



Risotteria • Pizzeria • Gluten free

“Grangia non rinuncia al gusto e alla creatività.”

Il menu

Antipasti

La selezione dei nostri antipasti è senza glutine.

Tartare di scottona Scottona prussiana, olive nere di Cerignola, citronette alla senape di Dijon, stracciatella pugliese e noci pecan. 7, 10, 8**	13
Il nostro carciofo Cuore di carciofo bio alla giudia, su rosti di patate bio, tomino piemontese D.O.P. e riduzione di nero d'avola D.O.C. 7, 12, 8**	8
Parmigiana d'alici Alici, pomodoro, basilico e provola affumicata. 4, 7, 8**	10
Flan vegana di asparagi Asparagi bio, patate bio, coulis di datterino al basilico, crumble di olive di Cerignola. 8**	8,5

Risotti

Grangia seleziona un riso di alta qualità per conferire consistenza e sapore alle pietanze. I risotti vengono realizzati utilizzando il riso proveniente dall'azienda agricola "Terre dei Padri" la quale produce riso Carnaroli semi integrale. La selezione dei risotti è senza glutine.

Risotto alla calabrese Pomodoro, 'nduja di maiale nero di Calabria, caciocavallo silano D.O.P. 7, 8**	14
Risotto al salmone Salmone marinato in casa, limone e pistacchi. 7, 4, 8**	17
Risotto vegano ai carciofi in tre consistenze Crema di carciofi, carciofi saltati e chips di carciofi. 12, 8**	13,5
Risotto al ragoût d'agnello Ragoût bianco d'agnello mantecato con pecorino romano D.O.P. buccia nera. 7, 9, 8**	16
Sartù di riso Sformato di riso con pomodoro e basilico, ragoût di polpettine di manzo e crema di grana padano D.O.P. 7, 8**	14
Risotto speck e asparagi Risotto con crema d'asparagi, speck croccante, crema di pecorino romano D.O.P e pomodorino confit 7, 12, 8**	16

****Consultare la tabella degli allergeni "Allegato I". Informare il personale di servizio per ulteriori dettagli sulle allergie e intolleranze.** Tutti i nostri prodotti seguono la catena del freddo secondo le indicazioni fornite dal regolamento CE n.583/2004. Coperto a persona € 1,00.

Secondi

La selezione dei nostri secondi è senza glutine.

Spadellati di terra

Polpettata 12
5 pz. di polpette al sugo con croccante di grana padano D.O.P. 24 mesi.
6, 7, 8, 3**

Bombetta di pollo 16
Involtino di pollo ripieno di carciofi bio saltati, speck, gorgonzola di Malga D.O.P.
e crumble di olive di Cerignola.
7, 12, 8**

Cotolette d'agnello 17
Cotelette d'agnello panate al pistacchio e carciofi saltati.
8**

Millefoglie di manzo 17
Scamone prussiano, ripieno di asparagi bio, speck, brie.
7, 12, 8**

Spadellati di mare

Il calamaro 16
Calamaro* ripieno di indivia riccia, olive nere di Cerignola, provola affumicata
d'Agerola, su crema di barbabietola e le sue chips.
4, 7, 8, 14**

I Grigliati

Entrecôte prussiana 19
Entrecôte di scottona prussiana 300g.
8**

Tagliata di pollo 13,5
Tagliata di pollo ruspante 200g.
6, 7, 8**

Burger prussiano 13,5
Hamburger 180g. di scottona prussiana, servito con patatine fritte fatte in casa
(patate bio), maionese e ketchup fatti in casa.
8, 3**

Contorni

Patate bio al forno 5
8**

Verdura di stagione bio 5
8**

****Consultare la tabella degli allergeni "Allegato I". Informare il personale di servizio per ulteriori dettagli sulle allergie e intolleranze.** Tutti i nostri prodotti seguono la catena del freddo secondo le indicazioni fornite dal regolamento CE n.583/2004. Coperto a persona € 1,00. *Prodotto surgelato all'origine.

Fritti

*Tutti i nostri fritti sono preparati artigianalmente in loco e i supplì vengono realizzati utilizzando il riso proveniente dall'azienda agricola "Terre dei Padri".
La selezione di fritti è senza glutine.*

Panzerotto Pomodoro, fiordilatte e basilico. 6, 7, 8**	3,5
Supplì al ragoût Riso Carnaroli semi integrale, ragoût di scottona prussiana e fiordilatte. 6, 7, 8, 9**	3,2
Supplì all'amatriciana Riso Carnaroli semi integrale, pomodoro, guanciale artigianale, pecorino romano D.O.P. e pepe nero. 7, 8**	3,5
Supplì cacio e pepe Riso Carnaroli semi integrale, pecorino romano D.O.P. e pepe nero. 7, 8**	3,5
Supplì cacio e pepe con cuore di 'nduja Riso Carnaroli semi integrale, pecorino romano D.O.P., pepe nero e 'nduja di maiale nero di Calabria. 6, 7, 8, 9**	3,5
Crocchetta di patate bio Patata bio, grana padano D.O.P. e olio e.v.o. oppure con prezzemolo e cotto. 6, 7, 8**	2
Fetta di fiordilatte frita 6, 7, 8**	3
Olive all'ascolana 5 pz. 6, 7, 8, 9**	4,5
Patate fritte bio Patate bio servite con maionese e ketchup fatti in casa. 8**	6

Calzoni

Il prezzo maggiorato è riferito ai calzoni senza glutine.

Funghi e cotto Fiordilatte, funghi e prosciutto cotto. 6, 7, 8**	9,5	11,5
Norcino Fiordilatte, salsiccia, porcini* saltati alle erbe aromatiche e olio al tartufato bianco. 6, 7, 8**	11,5	13,5
Il Calabrese Fiordilatte, 'nduja di maiale nero di Calabria e cipolla rossa di Tropea I.G.P. 6, 7, 8**	10,5	12,5

****Consultare la tabella degli allergeni "Allegato I". Informare il personale di servizio per ulteriori dettagli sulle allergie e intolleranze.** Tutti i nostri prodotti seguono la catena del freddo secondo le indicazioni fornite dal regolamento CE n.583/2004. *Prodotto surgelato all'origine.

Rosse

Il prezzo maggiorato è riferito alle pizze senza glutine.

Marinara Pomodoro, aglio e prezzemolo. 6, 8**	6	8
Margherita Pomodoro, fiordilatte e basilico. 6, 7, 8**	7,5	9,5
Margherita D.O.P. Pomodoro, bufala D.O.P., grana padano D.O.P. e basilico. 6, 7, 8**	9,5	11,5
Funghi Pomodoro, fiordilatte e funghi champignon. 6, 7, 8**	8	10
Capricciosa Pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo, olive nere di Cerignola, funghi, carciofi spadellati e uovo alla Bismarck. 3, 6, 7, 8**	10,5	12,5
Romana Pomodoro, fiordilatte, alici di Sciacca e capperi. 4, 6, 7, 8**	9,5	11,5
Amatriciana Pomodoro, fiordilatte, guanciale e pecorino romano D.O.P. 6, 7, 8**	10,5	12,5
4 stagioni Pomodoro, fiordilatte, olive nere di Cerignola, prosciutto cotto, carciofi spadellati e funghi. 6, 7, 8**	10	12
Crudo, rucola e grana padano D.O.P. Pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo, rucola e grana padano D.O.P. 6, 7, 8**	11,5	13,5
Diavola e gorgonzola D.O.P. Pomodoro, fiordilatte, ventricina artigianale e gorgonzola D.O.P. 6, 7, 8**	10,5	12,5
Calabrese Pomodoro, fiordilatte, 'nduja di maiale nero di Calabria, olive nere di Cerignola e cipolla rossa di Tropea I.G.P. 6, 7, 8**	11,5	13,5
Speck stracciatella pugliese e pistacchi Pomodoro, speck artigianale, stracciatella pugliese e granella di pistacchi. 6, 7, 8**	11	13

****Consultare la tabella degli allergeni "Allegato I". Informare il personale di servizio per ulteriori dettagli sulle allergie e intolleranze.** Tutti i nostri prodotti seguono la catena del freddo secondo le indicazioni fornite dal regolamento CE n.583/2004. Per ogni ingrediente aggiunto verrà applicata una variazione di prezzo da € 0,50 a € 2,00. Mozzarella senza lattosio € 2,00. *Prodotto surgelato all'origine.

Bianche

Il prezzo maggiorato è riferito alle pizze senza glutine.

Focaccia Olio e.v.o. e sale. 8**	4,5	6,5
Boscaiola Fiordilatte, funghi e salsiccia. 6, 7, 8**	10,5	12,5
Vegetariana Fiordilatte, funghi, cicoria e olive nere di Cerignola. 6, 7, 8**	10,5	12,5
Porcini Fiordilatte, porcini* saltati alle erbe aromatiche. 6, 7, 8**	10	12
Tonno e cipolla di Tropea I.G.P Fiordilatte, tonno e cipolla rossa di Tropea I.G.P. 4, 6, 7, 8**	9,5	11,5
Provola e patate bio Fiordilatte, provola affumicata e patate bio. 6, 7, 8**	9,5	11,5
Provola e speck Fiordilatte, provola affumicata e speck artigianale. 6, 7, 8**	10,5	12,5
4 Formaggi Fiordilatte, gorgonzola D.O.P., brie e provola affumicata. 6, 7, 8**	10,5	12,5
Speck brie e noci Fiordilatte, brie, speck artigianale e noci. 6, 7, 8**	10	12
Crostino Fiordilatte e prosciutto cotto. 6, 7, 8**	8,5	10,5
Carbonara Fiordilatte, guanciale, uovo e pecorino romano D.O.P. 3, 6, 7, 8**	10,5	12,5
Grangia Fiordilatte, ciauscolo artigianale alla cipolla caramellata, olive nere di Cerignola e cicoria ripassata. 6, 7, 8**	10,5	12,5
Porchettata Fiordilatte, patate, pancetta artigianale e olive nere di Cerignola. 6, 7, 8**	10	12
Salsiccia e cicoria Fiordilatte, salsiccia e cicoria. 6, 7, 8**	9,5	11,5

****Consultare la tabella degli allergeni "Allegato I". Informare il personale di servizio per ulteriori dettagli sulle allergie e intolleranze.** Tutti i nostri prodotti seguono la catena del freddo secondo le indicazioni fornite dal regolamento CE n.583/2004. Per ogni ingrediente aggiunto verrà applicata una variazione di prezzo da € 0,50 a € 2,00. Mozzarella senza lattosio € 2,00. *Prodotto surgelato all'origine.

Pizze golose

Il prezzo maggiorato è riferito alle pizze senza glutine.

Crema di porcini Crema di porcini*, olive di nere Cerignola, cicoria, crema di provola affumicata e cipolla rossa di Tropea I.G.P. caramellata piccante. 6, 7, 8**	13	15
Crema d'asparagi e salmone marinato Fior di latte, crema d'asparagi, salmone marinato in casa, pomodorini confit e crumble di olive nere di Cerignola. 4, 8**	16	18
La nostra provola e pepe Fior di latte, provola affumicata, patate bio, olive di Cerignola, pomodorino confit, la nostra salsa marinara. 7, 12, 8**	11,5	13,5
La nostra pizza e mortazza Focaccia con mortadella d'asina di Nebrodi, chutney di pere piccante al rosmarino e curry, gorgonzola di Malga e polvere di olive nere di Cerignola. 7, 8**	14,5	16,5
La nostra vegana Le nostre verdure bio: patate, carciofi, cipolla rossa di Tropea I.G.P., pomodorini confit e crumble di olive nere di Cerignola. 8**	13,5	15,5

Panini

I nostri panini senza glutine sono serviti con patatine fritte, maionese e ketchup fatti in casa.

Rustico Cotoletta di pollo ruspante marinato con senape fatta in casa e lime, patate al curry, olive nere di Cerignola e maionese fatta in casa. 6, 7, 8, 10, 3**		14
Vegano Hamburger di ceci alle erbe, carciofi saltati in padella, cipolla rossa di Tropea I.G.P. caramellata piccante e maionese vegana fatta in casa, lime e timo. 6, 8**		14
Crocante Hamburger di scottona 180g, guancia croccante, cheddar e salsa crispy fatta in casa. 3, 6, 7, 8, 10**		13,5
Montanaro Hamburger di scottona 180g, funghi porcini* alle erbe, provola affumicata, olio al tartufato bianco e olive nere di Cerignola. 6, 7, 8**		13,5
Alpino Hamburger di scottona 180g in crosta di speck artigianale e gorgonzola D.O.P. 6, 7, 8**		14,5

****Consultare la tabella degli allergeni "Allegato I". Informare il personale di servizio per ulteriori dettagli sulle allergie e intolleranze.** Tutti i nostri prodotti seguono la catena del freddo secondo le indicazioni fornite dal regolamento CE n.583/2004. Per ogni ingrediente aggiunto verrà applicata una variazione di prezzo da € 0,50 a € 2,00. Mozzarella senza lattosio € 2,00. *Prodotto surgelato all'origine.

I nostri dolci

I nostri dolci sono senza glutine e senza lattosio e fatti in casa.

Tiramisù 3, 6, 7, 8**	7
Crostata di ricotta, pere e cioccolato 3, 6, 7, 8**	7
Tortino al cioccolato con cuore fondente e semifreddo alla carota Cottura circa 12 min. 3, 6, 7, 8**	7
Semifreddo vegano ai frutti di bosco 6, 8**	7
Cheesecake con caramello salato e granella di pistacchi 7, 8**	7

Bevande

Analcoliche

Acqua alla spina "Culligan", naturale o frizzante da 0,75L.	2
Bottiglia di vetro da 33 cl, Coca cola, Coca cola zero, Fanta.	3,5

Amari

Jägermeister 35% vol.	4
Amaro Montenegro 35% vol.	4
Amaro del Capo 35% vol.	4
Sambuca sbagliata 40% vol.	4
Roger 25% vol.	5,5
Jafferson 30% vol.	5,5
Braulio 21% vol.	5

Liquori

Limoncello "di Capri" 30% vol.	3,5
--------------------------------	-----

Caffetteria

Caffè "Gima"	2
--------------	---

Grappe

Grappa di "Barbera" Nibbio Berta 40 % vol.	8
Grappa invecchiata "Giulia" Berta 40 % vol.	8
Grappa invecchiata 12 Mesi "La Gold Roner" Roner 40 % vol.	6
Grappa "Lagrein" Roner 43 % vol.	6

UN IMPEGNO PER LA QUALITÀ E L'INCLUSIVITÀ

Grangia offre una vasta gamma di prodotti deliziosi e salutari, preparati con ingredienti di alta qualità. Dalle focacce dai sapori distintivi ai fritti **artigianali**, ogni pietanza è realizzata con attenzione ai dettagli grazie alla selezione delle materie prime, come le verdure biologiche e il riso dell'azienda agricola "**Terre dei Padri**".

La **filosofia di Grangia** si basa sull'uso di ingredienti freschi e locali, provenienti da aziende agricole di fiducia.

La selezione delle materie prime è fondamentale per ciascuna creazione culinaria, assicurando un'esperienza sana e gustosa. Garantiamo genuinità e gusto in ogni assaggio.

Non compromettiamo mai il **gusto** e la **creatività**. Questo principio guida ogni creazione culinaria. Da Grangia, ogni piatto è ideato per essere un'esperienza sensoriale, dove il gusto e l'innovazione sono centrali. Ci piace sperimentare e coniugare tradizione e innovazione, offrendo piatti che rispettano le esigenze di tutti i nostri clienti senza sacrificare il sapore, il tutto riassunto nel motto: **Grangia non rinuncia al gusto e alla creatività**.

SCOPRI I VANTAGGI DI RESTARE CONNESSI SUI NOSTRI CANALI SOCIAL

Rimani aggiornato su promo ed eventi: **@grangiaroma**



Instagram



Facebook



Whatsapp



Seguici sui nostri canali social per novità, **offerte speciali**, nuovi piatti, eventi e promozioni esclusive. Attraverso i social media condividiamo dettagli sui nostri prodotti, come le verdure biologiche e il riso artigianale, e immagini che mostrano la qualità dei nostri piatti.

Interagisci con noi e altri appassionati della buona cucina: **condividi esperienze**, lascia commenti e recensioni, partecipa a discussioni. Segui i nostri canali per contenuti esclusivi, ricette, consigli culinari e dietro le quinte del nostro lavoro. Non perdere i nostri concorsi esclusivi per vincere buoni sconto, **esperienze culinarie** uniche e premi fantastici.

Unisciti a noi sui social media e diventa parte della nostra famiglia.

Grazie per aver scelto Grangia

ALLEGATO I - Regolamento UE 1169/2011

Elenco Allergeni

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.



Risotteria • Pizzeria • Gluten free

“Grangia non rinuncia al gusto e alla creatività.”

***La cantina
Spumanti, vini e birre.***

0,75 l



Bollicine

Prosecco extra dry (D.O.C.)

Tipo di uva: *Glera*; **annata:** 2023; **gradazione alcolica:** 11 Vol.%;
regione: *Veneto*; **cantina:** *Maccari*; **note organolettiche:** *fruttato di mela Golden, pesca bianca e fiori di acacia.*

5,5

18

Bandarossa extra dry millesimato (D.O.C.G.)

Tipo di uva: *Glera*; **annata:** 2022; **gradazione alcolica:** 11,5 Vol.%;
regione: *Veneto*; **cantina:** *Bortolomiol*; **note organolettiche:** *la frutta è matura e variegata; evidente è la mela gialla farinosa, la pera e non manca una gentile sfumatura di agrumi.*

25

Bianchi

Sass Ter Sauvignon (D.O.C.)

Tipo di uva: *Sauvignon*; **annata:** 2022; **gradazione alcolica:** 13 Vol.%;
regione: *Friuli VG*; **cantina:** *La Delizia*; **note organolettiche:** *aromatico e fruttato, con note di acacia e noce moscata. Giallo paglierino brillante.*

6,5

19,5

Sass Ter Ribolla Gialla (I.G.T.)

Tipo di uva: *Ribolla Gialla*; **annata:** 2023; **gradazione alcolica:** 13,5 Vol.%;
regione: *Friuli VG*; **cantina:** *La Delizia*; **note organolettiche:** *profumo di fiori freschi, note agrumate e mela verde.*

19,5

0,75 l



Bianchi

Offida Pecorino, bio / vegan (D.O.C.G.)

Tipo di uva: Pecorino; **annata:** 2023; **gradazione alcolica:** 13,5 Vol.%;
regione: Abruzzo; **cantina:** Clementina Fabi; **note organolettiche:** sapido, fresco, solenne, possente ma suadente e ben calibrato.

Dei Respiri (I.G.T.)

Tipo di uva: Chardonnay; **annata:** 2023; **gradazione alcolica:** 13 Vol.%;
regione: Sicilia; **cantina:** Baglio Oro; **note organolettiche:** intenso, fine, con spiccate note di agrumi e pesca bianca.

Rose

Langhe rosato (D.O.C.)

Tipo di uva: Dolcetto; **annata:** 2023; **gradazione alcolica:** 12,5 Vol.%;
regione: Piemonte; **cantina:** Terra, Cantina Clavesana; **note organolettiche:** rosa salmone, profumo floreale e fruttato. Fresco armonico minerale.

Cerasuolo d'Abruzzo (D.O.P.)

Tipo di uva: Cerasuolo; **annata:** 2022; **gradazione alcolica:** 13,5 Vol.%;
regione: Abruzzo; **cantina:** Monteselva; **note organolettiche:** di colore rosso ciliegia tenue, con profumi di mandorla e rosa canina; dal sapore armonico e fragrante.

21

5 19

5 18,5

17,5

0,75 l



Rossi

Barbera d'Alba (D.O.C.)

Tipo di uva: Barbera 100%; **annata:** 2023; **gradazione alcolica:** 13 Vol.%; **regione:** Piemonte; **cantina:** Terra, produttori in Clavesana; **note organolettiche:** sentori di frutti di bosco. Al palato la sensazione principale è l'acidità propria del vitigno, con un retrogusto sapido. È un vino secco e morbido.

21

Langhe Nebbiolo (D.O.C.)

Tipo di uva: Nebbiolo; **annata:** 2023; **gradazione alcolica:** 14 Vol.%; **regione:** Piemonte; **cantina:** Terra, produttori in Clavesana; **note organolettiche:** un vino dai profumi tenui, delicati e caratteristici di spezie e sottobosco. Al palato il tannino è persistente, sapido, pieno e avvolgente.

23

Montefalco rosso bio (D.O.C.)

Tipo di uva: Sangiovese, barbera, vitigno autoctono umbro; **annata:** 2022; **gradazione alcolica:** 13,5Vol.%; **regione:** Umbria; **cantina:** Di filippo; **note organolettiche:** speziato con note di sottobosco e frutta rossa. Di medio corpo, leggermente tannico e caratteristico. Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

6,5

23

Primitivo (I.G.T.)

Tipo di uva: Primitivo; **annata:** 2023; **gradazione alcolica:** 14,5 Vol.%; **regione:** Puglia; **cantina:** Tormaresca Nèprica; **note organolettiche:** di rosso rubino intenso con riflessi violacei. Sentori di frutta rossa: amarena, prugna, arancia candita, sensazioni dolci di rosa canina e liquirizia.

22

Rossi



0,75 l



Dei Respiri (Nero d'avola D.O.C.)

Tipo di uva: Nero d'Avola; **annata:** 2023; **gradazione alcolica:** 13,5Vol.%;

regione: Sicilia; **cantina:** Baglio Oro; **note organolettiche:** di colore rosso rubino, intenso, deciso, con spiccate note di erbe aromatiche siciliane, fragole e ciliegie.

5,5

19,5

Dei Respiri (Syrah I.G.T.)

Tipo di uva: Syrah; **annata:** 2022; **gradazione alcolica:** 13,5 Vol.%;

regione: Sicilia; **cantina:** Baglio Oro; **note organolettiche:** di colore rosso ciliegia tenue, con profumi di mandorla e rosa canina; dal sapore armonico e fragrante, Fresco, equilibrato e dal gusto molto fine.

19

Birre

Isabella Gluten Free Flea

8

Birrificio: Flea; **stile:** birra senza glutine; **colore:** bionda; **gusto:** leggera; **nazione:** birra italiana; **gradazione alcolica:** 4,90%; **formato:** 33 cl; **fermentazione:** alta; **descrizione:** Ha un profilo sensoriale tendenzialmente dolce e i malti usati si esprimono con toni leggermente biscottati. La luppolatura delicata regala note di frutta bianca ed un amaro gentile che rende la bevuta pulita. La schiuma è fine e persistente, con un colore bianco avorio.

Igea

8

Birrificio: Birra Salento; **stile:** Golden Ale senza glutine; **colore:** dorato brillante; **gusto:** leggera; **nazione:** birra italiana; **gradazione alcolica:** 5,30%; **formato:** 33 cl; **fermentazione:** alta; **descrizione:** presenta un colore dorato brillante ed è caratterizzata da un'elevata digeribilità e freschezza. Il gusto è leggero e piacevole, con un iniziale tono maltato che evolve in una freschezza agrumata sensuale grazie ai luppoli inglesi e americani e alle nostre spezie. Il processo di produzione e l'uso di materie prime di altissima qualità conferiscono a questa birra una speciale semplicità che la distingue.

Laguna Beach

6

Birrificio: Birra Salento; **stile:** American IPA; **colore:** dorato brillante; **gusto:** forte; **nazione:** birra italiana; **gradazione alcolica:** 6,50%; **formato:** 33 cl; **fermentazione:** alta; **descrizione:** Questa American IPA si distingue per il suo colore dorato e un aroma delicato. Al palato, offre una sensazione iniziale maltata che si evolve in una complessa esplosione di note agrumate e frutta esotica. L'amaro è deciso ma bilanciato, con un corpo medio che conferisce alta bevibilità. Il finale è secco, equilibrato e stimolante.

Birre

Viola Bionda

6

Birrificio: Viola; **stile:** helles (lager); **colore:** dorato; **gusto:** dolce; **nazione:** birra italiana; **gradazione alcolica:** 5,60%; **formato:** 35,5 cl; **fermentazione:** bassa; **descrizione:** dal color dorato con schiuma bianca e persistente Viola Bionda è una birra dal sapore inconfondibile, realizzata con diverse varietà di malto (Pilsner, Vienna, Caramel Light) e luppolo, tra cui Perle, Tradition e Saaz. Al naso ed al palato è fresca e leggera, si percepiscono leggere velature di lievito ed un sapore secco e gradevolmente arrotondato dall'amaro conferito dalla luppolatura.

Viola Rossa

6,5

Birrificio: Viola; **stile:** Amber Ale; **colore:** Ambrato con riflessi rubino; **gusto:** amaro; **nazione:** birra italiana; **gradazione alcolica:** 6,60%; **formato:** 35,5 cl; **fermentazione:** alta; **descrizione:** Realizzata con diverse varietà di malto (Pilsner, Aromatic, Melanoidin, Wheat) e luppolo, tra cui Perle, Tradition, Saaz East Kent Golding e Williamette. Si presenta di colore ambrato con riflessi ramati e rubino con schiuma bianca e compatta. Al naso ed al palato è ricca nei sentori, con in evidenza note speziate e leggere sfumature di lievito. Finale rotondo e persistente, lievemente amaro.

Viola Bianca

7,5

Birrificio: Viola; **stile:** Blanche / Witbier; **colore:** Giallo paglierino velato; **gusto:** amaro; **nazione:** birra italiana; **gradazione alcolica:** 4,80%; **formato:** 35,5 cl; **fermentazione:** alta; **descrizione:** Viola Bianca è una Blanche prodotta utilizzando cereali crudi, farro e frumento, tutti di provenienza italiana. Peculiarità di questa birra, oltre all'aggiunta di spezie, coriandolo e buccia di arancia, è l'utilizzo del luppolo Saaz che le conferisce una nota delicatamente amara. Non essendo filtrata si presenta di colore giallo paglierino opalescente, velata quindi nel bicchiere. Fresca, piacevole e dissetante al palato.