

LP
19
48

coperto e servizio € 2,50

Lombardi Pasticcieri nasce nel lontano 1948 con Angelo e Matilde Lombardi. Siamo in pieno dopo guerra e la popolazione da un lato conta i danni e dall'altro avvia il percorso di rinascita, passando anche attraverso l'arte della pasticceria.

La produzione di dolci è di qualità, i sacrifici sono molteplici e la piccola azienda si fa strada tra la gente del paese.

Salvatore, uno dei figli, è la chiave del successo della seconda generazione, che arriva a forniture di dolci in tutta la provincia e oltre, e che accompagna il percorso di crescita passo dopo passo con lunghi e pazienti investimenti sia nel personale qualificato sia nella continua ricerca delle materie prime garantendo una sempre crescente qualità ai tanti nuovi clienti.

All'inizio degli anni '80 Cira e Angela, figlie di Salvatore, con i rispettivi consorti Michele ed Aniello, inaugurano la terza generazione di forza lavoro nei piccoli laboratori di pasticceria artigianale.

Michele ed Aniello, amici di infanzia, fanno ingresso per caso in pasticceria ma da quel momento scelgono di seguire l'amore, oltre che per Cira ed Angela, anche per l'arte della pasticceria, specializzandosi rispettivamente nella produzione di dolci tradizionali e nella sapiente arte dei grandi lievitati, oggi riconosciuti e pluripremiati.

Sono gli anni d'oro per l'Italia e la spinta è tale che nasce anche Lombardi Catering & Banqueting, specializzato in organizzazione di eventi di ogni tipo, progetto sposato appieno da Angela con il supporto di Cira, che nel frattempo scopre la sua vena artistica e diventa una decoratrice impeccabile.

Corsi professionali ed esperienza in azienda fanno sì che vent'anni dopo i risultati siano straordinari: più di 150.000 clienti soddisfatti dagli eleganti e raffinati eventi firmati Lombardi Catering & Banqueting, e tantissimi altri pronti a raccogliere le sfide evolutive dei laboratori di pasticceria.

È già l'alba del terzo millennio e la famiglia Lombardi continua a lavorare sodo per i propri clienti, che ormai si aspettano produzioni d'eccellenza in ogni sapore, in ogni forma e colore...

Il 13 marzo 2008, in occasione del 60° anniversario dell'azienda, si inaugura lo stabilimento produttivo e il nuovo punto vendita di Lombardi Pasticcieri dal 1948, con annessa caffetteria, cioccolateria e salateria nel cuore della città di Maddaloni, nonostante i clienti provengano da ogni parte d'Italia e del mondo.

La storia continua oggi con la 4^a generazione motivata dallo stesso spirito di sacrificio dei genitori e dei nonni e pronta ad affrontare la nuova sfida del complesso mondo della pizza e della ristorazione.



HERB

I FRITTI

Crocchè artigianali di patata gialla

- classico (disponibile anche senza lattosio e senza glutine + €1,00) 1-3-7-10* € 2,50
*con fonduta di provola di Agerola
e porchetta di Ariccia IGP alla piastra 1-3-7-10* € 3,50
cacio e pepe con pecorino romano DOP 1-3-7-10 € 3,50
*con crema di pistacchio homemade, mortadella bologna
alla piastra e granella di pistacchio 1-3-7-8-10* € 3,50

Le frittatine di chef Luigi

- classica (disponibile anche senza lattosio + €1,00) 1-7-9-10* € 3,00
cacio e pepe con pecorino romano DOP 1-7-10 € 3,50
alla carbonara 1-3-7-10 € 3,50
salsiccia e friarielli (disponibile anche senza lattosio + €1,00) 1-7-10 € 3,50

Patate fresche in tutte le salse

- le classiche stick* € 4,00
lo spicchio con buccia rosticcato al rosmarino € 5,00
le chips tre colori € 5,50

SI VEDE CHE SIAMO PASTICCIERI?

Sono fuori dal tunnel € 4,00

*cannolo di pasta sfoglia al parmigiano reggiano dop
con semi di sesamo ripieno di crema pasticciera salata
e crumble di guanciaiale croccante 1-3-7-8-10-11*

Pain du pâtissier € 4,00

*saccottino di pasta sfoglia lievitata al pomodoro,
prosciutto cotto affumicato, bavarese al parmigiano reggiano dop,
basilico 1-3-7-10-11*



THE CLASSIC PIZZA

LE CLASSICHE

- Napoletana** € 6,00
pomodoro San Marzano Dop, origano agribiologico, aglio, olio evo Oro di Caiazzo 1-10
- Margherita** € 7,00
pomodoro San Marzano Dop, fior di latte di Agerola, Parmigiano Reggiano Dop, olio evo Oro di Caiazzo 1-7-10
- Provola e pepe** € 7,00
pomodoro San Marzano Dop, provola affumicata di Agerola, pepe nero macinato fresco, olio evo Oro di Caiazzo 1-7-10
- Marinara LP** € 9,00
pomodoro San Marzano Dop, alici di Cetara, olive caiazzane, capperi di Salina Az. agricola Salvatore D'amico presidio Slow Food, olio evo Oro di Caiazzo 1-4-10
- Bufala DOP** € 9,00
pomodoro San Marzano Dop, mozzarella di Bufala, olio evo Oro di Caiazzo 1-7-10
- Diavola** € 9,00
pomodoro San Marzano Dop, fior di latte di Agerola, salame piccante selezione Cillo, olio evo Oro di Caiazzo 1-7-10
- Capricciosa** € 12,00
pomodoro San Marzano Dop, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto affumicato, funghi cremini, gialletti, cardoncelli e carciofini spadellati all'olio, polvere di olive nere caiazzane, olio evo Oro di Caiazzo 1-7-10
- L'oro di Napoli** € 12,00
Calzone Fritto con ricotta di bufala, pomodoro San Marzano DOP, provola di Agerola, ciccioli napoletani, salame napoli, pepe nero 1-7-10
- La Piennolo DOP** € 10,00
Fior di latte di Agerola, pomodorini datterini gialli, filetti di pomodoro a pacchiette del Piennolo DOP conditi a crudo con basilico e olio evo Elaios Monocultivar Ortice delle Terre di Molinara presidio SlowFood  1-7-10
- La corbarina cilentana** € 12,00
salsa di pomodoro corbarino, fior di latte di Agerola, pesto di basilico homemade, filetti di pomodoro corbarino infornato, cacioricotta del Cilento presidio Slowfood  olio evo az. agricola Monte della Torre 1-7-8-10



W
R
O
W
E
C
O
N

VEGGIE WORLD: SAPORE SENZA RIMPIANTI!

Sembra una Margherita

€ 10,00

pomodoro san marzano DOP, mozzarella vegetale da crema di mandorle e anacardi fermentati, basilico, olio evo oro di Caiazzo 1-8-10

Fumo dolce e piccante

€ 12,00

mozzarella vegetale affumicata da crema di mandorle e anacardi fermentati, pacchetelle del piennolo DOP a crudo, crema di peperoncino dolce e leggermente piccante, chips di patata dolce fresca 1-8-10

Cosacca vegetale

€ 10,00

pomodoro san marzano DOP, formaggio vegetale ai 4 pepi, basilico, olio evo Oro di Caiazzo 1-8-10

Fritta, asciutta e fresca 2.0

€ 12,00

doppia cottura prima fritta e poi asciugata in forno con scarola riccia croccante condita con olio evo al limone Oro di Caiazzo, stracciatella vegetale, olive nere caiazzane, capperi di salina Az. Agricola Salvatore D'amico presidio SlowFood, pomodorino giallo semidry, crumble di noci tostate 1-8-10







PROFUMATI
COTTURA

DOPPIA COTTURA


Marinaretta

€ 14,00

*Ombra di pomodoro San Marzano DOP infornato,
pacchetella a julienne di pomodoro San Marzano DOP arrostito,
datterini semicanditi con olio all'aglio, alici di cetara, olive nere caiazzane,
polvere di capperi di salina Az. agricola Salvatore d'amico
Presidio Slowfood , origano agribiologico, olio evo Elaios Monocultivar
Ortice delle terre di Molinara presidio SlowFood  1-4-10*

Fritta, asciutta e fresca

€ 12,00

*scarola riccia croccante condita
con olio extra vergine d'oliva al limone Oro di Caiazzo,
stracciata di bufala, alici di cetara, olive nere caiazzane,
capperi di salina Az. Agricola Salvatore D'amico presidio SlowFood, 
pomodorino giallo semidry, crumble di noci tostate 1-7-8-10*



HOW BARBICUE SIGNATURE

LOMBARDI SIGNATURE

La 4 pomodori € 10,00

*salsa di pomodoro San Marzano DOP infornato,
pacchetella di San Marzano DOP spaccato e arrostito, datterini gialli confit,
filetto di pomodoro verde, olio evo Elaios Monocultivar Ortice
delle terre di Molinara presidio SlowFood*   1-9-10

Zio Mario € 13,00

*ombra di pomodoro san marzano infornato, fior di latte di Agerola,
ventricina del vastese Salumificio “Bontà Di Fiore” presidio SlowFood* 
*a crudo, scaglie di provolone del Monaco DOP,
olio evo az. agricola monte della torre 1-7-9-10*

Maddaloni, terra mia! € 13,00

*fior di latte di Agerola, Crema di carciofi,
mortadella d'asina selezione Cillo, cuore di carciofo arrostito maddalonese,
gel di prezzemolo, scaglie di provolone del monaco DOP 1-7-9-10*

Ragù napoletano € 11,00

*ragù napoletano e le sue consistenze di carni,
parmigiano reggiano DOP stagionato 36 mesi (no lattosio) 1-7-10*

Lei, Lui e il broccolo € 11,00

*Mozzarella di bufala, bresaola di bufalo, wasabi di broccolo barese,
polvere di pomodoro 1-7-10*

Capri d'inverno € 10,00

*pesto di basilico homemade, mozzarella di bufala,
pomodoro cuore di bue brasato, datterini semidry gialli e rossi,
olio evo Oro di Caiazzo 1-7-8-10*

Mussillo morbido € 14,00

*crema di patata gialla, provola di Agerola,
morbido di baccalà in oliocottura, peperone crusco,
polvere di olive nere caiazzane infornate e germogli di aglio 1-4-7-10*



Pisum Paradiso € 11,00

*crema di piselli novelli, fior di latte di Agerola, bacon di pancia magra,
polvere di carote disidratate e salate al rosmarino,
cipolla bianca stufata alla soia, fili di peperoncino 1-6-7-10*

Vera come il sale € 13,00

*provola di Agerola, funghi porcini spadellati al burro alle erbe,
carpaccio di vitello bianco marinato al sale “vero” integrale della salina
Culcasi di Nubia Presidio SlowFood,*  *burrata di bufala 1-7-10*

LOMBARDI SIGNATURE

- Salsiccia e friarielli** € 11,00
Provola di Agerola, crema di friarielli di Chef Luigi Di Lorenzo, salsiccia al finocchietto, friarielli croccanti aglio olio e peperoncino 1-7-10
- La natura ci salverà** € 11,00
crema di peperoni gialli e rossi arrostiti, fior di latte di Agerola, melanzane arrostate alla contadina, filetti di zucchine marinate, datterini semicanditi, perle di aceto balsamico di Modena IGP, germogli freschi, olio Elaios monocultivar ortice delle terre di Molinara presidio slowfood  1-7-10
- Sapurit per caso** € 12,00
mozzarella di bufala, mela annurca caramellata, riduzione di aglianico campano, bacon di guanciaie, conciato romano "agriturismo la campestre" presidio SlowFood  1-7-10-12
- Non la vorrei fare così** € 10,00
fior di latte di Agerola, wurstel artigianale di rubia gallega selezione Cillo, chips di patata gialla, dolce e viola, mayo alla senape homemade 1-7-10
- Genovese napulitan** € 11,00
fior di latte di Agerola, punta di vitello cotto a bassa temperatura, cipolla bianca stufata, pecorino romano DOP 1-7-9-10-12
- Quasi quattro formaggi** € 13,00
fior di latte di Agerola, blu di bufala, mousse di taleggio insalatina di puntarelle, nocciole intere tostate, miele al tartufo nero 1-7-8-10
- Ma almeno la sai fare?** € 10,00
fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano DOP infornato, melanzane dorate e fritte, crema di Parmigiano Reggiano DOP, chips di Parmigiano Reggiano DOP, olio evo Oro di Caiazzo 1-7-9-10
- La gioventù** € 10,00
Provola di Agerola, patate al forno al rosmarino, porchetta di ariccina IGP, olio evo Oro di Caiazzo 1-7-10
- L'intramontabile** € 11,00
mozzarella di bufala, rucola, datterini gialli, prosciutto crudo, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, olio evo Oro di Caiazzo 1-7-10
- Ritorno Bambino** € 12,00
fior di latte di Agerola, crema di mais arrosto, prosciutto cotto affumicato selezione Cillo, stracciatella di bufala, chips di polenta fritta 1-7-10
- Salsiccia, viola e provola** € 10,00
fior di latte di Agerola, crema di patata viola, provola di agerola, salsiccia al finocchietto, chips di patate viola 1-7-10



CHEF
EXPERIENCE
DIFFERENT

CHEF EXPERIENCE

Domenico Iavarone 1*M: Presente!

€ 17,00

Bufala DOP, Provola di Bufala, blu di bufala, cipolle bianche stufate alla soia, composta di albicocche artigianale selezione Lombardi, menta, olive nere disidratate 1-6-7-10

Si è incavolato Domenico Iavarone 1*M

€ 17,00

provola affumicata di Agerola, bacon di pancia magra, crema di cavolfiore alla vaniglia, tartufo nero affettato fresco, germogli di cavolo biologico 1-7-10

“Mare Fuori” di Peppe Daddio

€ 17,00

Provola affumicata di Agerola, crema di zucca arrostita, tre consistenze di ragù napoletano, lingotto di cioccolato fondente 80% grattugiato 1-7-9-10-12



LO SLA SPICCHIO CICCITÀ

LO SPICCHIO DELLA FELICITÀ

Felix® del Maestro Aniello di Caprio

€ 7,00

*padellino al cioccolato con crema di latte di bufala,
albicocca candita homemade, crumble di pasta di mandorla ai limoni,
cremino al gianduia al sale maldon vanigliato 1-7-8-10*

Hangover

€ 7,00

*padellino al caffè tostatura scura, crema leggera al caffè,
salsa al caramello salato, confit di polpa limoni homemade,
terriccio di cioccolato al 55% 1-7-10*

Effetto Sorpresa

€ 7,00

*padellino al cioccolato, cremoso al passion fruit,
pralinato artigianale alle nocciole, spugna di babà napoletano al rum,
cioccolato fondente guanaja 70% grattugiato, fiori eduli 1-7-8-10*



BOLLICIA PIATTO

DOLCI AL PIATTO

LOMBARDI LUXURY SELECTION

Meglio di Michel Bras € 9,00

*morbido al cioccolato, cuore liquido fondente al 55%,
crumble leggermente salato al cacao amaro, caramello salato,
gelato artigianale al caramello, (tempo di cottura 9 minuti) 1-7-10*

Intensamente nocciola € 9,00

*croccante alla nocciola, cremoso al giandua, biscuit al cioccolato 55%,
chantilly leggera alla nocciola, sfera di pralinato alla nocciola,
quenelle gelato al passion fruit 1-7-8-10*

1° Premio Cake Star Alessandro Mango € 9,00

*pasta sfoglia all'italiana, brunoise di mele annurche caramellate
alla vaniglia, salsa al caramello salato, chantilly leggera alla vaniglia,
chips di mele annurche, gelato al biscottino homemade 1-3-7-8-10*

Mascarpone Latino € 9,00

*babà napoletano inzuppato al caffè, crema leggera al tiramisù,
savoiaro morbido homemade al caffè,
glassa al cioccolato al latte 35% profumato al caffè
completato al tavolo dal nostro personale di sala con caffè espresso
della Caffetteria Lombardi 1-3-7-8-10*

La regina € 9,00

*pasta sfoglia all'italiana, crema leggera alla vaniglia,
sablé alla vaniglia, gelato artigianale al pistacchio, frutti di bosco 1-7-8-10*

Vienimi a svegliare la mattina € 9,00

*mini pandoro Lombardi ripieno di cremoso alla giandua,
salsa allo zabaione profumata al passito di pantelleria,
nocciole tostate e pralinate,
zucchero impalpabile come da tradizione 1-3-7-10*



ANTIPASTI

ANTIPASTI

Crudo e mozzarella € 11,00

mozzarella di bufala, prosciutto crudo di parma e misticanza 7

Signora bruschetta € 10,00

*pane bruscato al rosmarino, culatello dei colli,
ricotta di bufala e albicocche semicandite homemade 1-7-10*

E' arrivato l'inverno € 10,00

*pancotto, crema di cannellini, scarola croccante,
pomodorini semidry e fili di peperoncino 1-7-9-10*

Polpo croccante € 12,00

*fresella scomposta con pomodorino in tre nature, julienne di olive verdi,
polpo cotto a bassa temperatura e arrostito con la sua maionese 1-4-10*




PERMI

PRIMI

Puglia e pomodoro

€ 11,00

Mezzo pacchero trafilato al bronzo, pesto di datterini gialli, datterini semidry, cucunci di salina az. agricola Salvatore D'amico Presidio Slowfood  e stracciata di bufala 1-7-9-10

Fusilli del pescatore

€ 10,00

Fusilli di pasta fresca, cozze e pecorino romano DOP 1-7-10-14

Via dei Condotti, 88 - Roma

€ 10,00

Mezza manica trafilata al bronzo, cacio e pepe nero 1-7-10

Rigatone Cilentano

€ 10,00

Rigatone trafilato al bronzo con polpa di melanzane, datterini fritti e cacioricotta del Cilento presidio SlowFood  1-7-9-10

Spaghetto attarallato

€ 10,00

Spaghettoni con crema leggera di aglio, olio evo, peperoncino fresco, crumble di tarallo napoletano alle mandorle 1-7-8-10

Mista e gustosa

€ 10,00

Pasta mista, cubetti di patate gialle e viola alle erbe aromatiche, provola di Agerola e polvere di speck croccante 1-7-10



STEAKHOUSE

SECONDI

Tagliata sofisticata	€ 18,00
<i>Tagliata di marchigiana, parmigiano reggiano DOP in tre consistenze: scaglie, crema e cialda, pesto di rucola selvatica, verdure di stagione grill 7-8</i>	
Salmone indivioso	€ 16,00
<i>Salmone rosticcato in crosta di pane verde e mandorle, indivia brasata e crema di cannellini 1-4-8-10</i>	
Cotoletta per bimbi cresciuti	€ 12,00
<i>Cotoletta di vitello bianco 250gr. con spicchi di patate fresche con buccia rosticciate al rosmarino 1-10</i>	
Napoli nel piatto	€ 10,00
<i>Salsiccia di maialino nero casertano arrostita e friarielli spadellati con aglio olio e peperoncino</i>	
Hamburgesa Galiziana	€ 12,00
<i>Hamburger di rubia gallega 180gr, pesto di basilico, patate fresche con buccia rosticciate al rosmarino e germogli di porro 8</i>	
Pollo alla greca	€ 11,00
<i>Tagliata di pollo grill, dressing allo yogurt e verdure di stagione al vapore 7</i>	

CONTORNI

Patate fresche con buccia rosticciate al rosmarino	€ 5,00
Friarielli aglio olio e peperoncino	€ 5,00
Melanzane grill	€ 4,00
Zucchine grill	€ 4,00
Zucca grill	€ 4,00
Finocchi grill	€ 5,00
Funghi spadellati	€ 5,00
Insalata mista	€ 3,00
Insalata verde	€ 3,00



INSANE

INSALATE

La Pollastra

€ 9,00

straccetti di pollo grill, insalata mista, pomodorini ciliegini, scaglie di parmigiano reggiano DOP 12 mesi, carote e finocchi grill 7

La Dracma

€ 9,00

insalata mista, olive verdi, feta greca, pomodoro cuore di bue, germogli di cavolo bio 7

La Caprese sbagliata

€ 10,00

misticanza, mozzarella di bufala, crostini di pane al rosmarino, pomodoro datterino, pesto di basilico homemade, pinoli tostati e carciofo alla romana 1-7-8-10


La Piovra

€ 12,00

songino, polpo scottato, patate al vapore, olive nere caiazzane, cavolo cappuccio e pomodorini semidry 4


La Mediterranea

€ 12,00

insalata mista, tonno rosso marinato all'olio extravergine di oliva, olive nere caiazzane, cucunci di salina az. Agricola Salvatore D'amico presidio SlowFood , alici di cetara, pomodorini ciliegini, cipolla di tropea in agrodolce 4-6

La Sofisticata

€ 11,00

insalata mista, melanzane grigliate, bacon di pancia magra, pomodori secchi all'olio extravergine d'oliva, crumble di noci tostate, cacioricotta del Cilento presidio SlowFood, , aceto balsamico di Modena IGP 7-8



BROWN

BOWL

Bowl Salmone

€ 12,00

fantasia colorata di riso al salto, salmone rosticcato, crudo di zucchine al limone, avocado, germogli di cavolo biologico 4

Bowl Veg

€ 11,00

fantasia colorata di riso al salto, pomodorini confit, formaggio vegetale ai 4 pepi, spinaci croccanti, emadame, semi di sesamo, germogli di limone 6-8-11

Bowl Polpo

€ 12,00

fantasia colorata di riso al salto, polpo scottato, ceci croccanti, pomodorini semidry, germogli di mostarda e peperoncino, mango alla piastra 4-10

Bowl Pollo

€ 10,00

fantasia colorata di riso al salto, pollo arrostito, verdure alla julienne, pomodori secchi all'olio extravergine d'oliva, rucola selvatica, cipollotto alla soia, semi di sesamo 6-11

BEVANDE

Acqua Dolomia 0,70 cl <i>frizzante, naturale</i>	€ 3,00
Coca-Cola 0,33 cl	€ 3,50
Coca-Cola Zero 0,33 cl	€ 3,50
Fanta 0,33 cl	€ 3,50
Sprite 0,33 cl	€ 3,50

BIRRE



Menabrea Lager 33 cl

€ 5,00

PROVENIENZA: Italia

FERMENTAZIONE: Bassa

STILE: Premium Lager

COLORE: Paglierino

GRADO ALCOLICO: 4,8%

un gusto pieno e raffinato. sentore, floreale e fruttato, che evidenzia un notevole Birra molto equilibrata



Menabrea Ambrata 33 cl

€ 6,00

PROVENIENZA: Italia

FERMENTAZIONE: Bassa

STILE: Premium Lager Amber

COLORE: Ambrato

GRADO ALCOLICO: 5,0%

Prodotta con malto, mais, luppolo e acqua.

Birra di buon corpo nonostante il contenuto grado alcolico.



Menabrea Rossa 33 cl

€ 6,00

PROVENIENZA: Italia

FERMENTAZIONE: Bassa

STILE: Bock

COLORE: Rosso scuro

GRADO ALCOLICO: 7,5%

E' caratterizzata da un dolcearoma di maltotostato e zucchero di canna sostenuta da un corpo strutturato.



Menabrea Strong 33 cl

€ 6,00

PROVENIENZA: Italia

FERMENTAZIONE: Bassa

STILE: Strong Lager

COLORE: Oro

GRADO ALCOLICO: 8,0%

Birra dal corpo deciso, rotondo, con una schiuma aderente e persistente, con un equilibrio tra dolce ed amaro.

BIRRE



Menabrea non filtrata 33 cl

€ 6,00

PROVENIENZA: Italia

FERMENTAZIONE: Bassa

STILE: Lager

COLORE: Giallo velato

GRADO ALCOLICO: 5,2%

Sorprende per il suo sapore pieno, corposo e il retrogusto morbido, con sapore del luppolo poco accentuato.

Presenza di lieviti in sospensione, responsabili della sua opacità.



Flensburger Pilsner 33 cl

€ 7,50

PROVENIENZA: Germania

FERMENTAZIONE: Bassa

STILE: Pilsener

COLORE: Giallo Paglierino

GRADO ALCOLICO: 4,8%

Molto secca e luppolata dal corpo leggero con note erbose.



Tyrus IPA 33 cl

€ 9,50

PROVENIENZA: Spagna

FERMENTAZIONE: Alta

STILE: IPA

COLORE: Dorato

GRADO ALCOLICO: 6,2%

Birra gustosa, aromatica con un retrogusto rinfrescante alle erbe.



Machete 33cl

€ 8,00

PROVENIENZA: Italia

FERMENTAZIONE: Alta

STILE: Double IPA

COLORE: Dorato intenso

GRADO ALCOLICO: 7,6%

Perfetta per chi ama le IPA potenti e aromatiche, è un'esplosione di aromi di pompelmo, litchi e frutta tropicale dolce esprimendo un amaro deciso ma equilibrato con la parte fruttata.

BIRRE



Hoegaarden 33 cl

€ 6,00

PROVENIENZA: Belgio

FERMENTAZIONE: Alta

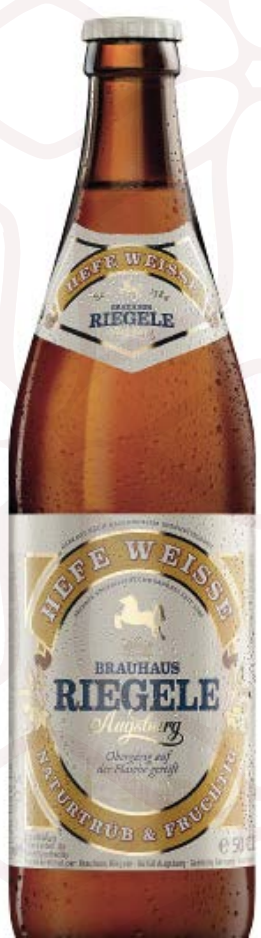
STILE: Blanche

COLORE: Platino

GRADO ALCOLICO: 4,9%

Estremamente chiara, gusto fresco e acidulo di cereali.

Considerata la regina delle bianche



Riegele Weisse 50 cl

€ 6,50

PROVENIENZA: Germania

FERMENTAZIONE: Alta

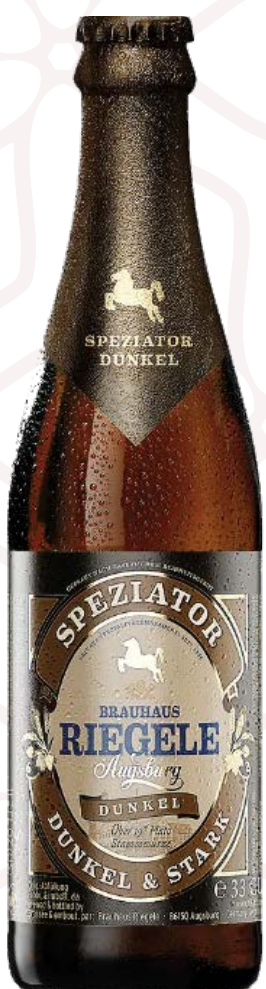
STILE: Weisse

COLORE: Biondo non filtrato

GRADO ALCOLICO: 5,0%

Gusto fresco e molto fruttato ottenuto

da una fermentazione tradizionale



Riegele Speziator Dunkel

€ 6,00

PROVENIENZA: Germania

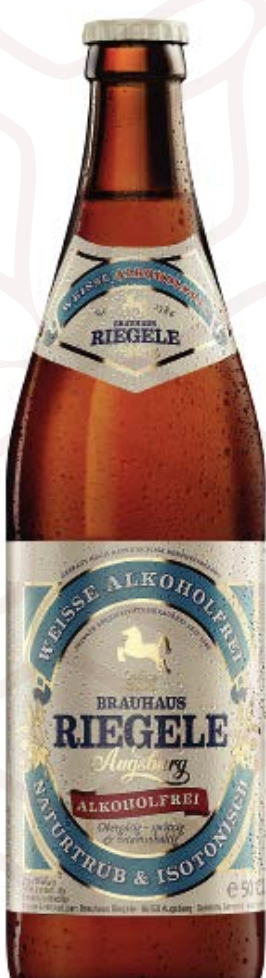
FERMENTAZIONE: Alta

STILE: Bock/Doppelbock, Schwarz

COLORE: Scura

GRADO ALCOLICO: 7,5%

Birra Doppelbock classica tedesca. Colore scuro ma dal gusto corposo e focoso e dal forte impatto caramellato e tostato.



Riegele Weisse Alkoholfrei 50 cl

€ 6,00

PROVENIENZA: Germania

FERMENTAZIONE: Alta

STILE: Wisse

COLORE: Biondo non filtrato

GRADO ALCOLICO: 0,0%

Birra senza alcol dal colore paglierino leggera ma con gusto pieno, fresco e fruttato



BIRRE



Nuda & Cruda 33 cl

€ 5,50

PROVENIENZA: Italia

FERMENTAZIONE: Bassa

STILE: Pils

COLORE: Dorato carico

GRADO ALCOLICO: 4,5%

una Pilsner dal profilo aromatico ricco di note di fiori, crosta di pane e miele e in secondo piano sfumature assimilabili ad erba tagliata e spezie



Noam 33cl

€ 8,00

PROVENIENZA: Germania

FERMENTAZIONE: Bassa

STILE: Lager non filtrata

COLORE: chiara

GRADO ALCOLICO: 5,2%

A differenza della birra artigianale, la NOAM è stata sviluppata nell'epicentro delle scienze birrarie. L'Università Tecnica di Monaco gestisce la cosiddetta Scuola di Scienze della Vita a Weihenstephan. E' vincitrice dell'European Beer Star e del Cannes Lion Design Awards.



Guinness Draught Stout 33 cl

€ 7,50

PROVENIENZA: Irlanda

FERMENTAZIONE: Alta

STILE: Stout

COLORE: Rubino scuro

GRADO ALCOLICO: 4.2%

Al naso offre dolci aromi di caffè e malto. Al palato si dimostra morbida e cremosa, con note tostate di caffè e cacao.



Gouden Carolus Tripel 33 cl

€ 10,00

PROVENIENZA: Belgio

FERMENTAZIONE: Alta

STILE: Abbey Tripel

COLORE: Biondo Dorato

GRADO ALCOLICO: 9,0%

Birra molto equilibrata, dal gusto prevalentemente amaro.

BIRRE



Hesperia Ventitrè 33 cl

€ 8,50

PROVENIENZA: Italia

FERMENTAZIONE: Alta

STILE: Witbier

COLORE: Giallo Dorato

GRADO ALCOLICO: 4,5%

In aroma sorprende per lenote citriche e speziate, tipiche di questa tipologia di birra.



Kizakura Kyoto Beer Sakè 33cl

€ 12,00

PROVENIENZA: Giappone

FERMENTAZIONE: Alta

STILE: Pale Lager

COLORE: Dorato leggermente velato

GRADO ALCOLICO: 4,0%

Odore leggero di segale con un gusto leggermente maltato.

Il lievito di sakè la rende una birra unica e aromatica

con un corpo medio. Una gran bella novità!



Saint John's KLN 75cl

€ 17,00

PROVENIENZA: Italia

FERMENTAZIONE: Alta

STILE: Kölsch

COLORE: Giallo paglierno

GRADO ALCOLICO: 5,0%

Il dolce del malto predomina all'inizio, ma è presto equilibrato da dei luppoli nobili che gli conferiscono un finale secco.

Presenti decisi aromi erbacei e fruttati.



Saint John's MARZEN 75 cl

€ 17,00

GRADO ALCOLICO: 5,2%

COLORE: Ambrato

STILE: Marzen

FERMENTAZIONE: Bassa

PROVENIENZA: Italia

Il malto si fa sentire con decisione in tutte le fasi

della degustazione. Sapori di frutta sotto spirito,

cereale tostato, frutti di bosco e un'ispirata nota di luppolo

che producono uno squisito e duraturo retrogusto di caramello.

BOLLICINE

FLEGREO DOC BRUT CANTINE FEDERICIANE MONTELEONE <i>Chardonnay - Pinot Nero - Lombardia</i>	€ 18,00
PROSECCO BANDA ROSSA VALDOB. DOCG SUPERIORE BORTOLOMIOL <i>Glera - Veneto</i>	€ 25,00
!HOLA; CAVA BRUT NATURE BIOLOGICO <i>Grenache, monastrell, trepat - Spagna</i>	€ 25,00
BELLAVISTA ALMA FRANCIACORTA 375ml GRAN CUVEE BRUT DOCG <i>Chardonnay e Pinot Nero - Lombardia</i>	€ 30,00
CA' DEL BOSCO 375 ml <i>Chardonnay - Vino Bianco - Pinot Nero - Lombardia</i>	€ 30,00
MAXIMUM BLANC DE BLANCS DOC FERRARI <i>Chardonnay - Trentino Alto Adige</i>	€ 45,00
MILEDI' BRUT DOCG FERGHETTINA <i>Chardonnay - Lombardia</i>	€ 60,00
PREMIER CRU ANDRE' JACQUART <i>Chardonnay - Francia</i>	€ 60,00
CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS RUINART <i>Chardonnay al 100% - Champagne AOC - Francia</i>	€ 155,00

ROSÈ

FLEGREO ROSATO DOC BRUT CANTINE FEDERICIANE MONTELEONE <i>Piedirosso - Campania</i>	€ 18,00
FILANDA ROSE' BRUT MILLESIMATO RISERVA VSQ BORTOLOMIOL <i>Pinot Nero - Veneto</i>	€ 25,00
FRANCIACORTA ROSE' BRUT DOCG FERGHETTINA <i>Pinot Nero - Lombardia</i>	€ 60,00

VINI BIANCHI

CONCA BIANCO VESTINI CAMPAGNANO	€ 18,00
<i>Falanghina, Pallagrello Bianco - Campania</i>	
PIETRAGRANDE VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT	€ 18,00
TENUTE LUNELLI	
<i>chardonnay, sauvignon, incrocio manzoni e pinot bianco - Trentino Alto Adige</i>	
FALERNO DEL MASSICO BIANCO	€ 18,00
BACCHANALIA D.O.C COLLEFASANI	
<i>Falanghina 100% - Campania</i>	
FALERNO DEL MASSICO BIANCO DOP	€ 20,00
VILLA MATILDE	
<i>Falanghina - Campania</i>	
LEONE BLEND TERRE SICILIANE IGT	€ 22,00
TASCA D'ALMERITA	
<i>Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon, Gewurztraminer, Moscato - Sicilia</i>	
ISCHIA DOC CASA D'AMBRA	€ 22,00
<i>Biancolella - Campania</i>	
FIANO DI AVELLINO DOCG	€ 28,00
AZIENDA AGRICOLA DI MEO	
<i>Fiano - Campania</i>	
GEWURZTRAMINER DOC ALTO ADIGE TERLAN	€ 28,00
<i>Gewurztraminer - Trentino Alto Adige</i>	
RIBOLLA GIALLA ARCHETIPI IGP	€ 35,00
VENEZIA GIULIA CANTINA PUIATTI	
<i>Ribolla gialla in purezza - Friuli</i>	
GIALLO D'ARLES GRECO DI TUFO DOCG	€ 65,00
QUINTODECIMO	
<i>Greco di Tufo - Campania</i>	
GRECO DI TUFO DOCG 2008 RISERVA VITTORIO	€ 150,00
AZ. AGRICOLA DI MEO AFFINAMENTO 14 ANNI	
<i>Greco di Tufo - Campania</i>	
FIANO DI AVELLINO DOCG ERMINIA DI MEO	€ 190,00
2003 ED.LIMITATA 4500 BOTTIGLIE	
<i>Fiano - Campania</i>	

VINI ROSSI

KAJANERO TERRE DEL VOLTURNO IGT VESTINI CAMPAGNANO <i>Pallagrello, Casavecchia, Aglianico, Rotondella - Campania</i>	€ 18,00
CASA D'AMBRA IGT CAMPANIA <i>Aglianico - Campania</i>	€ 18,00
GRAGNANO PENISOLA SORRENTINA DOP CANTINE FEDERICIANE MONTELEONE <i>Piedirosso, Sciascinoso, Aglianico - Campania</i>	€ 18,00
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO SECCO DOP FONDO BELFIORE <i>Lambrusco Grasparossa - Emilia Romagna</i>	€ 18,00
PER'E PALUMMO DOC CASA D'AMBRA <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese - Toscana</i>	€ 20,00
FALERNO DEL MASSICO ROSSO DOP VILLA MATILDE <i>Aglianico, Piedirosso - Campania</i>	€ 22,00
RIPASSO DELLA VALPOLICELLA DOC BERTANI <i>Corvina, Merlot, Rondinella - Veneto</i>	€ 22,00
FALERNO DI PRIMITIVO LAPILLI DOC COLLEFASANI 2020 <i>Primitivo 100% - Campania</i>	€ 22,00
AGLIANICO CAMPANIA IGT AZIENDA AGRICOLA DI MEO <i>Aglianico - Campania</i>	€ 30,00
LE VOLTE DELL'ORNELLAIA IGT TOSCANA ORNELLAIA <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese - Toscana</i>	€ 35,00
FALERNO DEL MASSICO PROMETEO DOC COLLEFASANI 2017 <i>Aglianico 100% - Campania</i>	€ 35,00
VALPANTENA AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG BERTANI <i>Corvina Veronese, Rondinella - Veneto</i>	€ 50,00
TENORES ROMANGIA IGT BADDE E NIGOLOSU TENUTE DETTORI <i>Cannonau - Sardegna</i>	€ 70,00
TAURASI DOCG RISERVA VIGNA OLMO DI MEO <i>Aglianico - Campania</i>	€ 75,00

VINI ROSATI

TERRE CERASE IGT VILLA MATILDE

€ 16,00

Aglianico - Campania

TRAMARI IGT SAN MARZANO

€ 16,00

Primitivo - Puglia

VINI PASSITI

ARKEZIA MUFFO DI SAN SISTO IGT

€ 5,00

TENUTE SAN SISTO

Verdicchio - Marche

DONNAFUGATA BEN RYE

€ 7,00

PASSITO DI PANTELLERIA DOC ANNO 2011

Zibibbo - Sicilia

AMARI

AMARO MATTO AUTENTICO

€ 5,00

Vol. 32,7% - Provenienza: Campania - Italia

Un amaro autentico, geniale, imprevedibile e deciso, creato da Mauro Giannini con una lenta macerazione di 4 mesi in pregiato Brandy invecchiato in botti di slavonia del 1969 di alloro, mirto, rosmarino e noci nel giardino nascosto in Traversa della Fonte alle pendici di Caserta Vecchia, con aggiunta di arance del Vesuvio e limoni di Sorrento.

AMARO BOSSO

€ 5,00

Vol. 32% - Provenienza: Piemonte - Italia

Ottenuto dall'infusione alcolica di un mix di erbe, spezie, bacche, radici e fiori naturali, senza additivi o aromi artificiali. Il risultato è un liquore dal bouquet ampio e variegato, con note di miele, agrumi, erbe balsamiche e un sottofondo di liquirizia. Da degustare liscio dopo cena.

AMARO DELLE SIRENE

€ 5,00

Vol. 27% - Provenienza: Lago di Garda - Italia

Il suo nome evoca il canto d'amore delle Sirene. Ha un attacco morbido che incanta con le fragranze dei limoni cresciuti nelle vecchie limonaie della sponda bresciana del Lago di Garda, conquista con la dolcezza della vaniglia e affascina con le note amaricanti del cardo e della genziana.

AMARO VENTI

€ 5,00

Vol. 26% - Provenienza: Lago di Como - Italia

L'Amaro Venti nasce da un'accurata selezione di 20 botaniche provenienti da ben 20 regioni italiane diverse, condensando nel sorso l'anima mediterranea della nostra penisola. Dagli aromi di macchia mediterranea, spezie dolci, erbe officinali e accenti balsamici, è un digestivo di grande purezza e morbidezza, con un persistente e rinfrescante finale aromatico. Intenso ed elegante, è caratterizzato da un profilo olfattivo che esprime profumi fragranti scorza d'arancia, di agrumi, di erbe officinali, di erbe aromatiche della macchia mediterranea, di genziana, mirto, delicate spezie e cenni balsamici di bacche di ginepro.

AMARO AMARA

€5,00

Vol. 30% - Provenienza: Sicilia - Italia

Amaro Amara di Arancia Rossa Siciliano è un Liquore Siciliano prodotto alle pendici dell'Etna nel Catanese, dove si estendono ettari di agrumeti di Arance Rosse Siciliane. Nasce dall'infusione di erbe aromatiche e dalle migliori scorze di Arance Rosse Siciliane IGP dal gusto unico ed elegante.

AMARI

AMARO FORMIDABILE

€ 5,00

Vol. 33,5% - Provenienza: Lazio - Italia

L'Amaro Formidabile è un amaro italiano frutto di una ricercato utilizzo di materie prime e di un lento processo artigianale che prevede la macerazione di piante aromatiche e officinali in purissimo alcool di grano, senza aggiunta di aromi, coloranti e caramello. Unico, originale e pluri-premiato, dal sorso rotondo, vellutato e caldo, è la creazione di Armando Bomba, dopo anni di ricerca e passione.

LIMONCELLO DI SORRENTO

€ 5,00

Vol. 30% - Provenienza: Campania – Italia

è un liquore di limone di Sorrento, prodotto con soli limoni di Sorrento IGP provenienti dalla penisola sorrentina e da Capri. Sentori pieni e rinfrescanti di limone accompagnano un sorso avvolgente, armonico ed equilibrato.

MELONCELLO LIQUORE “DOLCE CILENTO”

€ 5,00

Vol. 25% - Provenienza: Campania - Italia

3 medaglie • Medaglia d'oro al Florida Wine & Spirits Wholesalers of America Competition 2015. • Medaglia d'argento con 89 punti (altamente raccomandato) al Chicago's International Review of Spirits 2014. • Medaglia di bronzo al San Francisco World Spirit Competition 2013. I meloni cantalupo sono coltivati nello stesso stile tradizionale; maturano al sole dorato in un terreno biologico certificato. Il risultato dell'antica ricetta è il puro e delizioso sapore di melone, che è questo originale e unico Liquore al Meloncello naturale.

ANGURIA LIQUORE “DOLCE CILENTO”

€ 5,00

Vol:25% - Provenienza: Campania - Italia

• Medaglia d'argento in “Florida Wine & Spirits Wholesalers of America Competition 2015.”

• Medaglia di bronzo raccomandato con 82 punti in “Chicago's International Review of Spirits 2014”

L'anguria è coltivata in campi biologici certificati col il metodo tradizionale e maturate al sole. Il risultato è un prodotto che esprime il più autentico flavor di anguria in un liquore molto delicato al palato.

GRAPPE

POLI BARRIQUE

€ 8,00

SOLERA DI FAMIGLIA GRAPPA RISERVA

Vol: 55% - cuvée di vitigni rossi del Veneto - Italia

Potente e fiera come un leone. Grappa pazientemente custodita nelle cantine sotterranee delle Poli Distillerie, distillata a vapore fluente.

Il suo aroma ricorda un cofanetto di legno colmo di cioccolata, vaniglia, liquirizia e chicchi di caffè appena tostato

AMOROSA DI SETTEMBRE - GRAPPA POLI

€ 10,00

Vol: 40% - vitigno caratterizzante: Vespaiolo- Italia

Leggiadra e soave come le Tre Grazie scolpite da Antonio Canova.

Grappa giovane Polivitigno®, distillata a vapore fluente.

Il suo aroma ricorda un cesto di albicocche fresche, mele verdi e una pera, contornato da fiori bianchi

GRAPPA DI BOLGHERI SASSICAIA

€ 12,00

VOL:40% - Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon per vino Sassicaia

Maestosa come il viale dei cipressi di Bolgheri, in Toscana.

Grappa pazientemente custodita nelle cantine sotterranee delle Poli Distillerie, distillata a vapore fluente. Il suo aroma ricorda un cesto di nocciole tostate, arachidi e cioccolato fondente

NONINO ANNIVERSARY RISERVA MONOVITIGNI € 8,00 5 ANNI IN BARRIQUES

Vol. 43% - Ribolla gialla, Merlot, Moscato e Malvasia - ITALIA

Al naso è molto ricca, morbida ed elegante, unica. Con sentori fruttati e floreali, vaniglia, mandorla, frutta secca e uva tipici dei grandi vitigni di origine e dell'invecchiamento in piccole botti di legni diversi. Armoniosa unione di Acquaviti d'Uva Monovitigno® Ribolla gialla, Merlot, Moscato e Malvasia distillate separatamente in alambicco discontinuo in rame, invecchiate oltre 5 anni in barriques e piccole botti. Colore ambrato, intenso e vellutato. Produzione strettamente legata al raccolto della vendemmia d'annata

GRAPPA CRU MONOVITIGNO

€ 14,00

RIBOLLA NONINO

Vol: 45% - Ribolla gialla - Italia

Vinacce selezionate e diraspate raccolte fresche e morbide, di uva ribolla gialla cru friuli selezione Nonino. Produzione limitatissima, millesimata e numerata, strettamente dipendente dalla vendemmia d'annata. Elegante, fresca e leggermente floreale. Prima dell'assaggio, la grappa deve riposare qualche minuto nel bicchiere: ossigenandosi, i profumi si esaltano, l'armonia naso-palato si completa

LUXURY EXTRAS

KIUCHI UMESHU 梅酒

€ 6,00

14,5% Vol. – Provenienza: Giappone

Si tratta di una bevanda fermentata di prugne giapponesi, realizzata con distillato di birra “Hitachino Nest”, vincitrice di numerosi premi internazionali, ed ume, la prugna giapponese dal sapore ricco e delizioso. Si gusta freddo alla fine del pasto, viste le sue proprietà altamente lenitive.

ROSOLIO DI TORINO

€ 5,00

30% Vol. – Provenienza: Italia

Fiore all’occhiello delle distillerie torinesi. Spiccano le note esotiche di cannella e chiodi di garofano, così come la freschezza dell’anice e della scorza di limone.

“APESTRE” DISTILLATO DI ERBE

€ 5,00

Vol. 44% - Provenienza: Italia

è un distillato idroalcolico puro di 34 erbe e piante officinali, ovvero medicinali febbrifughe, digestive, toniche, rinfrescanti, antisettiche, e naturalmente aromatiche, preparato con un metodo segreto, in modo che dalla pianta vengano estratti completamente ed inalterati tutti i principi attivi. Si lascia invecchiare a lungo in botti di rovere di Slavonia nelle ampie cantine di Carmagnola e viene infine imbottigliato puro come esce dalla botte, senza aggiunta di zucchero, coloranti o altri additivi.

BONAILIE BLENDED WHISKY

€ 7,00

Vol. 50% - Provenienza: Scozia

Prodotto nelle pianure scozzesi nella più antica distilleria di whisky indipendente del mondo. All’olfatto emergono note floreali arricchite da caramello. Al palato mela, zucchero e sentori di cocco con un finale molto fresco e floreale.

SHERRY GONZÁLEZ BYASS SOLERA 1847

€ 7,00

Al naso presenta aromi di uvetta, fichi secchi, vaniglia e legno di quercia. Al palato è morbido con dolci note di fichi, uvetta, noci e un tocco di caramello. Si conclude in un finale leggermente nocciolato.

CALVADOS MORIN 15 ANNI HORS D’AGE

€ 8,00

Vol:42% - provenienza: Francia

il Calvados Morin 15 anni è figlio di un lento e inesorabile affinamento all’interno delle celebri, quanto storiche, cantine della distilleria stessa. Le mele non mancano di certo qui, di svariate qualità e dai differenti aromi. Meraviglioso giallo ambrato molto ricco nell’intensità dei riflessi mogano, con naso importante e avvolgente di mela cotta, chiodi di garofano e cannella, in una moltitudine di accenni tostati. L’assaggio è pieno e rotondo. Lascia la bocca in un’armonia di sensazioni, verso un finale fruttato di mela matura. dal corpo equilibrato e ricco, che lascia la bocca in un’armonia di sensazioni, verso un finale fruttato di mela matura.

LUXURY EXTRAS

LIQUEUR AU COGNAC POIRE-FRANCOIS PEYROT € 7,00

Vol: 30% - Francia

Per la produzione del “Liqueur Au Cognac Poire”, le pere Williams vengono raccolte a fine ottobre, al raggiungimento del loro massimo grado di maturazione. In seguito, i frutti sono lasciati macerare in un distillato, al fine di ricavarne un succo di pera estremamente concentrato. Da ultimo, l’aroma naturale di pere viene assemblato con il Cognac 1er Cru Grande Champagne. Matura per due anni in botti di rovere bianco

LIQUEUR AU COGNAC MANDARINE € 7,00

Vol: 30% - Francia

dalla gradazione alcolica gradevole, è ottenuto da Cognac Grande Champagne premier cru invecchiato un anno in botti di rovere bianco con la miscelazione di succo di mandarino ottenuto dalla macerazione di 6kg di bucce dei mandarini nel loro stesso succo. Il liquore ottenuto ha un colore ambrato brillante, dal profumo dolce tipico del cognac a cui si aggiungono inebrianti sentori fruttati e agrumati del mandarino. È dolce, agrumato, morbido e piacevole. Ottimo come fine pasto

LIQUEUR MÛRE & COGNAC € 7,00

Vol: 18% - Francia

Il Liquore Cognac & Mure di Peyrot è una chicca dello Charente, realizzata a partire da Cognac Grande Champagne infuso con more. Un perfetto digestivo dal sapore dolce, soave e cremoso, che combina la raffinatezza del distillato francese con fresche e piacevoli sfumature di more e frutti di bosco

LIQUEUR DE CHATAIGNE AU COGNAC € 7,00

VOL:24% - Francia

Eccezionalmente vellutato, setoso, dolce e delicato, unisce aromi di frutta matura, miele, vaniglia e sottobosco. E’ un eccellente fine pasto essendo il frutto della sapiente miscela di aromi naturali di castagne e di cognac Grande Champagne. Interamente situato nel “1er Cru de Cognac” il vigneto familiare Francois Peyrot produce esclusivamente cognac di denominazione controllata “Grande Champagne”

RUM

Luxury service su corteccia di legno con arancia affumicata, polvere di caffè tostatura scura, zucchero bruno di canna, fave di cioccolato fondente al 70% selezione Valrhona e sigaretto da tabacco italiano

RUM 'GRAN RESERVA' MATUSALEM 23 ANNI € 10,00

Vol: 40% - Repubblica Dominicana

prodotto nella Repubblica Dominicana con pregiata melassa di canna da zucchero. Al termine della distillazione, comincia il lungo percorso di affinamento in legni nobili con metodo solera, che garantisce un invecchiamento medio di circa 23 anni. È in questa fase che il Rum ammorbidisce il suo profilo e arricchisce il suo spettro aromatico con una vasta gamma di profumi e aromi, che rendono la degustazione un'esperienza emozionante e indimenticabile. L'eleganza e la complessità degli aromi si stagliano nel bicchiere un colore ambrato con brillanti riflessi oro antico. All'olfatto è intenso e ricco, con profumi che ricordano le morbidezze del caramello, del miele, il cioccolato fondente, la frutta secca, il cacao amaro, il tabacco biondo, cenni di tostatura e ricordi di legni nobili. Il sorso è caldo e avvolgente, con una straordinaria complessità aromatica, che si distende con voluttuosa armonia verso un finale vellutato e persistente.

RUM ABUELO CENTURIA € 20,00

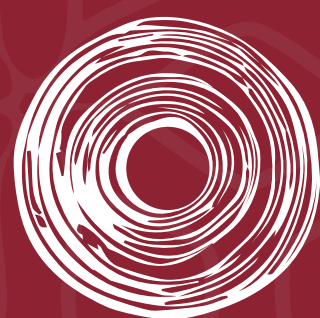
Vol: 40% - Panama

Ron Abuelo Centuria, giudicato da Forbes il migliore rum al mondo e con svariati premi all'attivo, è di certo la punta di diamante della casa di Panama. Il nome "Centuria", dal latino "centum", vuole celebrare il centenario della casa Varela, fondata nel 1908. Ron Abuelo Centuria, infatti, è la massima espressione dell'impegno e della passione del maestro ronero. Per creare questa Reserva si selezionano solo rum invecchiati con una media ponderata di 30 anni con il metodo Solera. Ron Abuelo Centuria si propone con un packaging elegante e di impatto notevole, sia per la fattura del vetro che del box in legno. Il Ron Abuelo Centuria è prodotto annualmente in quantità limitate. È un rum di struttura notevole che si presenta di un bel colore ambra scuro con riflessi rossastri. Al naso l'iniziale sentore di legno si apre poi su note di liquirizia, conserva di frutta esotica e speziatura dolce, cannella, anice stellato e macis in particolare. Il tutto accompagnato da sentori decisi di legno, di caffè tostato e tabacco da pipa. Sul fondo dolci note di miele di canna e caramello, accompagnate anche da un tocco di speziatura piccante ed un lieve sentore balsamico. L'impatto al palato è burroso, morbido, ma non stucchevole. L'incredibile eleganza olfattiva viene confermata al palato, dove il prodotto rivela la sua notevole complessità. È sontuoso, persistente e chiude lunghissimo su un sentore di mandorla e pepe bianco con un piccolo retrogusto di anice stellato.

ALLERGENI

- 1** Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- 2** Crostacei e prodotti derivati
- 3** Uova e prodotti derivati
- 4** Pesce e prodotti derivati
- 5** Arachidi e prodotti derivati
- 6** Soia e prodotti derivati (compreso lattosio)
- 7** Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
- 8** Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), noccile (*Corylus avellana*), noci comuni (*Junglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*) pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
- 9** Sedano e prodotti derivati
- 10** Senape e prodotti derivati
- 11** Semi di sesamo e prodotti derivati
- 12** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o mg/l espressi come S02
- 13** Lupino e prodotti a base di lupino
- 14** Molluschi e prodotti a base di mollusco

AZIENDE OLIVICOLE



Oro di
Caiazzo®

Frantoio Oleario
Marco Mondrone

L'olio Oro di Caiazzo è un extravergine d'oliva 100% Italiano, ottenuto dalla prima spremitura a freddo delle olive di differenti cultivar, tra cui spicca la Caiazzana, coltivate esclusivamente all'interno del territorio nazionale. Un olio di altissima qualità, dall'aroma delicato e fruttato medio che esalta il sapore dei cibi e si abbina ad ogni pietanza. La scrupolosa raccolta avviene a mano e tramite abbacchiatura delle piante per evitare che le olive possano ricevere lesioni e ammaccature. Entro le 24h dalla raccolta, le olive vengono molite con il sistema tradizionale, con macine in granito e prima spremitura a freddo.

TERRE DI MOLINARA

Un uliveto secolare costituito interamente da cultivar Ortice nel comprensorio del Fortore, territorio di confine del Sannio beneventano. L'uliveto fa da contorno al centro storico del piccolo borgo di Molinara dove la raccolta delle olive è fatta unicamente a mano senza l'aiuto di mezzi meccanici su terreni pendenti e scoscesi che passano da 400 a 600 metri s.l.m.. Elaios è il monovarietale ottenuto da olive di cultivar Ortice provenienti unicamente da Molinara la cui raccolta avviene ad inizio ottobre. Elaios è di colore verde con riflessi gialli. Al naso emerge un fruttato di oliva verde medio intenso con sentori di erba appena falciata, pomodoro, carciofo, mandorla verde e origano. Un extravergine di carattere con accenni gradevoli di peperoncino. Presidio Slow Food che certifica il modello di produzione virtuoso.

Azienda Agricola
Monte
della
Torre

Azienda specializzata nella produzione di olio extra vergine di oliva, estende le piantagioni produttive, attualmente, su circa 63 ettari ove le piante più recenti sono unite ai numerosi e solenni alberi ultracentenari. L'Azienda Agricola Monte delle Torre si erge sulle colline di Francolise, antico sito romano sorto alle fonti della sorgente Calena, dove la coltivazione dell'olivo si tramanda sin da quei tempi.

Entrambi i proprietari Alberto ed Antonio Marulli, sono appassionati olivicoltori sia per inclinazione personale che per tradizione familiare, la proprietà della Famiglia risale agli inizi del 1600.

Le condizioni pedologiche, l'impegno e le cure rivolte ad ogni fase del ciclo agronomico e di produzione, la mitezza del clima, l'attenta selezione delle piante, le amorevoli assidue cure, sono tutti fattori che influiscono sulle qualità dell'olio prodotto.

I NOSTRI PARTNERS



L'acqua delle Dolomiti®



Import Export Specialità s.r.l.
WWW.GMASRL.IT

CASEIFICIO
Donnarumma
- Agerola -

LO.MI.
distribuzione



ILTORCHIO
ENOTECA