

APERITIVI IN LATTERIA

LE PINSE

DAL CASEIFICIO 9,00

Pinsa con impasto a base di nostre farine e lievito madre, farcita come da tradizione con pomodoro e la burrata del nostro Caseificio.

CREMOSO DI CAPRA 9,00

Pinsa con impasto a base di nostre farine e lievito madre, farcita con il nostro Cremoso di Capra 🐐, scamorza affumicata, mozzarella e timo.

PROSCIUTTO CRUDO DOP 12,00

Pinsa con impasto a base di nostre farine e lievito madre, farcita con prosciutto crudo DOP, pomodorini e spinacino.

PESTO, POMODORINI E STRACCIATELLA 9,00

Pinsa con impasto a base di nostre farine e lievito madre, farcita con pesto di basilico, pomodorini freschi e la stracciatella del nostro Caseificio.

PROSCIUTTO COTTO, RICOTTA E ZUCCHINE 10,00

Pinsa con impasto a base di nostre farine e lievito madre, farcita con la ricotta fresca del nostro Caseificio, prosciutto cotto L'Agricola, zucchine e un tocco di limone

ROAST BEEF E RUCOLA 12,00

Pinsa con impasto a base di nostre farine e lievito madre, farcita con il nostro roast beef e rucola.

PROSCIUTTO COTTO, MELA E SCAMORZA 10,00

Pinsa con impasto a base di nostre farine e lievito madre, farcita con la nostra scamorza affumicata, prosciutto cotto e fettine di mela.

MELANZANE E PROSCIUTTO CRUDO 12,00

Pinsa con impasto a base di nostre farine e lievito madre, farcita con melanzane, le nostre burratine golose, e prosciutto crudo di Parma DOP.

Dalle 17.30 alle 19.30

**Drink + tagliere
di nostri prodotti
+ bruschette**

€ 12,00

I TAGLIERI

IL TAGLIERE DEL CONTADINO 12,00

Crudo di Parma, mocetta, salame, coppa e pancetta al pepe con giardiniera fatta in casa e focaccia del nostro forno

IL TAGLIERE DEL CASARO 13,00

Ricottina, cuore di mozzarella, cremino con granella di nocciola o pistacchio, stracciatella, dolce agricola e caciotta di capra con la confettura fatta in casa

IL TAGLIERE DEL FATTORE 14,00

Coppa, salame, pancetta al pepe, cuoricini di mozzarella, cremino con granella di pistacchio o nocciola e dolce agricola con la nostra confettura, la giardiniera fatta in casa e la focaccia del nostro forno

LE BRUSCHETTE

SCEGLI L'ECCELLENZA - 4 pz 8,00

> **La vegetariana:** zucchine marinate alla mentucca con cubotti di primo sale

> **Il prosciutto:** crema di caprino, prosciutto cotto selezione L'Agricola e cipolla caramellata

> **La caprese:** pomodoro datterino, basilico e mozzarella

> **La rucola:** pesto di rucola, stracciatella e gherigli di noci

LE BIRRE

BIRRIFICIO ITALIANO

BI-WEIZEN "IL MIRAGGIO"

75 cl. - 5,0% vol. **13,50**

colore giallo paglierino, al naso fresco e profumato di banana e spezie con note erbacee di luppolo e di frutta esotica

AMBER SHOCK "L'IMPREVEDIBILE"

33 cl. - 7,0% vol. **7,00**

colore ambrato carico, al naso presenta note marcate di malto contornate da una decisa corona agrumata e fresca

BIBOCK "LA PREPOTENZA"

75 cl. - 6,2% vol. **14,00**

colore ambrato aranciato, al naso è fresca e profumata di albicocca, pesca e frutti di bosco con note di luppolo, nocciola e caramello

BIRRIFICIO GJULIA

NORD BIONDA 33 cl. - 5,5% vol. **7,00**

birra chiara ad alta fermentazione dai morbidi sentori di malto e dalle note agrumate e floreali

OVEST AMBRATA 33 cl. - 7% vol. **7,00**

birra ambrata ad alta fermentazione dai toni caldi e dal gusto intenso e complesso con ricchi profumi di sottobosco

IPA 33 cl. - 5,8% vol. **7,00**

birra chiara ad alta fermentazione, prodotta con malto e luppolo di produzione propria, al naso sentore di pompelmo

IOI - 50 cl. - 4,7% vol. **8,50**

fresca birra bionda di malto d'orzo con sentori di agrumi

BIRRA ALLA SPINA

DOLOMITI PILS "CHIARA" 4,9% vol.
gusto pieno, armonioso, con una personalità importante
cl. 20 **3,50** | cl. 40 **5,50**

DOLOMITI "SPECIALE" 5,9% vol.
birra speciale di colore chiaro a lunga fermentazione.
La maturazione ne esalta l'aroma delle materie prime
cl. 20 **4,00** | cl. 40 **6,00**

DOLOMITI "ROSSA" 6,7% vol.
il malto caramellato caratterizza il suo gusto pieno e intenso, la schiuma è cremosa e persistente, dal colore caldo e ambrato
cl. 20 **4,00** | cl. 40 **6,00**

I VINI

SELEZIONE

AL CALICE

VALDOBBIADENE **5,50**

Superiore Brut DDCG

CHARDONNAY **5,00**

Pizzolato

LUGANA DOC "LIMNE" **5,00**

Tenuta Roveglia

PINOT NERO **5,00**

Cà del Gè

CHIANTI **5,00**

Le regge

DOLCETTO **5,00**

Stroppiana

CABERNET SAOUVIGNON **5,00**

Roveglia

I COCKTAIL

ANALCOLICO **5,50**

PIÑACOLADA **7,00**

succo d'ananas, cocco, malibù

FRESH **6,50**

prosecco, tonica, lime e menta

APEROL SPRITZ **6,00**

aperol, prosecco e soda

APEROL SPRITZ PESTATO **7,00**

lime, zucchero di canna, aperol, prosecco e soda

NEGRONI **7,50**

vermouth rosso, campari e gin

SBAGLIATO **7,00**

vermouth rosso, campari e prosecco

AMERICANO **7,00**

vermouth rosso, campari e soda

MOSCOW MULE **7,50**

lime, zenzero, vodka, ginger beer

MOJITO **7,50**

lime, zucchero di canna, menta, rum, soda

VIRGIN MOJITO **6,50**

lime, zucchero canna, sour, menta, ginger beer

GIN TONIC / LEMON **7,00**