace, parmigiano, olio extravergine	
S. Zeno	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, radicchio di Verona, Monte veronese DOP e fiocco di culatello	
Torricelle	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, melanzane al forno, salamino piccante e parmigiano	
Cittadella	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, verdure al forno (melanzane, patate, peperoni) gorgonzola e parmigiano	
Via Mazzini	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, burrata pugliese DOP e crudo nostrano dolce	
Castelvechio	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, verdure gratinate (melanzane, zucchine, pomodoro ramato), parmigiano e ricotta fresca	
Castel San Pietro	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, stracchino, zucchine alla griglia e crudo nostrano dolce	
Piazza Bra	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, radicchio di Verona, salamino piccante, porcini trifolati* e parmigiano	
Arche Scaligere	€ 8,50
Pomodoro, mozz., melanzane grigliate, bacon, champignon freschi e parmigiano	
Piazza Erbe	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, bacon, porcini trifolati* e scaglie di grana padano	
Municipio	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, tonno, datterino al forno, capperi, olive nere e origano fresco	
Giulietta	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, patate al forno, gorgonzola e crudo nostrano dolce	
Romeo	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, patate al forno, brie e speck della Val Rendena	
Gusto	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, champignon freschi, salamino piccante, parmigiano e brie	
Fresca	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, datterino al forno, champignon freschi e basilico	
Noemi	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, pomodoro ramato a fette, burrata pugliese DOP, salamino piccante, olive nere e parmigiano	
Porto Cervo	€ 9,00
Pomodoro, poca mozzarella, calamari*, cozze*, vongole*, sepioline* e prezzemolo	
Gonna	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, provola affumicata e speck della Val Rendena	
Rampegona	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane alla griglia, porcini trifolati*, salamino piccante e parmigiano	

*** In caso di necessità ci si riserva di adoperare prodotti surgelati**

Gli ingredienti tolti dalle pizze non comportano variazioni di prezzo

Inverno	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, radicchio di Verona, provola affumicata e speck della Val Rendena	
Pampero	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, peperoni al forno, salamino piccante, acciughe di Cetara, origano fresco, parmigiano, cipolla	
Casereccia	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, bacon, scaglie di grana padano e rosmarino fresco	
Bufala e Crudo	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella di bufala DOP e crudo nostrano dolce	
Genoveffa (Pizza doppia pasta)	€ 8,50
Pomodoro, doppia mozzarella, doppio parmigiano, origano fresco, olio extravergine	

Pizze Bianche

Filù	€ 9,00
Mozzarella, pere williams, scaglie di grana padano, crudo nostrano dolce e miele d'acacia	
Montecarlo (pizza quadrata)	€ 9,50
Mozzarella, carciofi alla romana, Monte veronese DOP e fiocco di culatello	
Duomo (pizza quadrata)	€ 9,00
Mozzarella, datterino al forno, olive nere, melanzane al forno e burrata pugliese DOP	
Ponte Pietra	€ 8,00
Mozzarella, pomodoro ramato gratinato, burrata pugliese DOP e basilico	
Cuba	€ 8,50
Piada con mozzarella e datterino al forno, A fine cottura: mozz. di bufala DOP, rucola, salsa basilico e scaglie di grana padano	
Vegetariana bianca (nuova versione)	€ 8,50
Mozzarella, radicchio di Verona, melanzane e zucchine al forno, gorgonzola dolce	

Aggiunte

Pizza doppia pasta	€ 1,50
Fiocco di culatello	€ 3,00
Crudo, Speck, Cotto alla brace	€ 2,50
Mozzarella di bufala, burrata, porcini*, carciofi	€ 2,00
Altre	€ 1,50
COPERTO E SERVIZIO	€ 1,50

* In caso di necessità ci si riserva di adoperare prodotti surgelati

Gli ingredienti tolti dalle pizze non comportano variazioni di prezzo

LE NOSTRE PIZZE SONO REALIZZATE
CON PRODOTTI E FARINE DI ALTA QUALITÀ
LE PROPONIAMO ANCHE NELLA VARIANTE:
FARINA INTEGRALE BIOLOGICA

Pizze Classiche

Marinara Pomodoro, aglio, origano siciliano fresco	€ 4,50
Margherita Pomodoro, mozzarella	€ 4,50
Calzone Pomodoro, mozzarella, coscia di prosciutto cotto, funghi trifolati, ricotta e parmigiano	€ 8,00
Prosciutto Pomodoro, mozzarella, coscia di prosciutto cotto	€ 6,50
Salamino Piccante Pomodoro, mozzarella, salamino piccante	€ 6,50
Romana Pomodoro, mozzarella, acciughe di Cetara, origano fresco	€ 7,00
Prosciutto e Funghi Pomodoro, mozzarella, coscia di prosciutto cotto, funghi trifolati	€ 7,50
Quattro Stagioni Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto coscia, funghi, carciofo alla romana	€ 7,50
Capricciosa Pomodoro, mozzarella, coscia di prosciutto cotto, funghi, carciofo alla romana , olive, capperi	€ 8,00
Tonno e Cipolla Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	€ 7,50
Quattro Formaggi Pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, ricotta fresca, monte veronese DOP	€ 7,50
Vegetariana Pomodoro, mozzarella, zucchine e melanzane alla griglia, peperoni, patate al forno, carciofo alla romana	€ 8,00
Estate Pomodoro, mozzarella, pomodoro datterino e basilico	€ 6,50

**La farina integrale biologica composta da grano e altri cereali,
fatta con tutto il germe, è ricca di fibre, minerali e vitamine.**

La mozzarella sulle pizze è del tipo “fior di latte”

*** In caso di necessità ci si riserva di adoperare prodotti surgelati**

Gli ingredienti tolti dalle pizze non comportano variazioni di prezzo

L'Angolo dei Bimbi

Biancaneve Tortellini panna e prosciutto	€ 6,00
Cucciolo Margherita (baby)	€ 4,00
Mammolo Margherita con patate fritte* (baby)	€ 5,50
Eolo Steak tenera di manzo con patate fritte*	€ 7,00
Dotto Maccheroncini al ragù	€ 4,50
Pisolo Maccheroncini al Pomodoro	€ 4,00
Brontolo Piatto con Würstel alla griglia e patate fritte*	€ 7,00
Gongolo Cotoletta* con Patate fritte*	€ 6,50

Coperto e Servizio € 1,50

*** In caso di necessità ci si riserva di adoperare prodotti surgelati**

Dessert della Casa

GLI SFIZIOSI

Tris di semifreddi: pistacchio, amaretto e lampone abbinati a fondente di cioccolato selezionata	€ 6,00
Sfoglia croccante con crema al mascarpone e frutti di bosco*	€ 6,00
Mousse di ricotta con cioccolato al gianduia e granella di nocciole	€ 5,50
Gelato biologico di stagione (no latte, no glutine) in cialda di cioccolato fondente	€ 5,50
Carpaccio d'ananas profumato agli agrumi con gelato bio alla vaniglia	€ 6,00

I CLASSICI

Profiterole casereccio (con crema chantilly ricoperto al gianduia)	€ 5,00
Tiramisù classico	€ 4,50
Panna cotta casereccia (con cioccolato o frutti di bosco* o caramello)	€ 4,50
Ananas in bellavista	€ 5,00
Sorbettone al limone e gelato biologico alla liquirizia	€ 4,50
Sorbetto al limone o al caffè	€ 3,00

Dolci di Pasticceria

Meringatina artigianale (con cioccolato o frutti di bosco*)	€ 4,50
Tartufo bianco: guscio al torrone e cuore di gelato al caffè	€ 4,50
Tartufo alla liquirizia: guscio di gelato al fior di latte e cuore di liquirizia	€ 4,50
Tartufo nero: gelato alla nocciola e cioccolato con cuore morbido al cacao	€ 4,50
Coppetta bimbi (gelato al fiordilatte con cioccolato e Smarties)	€ 4,50

*** In caso di necessità ci si riserva di adoperare prodotti surgelati**

VINI BIANCHI E ROSÉ

Zýmē	“From Black to White” I.G.P. Bianco Veneto	Lt. 0,750	€ 20,00
Zenato	Lugana D.O.C. “Santa Cristina”	Lt. 0,375	€ 12,00
	" " " "	Lt. 0,750	€ 18,00
Cà dei Frati	Lugana D.O.C. “I Frati”	Lt. 0,375	€ 12,00
	" " "	Lt. 0,750	€ 18,00
	Lugana DOC “Brolettino”	Lt. 0,375	€ 13,00
	" " "	Lt. 0,750	€ 24,00
	Garda Classico D.O.C. “Rosa dei Frati”	Lt. 0,750	€ 24,00
Pieropan	Soave Classico D.O.C.	Lt. 0,750	€ 18,00
Ca’ Rugate	Soave Classico D.O.C. “San Michele”	Lt. 0,375	€ 8,00
	" " " " "	Lt. 0,750	€ 16,00
	Soave Classico D.O.C. “Monte Fiorentine”	Lt. 0,750	€ 18,00
Cavalchina	Custoza D.O.C.	Lt. 0,375	€ 7,50
	" "	Lt. 0,750	€ 14,00
	Chiaretto D.O.C.	Lt. 0,375	€ 7,50
	" "	Lt. 0,750	€ 14,00

I VINI BIANCHI FRESCHI E LEGGERI SI ABBINANO A PORTATE DI PESCE, CROSTACEI, CARNI BIANCHE, INSALATONE

IN VINO VERITAS

VINI ROSSI

Zýmē	Valpolicella “Classico Superiore”	Lt. 0,750	€ 25,00
	I.G.P. Veneto Rosso “Kairos”	Lt. 0,750	€ 50,00
	Amarone Classico della Valpolicella	Lt. 0,750	€ 70,00
Allegrini	Valpolicella Classico	Lt. 0,375	€ 9,00
	" "	Lt. 0,750	€ 16,00
	Valpolicella “La Grola”	Lt. 0,750	€ 28,00
Cavalchina	Bardolino D.O.C.	Lt. 0,375	€ 8,00
	" "	Lt. 0,750	€ 14,00
Zenato	Valpolicella “Classico Superiore”	Lt. 0,750	€ 22,00
	Valpolicella “Ripassa”	Lt. 0,375	€ 13,00
	" "	Lt. 0,750	€ 25,00
Ca’ Rugate	Valpolicella Classico “Rio Albo”	Lt. 0,375	€ 8,00
	" " " "	Lt. 0,750	€ 16,00
	Valpolicella “Ripasso”	Lt. 0,750	€ 20,00
	Valpolicella Superiore “Campo Lavei”	Lt. 0,750	€ 22,00
	Amarone “Punta Tolotti”	Lt. 0,375	€ 25,00
" " "	Lt. 0,750	€ 50,00	

***I VINI ROSSI IN BASE ALLA LORO STRUTTURA, LEGGERI E FRUTTATI,
TANNICI E CORPOSI O RAFFINATI IN BARRIQUE,
SI ABBINANO ALLA PERFEZIONE CON PRIMI PIATTI DELLA TRADIZIONE,
SECONDI DI CARNE ROSSA ALLA GRIGLIA, SELVAGGINA***

BOLLICINE

Bortolin Angelo	Valdobbiadene D.O.C.G. "Brut"	Lt. 0,750	€ 18,00
	" " "Dry"	Lt. 0,750	€ 18,00
Contadi Castaldi	Franciacorta "Brut"	Lt. 0,375	€ 16,00
	" "	Lt. 0,750	€ 25,00
	Franciacorta "Satèn"	Lt. 0,750	€ 30,00
	Franciacorta "Rosé"	Lt. 0,750	€ 30,00
Bellavista	Franciacorta "Alma Gran Cuvée"	Lt. 0,750	€ 35,00
Ferrari	Trento D.O.C. "Perlé"	Lt. 0,750	€ 30,00
	Trento D.O.C. "Perlé Rosé"	Lt. 0,750	€ 35,00
	Giulio Ferrari "Riserva del Fondatore"	Lt. 0,750	€ 90,00
Bollinger	Champagne "Special Cuvée"	Lt. 0,750	€ 60,00

*LE BOLLICINE SONO SIMBOLO DI FESTA A SECONDA DELL'ETA' E DELL'UVAGGIO
POSSONO ACCOMPAGNARE PERFETTAMENTE OGNI PORTATA*

VINI DA DESSERT

Moscato d'Asti	D.O.C.	Lt. 0,750	€ 16,00
Ca' Rugate	Recioto di Soave D.O.C.G.	Lt. 0,500	€ 22,00
	Recioto della Valpolicella D.O.C.G.	Lt. 0,500	€ 24,00
Zenato	Passito "Rigoletto"	Lt. 0,375	€ 18,00

Bevande

Vino alla Spina:

Rosso Cabernet Foscato	1 l. € 9,00	½ l. € 5,00	¼ l. € 3,00
Bianco Verduzzo Foscato	1 l. € 9,00	½ l. € 5,00	¼ l. € 3,00

Bibite alla Spina:

Coca-Cola Piccola alla Spina (0,30 l.)	€ 2,50
Coca-Cola Media alla Spina (0,50 l.)	€ 4,00
Acqua minerale (0,75l.)	€ 2,50
Bibite in lattina (0,33l.)	€ 2,50

Distillati

GRAPPE

Of Moscato Bonollo	€ 3,50
Of Chardonnay Bonollo	€ 3,50
Of Amarone Barrique Bonollo	€ 5,00
Of fior d'uva Barrique Bonollo	€ 4,50
Of al miele di tiglio Bonollo	€ 5,00
Prime uve bianche	€ 4,00

RUM

Zacapa XO Gran Reserva Especial (Guatemala)	€ 10,00
Zacapa Centenario (Guatemala)	€ 7,50
Havana (Cuba)	€ 4,50
Pampero Gold Especial (Venezuela)	€ 5,50

WHISKY

Talisker Torbato 10 anni (Scozia)	€ 6,00
Lagavulin 16 anni (Scozia)	€ 7,00
Glen Grant 5 anni (Scozia)	€ 5,00
Jack Daniel's 7 anni (USA)	€ 5,00

COGNAC

Remy Martin	€ 6,00
Martell	€ 5,00

Caffè	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,00
Orzo	€ 1,50
Amaro	€ 3,50

SELEZIONE DI BIRRE IN BOTTIGLIA

LA ARTIGIANALE BIRRA ITALIANA "LABI"

LA BIONDA

Lager, colore giallo dorato – gradi 4,8% vol. alc.	cl.50	€ 7,00
gusto amaro delicato e gradevole con aroma di cereale erbaceo dato dal luppolo, dissetante e disimpegnata	cl.75	€ 12,00

LA ROSSA

Belgian Ale, colore rosso intenso – gradi 6,5% vol. alc.	cl. 50	€ 7,00
gusto dolce ed equilibrato con aroma di frutta matura e caramello. In bocca è ricca e arriva al palato morbida e rotonda	cl. 75	€ 12,00

LA BIANCA

Bièrre blanche, colore chiaro opalescente – gradi 4,5% vol. alc.	cl. 50	€ 7,00
gusto rinfrescante e leggero con aroma di frumento, scorza di arancia e coriandolo, bouquet fresco e una bevuta facile	cl. 75	€ 12,00

LE TEDESCHE DEL GRUPPO HACKER PSCHORR

GOLD cl. 50 € 5,00

Birra bionda dorata – Germania – gradi 5,5% vol. alc.
E' la classica «bionda» di Monaco. Ottima compagna per tutte le pietanze

KELLER cl. 50 € 5,00

Birra bionda non filtrata – Germania – gradi 5,5% vol. alc.
Prodotta secondo antica ricetta e maturata nelle cantine Keller
Si abbina alle pizze farcite e ai primi piatti di pasta all'italiana

STERN WEISSE cl. 50 € 5,00

Birra weizen ambrata – Germania – gradi 5,5% vol. alc.
Prodotta con il 30% in meno di CO2 quindi molto beverina perchè meno gassata.
Perfetta con le pizze bianche e vegetariane e con tutti i piatti di pesce

Birre alla Spina (Gruppo Paulaner)

Bionda Piccola Paulaner Hell (0,20 l.)	€ 2,50
Bionda Media Paulaner Hell (0,40 l.)	€ 4,50
Weissbier "Hacher-Pschorr" (0,30 l.)	€ 3,50
Weissbier "Hacker-Pschorr" (0,50 l.)	€ 5,00

INFO ALLERGENI

Gentile cliente,
per assicurarle una corretta informazione riguardo le pietanze che gusterà nel nostro ristorante abbiamo stilato il seguente elenco indicante gli Allergeni ai sensi dell'All. II° del Reg. UE n. 1169/2011.

- 1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE O LORO DERIVATI
- 2 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
- 3 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- 4 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- 5 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- 6 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- 7 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
- 8 FRUTTA A GUSCIO
- 9 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- 10 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- 11 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA
- 13 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 14 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

E' comunque possibile la presenza di ogni allergene presso la nostra cucina, proprio per il fatto che ai nostri cuochi è data la massima libertà di fantasia nel loro lavoro.

La preghiamo, a tutela della sua salute, di informarci riguardo le sue necessità, anche quando riguardano intolleranza o allergia ad ingredienti che la legge non ha considerato nel precedente elenco. Infine, proprio per il fatto che la sua salute ci sta a cuore, le ricordiamo che il nostro personale è a sua disposizione per ogni chiarimento.