

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 Pietropaulo, Capperi di Salina az. Saperi Eoliani, Olive nere infornate di Ferrandina az. Saperi 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, Mortadella Favola az. Palmieri.

Free Wi-Fi

***Prodotto surgelato**

Rete BEERMANIA

Password: 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

Acquasale (3,5,9,13) €14

Fresella di Pattano, pomodorini, carciofini, mozzarella di bufala, alici di menaica, olive ammaccate, origano selvatico di Salina

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 classica (3,9,14) €4

Bucatini, provola, besciamella, macinato di scottona, prosciutto cotto arrosto artigianale, piselli, parmigiano reggiano 24 mesi, pepe

Frittatina genovese (3,9,14) €4

Pasta mista, genovese con carne e cipolla

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)

• Fiori di zucca, parmigiano reggiano 24 mesi, basilico (3,9)

• 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) Sugo cotto cilentano, cacioricotta di capra	€7
Pizza fritta (3,9) Calzone ripieno con fior di latte, ricotta di bufala, salsiccia piccante, pepe del Sichuan	€10

Doppia cottura *(fritte e al forno)*

Bufala (2,3,9) Pomodoro san marzano, mozzarella di bufala, dopo cottura: pesto di basilico, parmigiano reggiano 24 mesi	€10
Favola (2,3,9) Fior di latte, dopo cottura: mortadella, scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi, pesto di pistacchio	€11
Genovese (3,9) Genovese con carne e cipolla, provola, dopo cottura: parmigiano reggiano 24 mesi	€11

A rot’e carrett’ *(la pizza “a ruota di carro” si distingue per il suo impasto, la stesura, il cornicione basso e le sue notevoli dimensioni. È possibile ordinarla soltanto nei seguenti gusti: Cilentana, Marinara, Margherita, Napoletana, Diavola, Provola e pepe, Fiorilli)*

Al forno

Margherita (3,9) Pomodoro san marzano, fior di latte	€7
Cosacca (3,9) Pomodoro san marzano, pecorino romano	€7
Provola e pepe (3,9) Pomodoro san marzano, provola, pepe del Sichuan	€8
Napoletana (5,9) Pomodoro san marzano, capperi di Salina, olive nere con nocciolo, antico aglio dell’Ufita, dopo cottura: alici di menaica, origano selvatico di Salina	€10
Bufalina (3,9,13) Pomodoro san marzano, mozzarella di bufala, dopo cottura: pomodorino rosso semidry, pirano di bufala	€10
Cilentana calabrese (3,9) Sugo cotto cilentano, ndujia di spilinga, salsiccia di suino a punta di coltello con finocchietto, salsiccia dolce, dopo cottura: cacioricotta di capra	€10

Pizze

Diavola gialla (3,9) Datterino giallo a pacchetelle, fior di latte, salsiccia piccante, parmigiano reggiano 24 mesi, dopo cottura: cacioricotta di capra	€11
Capricciosa (3,9,13) Pomodoro san marzano, fior di latte, funghi porcini, salsiccia piccante, olive taggiasche, dopo cottura: carciofini, prosciutto cotto arrosto artigianale	€12
Nerano (3,9) Fior di latte, crema di zucchine, zucchine fritte, provolone del monaco, dopo cottura: fonduta di provolone del monaco	€10
Cotto e carciofini (3,9,13) Mozzarella di bufala, crema di carciofi, dopo cottura: carciofini, pirano di bufala, prosciutto cotto arrosto artigianale	€11
Scarulella (3,9,13) Fior di latte, dopo cottura: stracciata di bufala, scarola riccia, pomodorino rosso semidry, olive taggiasche, chips di peperone sciuscillone, polvere di capperi di Salina	€11
Fiorilli (3,5,9) Provola, fiori di zucca, dopo cottura: alici di menaica	€11
Patate e salsiccia (3,9) Provola, patate al forno, salsiccia di suino a punta di coltello con finocchietto, peperoni, dopo cottura: canestrato di Moliterno	€11
Come una parmigiana (3,9,13) Fior di latte, crema di melanzane, melanzane fritte, dopo cottura: pomodorino rosso semidry, conciato romano	€11
Tonno e cipolla (3,5,9,13) Fior di latte, dopo cottura: filetto di tonno, cipolle in agrodolce, polvere di olive caiazzane	€11
Menaica (3,5,9) Datterino giallo a pacchetelle, dopo cottura: alici di menaica, stracciata di bufala, tarallo sbriciolato, zest di limone	€12
Cinque formaggi (3,9,13) 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	€12

Ripieni al forno

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

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, fiori di zucca, scaglie di pirano di bufala

Dotto (3,6,9)

Hamburger, iceberg, bacon, cheddar, salsa barbecue

Eolo (3,6,9,13)

Hamburger, crema di melanzane, 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

Regina cattiva (2,3,6,9)

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

Cacciatore (3,6,9)

Salsiccia di suino a punta di coltello con finocchietto, provola, ciambotta di melanzane, zucchine, peperoni, pomodori, patate

Principe (3,6,9)

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

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

Verdure grigliate

€6

Cipolle in agrodolce (13)

€6

Fiori di zucca

€6

Ciambotta (9)

€6

Melanzane, zucchine, peperoni, pomodori, patate

Carciofini sott'olio (13)

€8

Carni

Hamburger di scottona 220g €18
Con fiori di zucca e patate al forno

Tagliata di entrecote Argentina 220g (3) €22
Con rucola e scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi

Filetto di scottona 220g 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 da 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 Bavarese €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

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

Birre alla spina

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

Birre artigianali in bottiglia

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

Birre in bottiglia

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

Birre artigianali in lattina

Baladin Rock’n’Roll American Pale Ale Italia 7,5% vol 33cl	€6
Keychain Senza Glutine Bionda Abbey Tripel Italia 8% vol 33cl	€6.50

Birre in lattina

Guinness Draught Stout Scura Irlanda 4,2% vol 44cl	€6.50
---	-------

Dolci

- Tortino cuore caldo al cioccolato* (3,9,14)
- Tiramisù (3,9,14)
- Delizia al limone (3,9,14)
- Tartelletta con crema e frutta fresca (3,9,14)
- Millefoglie scomposta con crema chantilly e amarena (3,9,14)
- Dolce senza glutine*

Gelati	Gelato artigianale “Gelateria Di Matteo”	€6
---------------	--	----

- Nocciola (3,14)
- Mandorla e mandarino (2,3,14)
- Ricotta e lamponi (3,14)
- Fichi al cioccolato (3,14)

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 alimetari 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: arrosti, 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



BEERMANIA f @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

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

Vini rossi Puglia

PRIMITIVO DEL SALENTO

€25

Az. Masseria Ciccella
Primitivo IGP 15% vol

Vini rossi Calabria

DUCA SAN FELICE

€23

Az. Librandi
Cirò riserva DOC 14% vol

Vini rossi Sicilia

BELL'ASSAI

€25

Az. Donnafugata
Frappato di Vittoria DOC 13% vol

Vini rossi Sardegna

PRIMO SCURO

€20

Az. Mesa
Cannonau di Sardegna DOC 14% vol

Vini rossi Basilicata

L'ATTO

€24

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

Vini rossi Umbria

COLPETRONE

€25

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

Vini rossi Abruzzo

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

€28

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

Vini rossi Toscana

**CHIANTI RUFINA
RISERVA NIPOZZANO**

Az. Frescobaldi
Chianti DOCG 13,5%

€25

STUPORE

Az. Campo alle comete
Bolgheri rosso DOC 14,5% vol

€30

BRUNELLO DI MONTALCINO

Az. Col D’Orcia
Sangiovese DOCG 14,5% vol

€70

Vini rossi Friuli Venezia Giulia

VERTIGO

Az. Livio Felluga
Delle Venezie IGP 13,5% vol

€28

Vini rossi Emilia Romagna

ARSAN FRIZZANTE

Az. Barbaterre
Lambrusco dell’Emilia IGT 12% vol

€22

Vini rossi Veneto

AMARONE COSTASERA

Az. Masi
Amarone della Valpolicella DOCG 15% vol

€60

Vini rossi Trentino Alto Adige

LAGREIN

Az. St. Michael Eppan
Alto Adige DOC 13,5% vol

€25

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 Clicquot

Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay

Francia 12% vol

VEUVE CLIQUOT ROSÉ BRUT €110

Az. Veuve Clicquot

Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay

Francia 12,5% vol

Amari

Arupulè 30% vol	€3.50
Underberg 44% vol	€3.50
Vecchio Amaro del Capo 35% vol	€3.50
Lucano 28% vol	€3.50
Disaronno 28% vol	€3.50
Braulio 21% 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
Jefferson 30% vol	€5

Liquori

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
Fico 25% vol	€3
Mirto 25% vol	€3
Sambuca Molinari 42% vol	€3.50
Baileys 17% vol	€4
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

Gin

Bombay London Dry 40% vol	€5
Bombay Sapphire 40% vol	€6
Bombay Star 47,5% vol	€7
Beside 45% vol	€6
Tanqueray O.O	€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 Special 43,4% vol	€9
Monkey 47 47% vol	€9

*(Supplemento toniche: schweppes €1,
fever tree indian/mediterranean €2)*

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

