



*Siamo lieti di darti il nostro benvenuto!*

*Questo è il nostro menu per l'aperitivo,  
che viene servito fino alle 20:00.*

*Se vuoi consultare le nostre proposte per  
la cena [clicca qui](#).*

# Menu aperitivo

---

 *Seleziona la voce che ti interessa*

 *Spritz & Cocktail*

 *Gin Tonic*

 *Dalla cucina*

 *Vini & Birre*

 *Bibite*

# *Spritz & Cocktail*

---

<i>Spritz Aperol</i>	4,-
<i>Spritz Campari</i>	4,-
<i>Spritz bianco</i> - Prosecco, lime, seltz	3,5
<i>Spritz al Lambrusco con Aperol</i>	4,5
<i>Spritz al Lambrusco con Campari</i>	4,5
<i>Tioco Spritz</i> - Prosecco, pompelmo rosa, seltz	4,5
<i>Basilico Spritz</i> - Prosecco, basilico, seltz	4,5
<i>Violetta Spritz</i> - Prosecco, violetta, seltz	4,5
<i>Melinda Spritz</i> - Prosecco, mela verde, seltz	4,5
<i>Tropical Spritz</i> - Prosecco, mango, spremuta d'arancia, Aperol, seltz	4,5
<i>Passion Spritz</i> - Prosecco, frutto della passione, seltz	4,5
<i>Clementin Spritz</i> - Prosecco, tonica, mandarino	4,5

<i>Hugo</i>	4,5
<i>Vermouth Bianco</i>	3,5
<i>Martini Royale</i>	4,5
<i>Americano</i>	7,-
<i>Negroni</i>	8,-
<i>Negroni Sbagliato</i>	7,5
<i>Piña colada</i>	8,-
<i>Pal Ama</i>	8,-
<i>Caipiriña</i>	7,-
<i>Moscow Mule</i>	7,-
<i>Mojito</i>	7,-
<i>Boss 2.0</i>	8,-

## *ANALCOLES*

<i>Ama Zero Uno</i>	5,-
<i>Ama Zero Due</i>	5,-
<i>Ama Zero Tre</i>	5,-

<i>Crodino</i>	3,5
<i>Gingerino</i>	3,5
<i>San Bitter</i>	3,5
<i>Tè al limone Bio</i>	3,5
<i>Tè alla pesca Bio</i>	3,5
<i>Coca-Cola</i>	3,5
<i>Coca-Cola Zero</i>	3,5
<i>Fanta</i>	3,5
<i>Chinotto</i>	3,5

# *Gin Tonic*

---

*Boe* - Scozia. 13 botaniche. Agrumato, morbido 8,-  
ed equilibrato.

*Akori Cherry Blossom* - Spagna. Erbe giap- 9,-  
ponesi, frutto del dragone, mandarino cinese,  
zenzero, arancia amara - fruttato, citrico, morbido.

*Occitan* - Italia. Distillato quattro volte. Aroma 8,-  
fresco di cardamomo, coriandolo, intenso sentore  
di ginepro.

*Kapriol* - Italia. Botaniche delle dolomiti, profu-8,-  
mi di pino mugo, menta e alloro. Morbido e persi-  
stente, aromatico e secco.

*Wint & Lila* - Spagna. Metodo bagnomaria, 8,-  
cinque distillazioni e dieci botaniche. Fresco al pa-  
lato, retrogusto agrumato ed erbaceo.

*Monkey 47* - Germania. Delicate note spezia- 9,-  
te, profumazione floreale. Bilanciato ma comples-  
so.

*Hendrick's* - Scozia. Metodo infusione, petali di 9,-  
rosa, cetriolo, fiori, radici, frutti e semi di undici  
botaniche.

*Gin Fiore* - Italia. Limone, cardamomo, corian- 7,5  
dolo, zagara, profumo Fior d'arancio. Bilanciato,  
delicato e fresco.

*Dolce vita* - Italia. Botaniche da tutto il territo- 7,5  
rio nazionale, profumo delicato.

# *Dalla cucina*

---

## *Chips di patate con una spolverata di Pecorino Romano DOP*

5,-

## *Tarte flambée*

Piccola e sottile focaccia senza lievito, fatta a mano ogni giorno, dal sapore molto delicato al fine di esaltare la farcitura che la completa, a scelta tra:

- Prosciutto di San Daniele DOP e  
squacquerone DOP

- verdure miste, crema di  
Gorgonzola Dolce DOP e noci

4,-

# *Degustazione di Formaggi*

## *Caciottina Montanara STG*

Formaggio a latte vaccino pastorizzato dell'Alta Pusteria, stagionato almeno 4 settimane

## *Caprino Berni*

Caciottona di latte caprino crudo dell'Alto Adige a crosta lavata, stagionato almeno 80 giorni

## *Toma Blu*

Formaggio piemontese erborinato prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, stagionato almeno 3 mesi

## *Pecorino Fiore Sardo*

Presidio Slow Food, a latte crudo intero, a pasta semidura, stagionato almeno 4 mesi

*servita con miele, chutney di cipolle, pane carasau*

10,-

# *Taglieri di affettati*

## *L'italiano*

**Porchetta di Ariccia** la storica, speziata e cotta al forno per almeno 4 ore

**Mortadella con pistacchi** bolognese senza polifosfati, senza proteine del latte

**Speck** lavorato a 1800 metri in Val di Fassa e stagionato 6/8 mesi in cantine in pietra

**Prosciutto** da coscia di puledro magrissima e cucinato in forno

*servito con 4 tigelle*

10,-

## *L'iberico*

**Pata Negra** pregiato jamon de bellota 100%, affettato a mano e stagionato almeno 42 mesi

*servito "alla catalana"*

28,-

Note: riordino 3 tigelle € 1

## *Panzerotti*

**Prosciutto cotto e formaggio Piccolo  
MarieK**

**Lardo di Colonnata, bacon e salsa di  
Parmigiano**

**Gorgonzola e zucchine**

**Porchetta d'Ariccia e patate**

3,-

## *Polpette*

**Pollo e bacon**

**Amatriciana**

**Tonno**

**Vegetariana**

**Carne**

1,8

## *Tigelle cicheto*

**Bacalà mantecato e zest di limone**

**Gorgonzola e noci con marmellata di albicocche**

**Lardo di colonnata**

**Gorgonzola e acciughe**

**Mortadella, bufala e granella di pistacchi**

**Pomodoro e bufala in cottura**

da 1,8 a 2,2

## *Farinata di ceci*

3,-

# La cantina

---

## Bollicine al calice

*Novelle VSQ Extra Brut*

Podere Moretti

Piemonte

6,-

*Crémant de Bordeaux Blanc Brut*

Luois Vallon

Francia

5,-

*Prosecco di Valdobbiadene Millesimato Extra Dry DOC*

De Stefani

Veneto

3,5

*Prosecco di Valdobbiadene Sup. Mill. Brut D.O.C.G.*

De Stefani

Veneto

3,5-

*Franciacorta Brut D.O.C.G.*

Contadi Castaldi

Lombardia

6,-

## *Bianchi fermi al calice*

*Les Tortues*

Domaine Uby

4,-

Francia

*Roero Arneis DCG*

Poderi Moretti

4,-

Piemonte

*Lugana DOC*

Otella

3,5-

Veneto

*Naturalmente Orange* (Pinot Grigio ramato)

De Stefani

4,-

Veneto

# Bollicine

## *Trentodoc Blanc De Blancs Brut*

Maso Martis

Trentino Alto Adige

45,-

## *Franciacorta Nature D.O.C.G.*

Enrico Gatti

Lombardia

49,-

## *Novelle VSQ Extra Brut*

Podere Moretti

Piemonte

35,-

## *Ferrari Perlè DOC*

Ferrari

Trentino Alto Adige

65,-

## *Prosecco di Valdobbiadene Sup. Mill. Brut D.O.C.G.*

De Stefani

Veneto

20,-

## *Prosecco Superiore Rive di Refrontolo Extra Brut D.O.C.G.*

De Stefani

Veneto

22,-

## *Prosecco Rosè Millesimato Brut Metodo Zero*

De Stefani

Veneto

18,-

## *Fior d'Arancio Spumante D.O.C.G.*

Vigna Roda

Veneto

17,-

# Lambruschi

*Rubino del Cerro - Reggiano Lambrusco DOP*  
Venturini Baldini Emilia Romagna  
20,-

*Montelocco - Lambrusco DOP IGP*  
Venturini Baldini Emilia Romagna  
18,-

*Marchese Manodori - Lambrusco DOC*  
Venturini Baldini Emilia Romagna  
19,-

*Concerto - Reggiano DOC Bio*  
Medici Ermete Emilia Romagna  
18,-

# Vini bianchi

*Serprino Colli Euganei DOC*  
Vigna Vecchia Veneto  
15,-

*Pinot Grigio DOC*  
De Stefani Veneto  
20,-

*Lugana DOC*

Otella

Veneto

20,-

*Ribolla Gialla DOC*

Gigante

Friuli Venezia Gi-

24,-

*Naturalmente Orange* (Pinot Grigio ramato)

De Stefani

Veneto

20,-

*Vini rossi*

*Cabernet Sauvignon*

De Stefani

Veneto

21,-

*Valpolicella Ripasso DOC*

Allegrini

Veneto

28,-

*Valpolicella Classico DOC*

Allegrini

22,-

Veneto

*Valpolicella Classico Superiore DOC*

Zenato

13,-

l. 0,375

Veneto

*Pinot Nero DOC*

De Stefani

28,-

Veneto

*Chianti Classico DOCG*

Ottomani

24,-

Toscana

*Venezia* (Merlot - Cabernet Sauvignon)

De Stefani

21,-

Venezia

*Rosso di Montalcino DOC*

Castello Banfi

14,-

l. 0,375

Toscana

*Rosso Riserva DOC*

Vignalta

14,-

l. 0,375

Veneto

*Soler* (Merlot- Cab.Sauv.- Refosco- Marzemino-Carmenere)  
De Stefani Veneto  
30,-

*Naturalmente Rosso* (Merlot - Raboso)  
De Stefani Veneto  
20,-

## *Vini da meditazione*

*Merlino* (Fortificato)  
Pojer e Sandri Friuli Venezia  
cal. 6,5

*Verduzzo Friulano*  
Bracco Friuli Venezia Giulia  
cal. 6,-

# Le birre

---

## Alla spina

### *Wieninger*

*Stile: Export - alc. vol. 5%*

Wieninger Helles – Germania - Bionda

Birra chiara tipo Export ben bilanciata dall'aroma di malto dolce e fruttato, persistente e morbido. Il tocco di amaro finale pulisce il palato e la rende inconfondibile.

l. 0,20/l. 0,40/l. 0,50

3,5 / 5,5 / 6,5

### *San Bernardus Abt 12*

*Stile: Strong Ale - alc. vol. 10%*

Brouwerij St. Bernard - Belgio - Rossa doppio malto

Birra rossa ad alta fermentazione, aroma intenso di caramello, noci, nocciole, uva passa, frutta matura; gusto dolce e pieno di sapori tra cui spicca la frutta secca e note di banana. Birra complessa e molto stimata.

l. 0,25/l. 0,40

4,5 / 6,5

## *Blanche*

*Stile: Blanche - alc. vol. 5%*

Vallonia - Belgio

Birra bianca d'Abbazia Belga molto beverina, ricca di suggestioni date dalla buccia d'arancia amara e dal coriandolo. Il corpo è morbido e vellutato, mentre il retrogusto è piacevolmente rinfrescante. Ottima con insalata di polpo, tagliolini al limone e carpacci di carne o pesce: sapori che si sposano al meglio con i suoi aromi agrumati e speziati.

*l. 0,25/l. 0,40*

*4,5 / 6,5*

## *In bottiglia*

*Edelstoff l. 0,50*

*Stile: Lager - alc. vol. 5,6%*

Augustiner – Monaco, Germania

Birra bionda a bassa fermentazione, dall'aroma intenso ed un gusto pieno ed equilibrato. Di media frizzantezza, con sentori di malto e luppolo.

5,-

*Bloemenbier* l. 0,33      *Stile: Belgian Strong Ale - alc. vol. 7%*

Brouwerij de Proef – Lochristi, Belgio

Birra ambrata ad alta fermentazione, prodotta con fiori che le conferiscono delicatezza ed un profumo intenso.

Aroma fruttato con retrogusto dolce e persistente.

6,-

*Schneider Tap 7* l. 0,33      *Stile: Weizen - alc. vol. 5,4%*

G. Schneider & Son – Kelheim, Germania

La schiuma è generosa e di lunga durata.

Al naso appaiono superbe sfumature di banane, chiodi di garofano e noce moscata.

Il palato è sorprendentemente generoso per una birra leggera e il finale appare perfettamente equilibrato.

5,5

*Antoniana Spa* l. 0,33      *Stile: Spa - alc. vol. 6,7%*

Birrificio Antoniano – Padova, Italia

I luppoli, aggiunti in fase di whirpool, le conferiscono un aroma persistente e piacevole, con note agrumate e speziate.

Il finale è piacevole, con note di frutta esotica.

5,-

*Tête de Mort* l. 0,33      *Stile: Belgian Triple - alc. vol. 8,1%*

Brasserie Du Bocq - Belgio

Birra bionda che all'olfatto regala in prevalenza note maltate, insieme ad accenti erbacei, fruttati e speziati.

Dal corpo deciso e gusto vivo, è equilibrata e molto bevibile perché dotata di una non eccessiva dolcezza, dovuta alle note di arancia e al finale secco provocato dalle spezie.

6,-

*28 Blonde Gluten Free* l. 0,33 *Stile: Belgian Ale -*

Caulier 28 – Belgio

*alc. vol. 6,8%*

Tipica Blonde belga dalla schiuma fine e chiara, aroma fruttato e persistente.

Al palato ha un ingresso dolce che tende verso un leggero e piacevole amaro.



6,-

# Acqua e bibite

---

<i>Coca-Cola</i> l. 0,33	3,5
<i>Coca-Cola Zero</i> l. 0,33	3,5
<i>Fanta</i> l. 0,33	3,5
<i>Chinotto</i> l. 0,20	3,-
<i>Sprite</i> l. 0,33	3,5
<i>Tè al limone Bio</i> l. 0,33	3,5
<i>Tè al limone Bio</i> l. 0,33	3,5
<i>Acqua minerale naturale</i> l. 0,5	2,-
<i>Acqua minerale naturale frizzante</i> l. 0,5	2,-
<i>Amari e grappe</i>	da 4,-
<i>Caffè</i>	da 1,5

*Torna al menu*



**AMA**

TIGELLERIA E CUCINA