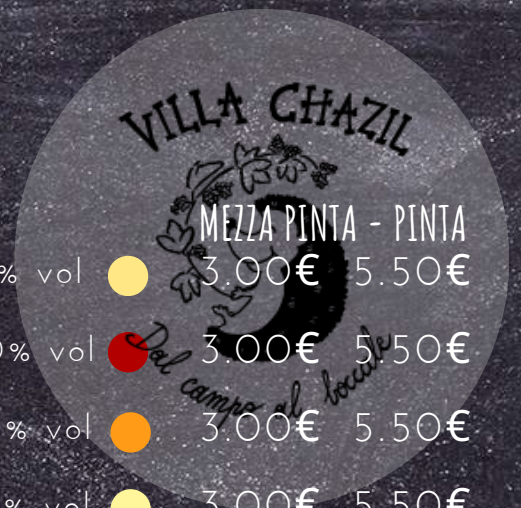


LE NOSTRE BIRRE

● ALBA	LAGER	5.1% vol	●	MEZZA PINTA - PINTA	3.00€ 5.50€
● SOLE ROSSO	IRISH RED ALE	5.0% vol	●		3.00€ 5.50€
● CREPUSCOLO	PALE ALE	5.6% vol	●		3.00€ 5.50€
● BLANCHE	BLANCHE	4.8% vol	●		3.00€ 5.50€
● MOSAIC	SUMMER IPA	4.7% vol	●		3.00€ 5.50€



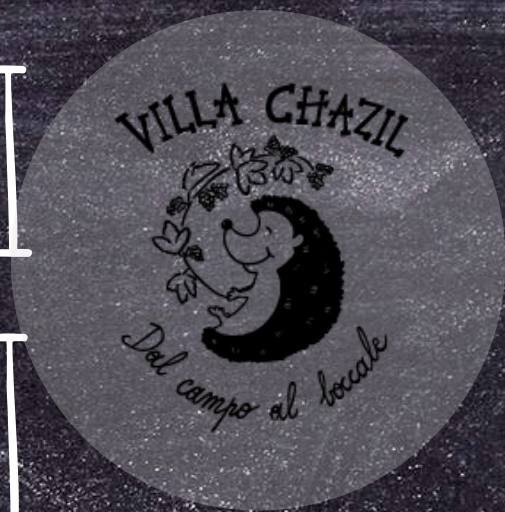
BIRRE SPECIALI-STAGIONALI

● KONIKAZIL	KÖLSH	5.0% vol	●	MEZZA PINTA - PINTA	3.00€ 5.50€
● STRARIPA	BELGIAN IPA	7.0% vol	●		3.00€ 5.50€
● CODE BUIE	CANAPA	5.0% vol	●		3.00€ 5.50€
● RUGIADA	FIORI DI SAMBUCCO	4.7% vol	●		3.00€ 5.50€
● I WANT TO BE RICCO	DDH CITRUS IPA	6.5% vol	●		3.50€ 6.00€
● LUSSARI	bott 33 cl lager senza glutine	5.0% vol	●		4.50€

BOTTIGLIE: 0.33l - 4.50€ 0.50l - 6.00€
 CARAFFE: 1.0l - 11€ 1.5l - 16€

-
- SUCCO DI MELA 2.50€
 - BOTT. ACQUA 0.5 L 1.50€
 - CAFFÈ 1.20€
 - VINO AL CALICE 2.00€

I NOSTRI TAGLIERI



- **TAGLIERE GOURMET** a porzione 11.00 €
3 formaggi, 3 salumi, composte e/o chutney
- **TAGLIERE VILLA CHAZIL** a porzione 8.00 €
2 formaggi, 3 salumi
- **TAGLIERE CRUDO BAGATTO** a porzione 11.00 €
- **TAGLIERINO PITINA** a porzione 8.00 €
- **TAGLIERE FORMAGGI** a porzione 11.00 €
formaggi, composte e/o chutney

I PRODOTTI CHE CON CUI PREPARIAMO I NOSTRI TAGLIERI SONO STATI SELEZIONATI TRA LE AZIENDE AGRICOLE E ARTIGIANE DI ECCELLENZA DEL FVG. BAGATTO (prosciutto crudo di San Daniele) AZ. AGR. GORTANI (formaggi), AZ. AGRICOLA CALLIGARIS STEFANO (salumi), BORGO TITOL (pitina) ASS. ALLEVATORI FVG (salame di pezzata rossa)