BEERMÀNÌA

Benvenuti in Beermànìa!

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

Slow Food®

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, Salame dolce az. Norcineria Bianculli.

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

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

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

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

Tagliere salumi e formaggi (2,3,13) — €20
Crudo 24 mesi, soppressata, salame 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, salame 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 zucca e porcini (3,9,13) — €4
Pasta mista, provola, parmigiano reggiano 24 mesi, besciamella, crema di zucca, salame piccante, funghi porcini

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)
- Broccoli e salsiccia di suino a punta di coltello con finocchietto (9)
- Crema di zucchine, zucchine, provolone del monaco (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

BEERMÀNÌA

PIZZERIA
BRACERIA
HAMBURGERIA

WWW.BEERMANIAAGROPOLI.IT

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

Doppia cottura *(fritte e al forno)*

Bufala (2,3,9) **€10**
Pomodoro san marzano, mozzarella di bufala, dopo cottura: pesto di basilico, parmigiano reggiano 24 mesi

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

Scarulella (3,9) **€11**
Provola, scarola spadellata, salame dolce, olive taggiasche, polvere di olive caiazzane

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, Broccoli e salsiccia)*

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

Conciata (3,9,13) **€10**
Pomodoro san marzano, fior di latte, dopo cottura: olive ammaccate, conciato romano

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

Pizze

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

Diavola gialla (3,9) **€11**
Datterino giallo a pacchetelle, fior di latte, salame piccante, parmigiano reggiano 24 mesi, dopo cottura: cacioricotta di capra

Capricciosa (3,9,13) **€12**
Pomodoro san marzano, fior di latte, funghi porcini, salame piccante, olive taggiasche, dopo cottura: carciofini, prosciutto cotto arrosto artigianale

Nerano (3,9) **€10**
Fior di latte, crema di zucchine, zucchine fritte, provolone del monaco, dopo cottura: fonduta di provolone del monaco

Cotto e carciofini (3,9,13) **€11**
Mozzarella di bufala, crema di carciofi, dopo cottura: carciofini, pirano di bufala, prosciutto cotto arrosto artigianale

Broccoli e salsiccia (3,9) **€10**
Provola, broccoli spadellati, crema di broccoli, salsiccia di suino a punta di coltello con finocchietto

Vellutata (3,9) **€11**
Fior di latte, vellutata di ceci, salame piccante, dopo cottura: tarallo sbriciolato

Boscaiola (3,9,13) **€11**
Provola, funghi porcini, funghi chiodini, taleggio, patate al forno, dopo cottura: canestrato di Moliterno

Zuccona (3,9,13) **€11**
Fior di latte, blu di bufala, crema di zucca, funghi chiodini, dopo cottura: capocollo

Sciuscillone (3,9,13) **€11**
Fior di latte, patate al forno, salsiccia di suino a punta di coltello con finocchietto, peperoni, dopo cottura: polvere di peperone sciuscillone

Cinque formaggi (3,9,13) **€12**
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

Ripieni al forno

Ripieno classico (3,9) **€10**
Calzone ripieno con pomodoro san marzano, fior di latte, ricotta di bufala, prosciutto cotto arrosto, pepe, dopo cottura: parmigiano reggiano 24 mesi

Ripieno scarola (3,5,9) **€11**
Calzone ripieno con fior di latte, provola, scarola spadellata, olive nere, alici di menaica

BEERMÀNÌA

Burger

€12

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 zucca, 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, 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, broccoli, e polvere di peperone sciuscillone

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**
Scarola spadellata con olive taggiasche (13)	**€6**
Broccoli saltati	**€6**
Cicoria e patate	**€6**
Carciofini sott'olio (13)	**€8**

Carni

Hamburger di scottona 220g **€18**
Con broccoli saltati 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, Coca zero 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 €3/€6
Germania 5,2% vol 20cl – 40cl

Franziskaner Weisse Chiara €4/€6.50
Germania 5% vol 30cl – 50cl

Goose Island Ipa India Pale Ale Chiara €4/€7.50
Stati Uniti 5,9% vol 25cl – 50cl

Leffe Rouge Belgian Ale Ambrata €6
Belgio 6,6% vol 33cl

Tennent's Super Strong Lager Chiara €4/€6.50
Scozia 9% vol 20cl – 40cl

Birre artigianali in bottiglia

Fresca Salento Blanche Chiara €6
Italia 4% vol 33cl

Igea Salento Senza Glutine Golden Ale Chiara €6
Italia 5,3% vol 33cl

Cylent Cilentana Dorata Belgian Strong Ale Chiara €6
Italia 8,5% vol 33cl

Beltaine alle castagne affumicate e ginepro Ambrata €10
Italia 7% vol 50cl

Birre in bottiglia

Analcolica Chiara 33cl — **€5**

Schneider Weisse Aventinus Weizen — **€6.50**
Doppelbock Germania 8,2% vol 50cl

Timmermans Kriek Black Pepper — **€5**
Ambrata Lambic Belgio 4% vol 25cl

Orval Trappiste Ambrata Belgian Ale — **€6**
Belgio 6,2% vol 33cl

Schlenkerla Marzen Ambrata Rauchbier — **€6**
Germania 5,1% vol 50cl

Bloemenbier Ambrata Belgian Ale — **€6**
Belgio 7% vol 33cl

Westveleteren XII Ambrata Quadrupel — **€18**
Belgio 10,2% vol 33cl

Birre artigianali in lattina

Baladin Rock'n'Roll American Pale Ale — **€6**
Italia 7,5% vol 33cl

Keychain Senza Glutine Bionda Abbey Tripel — **€6.50**
Italia 8% vol 33cl

Birre in lattina

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

Dolci — €6

Tortino cuore caldo al cioccolato* (3,9,14)

Tiramisù (3,9,14)

Cheesecake caramello salato (3,9,14)

Tartelletta con crema pasticciera e albicocche pellecchielle del Vesuvio (3,9,14)

Millefoglie scomposta con crema chantilly e amarena (3,9,14)

Dolce senza glutine*

BEERMANIA

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, cannolicchio, 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

BEERMÀNÌA

BEERMANIA @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 €20
Az. Pippo Greco
Aglianico Cilento DOP 14% vol

LE GHIANDAIE €23
Az. Alfonso Rotolo
Aglianico Paestum IGP 14% vol

PIEDIROSSO DEL SANNIO €23
Az. Mustilli
Piedirosso Sannio DOC 12% vol

ROSSO MACCHI €24
Az. Tredaniele
Rosso Campania IGP 13% vol

JUNGANO €24
Az. San Salvatore
Paestum Aglianico IGP 14% vol

DONNALUNA €26
Az. De Conciliis
Cilento Aglianico Bio DOC 14% vol

KLEOS €28
Az. Luigi Maffini
Cilento Aglianico DOC 14% vol

PINO DI STIO €30
Az. San Salvatore
Pinot Nero Paestum IGP 100% 14% vol

TAURASI €35
Az. Feudi di San Gregorio
Taurasi DOCG 14% vol

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 — €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
Charddonay, Pinot Nero, Pinot Bianco
Lombardia 12% vol

FRANCIACORTA CUVÈE 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 ROSÈ BRUT — €110
Az. Veuve Cliquot
Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay
Francia 12,5% vol

BEERMÀNÌA

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

Vodke

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 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 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
Appletone 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 Esclusiva 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 Game of Thrones 45,8% vol	€9
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

BEERMÀNÌA