

## *Benvenuti in Beermània!*

Il luogo ideale per trascorrere una piacevole serata in un ambiente accogliente e familiare.

Beermània nasce il 28 giugno 2004 e vanta oltre 20 anni di attività ad Agropoli, nella suggestiva cornice del Lungomare San Marco.

Il locale, negli anni, è diventato un vero e proprio punto di riferimento non solo per la cittadina agropolese, ma anche per tutto il comprensorio cilentano.

Anno dopo anno Beermània si è evoluto, migliorato e adeguato alle nuove esigenze del momento, puntando prima di tutto su ingredienti ricercati e di assoluta qualità, seguendo sempre la stagionalità di ogni prodotto.

Per noi il successo di una buona cucina sta tutto nella scelta della materia prima. Per questo selezioniamo con cura prodotti e fornitori cercando di trovare sempre il meglio da portare a tavola prediligendo il nostro territorio: il Cilento.

Molti articoli presenti nel nostro menu sono presidi slow food: si tratta di prodotti rari ed eccellenti a rischio di estinzione che vengono realizzati da attenti contadini, allevatori e pescatori.

La nostra missione è quella di accontentare i nostri clienti con servizi sempre migliori.

**Grazie per averci scelto! Buon Appetito!**



### *Presidi Slow Food:*

*Cacioricotta di capra az. Le Starze, Alici di menaica az. Donatella Marino, Soppressata di Gioi az. Gioi Piccolo salumificio artigianale, Olive ammaccate Salella az. Salella, Composta di albicocca pellecchiella del vesuvio az. Casale Pietropaolo, Capperi di Salina az. Sapori Eoliani, Olive nere infornate di Ferrandina az. Sapori Lucani, Conciato romano az. Le Campestre, Antico aglio dell'Ufita az. Maria Ianniciello, Salsiccia dolce az. Norcineria Bianculli.*



### *DOP:*

*Pecorino romano, Parmigiano reggiano 24 mesi, Pomodoro San Marzano, Mozzarella di bufala caseificio Barlotti Paestum, Crudo di Parma 24 mesi, Provolone del Monaco.*



### *IGP:*

*Carciofini az. Maida, Canestrato di Moliterno az. Mastrangelo Nicola Stagionatore, Pasta di Gragnano az. Pastificio Di Martino, Carciofo di Paestum, Mortadella Favola az. Palmieri.*

**Free Wi-Fi**

**\*Prodotto surgelato**

**Rete BEERMANIA**

**Password: [www.beermaniaagropoli.it](http://www.beermaniaagropoli.it)**

# Menù

## Antipasti

---

**Mortadella Grigliata (2)** €12

**Tartare di manzo (14)** €12  
Filetto di scottona, maionese al rosmarino, olio extravergine di oliva, sale maldon

**Tagliere salumi e formaggi (2,3,13)** €20  
Crudo 24 mesi, soppressata, salsiccia piccante, pancetta arrotolata, capocollo, mortadella, pirano di bufala, bonfiore di bufala, canestrato di Moliterno, parmigiano reggiano 24 mesi, carciofini, tarallo, composta di albicocca pellecchiella  
(Consigliato per 2 persone)

## Fritti

---

I fritti sono da noi preparati artigianalmente, le patatine e le chips tagliate a mano.

**Crocchè (3,9,14)** €3  
Patate, provola, salsiccia dolce, parmigiano reggiano 24 mesi, pepe

**Supplì (3,9,14)** €3.50  
Ragù, fior di latte, piselli, pecorino romano, pepe

**Frittatina genovese (3,9,14)** €4  
Pasta mista, genovese con carne e cipolla

**Frittatina pasta e patate (3,9,14)** €4  
Pasta mista, patate, provola, parmigiano reggiano 24 mesi

**Polpetta pulled pork (3,9,14)** €4  
Panatura ai cereali corn flakes, pulled pork, cheddar

**Nuggets (3,9,14)** €6  
Tranci di pollo panati ai cereali corn flakes accompagnati da salsa tartara



## **Fritti**

---

**Patatine (9) €5**

**Patatine pulled pork e cheddar (3,9) €7**

**Chips (9) €5**

**Chips provolone e bacon (3,9) €7**

**Tris di montanarine €11**

• Sugo cotto cilentano, cacioricotta di capra, basilico (3,9)

• Scarola ripassata e olive taggiasche (9)

• Genovese con carne e cipolla, parmigiano reggiano 24 mesi (3,9)

(Le montanarine è possibile ordinarle anche singolarmente)

## **Insalatone**

---

**Angel (9,14) €10**

Iceberg, tranci di pollo panati ai cereali corn flakes, mais, salsa tartara

**Cilento (3,5,13) €12**

Iceberg, rucola, filetto di tonno, mozzarella di bufala, olive ammaccate



PIZZERIA  
**BRACERIA**  
HAMBURGERIA

**WWW.BEERMANIAAGROPOLI.IT**

segui su  

# Pizze

---

Sulle pizze utilizziamo olio extravergine di oliva az. Madonna dell'Olivo, fior di latte lavorato a mano az. Latterie Gargiulo e basilico. Disponibilità di mozzarella di bufala e mozzarella senza lattosio con supplemento di €2.  
Non è possibile richiedere pizze bigusto e in formato mignon.

## Fritte

**Montanara (3,9)** €7  
Sugo cotto cilentano, cacioricotta di capra

**Pizza fritta salame (3,9)** €10  
Calzone ripieno con fior di latte, ricotta di bufala, salsiccia piccante, pepe del Sichuan

## Doppia cottura (fritte e al forno)

**Bufala (3,9)** €10  
Pomodoro san marzano, mozzarella di bufala, dopo cottura: pesto di basilico, parmigiano reggiano 24 mesi

**Favola (2,3,9)** €11  
Fior di latte, mortadella, scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi, dopo cottura: pesto di pistacchio

**Genovese (3,9)** €11  
Genovese con carne e cipolla, provola, dopo cottura: parmigiano reggiano 24 mesi

## Al forno

**Margherita (3,9)** €7  
Pomodoro san marzano, fior di latte

**Cosacca (3,9)** €7  
Pomodoro san marzano, pecorino romano

**Provola e pepe (3,9)** €8  
Pomodoro san marzano, provola, pepe del Sichuan

**Napoletana (5,9)** €10  
Pomodoro san marzano, capperi di Salina, olive nere con nocciolo, antico aglio dell'Ufita, dopo cottura: alici di menaica, origano selvatico di Salina

**Bufalina (3,9,13)** €10  
Pomodoro san marzano, mozzarella di bufala, dopo cottura: pomodorino rosso semidry, pirano di bufala

**Cilentana calabrese (3,9)** €10  
Sugo cotto cilentano, nduja di spilinga, salsiccia di suino a punta di coltello con finocchietto, salsiccia dolce, dopo cottura: cacioricotta di capra

## Pizze

|  |            |
|--|------------|
| <b>Nerano (3,9)</b><br>Fior di latte, crema di zucchine, zucchine fritte, provolone del monaco, dopo cottura: fonduta di provolone del monaco  | <b>€10</b> |
| <b>Diavola gialla (3,9)</b><br>Pacchetelle di pomodori gialli, fior di latte, salsiccia piccante, parmigiano reggiano 24 mesi, dopo cottura: cacioricotta di capra   | <b>€11</b> |
| <b>Capricciosa (3,9,13)</b><br>Pomodoro san marzano, fior di latte, funghi porcini, salsiccia piccante, olive taggiasche, dopo cottura: carciofini, prosciutto cotto arrosto artigianale                                 | <b>€12</b> |
| <b>Cotto e carciofini (3,9,13)</b><br>Mozzarella di bufala, crema di carciofi, dopo cottura: carciofini, pirano di bufala, prosciutto cotto arrosto artigianale  | <b>€11</b> |
| <b>Zucca e cardoncelli (3,9,13)</b><br>Fior di latte, crema di zucca, blu di bufala, funghi cardoncelli, dopo cottura: capocollo, canestrato di Moliterno  | <b>€11</b> |
| <b>Cicoria e patate (3,9)</b><br>Fior di latte, cicoria e patate, salsiccia dolce, provolone del monaco  | <b>€11</b> |
| <b>Cinque formaggi (3,9,13)</b><br>Fior di latte, blu di bufala, bonfiore di bufala, pirano di bufala, dopo cottura: cialde di parmigiano reggiano 24 mesi, canestrato di Moliterno, composta di albicocca pellecchiella | <b>€12</b> |
| <b>Una gioia (3,9)</b><br>Fior di latte, bonfiore di bufala, carciofi spadellati, dopo cottura: soppressata, conciato romano   | <b>€11</b> |
| <b>Asparagi e pancetta (3,9)</b><br>Fior di latte, crema di asparagi, asparagi, dopo cottura: pancetta arrotolata, pecorino romano   | <b>€11</b> |
| <b>Conciata (3,9,13)</b><br>Provola, nduja di spilinga, salsiccia di suino a punta di coltello con finocchietto, dopo cottura: cipolla in agrodolce, conciato romano   | <b>€12</b> |
| <b>Boscaiola (3,9,13)</b><br>Fior di latte, funghi porcini, funghi cardoncelli, patate al forno, dopo cottura: capocollo, fonduta di provolone del monaco  | <b>€12</b> |

## Ripieni al forno

|  |            |
|--|------------|
| <b>Ripieno classico (3,9)</b><br>Calzone ripieno con pomodoro san marzano, fior di latte, ricotta di bufala, prosciutto cotto arrosto, pepe, dopo cottura: parmigiano reggiano 24 mesi | <b>€10</b> |
| <b>Ripieno scarola (3,5,9)</b><br>Calzone ripieno con fior di latte, provola, scarola ripassata, olive nere, alici di menaica  | <b>€11</b> |

Hamburger 200g di scottona selezionata e panino bun con sesamo di nostra produzione serviti con contorno a scelta tra patatine fritte o patate al forno. Disponibilità di panino bun senza glutine con supplemento di €2.

Disponibilità di hamburger vegano\*.

**Biancaneve (3,6,9,13)**

Hamburger, prosciutto crudo 24 mesi, blu di bufala, rucola, pomodorino rosso semidry

**Brontolo (3,6,9)**

Hamburger, bacon, crema di zucchine, zucchine fritte, provolone del monaco

**Cucciolo (3,6,9)**

Hamburger, pancetta arrotolata, crema di carciofi, carciofi spadellati, scaglie di pirano di bufala

**Dotto (3,6,9)**

Hamburger, iceberg, bacon, cheddar, salsa barbecue

**Eolo (3,6,9,13)**

Hamburger, cicoria e patate, nduja, cipolla in agrodolce, provolone del monaco

**Gongolo (2,3,6,9)**

Hamburger, capocollo, melanzane fritte, provola, pesto di basilico

**Mammolo (3,6,9,14)**

Hamburger, iceberg, pomodoro tondo, cipolla caramellata, uovo fritto

**Cacciatore (3,6,9)**

Salsiccia di suino a punta di coltello con finocchietto, iceberg, provola, maionese al rosmarino

**Principe (3,6,9)**

Pulled pork, iceberg, cheddar, cipolla caramellata, salsa barbecue

**Regina cattiva (2,3,6,9)**

Hamburger, mortadella, provola, crochè di patate, pesto di pistacchio

**Specchio magico (3,6,9)**

Cotoletta di pollo panata ai cereali corn flakes, iceberg, pomodoro tondo, maionese

**Contorni**

**Insalata iceberg, rucola e pomodorini** €5

**Patate al forno** €5

**Scarola ripassata con olive taggiasche (13)** €6

**Carciofi spadellati** €6

**Verdure grigliate** €6

**Cipolle in agrodolce (13)** €6

**Cicoria e patate** €6

# Carni

**Hamburger di scottona 220g** €18  
Con carciofi spadellati e patate al forno

**Tagliata di entrecote Argentina 250g (3)** €20  
Con rucola e scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi

**Filetto di scottona 250g** Con verdure grigliate €22

A seconda delle disponibilità, i tagli di carne che offriamo possono essere: costata, t-bone e tomahawk.

È nostra abitudine servirle a una cottura al sangue e su una pietra ollare incandescente, in modo tale da permettervi di continuare la cottura fino al punto di vostro gradimento.

Disponibilità di hamburger vegano\* con supplemento di €2.

## **Frisona €60/Kg**

Lombata provenienza Italia dove le vacche, una volta esaurita la produzione di latte, vengono alimentate esclusivamente ad erba. Il taglio si caratterizza per notevole scioglievolezza e sapore delicato ma estremamente soddisfacente al palato.

## **Marchigiana €60/Kg**

È una delle più note razze da carne italiane ed è considerata da sempre una carne di grandissima qualità, con il suo colore rosato, la grana fine e con il giusto grado di infiltrazione di grasso che gli conferiscono una particolare tenerezza ed un gusto saporito.

## **Sashi Gold Finlandese €60/Kg**

Il termine "sashi" deriva dal giapponese e significa "marezzatura". Si riferisce alla presenza di grasso intramuscolare, che conferisce alla carne un aspetto marmorizzato e un gusto morbido e saporito.

## **Simmenthal €65/Kg**

La Simmenthal è una delle razze più antiche e famose del mondo. Questo taglio si presenta ricco di grasso infiltrato, che gli dona morbidezza e succosità, facendola diventare uno dei "must" delle carni.

## **Angus Irlandese €65/Kg**

Quotata una delle migliori carni del mondo, grazie alla qualità della produzione, essendo considerata una carne "da erba" e quindi fonte preziosa di ferro, zinco, vitamina B e di altri grassi acidi essenziali.

## **Rubia Gallega €80/Kg**

Il suo aspetto è molto caratteristico! Oltre alla particolare marezzatura interna, ha anche un contorno di grasso che termina con uno strato fibroso più duro e di colore giallo. Si tratta quindi di un taglio molto succoso, saporito e morbido.



## **Soft Drink**

---

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Acqua Electa</b> 50cl                     | <b>€2.50</b> |
| <b>Acqua Ferrarelle</b> 50cl                 | <b>€2.50</b> |
| <b>Coca cola, Coca zero</b> 33cl             | <b>€3</b>    |
| <b>Fanta</b> 33cl                            | <b>€3</b>    |
| <b>Sprite</b> 33cl                           | <b>€3</b>    |
| <b>Estathè limone, pesca</b> 25cl            | <b>€3</b>    |
| <b>Schweppes tonica, limone</b> 18cl         | <b>€3</b>    |
| <b>Fever Tree Indian, Mediterranean</b> 20cl | <b>€4</b>    |
| <b>Red Bull</b> 25cl                         | <b>€4</b>    |
| <b>Caffé</b>                                 | <b>€1</b>    |
| <b>Caffé decaffeinato</b>                    | <b>€1</b>    |

## **Birre alla spina**

---

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>Löwenbräu Original Helles Chiara</b><br>Germania 5,2% vol 20cl - 40cl          | <b>€3/€6</b>    |
| <b>Franziskaner Weisse Chiara</b><br>Germania 5% vol 30cl - 50cl                  | <b>€4/€6.50</b> |
| <b>Goose Island Ipa India Pale Ale Chiara</b><br>Stati Uniti 5,9% vol 25cl - 50cl | <b>€4/€7.50</b> |
| <b>Leffe Rouge Belgian Ale Ambrata</b><br>Belgio 6,6% vol 33cl                    | <b>€6</b>       |
| <b>Tennent's Super Strong Lager Chiara</b><br>Scozia 9% vol 20cl - 40cl           | <b>€4/€6.50</b> |

## **Birre artigianali in bottiglia**

---

|  |            |
|--|------------|
| <b>Fresca Salento Blanche Chiara</b><br>Italia 4% vol 33cl                       | <b>€6</b>  |
| <b>Igea Salento Senza Glutine Golden Ale Chiara</b><br>Italia 5,3% vol 33cl      | <b>€6</b>  |
| <b>Birra Del Borgo Duchessa Saison Chiara</b><br>Italia 5,8% vol 33cl            | <b>€6</b>  |
| <b>Birra Del Borgo My Antonia Imperial Pils Chiara</b><br>Italia 7,5% vol 33cl   | <b>€6</b>  |
| <b>Cylent Cilentana Dorata Belgian Strong Ale Chiara</b><br>Italia 8,5% vol 33cl | <b>€6</b>  |
| <b>Beltaine alle castagne affumicate e ginepro</b><br>Italia 7% vol 50cl         | <b>€10</b> |

## **Birre in bottiglia**

---

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Analcolica Chiara</b> 33cl  | <b>€5</b>    |
| <b>Schneider Weisse Aventinus Weizen Doppelbock</b> Germania 8,2% vol 50cl | <b>€6.50</b> |
| <b>Timmermans Kriek Black Pepper</b><br>Ambrata Lambic Belgio 4% vol 25cl  | <b>€5</b>    |
| <b>Orval Trappiste Ambrata Belgian Ale</b><br>Belgio 6,2% vol 33cl         | <b>€6</b>    |
| <b>Schlenkerla Marzen Ambrata Rauchbier</b><br>Germania 5,1% vol 50cl      | <b>€6</b>    |
| <b>Bloemenbier Ambrata Belgian Ale</b><br>Belgio 7% vol 33cl               | <b>€6</b>    |
| <b>Westveleteren XII Ambrata Quadrupel</b><br>Belgio 10,2% vol 33cl        | <b>€18</b>   |

## **Birre artigianali in lattina**

---

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Baladin Rock'n'Roll American Pale Ale</b><br>Italia 7,5% vol 33cl    | <b>€6</b>    |
| <b>Keychain Senza Glutine Bionda Abbey Tripel</b><br>Italia 8% vol 33cl | <b>€6.50</b> |

## **Birre in lattina**

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Guinness Draught Stout Scura</b><br>Irlanda 4,2% vol 33cl | <b>€6</b> |
|--|-----------|

## **Dolci**

---

|   |  |
|---|--|
| <b>Tiramisù (3,9,14)</b>                                |  |
| <b>Babà crema chantilly e fragoline (3,9,14)</b>        |  |
| <b>Tortino cuore caldo al cioccolato (3,9,14)</b>       |  |
| <b>Tartelletta con crema e frutta fresca (2,3,9,14)</b> |  |
| <b>Dolce senza glutine</b>                              |  |

## **Gelati**

---

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Gelato artigianale "Gelateria Di Matteo"</b> | <b>€6</b> |
| <b>Nocciola (3,9,14)</b>                        |           |
| <b>Mandorla e mandarino (2,3,9,14)</b>          |           |

# **PER INTOLLERANZE E ALLERGIE CHIEDERE MAGGIORI INFORMAZIONI AL PERSONALE DI SALA.**

ELENCO DEI **14** ALLERGENI ALIMENTARI:

## **1)ARACHIDI E DERIVATI**

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

## **2)FRUTTA A GUSCIO**

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

## **3)LATTE E DERIVATI**

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

## **4)MOLLUSCHI**

Canestrello, canalicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc

## **5)PESCE**

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

## **6)SESAMO**

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

## **7)SOIA**

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

## **8)CROSTACEI**

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

## **9)GLUTINE**

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

## **10)LUPINI**

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari

## **11)SENAPE**

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

## **12)SEDANO**

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

## **13)ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

## **14)UOVA E DERIVATI**

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



# BEERMÀNIA

**BEERMANIA** f   [@beermania.agropoli](https://www.instagram.com/beermania.agropoli)

# **Carta dei vini**

## **Vini da 37,5 cl**

---

Le bottiglie da 37,5 cl (due calici) vi saranno proposte di volta in volta dal personale di sala a seconda della disponibilità.

### **Vini rossi Campania**

|  |            |
|--|------------|
| <b>SAÙCO</b><br>Az. Pippo Greco<br>Aglianico Cilento DOP 14% vol                   | <b>€20</b> |
| <b>LE GHIANDAIE</b><br>Az. Alfonso Rotolo<br>Aglianico Paestum IGP 14% vol         | <b>€23</b> |
| <b>PIEDIROSSO DEL SANNIO</b><br>Az. Mustilli<br>Piedirosso Sannio DOC 12% vol      | <b>€23</b> |
| <b>ROSSO MACCHI</b><br>Az. Tredaniele<br>Rosso Campania IGP 13% vol                | <b>€24</b> |
| <b>JUNGANO</b><br>Az. San Salvatore<br>Paestum Aglianico IGP 14% vol               | <b>€24</b> |
| <b>DONNALUNA</b><br>Az. De Conciliis<br>Cilento Aglianico Bio DOC 14% vol          | <b>€26</b> |
| <b>KLEOS</b><br>Az. Luigi Maffini<br>Cilento Aglianico DOC 14% vol                 | <b>€28</b> |
| <b>PINO DI STIO</b><br>Az. San Salvatore<br>Pinot Nero Paestum IGP 100% 14%<br>vol | <b>€30</b> |
| <b>TAURASI</b><br>Az. Feudi di San Gregorio<br>Taurasi DOCG 14% vol                | <b>€35</b> |

## ***Vini rossi Puglia***

---

### **PRIMITIVO DEL SALENTO**

Az. Masseria Ciccella  
Primitivo IGP 15% vol

€25

## ***Vini rossi Calabria***

---

### **DUCA SAN FELICE**

Az. Librandi  
Cirò riserva DOC 14% vol

€23

## ***Vini rossi Sicilia***

---

### **BELL'ASSAI**

Az. Donnafugata  
Frappato di Vittoria DOC 13% vol

€25

## ***Vini rossi Sardegna***

---

### **PRIMO SCURO**

Az. Mesa  
Cannonau di Sardegna DOC 14% vol

€20

## ***Vini rossi Basilicata***

---

### **L'ATTO**

Az. Cantine del Notaio  
Aglianico del Vulture IGT 13,5% vol

€24

## ***Vini rossi Umbria***

---

### **COLPETRONE**

Az. Tenute del Cerro  
Sagrantino di Montefalco DOCG 14,5% vol

€25

## ***Vini rossi Abruzzo***

---

### **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO**

Az. Valle Reale  
Montepulciano d'Abruzzo DOC 13% vol

€28

## ***Vini rossi Toscana***

---

**CHIANTI RUFINA  
RISERVA NIPOZZANO** €25  
Az. Frescobaldi  
Chianti DOCG 13,5%

**STUPORE** €30  
Az. Campo alle comete  
Bolgheri rosso DOC 14,5% vol

**BRUNELLO DI MONTALCINO** €70  
Az. Col D'Orcia  
Sangiovese DOCG 14,5% vol

## ***Vini rossi Friuli Venezia Giulia***

---

**VERTIGO** €28  
Az. Livio Felluga  
Delle Venezie IGP 13,5% vol

## ***Vini rossi Emilia Romagna***

---

**ARSAN FRIZZANTE** €22  
Az. Barbaterre  
Lambrusco dell'Emilia IGT 12% vol

## ***Vini rossi Veneto***

---

**AMARONE COSTASERA** €60  
Az. Masi  
Amarone della Valpolicella DOCG 15% vol

## ***Vini rossi Trentino Alto Adige***

---

**LAGREIN** €25  
Az. St. Michael Eppan  
Alto Adige DOC 13,5% vol

## **Vini rossi Piemonte**

---

**PERBACCO** €30  
Az. Vietti  
Langhe Nebbiolo DOC 14% vol

**COLOMBE'** €30  
Az. Ratti  
Dolcetto d'Alba DOC 13% vol

## **Vini bianchi Campania**

---

**KRATOS** €28  
Az. Luigi Maffini  
Cilento Fiano 13,5% vol

**PIAN DI STIO** €30  
Az. San Salvatore  
Paestum Fiano Bio IGP 100% 14% vol

**VIGNA CICOGNA** €35  
Az. Benito Ferrara  
Greco di Tufo DOCG 13,5% vol

## **Vini rosati Campania**

---

**ACQUAROSA** €20  
Az. Pippo Greco  
Rosato IGP 13% vol

**VETERE** €22  
Az. San Salvatore  
Paestum Rosato IGP 12% vol

**BEERMANIA**



## **Spumanti**

---

**LA PRIMAVERA DI BARBARA** €20  
Az. Merotto  
Prosecco Dry Millesimato Valdobbiadene DOCG  
Veneto 11,5% vol

**GIOÌ** €28  
Az. San Salvatore  
Spumante Brut Rosè Aglianico 100%  
Campania 12,5% vol

**FRANCIACORTA  
ANIMANTE BIO** €35  
Az. Barone Pizzini  
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco  
Lombardia 12% vol

**FRANCIACORTA CUVÉE  
PRESTIGE** €45  
Az. Cà Del Bosco  
Chardonnay, Pinot Nero

## **Champagne**

---

**RUINART BRUT** €75  
Az. Ruinart  
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier  
Francia 13% vol

**VEUVE CLIQUOT BRUT** €90  
Az. Veuve Cliquot  
Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay  
Francia 12% vol

**VEUVE CLIQUOT  
ROSÉ BRUT** €110  
Az. Veuve Cliquot  
Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay  
Francia 12,5% vol

## **Amari e digestivi**

---

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Limoncello 30% vol             | €3    |
| Nurchè 25% vol                 | €3    |
| Liquirizia 25% vol             | €3    |
| Finocchietto 30% vol           | €3    |
| Crema di melone 17% vol        | €3    |
| Crema di pistacchio 17% vol    | €3    |
| Liquore al fico 25% vol        | €3    |
| Mirto 25% vol                  | €3    |
| Arupulè 30% vol                | €3.50 |
| Underberg 44% vol              | €3.50 |
| Vecchio Amaro del Capo 35% vol | €3.50 |
| Lucano 28% vol                 | €3.50 |
| Sambuca Molinari 42% vol       | €3.50 |
| Disaronno 28% vol              | €3.50 |
| Jagermeister 35% vol           | €4    |
| Brancamenta 28% vol            | €4    |
| Fernet Branca 39% vol          | €4    |
| Unicum 40% vol                 | €4    |
| Petrus 45% vol                 | €4    |
| Montenegro 23% vol             | €4    |
| Baileys 17% vol                | €4    |
| Jefferson 30% vol              | €5    |
| Chartreuse giallo 43% vol      | €6    |
| Chartreuse verde 55% vol       | €6    |

## **Passiti**

---

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Passula Alfonso Rotolo 15% vol | €5 |
| Ben Ryè Donnafugata 14,5% vol  | €8 |

## **Muffati**

---

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Muffato della Sala Antinori 12,5% vol | €6 |
|---------------------------------------|----|

## **Cognac**

---

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Courvoisier 40% vol                   | €5 |
| François Peyrot Poir Williams 30% vol | €6 |

## **Sherry**

---

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Pedro Ximenez Don Zoilo 15Y 18% vol | €6 |
|-------------------------------------|----|

## Grappe

---

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 903 Bianca 40% vol                   | €3 |
| 903 Barrique 40% vol                 | €3 |
| Trentina Bianca Marzadro 41% vol     | €3 |
| 18 Lune Barrique Marzadro 41% vol    | €3 |
| Francoli Moscato bianca 41,5% vol    | €4 |
| Francoli Moscato barrique 41,5% vol  | €4 |
| Francoli Riserva 41,5% vol           | €4 |
| Francoli Limousin barrique 42,5% vol | €5 |
| Prime Uve Bianche 39% vol            | €5 |
| Prime Uve Oro 39% vol                | €6 |
| Prime Uve Nero 38,5% vol             | €6 |

## Vodka

---

|  |    |
|--|----|
| Stolichnaya 40% vol  | €5 |
| Moskovskaya Green 38% vol  | €5 |
| Grey Goose 40% vol   | €6 |
| Belvedere 40% vol  | €6 |
| Ciroc 40% vol  | €6 |
| Tito's 40% vol   | €6 |
| Beluga 40% vol   | €7 |
| Pototcki 40% vol   | €7 |
| <i>(Supplemento toniche: schweppes €1,<br/>fever tree indian/mediterranean €2)</i> |    |

## Gin

---

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Bombay London Dry 40% vol          | €5 |
| Bombay Sapphire 40% vol            | €6 |
| Bombay Star 47,5% vol              | €7 |
| Beside 45% vol                     | €6 |
| Tanqueray 0.0                      | €5 |
| Tanqueray 43,1% vol                | €6 |
| Tanqueray Ten 47,3% vol            | €7 |
| Bulldog 40% vol                    | €6 |
| Portobello 42% vol                 | €6 |
| Hendrick's 44% vol                 | €7 |
| Mare 42,7% vol                     | €8 |
| J.Rose 43% vol (1,2,3,4,5,6,7,8,9) | €8 |
| Portofino 43% vol                  | €8 |
| Hendrick's Lunar 43,4% vol         | €9 |
| Hendrick's Flora Adora 43,4% vol   | €9 |
| Hendrick's Orbium 43,4% vol        | €9 |
| Hendrick's Neptunia 43,4% vol      | €9 |
| Hendrick's Grand Cabaret 43,4% vol | €9 |
| Monkey 47 47% vol                  | €9 |

## Rum

---

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Barceló Imperial 38% vol              | €6  |
| Barceló Imperial Onix 38% vol         | €6  |
| Barceló Imperial Porto Cask 40% vol   | €7  |
| Appleton Rare Blend 12Y 43% vol       | €6  |
| Clairin Communal 43% vol              | €6  |
| Don Papa Baroko 40% vol               | €6  |
| Brugal 1888 40% vol                   | €7  |
| Flor De Cana 12Y 40% vol              | €7  |
| Pampero Especial 40% vol              | €7  |
| Diplomatico Reserva Exclusiva 40% vol | €8  |
| Hampden Estate 46% vol                | €8  |
| Zacapa 23Y 40% vol                    | €8  |
| Zacapa XO 40% vol                     | €12 |
| El Dorado 12Y 40% vol                 | €8  |
| El Dorado 21Y 43% vol                 | €12 |

## Whisky

---

|  |     |
|--|-----|
| Jameson 40% vol                        | €5  |
| Jack Daniel's 40% vol                  | €5  |
| J&B Scotch 40% vol                     | €5  |
| Glen Grant Scotch 40% vol              | €5  |
| Hatozaki Japan 40% vol                 | €8  |
| Glenffidich 12Y 40% vol                | €8  |
| Talisker 10Y 45,8% vol                 | €8  |
| Talisker Select Reserve                | €9  |
| Game of Thrones 45,8% vol              |     |
| Oban 14Y 43% vol                       | €9  |
| Laphroaig 10Y 40% vol                  | €8  |
| Laphroaig Quarter Cask 48% vol         | €8  |
| Laphroaig Select 40% vol               | €9  |
| Macallan Double Cask 12Y 40% vol       | €12 |
| Johnnie Walker Red Label 40% vol       | €4  |
| Johnnie Walker Black Label 12Y 40% vol | €5  |
| Johnnie Walker Green Label 15Y 43% vol | €8  |
| Johnnie Walker Blue Label 40% vol      | €25 |

