

REWIND
food drinks

MENU'





MENÙ

CI SIAMO CHIESTI....

A volte ci vengono domande banali... perchè la gente va al ristorante?

Non pensiamo a chi ne ha necessità in quanto per motivi di lavoro è lontano da casa, nè pensiamo a chi, per stare con gli amici, trova in pizzerie e trattorie il luogo giusto.

NO!!! Pensiamo a tutti gli altri!

...tutti gli altri, vanno al ristorante per "fame"?

NO, se hanno "fame" non possono andare al ristorante; ci vanno perché hanno appetito? allora vorranno provare delle emozioni? Quanti ristoranti usano materie prime, per i loro piatti, che sono dello stesso livello qualitativo del supermercato? (troppe volte anche inferiore).

Intendiamo quei prodotti che ogni giorno si comprano ovunque, si cucinano a casa, anche con buoni risultati grazie alla cultura culinaria degli italiani.

"se al ristorante mangiano le stesse cose di casa, perché dovrebbero tornarci?"



...DA SAPERE

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze":

- *Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
(grano, segale, orzo, avena farro, kamut)*
- *Crostacei e prodotti a base di crostacei*
 - *Uova e prodotti a base di uova*
 - *Pesce e prodotti a base di pesce*
- *Arachidi e prodotti a base di arachidi*
 - *Soia e prodotti a base di soia*
 - *Latte e prodotti a base di latte*
 - *Frutta a guscio e loro prodotti
(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del brasile,
pistacchi, noci macadamia)*
- *Sedano e prodotti a base di sedano*
- *Senape e prodotti a base di senape*
- *Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo*
- *Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg*
 - *Lupini e prodotti a base di lupini*
 - *Molluschi e prodotti a base di molluschi*

La presenza di eventuali allergeni nei nostri piatti è evidenziata nel menù!

Il Sig. MANUEL PASSINI sarà a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari etichette originali delle materie prime.

IL PANE SERVITO È DI NOSTRA PRODUZIONE!



...PER I PIÙ PICCOLI

PRIMI

Tortellini Panna e Prosciutto <i>Allergeni: frumento, uova, latte</i>	€ 7,00
Pennette al Pomodoro <i>Allergeni: frumento</i>	€ 5,00

SECONDI

Cotoletta di Pollo con Patate <i>Allergeni: frumento, uova</i>	€ 7,50
Wüstel con patate	€ 5,50
Hamburger con Patate	€ 7,50



...PER INIZIARE

Parma 18 mesi	€ 8,00
Burrata con Parma 18 mesi e pomodori secchi <i>Allergeni: latte</i>	€ 11,00
Carpaccio di Black Angus, rucola, grana e funghi champignon <i>Allergeni: latte</i>	€ 11,00
Tagliere di Salumi locali e Formaggi <i>Allergeni: latte</i>	€ 10,00
Tartare di Manzo e Senape Digione <i>Allergeni: senape</i>	€ 11,00
Crostone di Pane pugliese con Crema di Pistacchio, Brie, Mortadella di Bologna IGP <i>Allergeni: frumento, pistacchio, latte</i>	€ 8,00
Crostone di Pane pugliese con Taleggio e Porcini <i>Allergeni: frumento, latte</i>	€ 8,00
Crostone Misto anni '80 <i>mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, salsa tartufata e salsiccia</i> <i>Allergeni: frumento, latte</i>	€ 7,00
Antipasto Misto Rewind <i>tagliere di salumi locali e formaggio, tartare di manzo e senape di digione, crostone misto anni '80, verdure di stagione</i> <i>Allergeni: frumento, latte, senape</i>	€ 14,00



LE PASTE

Gnocchi alla Fonduta di Taleggio e Tartufo fresco <i>Allergeni: frumento, latte</i>	€ 10,00
Tortellini alla Norcina <i>Allergeni: frumento, uova, latte</i>	€ 9,00
Cappellacci ripieni di Cacio e Pepe, Burro e Salvia <i>Allergeni: frumento, uova, latte</i>	€ 9,00
Ravioli di ricotta, mascarpone, rucola e prosciutto crudo croccante <i>Allergeni: frumento, uova, latte</i>	€ 9,00
Spaghettoni alla carbonara <i>Allergeni: frumento, uova, latte</i>	€ 8,00



LA CICCIA

Tagliata di Black Angus Australia: <ul style="list-style-type: none">• Sale rosa e Rosmarino € 18,00• New Rewind (radicchio, gorgonzola e noci) € 20,00 <i>Allergeni: frutta a guscio (noci), latte</i>• Pecorino Romano e Guanciale Croccante € 20,00 <i>Allergeni: latte</i>	
Burger di Chianina al piatto <i>burger di chianina IGP da gr. 200, uova, bacon, contorno del giorno, parmigiano</i> <i>Allergeni: latte, uova</i>	€ 12,00
Filetto di Manzo selezione Irlanda ai ferri	€ 20,00
Filetto di Manzo selezione Irlanda ai Funghi Porcini <i>Allergeni: frumento, latte</i>	€ 22,00
Agnello fritto con misticanza e salsa bernese <i>Allergeni: frumento, uova</i>	€ 12,00



I BURGER

- Tris di Mini Burger "Selezione Chianina" da gr. 60 cad.*** € 13,00
Burger con lattuga, pomodoro e maionese; Burger con cheddar, bacon e salsa burger; Burger con salsa BBQ e grana
Allergeni: frumento, sesamo, uova, latte, senape, sedano
- Il Classico*** € 9,00
pane al sesamo, burger di vitello gr. 155, lattuga, pomodoro, cheddar, maionese, ketchup
Allergeni: frumento, sesamo, uova, latte, senape, sedano
- Il Croccante al Formaggio*** € 12,00
pane al sesamo, burger di Chianina IGP da gr. 200, lattuga, bacon, scamorza affumicata, cheddar, maionese, salsa burger
Allergeni: frumento, sesamo, uova, latte, senape, sedano
- Il Chianina*** € 12,00
pane pizza, burger di Chianina IGP da gr. 200, cheddar, bacon, salsa piccante
Allergeni: frumento, latte, sedano
- Il Chicken con panatura croccante*** € 10,00
pane al sesamo, pollo fresco con panatura croccante da gr. 200, lattuga, maionese
Allergeni: frumento, sesamo, uova, latte
- Burger Vegano*** € 9,00
pane al sesamo, burger di ceci, lattuga, cipolla, maionese vegana
Allergeni: frumento, sesamo, soia, frutta a guscio
- Il Capo*** € 12,00
pane al sesamo, burger di Chianina IGP da gr. 200, uovo all'occhio di bue, cipolla di Tropea, bacon, salsa BBQ e cheddar
Allergeni: frumento, sesamo, uova, latte, senape, sedano
- Lo Smielato*** € 12,00
pane al sesamo, burger di vitello da gr. 155, caciotta di bufala, pera, miele e maionese
Allergeni: frumento, sesamo, uova, latte

***Tutti i burger sono accompagnati da patate aromatizzate con cipolla e pepe nero.
Allergeni: glutine.**



...ALTRO DA MORDERE

Piadina D.O.P.

piadina, Parma 18 mesi, stracchino, rucola

Allergeni: frumento, latte

€ 7,00

Piadina Tartufata

piadina, Parma 18 mesi, scamorza affumicata, salsa tartufata

Allergeni: frumento, latte

€ 7,00

Piadina al Salmone

piadina, salmone affumicato, lattuga, brie

Allergeni: frumento, latte, pesce

€ 8,00



LE INSALATONE

Chicken

lattuga, petto di pollo, rucola, finocchi, grana padano a scaglie

Allergeni: latte

€ 8,00

Mediterranea

lattuga, tonno, funghi champignon, mozzarella di bufala

Allergeni: pesce, latte

€ 8,00

Yogurt

lattuga, radicchio, salmone, salsa yogurt, olive, mais

Allergeni: latte, uova, senape, pesce, sedano

€ 8,00



LE PIZZE: SCEGLI IL TUO IMPASTO...

Le nostre pizze sono prodotte con un impasto tradizionale a lievitazione naturale.

È POSSIBILE, SECONDO LA DISPONIBILITÀ SETTIMANALE, RICHIEDERE I SEGUENTI IMPASTI ALTERNATIVI:

(supplemento € 1,00 a pizza)

FARRO: Il farro è un cereale molto antico e si ne distinguono tre tipi: il Triticum dicoccum, il farro propriamente detto, il Triticum spelta, chiamato anche spelta o farro maggiore, e il Triticum monococcum, chiamato anche piccolo farro. Da un punto di vista nutrizionale, il farro contiene molte vitamine (A, E, C e del gruppo B) nonché sali minerali (magnesio, ferro, calcio) e zinco. Il magnesio, presente in misura elevata, facilita l'utilizzazione dell'insulina e migliora l'attività contrattile dei muscoli, evitando così la comparsa dei crampi (molto utile agli sportivi).

INTEGRALE: È la farina che si ottiene dalla macinazione del frumento senza essere setacciata. È come la farina 00, ma si presenta meno bianca e conserva integralmente la crusca e per questo motivo è molto più ricca di fibre, quindi, dal punto di vista nutrizionale, è un alimento più completo.

KAMUT®: La farina di kamut®, è ottenuta dalla macinazione del grano kamut® (varietà di frumento di grano duro) di antichissime origini egiziane. La sua peculiarità rispetto ad altri cereali è di avere: un elevato valore nutritivo, gusto eccellente ed un effetto nettamente meno allergenico rispetto al grano.

MULTICEREALI: segale, lino, farro, kamut®, avena, grano tenero, in percentuali variabili. Alleati del benessere ma anche della linea: è stata dimostrata, infatti, l'associazione tra il consumo regolare di cereali integrali e la minor incidenza di sovrappeso e obesità, con un effetto benefico sulla regolazione del peso corporeo che si mantiene nel tempo, come è stato dimostrato da studi osservazionali, contenendo il rischio di sovrappeso.

Allergeni: frumento



LE PIZZE BIANCHE

Focaccia <i>cipolla, rosmarino, sale, olio evo</i> <i>Allergeni: frumento</i>	€ 4,00
Boscaiola <i>mozzarella fior di latte, funghi, prosciutto cotto</i> <i>Allergeni: frumento, latte</i>	€ 7,00
Quattro Formaggi <i>mozzarella fior di latte, parmigiano reggiano, gorgonzola, taleggio, scamorza</i> <i>Allergeni: frumento, latte</i>	€ 8,50
Amalfi <i>mozzarella fior di latte, funghi, salsiccia, scamorza</i> <i>Allergeni: frumento, latte</i>	€ 7,50
Decisa <i>mozzarella fior di latte, zucchine, mais, würstel</i> <i>Allergeni: frumento, latte</i>	€ 7,50
Favolosa <i>mozzarella fior di latte, rucola, parmigiano reggiano, Parma 18 mesi</i> <i>Allergeni: frumento, latte</i>	€ 8,50



LE PIZZE BIANCHE

Taleggio e Speck	€ 8,00
<i>mozzarella fior di latte, taleggio, speck</i>	
<i>Allergeni: frumento, latte</i>	
Braccio di Ferro	€ 8,00
<i>mozzarella fior di latte, salsiccia, spinaci, parmigiano reggiano</i>	
<i>Allergeni: frumento, latte</i>	
Patatosa	€ 7,00
<i>mozzarella fior di latte, patate, salsiccia, rosmarino</i>	
<i>Allergeni: frumento, latte</i>	
Valtellinese	€ 8,50
<i>mozzarella fior di latte, bresaola, rucola, parmigiano reggiano, glassa balsamica</i>	
<i>Allergeni: frumento, solfiti</i>	
Fresca	€ 7,50
<i>mozzarella fior di latte, pomodorini, rucola e grana</i>	
<i>Allergeni: frumento, latte</i>	
Vegetariana	€ 7,00
<i>mozzarella fior di latte, verdure di stagione</i>	
<i>Allergeni: frumento, latte</i>	
Caprese	€ 8,00
<i>pomodoro fresco, mozzarella di bufala campana d.o.p., origano, basilico</i>	
<i>Allergeni: frumento, latte</i>	
Norcina	€ 8,00
<i>mozzarella fior di latte, salsa tartufata, funghi, salsiccia, parmigiano reggiano</i>	
<i>Allergeni: frumento, latte</i>	
Pachino	€ 7,00
<i>pomodori gialli semi-dried, pesto di basilico</i>	



LE PIZZE ROSSE

Marinara	€ 5,50
<i>pomodoro, origano, olio all'aglio</i> <i>Allergeni: frumento</i>	
Margherita	€ 6,50
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte</i> <i>Allergeni: frumento, latte</i>	
Napoletana	€ 7,00
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, alici, capperi, origano</i> <i>Allergeni: frumento, latte, pesce</i>	
Capricciosa	€ 8,00
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi, carciofi, prosciutto cotto, olive</i> <i>Allergeni: frumento, latte, solfiti</i>	
Quattro Stagioni	€ 8,00
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi, carciofi, prosciutto cotto, olive, alici</i> <i>Allergeni: frumento, latte, solfiti</i>	
Bufalotta	€ 8,00
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, basilico</i> <i>Allergeni: frumento, latte</i>	
Würstel	€ 7,00
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel</i> <i>Allergeni: frumento, latte</i>	
Vegana	€ 7,00
<i>pomodoro, verdure di stagione</i> <i>Allergeni: frumento</i>	
Diavola	€ 7,00
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante</i> <i>Allergeni: frumento, latte</i>	
Sfiziosa	€ 8,00
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, gorgonzola, cipolla</i> <i>Allergeni: frumento, latte</i>	
Tirolese	€ 8,00
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, speck</i> <i>Allergeni: frumento, latte</i>	
Piccantina	€ 8,00
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, salsiccia, cipolla</i> <i>Allergeni: frumento, latte</i>	



LE PIZZE SPECIALI

MAXI Pizza (Max. 4 gusti a scelta)	€ 16,00
Calzone <i>pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi</i> <i>Allergeni: frumento, latte</i>	€ 7,50
Rewind <i>mozzarella fior di latte, stracchino, rucola, pomodorini gialli semi-dried, pinoli, pesto alla genovese</i> <i>Allergeni: frumento, latte, pinoli</i>	€ 8,50
Burrata <i>pomodoro, alici, origano, burrata</i> <i>Allergeni: frumento, latte, pesce</i>	€ 8,50
Invernale <i>mozzarella fior di latte, pere, gorgonzola, noci, aceto balsamico</i> <i>Allergeni: frumento, latte, frutta a guscio (noci)</i>	€ 8,00
B&B <i>bresaola, burrata, rucola, pomodorini</i> <i>Allergeni: frumento, latte</i>	€ 9,00
Bologna <i>stracchino, rucola, mortadella Bologna IGP</i> <i>Allergeni: frumento, latte, pistacchi</i>	€ 8,50
Tonnata <i>pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla</i> <i>Allergeni: frumento, latte, pesce</i>	€ 8,00
Salmone <i>mozzarella fior di latte, rucola, limone, salmone</i> <i>Allergeni: frumento, latte, pesce</i>	€ 8,50
Norvegese <i>mozzarella fior di latte, zucchine, salmone a crudo</i> <i>Allergeni: frumento, latte, pesce</i>	€ 8,50



I CONTORNI E SFIZI

Insalata Verde	€ 3,00
Insalata Mista	€ 4,00
Contorno del Giorno	€ 4,00
Patatine Fritte	€ 3,50
Olive all'Ascolana <i>Allergeni: frumento, uova, latte</i>	€ 4,00
Olive all'Ascolana al Tartufo <i>Allergeni: frumento, latte, uova, sedano, soia</i>	€ 5,00
Mozzarelline Panate <i>Allergeni: latte, frumento</i>	€ 4,00
Mozzarelline Panate al Tartufo <i>Allergeni: latte, frumento, uova, soia</i>	€ 5,00
Anelli di Cipolla in pastella alla Birra <i>Allergeni: latte, frumento, malto d'orzo</i>	€ 4,50
Jalapenos al formaggio <i>Allergeni: glutine, latte</i>	€ 4,00



I PECCATI DI GOLA

Tris della Casa	€ 6,00
Pizza Dolce <i>Allergeni: uova, latte, frutta a guscio, soia</i>	€ 8,00
Monoporzione della Casa <i>per gli allergeni chiedere al personale di sala</i>	€ 5,00
Salame Vegano al Cioccolato <i>Allergeni: frumento, soia</i>	€ 5,00
Vulcano alla Nocciola <i>Allergeni: frumento, latte, frutta a guscio</i>	€ 5,00
Dolci confezionati Bindi:	€ 4,00
• Tartufo Nero	
• Tartufo Bianco	
• Gelato "Elvis" al Cioccolato	
<i>Allergeni: possono contenere tracce di frumento, uova, soia, frutta a guscio</i>	



LE BIRRE ALLA SPINA



LÖWENBRÄU ORIGINAL - Nazione: Germania - Alc.: 5,2%

La chiara di Monaco, una delle birre che ha reso questo stile famoso nel mondo, è una birra dal colore giallo chiaro, si presenta all'olfatto con un profumo maltato. La frizzantezza è media, e al sapore di malto si uniscono leggere note fruttate e una spiccata luppolatura, il retrogusto tende all'amarognolo.

€ 2,50 da lt. 0,2
€ 4,00 da lt. 0,4
€ 10,00 da lt. 1
€ 19,00 da lt. 2
€ 27,00 da lt. 3



FRANZISKANER WEISSE - Nazione: Germania - Alc.: 5,0%

La Hefe-Weisse è caratterizzata da un colore giallo-aranciato torbido e annusando questa birra si percepiscono nettamente i sentori di banana, chiodi di garofano e spezie. Anche il suo sapore risulta in perfetto equilibrio tra il frumento e i profumi aromatici di cui sopra. Le origini risalgono al 1363 a Monaco, mentre il nome "Franziskaner" deriva proprio dal monastero dei Francescani ubicato nella stessa strada.

€ 3,50 da lt. 0,3
€ 5,50 da lt. 0,5
€ 21,00 da lt. 2
€ 30,00 da lt. 3



ABBOTT ALE - Nazione: Inghilterra - Alc.: 5,0%

La Abbott Ale è una birra da colore ambrato carico, dai riflessi ramati, particolarmente limpida alla luce. Al naso l'aroma è complesso e intrigante, segnato da un buon bilanciamento tra malto e luppolo, con sentori erbacei e floreali, note di frutta rossa e una leggera tostatura. Al palato la Abbott ci appare più decisa e secca, con un gusto speziato, quasi piccante e note dolci/amare di caramello bruciato e solo amare di luppolo. Il finale, lungo e appetitoso, è leggermente amarognolo. Una tipica Ale inglese di eccezionale livello, ottimo l'aroma, dolce e invitante, e il gusto, fresco e secco al tempo stesso.

€ 3,00 ^{1/2} Pinta
€ 5,50 1 Pinta



LA CHOUFFE - Nazione: Belgio - Alc.: 8,0%

Sapiente birra dal colore arancio-dorato accompagnata da una schiuma fitta e persistente. I suoi inebrianti profumi non tradiscono un corpo soffice e complesso. Gli aromi la rendono curiosa e piacevole. Il suo finale armonico e asciutto la rendono distintiva e facile da ricordare per sempre.

€ 4,00 da lt. 0,25



TENNENT'S SUPER - Nazione: Scozia - Alc.: 9,0%

E' una birra strong lager scozzese dal colore chiaro e dal gusto forte. Decisa e ben equilibrata nelle sue componenti, evoca qualità e prestigio, grazie alla storicità del marchio ed alle caratteristiche del prodotto. L'alta gradazione, il gusto forte e leggermente dolce fanno della Tennent's Super una specialità unica.

€ 3,50 da lt. 0,25
€ 6,00 da lt. 0,5



KWAK doppio malto ad alta fermentazione - nazione: Belgio - Al.: 8,4%

Prodotta in Belgio nella località di Buggenhout, la birra ha un colore ambrato e una schiuma persistente, all'olfatto risaltano il malto e le spezie, mentre il gusto è armonico e avvolgente. Lascia in bocca un retrogusto dolce-amaro molto piacevole. La Kwak, conosciuta anche come birra del cocchiere, va servita nel tipico bicchiere con supporto di legno.

€ 4,00 da lt. 0,25



GOOSE ISLAND IPA - Nazione: Illinois - Alc.: 5,9%

L'IPA fiore all'occhiello di Goose Island è stata per sei volte vincitrice di medaglie al Great American Beer Festival. Utilizza luppoli Pilgrim, Styrian Golding, Cascade, Centennial. Abbiamo preso il tradizionale stile inglese e creato la nostra IPA arricchendola con aromi di agrumi e un deciso finale luppolato. Proprio per il suo sapore luppolato, franco e morbido, la IPA Goose è la birra perfetta, tanto per gli appassionati quanto per i nuovi consumatori.

€ 3,50 da lt. 0,25
€ 6,00 da lt. 0,5



LE BIRRE IN BOTTIGLIA



DELIRIUM TREMENS - Nazione: Belgio - Alc.: 8,5%

€ 5,00 da lt. 0,33

La Delirium Tremens è una belgian strong ale ad alta fermentazione ed alta gradazione alcolica realizzata con tre lieviti. Di un bel colore dorato, presenta una schiuma molto ricca, compatta e persistente, corpo pieno e dall'aroma molto intenso; al naso sentori fruttati, in bocca mela, pera, banana con retrogusto speziato. Una birra TOP nel suo genere da non perdere assolutamente!



RENTON BOMBAY - Nazione: Italia - Alc.: 5,7%

€ 5,00 da lt. 0,33

Birra Ale, non filtrata, non pastorizzata, rossa. Birra dalla persistenza intensa e dal gusto equilibrato con sentori dolci di malto e di tostato. Aromi di frutta secca e rossa, cioccolato, caffè. Gusto dolce in entrata che lascia poi spazio a un amaro moderato. Questa birra si colloca a metà strada tra i sentori intensi classici di una dubbel/bruin belga e una classica rossa inglese leggera con alta bevibilità; il mix tra i due stili origina un prodotto di nuova concezione e diverso dal classico panorama delle rosse artigianali italiane.



LA TRAPPE TRIPEL - Nazione: Olanda - Alc.: 8,0%

€ 5,00 da lt. 0,33

Birra trappista olandese dal bel colore ambrato e dal profumo che richiama la pera e la pesca sciropata. La schiuma è fine e compatta. L'aroma è leggermente speziato e in bocca si presenta ricco, complesso ed equilibrato. Il finale è amaro e abbastanza secco e ricorda la banana.



HOPE HOUSE 13 - Nazione: Irlanda - Alc.: 5,0%

€ 5,00 da lt. 0,33

Hope House 13 è una doughe hopped lager creata da Guinness all'interno del St. James's Gate di Dublino. E' qui che nel 2015 sei esperti mastri birrai hanno dato vita a questa nuova birra partendo dal lievito originale Guinness. Grazie all'utilizzo di tre diverse varietà di luppolo, il Galaxy e il Topaz dell'Australia e il Mosaic degli Stati Uniti, Hope House 13 è caratterizzata da un delicato aroma fruttato con sentori di pesca e albicocca. Rinfrescante alla bevuta, presenta sottili note di malto e luppolo. Il finale è secco.



GUINNESS DRAUGHT - Nazione: Irlanda - Alc.: 4,2%

€ 3,50 da lt. 0,33

Birra irlandese per eccellenza, ripropone in bottiglia lo stesso gusto della pinta consumata al pub. Ha un gusto asciutto e maltato, con note di caffè e liquirizia. Il suo colore è marrone molto scuro e forma una schiuma cremosa di colore beige. E' il tostato a dominare completamente il sapore di questa birra stout



BLANCHE DE NAMUR - Nazione: Belgio - Alc.: 4,5%

€ 5,00 da lt. 0,33

Birra dal gusto morbido in virtù di una piccola percentuale di avena presente nel mosto. Le bières blanches sono state riscoperte recentemente, ma la loro ricetta ha circa quattro secoli di vita e contempla lieviti in sospensione che rendono la birra quasi bianca. Molto beverina, ricca di suggestioni olfattive date dalla buccia di arancia amara delle Antille (Curaçao), dal coriandolo e dal cumino. In bocca si presenta leggera e dissetante. Molto elegante il finale speziato che la rende molto rinfrescante.



LE BEVANDE

Acqua Minerale Naturale <i>da lt. 0,75</i>	€ 2,00
Acqua Minerale Frizzante <i>da lt. 0,75</i>	€ 2,00
Pepsi Cola <i>da lt. 0,30</i>	€ 2,50
Pepsi Cola <i>caraffa da lt. 1</i>	€ 8,00
Coca Cola <i>in bottiglia di vetro da lt. 0,33</i>	€ 3,00
Coca Cola Zero <i>in bottiglia di vetro da lt. 0,33</i>	€ 3,00
Fanta <i>in bottiglia di vetro da lt. 0,33</i>	€ 3,00
Sprite <i>in bottiglia di vetro da lt. 0,33</i>	€ 3,00



LA CAFFETTERIA

Caffe'	€ 1,00
Caffe' Decaffeinato	€ 1,00
Cappuccino	€ 1,20
Orzo Piccolo	€ 1,00
Orzo Grande	€ 1,20
Ginseng Piccolo	€ 1,00
Ginseng Grande	€ 1,20
Correzione	+ € 0,50



I DISTILLATI

Liquori - Distillati Nazionali	€ 3,00 / (Riserva) € 4,00
Liquori - Distillati Esteri	€ 4,00 / (Riserva) € 5,00 / (Speciali) € 7,00

RE **WIND**
food drinks