

- SLOW menu -
Tutte le nostre proposte,
comodamente serviti



VERATTI

CASUAL GOURMET

ADERISCE AL PROGETTO



Alleanza Slow Food dei Cuochi

L'Alleanza è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "buone, sane e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono.

In tutto il menu saranno segnalati con il caratteristico simbolo tutti i prodotti provenienti da produzioni tutelate de Presidi Slow Food:



PRESIDIO sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.fondazione Slow Food.it/alleanza





I PRODOTTI E PRODUTTORI
PROVENIENTI DA PRESIDI SLOW FOOD

SALE NATURALE DI TRAPANI – *Oro di Sicilia srl, Nubia di Paceco (TP)*

CAPPERI DI SALINA SOTTO SALE - *Azienda agricola Roberto Rossello, Malfa (ME)*

PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P. – *Azienda agricola Cartillone, Bronte (CT)*

CACIORICOTTA DEL CILENTO – *I Filadelfi 1828, Cicerale (Sa)*

ROVEJA DI CIVITA DI CASCIA – *Famiglia Vagni, Terreni riuniti alta Valnerina, Cascia (PG)*


AGLIO ROSSO DI NUBIA – *Cooperativa agricola ROSSONUBIA, Paceco (TP)*



I NOSTRI IMPASTI

Tutti i nostri impasti sono realizzati a partire da farine di grano Italiano macinato a pietra, e lievitate per molte ore a temperatura controllata con la nostra Pasta Madre Viva (o Lievito madre).
Le proposte sono diverse e si differenziano per composizione di farine, idratazione dell'impasto, tempi di lievitazione e cottura:

 **THE BLADE** - *La Pala* -

 **CRISP** - *In teglia* -

 **DOUBLE CRUST** - *La focaccia farcita* -

 **NUVOLA GOURMET** - *Speciale a spicchi* -

 **CLASSIC** - *Come vuol tradizione* -

 **SOLOGRANO** - *A lievitazione spontanea* -

Ogni impasto è abbinato ad una specifica guarnizione che ne esalta profumi e gusto, per questo vi chiediamo di non apportare modifiche agli ingredienti, per non squilibrare tali abbinamenti ed assaporare ogni lievitato nella sua completezza.

Le pizze gourmet sono per tipologia di ingredienti considerate molto nutrienti poiché tutto il grano viene macinato intero e la farina trattiene così tutte le proteine, vitamine e l'alta quantità di sali minerali. Per questo, negli impasti con farine macinate a pietra viene aggiunta una quantità di sale minima confronto agli impasti comuni.

La lista completa degli allergeni è visionabile all'ingresso del locale o su richiesta al nostro personale. Ad ogni modo suggeriamo di interpellare sempre il personale di sala per ogni particolare richiesta alimentare.



IN ALTERNATIVA ALLA PIZZA

BURRATA E SAN GIOVANNI

Piatto composto da burrata di Gioia del Colle – *Casa Madaio*, condita con olive taggiasca e prosciutto cotto legato a mano *San Giovanni* – *F.Ili Capitelli*

€ 11.00

BUFALA E CRUDO

Piatto composto da mozzarella di Bufala Campana - *Casa Madaio*, condita con pomodorini freschi e olio al basilico, e prosciutto di Parma 24 mesi "*San Nicola*" - *Onesto Ghirardi*

€ 12.00



LE NOSTRE INSALATE

FRESCHE

COTTO E MOZZARELLA

Misticanza, prosciutto cotto a vapore "*San Giovanni*" - *F.Ili Capitelli*, patate, fior di latte di Agerola – *caseificio Fusco* e olive taggiasca

€ 12.00

TONNO E UOVA

Misticanza, tonno in filetti - *Nino Castiglione*, uova sode, fior di latte di Agerola – *caseificio Fusco*, olive taggiasca, origano

€ 11.00

TIEPIDE

TIEPIDA DI CECI

Cereale biologico, carote alla julienne, ceci con olio e prezzemolo, spinaci al vapore con limone, fior di latte di Agerola – *caseificio Fusco*, pomodorini, olio extravergine toscano Bio - *Le Verzure*

€ 11.50

TIEPIDA CON COTTO

Cereale biologico, prosciutto cotto a vapore "*San Giovanni*" - *F.Ili Capitelli*, patate al vapore, carote alla julienne, fior di latte di Agerola – *caseificio Fusco*, olive taggiasca, uova sode

€ 12.00



MENU DEGUSTAZIONE

Composto dai nostri tre impasti più rappresentativi è un ottimo modo per conoscere i nostri prodotti e guarnizioni.

La degustazione per 2 persone, comprende:



CRISP

Fior di latte di Agerola – caseificio *Fusco*, Gorgonzola DOP – *Luigi Guffanti*, prosciutto di Parma 24 mesi “*San Nicola*” - *Onesto Ghirardi*, noci, miele d’acacia e olio extravergine toscano Bio - *Le Verzure*



DOUBLE CRUST

Cavolo di milano marinato, toma d’alpeggio “di Roberto” – *Luigi Guffanti*, mela, speck dell’Alto Adige IGP, noci, sale naturale di Trapani 🌻 e olio extravergine toscano Bio - *Le Verzure*



NUVOLE GOURMET

Cavolo nero, stracotto di bovino al vino rosso, polenta di mais integrale grattugiata, ristretto di cottura, pepe Sichuan e olio extravergine toscano Bio - *Le Verzure*

€ 18.00 c.d.
per 2 persone

IN ABBINAMENTO

BIRRE ARTIGIANALI

Degustazione di 3 birre artigianali in abbinamento al menu

(anche da condividere) 3 bott. da 330ml € 14.00

VINI NATURALI

Tre degustazioni di vini naturali in abbinamento a ciascuna portata

3 calici da 100ml € 14.00





The blade: La Pala
/bleid/

The Blade (La pala) è una pizza ad alta idratazione realizzato con un mix di farine Italiane di "tipo 1". La cottura avviene a contatto diretto con la platea del forno ed il risultato è una pizza lunga mezzo metro croccante esternamente e soffice internamente.

Viene servita intera e guarnita in due varianti con lo scopo dichiarato di esser condivisa.
Consigliata per 2 persone.

POMODORO & CRUDO

½ Pomodori pelati italiani - *Gustarosso*, mozzarella di bufala - *Casa Madaio*, basilico, origano e olio extravergine toscano Bio - *Le Verzure*

½ Pomodori pelati italiani *Gustarosso*, burrata di Gioia del Colle – *Casa Madaio*, prosciutto di Parma 24 mesi "*San Nicola*" - *Onesto Ghirardi*

€ 19.00

SALSICCIA & ROVEJA

½ Cime di rapa, provola affumicata, salsiccia, pepe e olio extravergine toscano Bio - *Le Verzure*

½ Cime di rapa, fior di latte di Agerola – *caseificio Fusco*, cipolle rosse di Tropea, Roveja di Civita di Cascia 🍅 pomodorini confit, trito di mandorle e pistacchi, pepe e olio extravergine toscano Bio - *Le Verzure*

€ 22.00

CARCIOFI & SPECK

½ Fior di latte di Agerola – *caseificio Fusco*, patate, carciofi saltati, pecorino di fossa di Sogliano DOP – *Luigi Guffanti*, pepe e olio extra vergine toscano Bio - *Le Verzure*

½ Fior di latte di Agerola – *caseificio Fusco*, radicchio rosso al vino rosso, olive nere, speck dell'Alto Adige IGP, noci e olio extravergine toscano Bio - *Le Verzure*

€ 37.00





Crisp: La Guarnita /krisp/

Impasto croccante e friabile realizzato con farine di grano tenero macinate a pietra, Pasta Madre Viva e molte ore di lievitazione a temperatura controllata.

La cottura avviene in teglia per esaltarne la croccantezza, aumentare i profumi di farina appena molita e accrescere la fragranza di grano.

Viene servita in singola porzione rettangolare guarnita in superficie con ingredienti di prima qualità.

BRUMA - vegetariana

Cime di rapa, fior di latte di Agerola – *caseificio Fusco*, cipolla rossa di Tropea, pomodorini confit, Roveja di Civita di Cascia 🌻, trito di mandorle e pistacchi, pepe e olio extravergine toscano Bio - *Le Verzure*

€ 8.50

GORGONZOLA & CRUDO

Fior di latte di Agerola – *caseificio Fusco*, Gorgonzola DOP – *Luigi Guffanti*, prosciutto di Parma 24 mesi “*San Nicola*” - *Onesto Ghirardi*, noci, miele d’acacia e olio extravergine toscano Bio - *Le Verzure*

€ 13.50

LANDO

Pomodori pelati italiani *Gustarosso*, provola affumicata – *caseificio Fusco*, pomodorini confit, ‘*nduja* di Spilinga DOP, cacioricotta del Cilento 🌻, basilico e olio extravergine toscano Bio - *Le Verzure*

€ 9.50

CAPPERI & ALICI

Pomodori pelati italiani *Gustarosso*, burrata di Gioia del Colle – Casa Madaio, capperi di Salina 🌻, alici di Cetara – *Delfino Battista*, basilico, origano e olio extravergine toscano Bio - *Le Verzure*

€ 10.50





Double crust: La Farcita /'dʌbəl'krɪst/

Impasto composto da farine di grano tenero italiano in cui sono conservate ancora le parti nobili della crusca e del germe di grano. La lunga lievitazione ne facilita la digeribilità, mentre la cottura in teglia e la farcitura nel mezzo ne aumentano la fragranza e croccantezza.
Viene servita in singola porzione rettangolare e la guarnizione si trova all'interno dei due strati di pasta.

LA MORTADELLA

Mortadella Favola – *Salumificio Palmieri*, taleggio di grotta DOP – *Luigi Guffanti*, crema di capperi di Salina 🌻, pistacchi di Bronte 🌻, sale naturale di Trapani 🌻 e olio extravergine toscano Bio - *Le Verzure*

€ 14.00

SÜDTIROLER

Cavolo di Milano marinato, toma d'alpeggio "di Roberto" – *Luigi Guffanti*, mela, speck dell'Alto Adige IGP, noci, sale naturale di Trapani 🌻, e olio extravergine toscano Bio - *Le Verzure*

€ 12.50

IL CRUDO

Burrata di Gioia del Colle – *Casa Madaio*, prosciutto di Parma 24 mesi "San Nicola" – *Onesto Ghirardi*, sale naturale di Trapani 🌻 e olio extravergine toscano Bio - *Le Verzure*

€ 15.00

CAVOLO E LINGUA

Cavolo cappuccio viola, lingua salmistrata, salsa verde "Veratti", mostarda di frutta Bio, sale naturale di Trapani 🌻 e olio extravergine toscano Bio - *Le Verzure*

€ 13.00





Nuvola gourmet: Speciale a Spicchi /'nuvola guəmei/

Impasto ben idratato e lievitato, viene inizialmente cotto a vapore per conferire all'impasto il caratteristico spessore e la soffice consistenza. La cottura prosegue in forno tradizionale creando così un sottile velo croccante esterno e mantenendone la vaporosità interna.

Viene servita rotonda, già divisa in otto spicchi. Ogni spicchio è quindi guarnito singolarmente con la guarnizione scelta.

DA TE E RINO - vegetariana

Pomodori pelati italiani *Gustarosso*, burrata di Gioia del Colle – *Casa Madaio*, pomodori datterino confit, basilico, origano e olio extravergine toscano Bio - *Le Verzure*

€ 9.00

CETARA E LE SUE ALICI

Pomodori pelati italiani *Gustarosso*, burrata di Gioia del Colle – *Casa Madaio*, alici di Cetara – *Delfino Battista*, basilico, origano, e olio extravergine toscano Bio - *Le Verzure*

€ 12.00

STRACOTTO E POLENTA

Cavolo nero, stracotto di bovino al vino rosso, polenta di mais integrale grattugiata, ristretto di cottura, pepe Sichuan e olio extravergine toscano Bio – *Le Verzure*

€ 14.50

ARTICIOCCO

Crema di topinambur con alici di Cetara – *Delfino Battista*, carciofi saltati, Parmigiano Reggiano DOP, scorza d'arancio, basilico e olio extravergine toscano Bio - *Le Verzure*

€ 18.00

GIOIA DI PARMA

Burrata di Gioia del Colle – *Casa Madaio*, prosciutto di Parma 24 mesi "San Nicola" - *Onesto Ghirardi* e olio extravergine toscano Bio - *Le Verzure*

€ 15.00





Classic: Come vuol Tradizione /'klæsɪk/

100% Lievito Madre in purezza, rigido controllo della temperatura di fermentazione e lunghe ore di lievitazione conferiscono ai nostri impasti classici il tipico cornicione spesso e il suo sapore inconfondibile di pane appena sfornato.

Servita in forma tonda tradizionale.

REGINETTA - *vegetariana*

Pomodori pelati italiani *Gustarosso*, fior di latte di Agerola – *caseificio Fusco*, basilico, olio extravergine toscano Bio - *Le Verzure*

€ 7.50

LA BUFFA - *vegetariana*

Pomodori pelati italiani *Gustarosso*, mozzarella di bufala - *Casa Madaio*, origano, basilico e olio extravergine toscano Bio - *Le Verzure*

€ 9.00

ALICE

Pomodori pelati italiani *Gustarosso*, fior di latte di Agerola – *caseificio Fusco*, alici di Cetara – *Delfino Battista*, basilico, origano e olio extravergine toscano Bio - *Le Verzure*


€ 10.00

MODELLA

Fior di latte di Agerola – *caseificio Fusco*, rucola selvatica, pomodorini confit, Parmigiano Reggiano DOP, bresaola della Valtellina e olio extravergine toscano Bio - *Le Verzure*

€ 11.00





Solograno: Senza lievito /hōl'grān'/

Grani antichi a lievitazione spontanea.

Impasto realizzato con farine da grani antichi (segale, frumento, tumminia) e farine semi-integrali, è caratterizzato dall'assenza di lieviti aggiunti. La fermentazione avviene quindi spontaneamente grazie ai lieviti naturalmente presenti nelle farine secondo il processo di idrolisi. Il risultato è un impasto ricco di proprietà nutritive e connotato da un marcato sentore di grano.

Servita in forma tonda tradizionale.

PEPE IN GRANI - *La nostra interpretazione della margherita*

Fior di latte di Agerola – *caseificio Fusco*, crema di pomodorini confit, pepe rosso in grani e salsa al basilico

€ 8.50

SPECKFÆST

Fior di latte di Agerola - *caseificio Fusco*, radicchio rosso al vino rosso, olive nere, speck Alto Adige IGP, noci e olio extravergine toscano Bio - *Le verzure*

€ 13.00

LARDO E PATATE

Patate al lardo e rosmarino, fior di latte di Agerola – *caseificio Fusco*, lardo di arnard DOP, pecorino di fossa di Sogliano DOP – *Caseificio Guffanti*, pepe e olio extravergine toscano Bio - *Le Verzure*

€ 11.00

TOPINA

Fior di latte di Agerola – *caseificio Fusco*, topinambur, stracciatella, chips di topinambur, aneto, gocce di aceto balsamico di Modena IGP, olio extravergine toscano Bio - *Le Verzure*

€ 12.50

Coperto e servizio

€ 2.00



CARTA DELLE BEVANDE





Sundowner: aperitivi

/'sʌn,dʌʊnə/

Il piacere di una bibita con gli amici, prima o dopo aver mangiato, un momento di puro relax per sé o in compagnia.

APERIWIT

Aperitivo a base di birra e sciroppo di fiori di sambuco, con una fetta di mela, limone e foglie di basilico ricetta autentica -*Birrificio Settimo*-

€ 6.50

SPRITZ APEROL

Prosecco Bio, *Aperol* e fetta di arancio

€ 6.50

SPRITZ CAMPARI

Prosecco Bio, Bitter *Campari* e fetta di arancio

€ 6.50

NEGRONI SBAGLIATO

Bitter *Campari*, Vermut artigianale *Santa Flora*, prosecco Bio e fetta di arancio

€ 6.50

NEGRONI CLASSICO

Bitter *Campari*, Vermut artigianale *Santa Flora*, gin secco e fetta di arancio

€ 6.50

QOR

Cocktail Martini vecchio modo: Vermut artigianale *Santa Flora*, ghiaccio e oliva

€ 6.50

CRODINO

"L'analcolico biondo, che fa impazzire il mondo", ghiaccio e arancia

€ 4.00





Vini e birre al bicchiere /glæs/

I nostri vini sono selezionati privilegiando la qualità delle colture biologiche o biodinamiche, al fine di proporre dei vini autentici, sostenibili (prodotti senza il ricorso a pesticidi, diserbanti o agenti chimici), ma soprattutto capaci di trasmettere l'emozione della terra.

VINI DELLA CASA

ALBA Bianco	fermo	Friuli	cl 25	€ 3.00
			cl 50	€ 5.50
			cl 100	€ 9.00
SANGIOVESE Rosso	fermo	Toscana	cl 25	€ 3.50
			cl 50	€ 6.00
			cl 100	€ 10.00

VINI AL BICCHIERE

FRANCIACORTA	metodo classico Biodinamico	Az. Ag. 1701 (Lombardia)	Bicc.	€ 8.00
			Bott.	€ 42.50
PROSECCO	Prosecco Biologico	Az. Ag. Masottina (Veneto)	Bicc.	€ 3.50
			Bott.	€ 16.00
GAUN 2016	Chardonnay biodinamico	Az. Ag. Alois Lageder (A. Adige)	Bicc.	€ 6.00
BIANCOAUGUSTO '15	Trebbiano e Malvasia Biodinamico -non filtrato-	Az. Ag. Le Verzure (Toscana)	Bicc.	€ 5.00
			Bott.	€ 25.00
ROSSOBRUNO 2014	Sangiovese Biodinamico -non filtrato-	Az. Ag. Le Verzure (Toscana)	Bicc.	€ 5.00
			Bott.	€ 25.00

BIRRE ALLA SPINA

VERATTI Blond	birra bionda chiara leggera	25cl:	€ 3.50
		40cl:	€ 4.60
VERATTI Red	birra rossa maltata e leggermente speziata	25cl:	€ 3.60
		40cl:	€ 4.70
VERATTI Special	birra speciale di stagione	25cl:	€ 3.70
		40cl:	€ 5.00





Wine: vino

/wain/

I nostri vini sono selezionati privilegiando la qualità delle colture biologiche o biodinamiche, al fine di proporre dei vini autentici, sostenibili (prodotti senza il ricorso a pesticidi, diserbanti o agenti chimici), ma soprattutto capaci di trasmettere l'emozione della terra.

BOLLE

FRANCIACORTA	Metodo classico Biodinamico	Az. Ag. 1701 (Lombardia)	Bicc. € 8.00 Bott. € 42.50
PROSECCO	Prosecco Biologico	Az. Ag. Masottina (Veneto)	Bicc. € 3.50 Bott. € 16.00
COLFONDO magnum	Glera IGT Veneto Biologico <i>-in anfora -</i>	Az. Ag. Casa Belfi (Veneto)	Magnum € 39.00

BIANCO

BIANCOAUGUSTO '15	Trebbiano e Malvasia Biodinamico <i>-non filtrato-</i>	Az. Ag. Le Verzure (Toscana)	Bott. € 25.00
GEWURZTRAMINER '16	Vino convenzionale	Az. Ag. Hofstatter (A.Adige.)	Bott. € 22.00
GAUN 2016	Chardonnay Biodinamico	Az. Ag. A. Lageder (A. Adige)	Bott. € 29.00
PINOT GRIGIO 2017	Vino convenzionale	Az. Ag. Hofstatter (A. Adige)	Bott. € 16.50
FRICANDO' anfora	Uvaggio Albana Biodinamico	Az. Ag. Al di la del fiume (Emilia)	Bott. € 25.00

ROSSO

ROSSOBRUNO 2014	Sangiovese Biodinamico <i>-non filtrato-</i>	Az. Ag. Le Verzure (Toscana)	Bott. € 25.00
SILEO 2016 anfora	Sangiovese Biodinamico <i>-in anfora -</i>	Az. Ag. Le Verzure (Toscana)	Bott. € 29.00
IL BRUNO 2013	Sangiovese grosso Biodinamico <i>-non filtrato-</i>	Az. Ag. Le Verzure (Toscana)	Bott. € 50.00
MON ROSS 2016	Barbera convenzionale	Az. Ag. Forteto della Luja (Piem.)	Bott. € 18.00
SARAMAT	Barbera Biodinamico	Az. Ag. Al di la del fiume (Emilia)	Bott. € 19.00
PINOT NERO 2017	Vino convenzionale	Az. Ag. Hofstatter (A.Adige)	Bott. € 20.00





Beer: birra /biə/

Serviamo unicamente birre artigianali locali perché crediamo nella qualità delle materie prime, nella bontà delle lavorazioni artigianali, nella valorizzazione dei prodotti locali, ma soprattutto perché amiamo la buona Birra!

Birra	Stile	vol alc.		
YOLO	Golden Ale <i>Bionda: malto, fieno, agrumi, fiori, morbida</i>	4,7%	cl 33	€ 4.50
T+	Usa Bitter Ale <i>Rossa: biscottato, floreale, pompelmo, leggermente luppolata</i>	5,6%	cl 33	€ 4.60
OMNIBUS	Pilsner senza glutine <i>Bionda: Profumo di luppolo, note di malto e miele, finale secco</i>	4,5%	cl 33	€ 4.60
3K	Session IPA <i>Dorata: Tropicale, leggera, luppolata (amara)</i>	4,4%	cl 33	€ 5.00
PRIUS	Belgian Blond ale <i>Bionda: ananas, floreale, finale secco</i>	4,7%	cl 33 cl 75	€ 4.50 € 11.00
LEVIS	Belgian Pale ale <i>Bionda: pesca, erbaceo, leggermente luppolato</i>	3,8%	cl 33 cl. 75	€ 4.60 € 11.50
WIT-FLOS	Blanche <i>Bianca: profumata, leggermente speziata, morbida</i>	5,3%	cl 33 cl 75	€ 4.60 € 12.00
TRISKELL	Stout <i>Nera: tostato, caffè, cacao, liquirizia</i>	5,0%	cl 33 cl 75	€ 4.60 € 11.50
AES	Amber Ale <i>Ambrata: pera, bergamotto, floreale, luppolata (amara)</i>	5,7%	cl 33 cl 75	€ 4.70 € 12.00
NUCE	Dubbel <i>Rossa: frutta rossa, pera, cioccolato, nocciole, tostato, morbida</i>	7,2%	cl 33 cl 75	€ 4.90 € 12.00
QUIS HOC	Tripel <i>Dorata: Banana, pesca, zucchero candito, fiori, morbida</i>	8,5%	cl 33 cl 75	€ 5.00 € 12.50
REFLY	Honey Ale <i>Ramata: fiori, frutta, miele, spezie; morbida</i>	5,8%	cl 33 cl 75	€ 5.00 € 12.50

BIRRE ALLA SPINA

VERATTI BLOND	Birra bionda chiara leggera		cl 25 cl 40	€ 3.50 € 4.60
VERATTI RED	Birra rossa maltata e leggermente speziata		cl 25 cl 40	€ 3.60 € 4.70
VERATTI SPECIAL	Birra di stagione, chiedici di più		cl 25 cl 40	€ 3.70 € 5.00





Soft drinks: analcolici

/soft//drɪŋk/

Bibite e bevande biologiche per grandi e piccini

BIBITE BIOLOGICHE GALVANINA

Secondo disponibilità	
ml 335	€ 4.00
COLA BIO	
ARANCIATA BIO	
CHINOTTO BIO	
GASSOSA BIO	
CEDRATA BIO	
GINGER BIO	
THE PESCA BIO	
THE LIMONE BIO	
POMPELMO ROSA BIO	

SODA

330ml	€ 3.00
COCA COLA	
COCA COLA ZERO	
FANTA	
SPRITE	

CAFFETTERIA

CAFFÈ	€ 1.60
CAFFÈ MACCHIATO	€ 1.60
CAFFÈ CORRETTO	€ 2.00
CAPPUCCINO	€ 2.50
THÈ	€ 2.00

ACQUA

In questo ristorante abbiamo scelto di rispettare l'ambiente servendo acqua potabile trattata e periodicamente analizzata

GASSATA o NATURALE 750ml € 2.50

Sono però anche disponibili acque in bottiglia
PET 500ml € 2.50





Spirits: distillati /'spirits/

Bevande spiritose per concludere con il sorriso un buon pranzo, ma senza esagerare.

DISTILLERIA PILZER

La Distilleria Pilzer è una delle più prestigiose distillerie d'Italia. Nata nel 1957 e in valle di Cembra (TN) si fa inizialmente conoscere per la sua grappa di Schiava, ma negli anni allarga la sua produzione anche ad altre grappe monovitigno, arrivando a vincere diversi concorsi internazionali.

Grappa di uve Traminer	<i>Bicchiera</i>	€ 5.00
Grappa di uve Chardonney	<i>Bicchiera</i>	€ 5.00
Grappa di Teroldego	<i>Bicchiera</i>	€ 5.00
Grappa di uve Schiava	<i>Bicchiera</i>	€ 5.00
Grappa invecchiata di uve Schiava	<i>Bicchiera</i>	€ 5.00

AMARI

MONTENEGRO	<i>Bicchiera</i>	€ 5.00
BRAULIO	<i>Bicchiera</i>	€ 5.00
JAGERMAISTER	<i>Bicchiera</i>	€ 5.00
DEL CAPO	<i>Bicchiera</i>	€ 5.00
SAMBUCA	<i>Bicchiera</i>	€ 5.00

