Dimmi cosa mangi E TI DIRÒ chi sei

FOOD MENU

COPERTO €2.00

ANTIPASTI
STARTERS

MORTADELLA DI CINGHIALE PISTIATA CON SALSA AL CACIO E GIARELLA *Wild boar mortadella*	8.00
CARPACCIO DI MANZO *Grilled and cold marinated with sauce with parsnip cheese and chopped pistachios*	7.00
PARMIGIANA SCOMPOSTA MELANZANA, BUFALA E POMODORO *Grilled aubergine, pulled buffalo, tomato with mozzarella cheese and tomato*	11.00
TARTARE DI TONNO CON STRACCIATELLA *Tuna tartare with stracciatella, rocket and cherry tomatoes*	10.00

SPECIALITÀ
SPECIALITIES

POLPETTE ALL'ASSAGINA CON STRACCIATELLA *Meatballs in hot tomato sauce with stracciatella cheese* €13.00	8.00
POLPETTE CACIO E PEPE *Meatballs with pecorino cheese and black pepper*	8.00

POLPETTE IN SALSA MAVÌ *Meatballs in Mavì sauce*	8.00
POLPETTE CON CHICCHAR FUSO E PANCETTA CROCCANTE *Meatballs with cheddar and crispy bacon*	8.00
NUGGETS DI PULLED PORK SERVITE CON SALSA AL CHEDDAR *Pulled Pork nuggets with cheddar sauce*	6.00
PATATE DOLCI AMERICANE CON SALSA MAYO ALCAGLIO BRUCIATO	6.00
CACIOCAVALLO PODOLICO STAGIONATO IN CROSTA PISTIATA *Caciocavallo podolico seasoned in battered rind*	6.00

PRIMI
MENÙ DOC PASTA

Pasta made in Puglia, one hundred per cent Italian durum wheat semolina

SPAGHETTI ALL'ASSAGINA CON STRACCIATELLA *Spaghetti in hot tomato sauce, slightly roasted with stracciatella cheese* €13.50 *Without stracciatella cheese*	13,00

TRICCOLI CACIO E PEPE *Triccoli pasta with cheese and black pepper*	10,00
PASSEGGIATA IN PUGLIA: TRICCOLI, CIME DI RAPA, BRACIOLE, BURRATINA IN GUSTA *Triccoli, cime di rapa, cheese, bacon, pulled pork, burrata*	12,00

Lo spaghetti all'assagina come parole chiave della cucina pugliese, è stato inserito nel "Dizionario della Dieta Mediterranea" che una volta per tutte ne ha sancito la nascita. Il termine deriva dal dialetto pugliese "assagnare" che significa "assaggiare" e "sagnare" che significa "tagliare".

DOMI MERCOLEDÌ
Every Wednesday

CARBONARA DAY
Ask to staff

SECONDI TERRA
SECOND COURSES OF LAND

ENTRECÔTE DI BLACK ANGUS 300G RUCOLA, POMODORINI E CIPOLLA *Black Angus steak, 300g, rocket, tomato and grilled to taste of partridge*	18.00

Carne di provenienza perlopiù estera (salvo quella di vitello di vitellone e di vitella) di alta qualità, selezionata e frollata, proveniente da allevamenti che rispettano il benessere degli animali, assicurandone una vita serena e naturale, nutrendoli con mangimi naturali e senza farine animali, garantendo così la tracciabilità e la salubrità delle carni e nessun trattamento ormonale.

FILETTO DI POLLO ARROSTO 250G RUCOLA, POMODORINI E CIPOLLA *Fillet of roasted chicken 250g, rocket, tomato and grilled to taste of partridge*	10,00
CLASSICA MOTICANDA, BUFALA, RUCOLA E POMODORI *Classic mixed salad with buffalo, rocket and tomatoes*	7,00
FISH SALAD MISTICANZA, SALSA YOGURT CIPOLLA CARAMELLATA, TARTARE DI SALMONETTONO *Fish salad, mixed salad, yogurt sauce, caramelized onion and salmonetta tartare*	9,00

INSALATE
SALADS

CHICKEN SALAD POLLO, MISTICANZA, CIPOLLA, RUCOLA E POMODORI *Chicken salad, mixed salad, onion, rocket, tomato and grilled to taste of partridge*	8,00
CLASSICA MOTICANDA, BUFALA, RUCOLA E POMODORI *Classic mixed salad with buffalo, rocket and tomatoes*	7,00
FISH SALAD MISTICANZA, SALSA YOGURT CIPOLLA CARAMELLATA, TARTARE DI SALMONETTONO *Fish salad, mixed salad, yogurt sauce, caramelized onion and salmonetta tartare*	9,00

PANINI GOURMET
GOURMET SANDWICH

TERRA (CON BUN FATTO IN CASA)
MEAT WITH HOMEMADE BUN

BLACK ANGUS: Aggiunta burger 5€
BLACK ANGUS: Hamburger addition 5€

MAVÌ 150G HAMBURGER DI ANGUS 150G, RUCOLA, PANCETTA CROCCANTE, CHEDDAR, SALSA CACIOCAVALLO PASSITO E BURRATA *The Mavì: Angus hamburger 150g, rocket, caramelized bacon, cheddar, cacciocavallo passito sauce and burrata*	15.00
MORTACHO HAMBURGER DI ANGUS 150G, MORTADELLA PISTATTRIA, SALSA DI CACIO, POMODORI SECCHI E CIPOLLA CARAMELLATA *Mortacho: Angus hamburger 150g, mortadella pistattria, cheese sauce, dried tomatoes and caramelized onion*	15.00
IL CLASSICO: HAMBURGER DI ANGUS 150G, FONTINA ROSATA, POMODORO, ASTONISH *Il Classico: Angus hamburger 150g, fontina cheese, tomato, astonish*	13.50
MAVÌ BBQ: HAMBURGER DI ANGUS 150G, SALSA BBQ CHEDDAR, PANCETTA CROCCANTE E CIPOLLA CARAMELLATA *Mavì BBQ: Angus hamburger 150g, bbq sauce, cheddar cheese and caramelized onion*	15.00

Ciascun chianaccia, perlopiù preparata dal Sig. Gianni Lorusso, viene realizzata con farina di frumento di tipo 0 e 1 e lievito madre, che preparo ogni sera, seguendo una ricetta tramandata da mio nonno, che a sua volta la ha ereditata da un panificio di Andria.

PULLED PORK, COTTO A BASSA TEMPERATURA (FATTO IN CASA)
PULLED PORK: COOKED AT LOW TEMPERATURE (HOMEMADE)

TRIP: PULLED PORK COTTO A BASSA TEMPERATURE FRI CROCAN CON COLESLAW, CIPOLLA CARAMELLATA, FONDUTA DI CHEDDAR E SALSA BBQ *Trip: pulled pork TRIP, cooked at low temperature, fri crocan with coleslaw, caramelized onion, fondue of cheddar and bbq sauce*	15.00
SMOKED TRIP: PULLED PORK COTTO A BASSA TEMPERATURE FRI CROCAN, CIPOLLA CARAMELLATA, BURRATA, CAPOCOLLO PASSITO *Smoked Trip: pulled pork TRIP, cooked at low temperature, caramelized onion, burrata, dream-cured capocollo, fri crocan*	15.00
POLPETTE FATTE IN CASA (polpette di manzo) *Meatballs homemade (beef meatballs)*	12.00
MAVÌ ORIGINAL: POLPETTE MAVÌ, STRACCIATELLA E PEPE, ROCCIA *Mavì original: mavì meatballs, stracciatella (fresh pinched curd) cheese with cream and dried tomatoes*	12.00
MAVÌ ROCKET: POLPETTE MAVÌ, E PEPE, RUCOLA, POMODORINI, CIPOLLA *Mavì Rocket: meatballs cacio and pepe, rocket, cherry tomatoes and grilled onions*	12.00

MARE (CON BUN FATTO IN CASA)
Fish (with homemade bun)

TUNA TAR: TARTARE DI TONNO, POMODORI SECCHI, CIPOLLA CARAMELLATA, RUCOLA, BURRATA, CAPOCOLLO PASSITO *Tuna Tar: tartare, dried tomatoes, caramelized onion, rocket, burrata, dream-cured capocollo*	12.50
SALMON: TARTARE DI SALMONE, PANCETTA CROCCANTE, SALSA CACIO E PEPE, POMODORI SECCHI E CIPOLLA CARAMELLATA *Salmon: tartare, crispy bacon, cheese sauce, dried tomatoes, caramelized onion*	12.50
TARTARE DI SALMONE, STRACCIATELLA, RUCOLA *Salmon tartare, stracciatella (fresh pinched curd) cheese with cream, rocket*	10.00
TARTARE DI TONNO, RUCOLA, CIMA, OLIO E LIMONE *Tuna tartare, rocket, cime grattinate (ugo cheese), oil and lemon*	10.00

Il pesce destinato ai trattamenti del crudo, alla Griglia andrà sotto abbattimento di temperatura per 24 ore secondo le normative vigenti. Il pesce proveniente da allevamento ittico, viene comunque sottoposto ad abbattimento di temperatura. Il pesce proveniente da mare aperto, viene sottoposto ad abbattimento di temperatura. Il pesce proveniente da mare aperto, viene sottoposto ad abbattimento di temperatura. Il pesce proveniente da mare aperto, viene sottoposto ad abbattimento di temperatura.

DOLCI
DESSERTS

TIRAMISÙ	6,00
CHEESCAKE AL PISTACCHIO, NUTELLA, CIOCCOLATO, MARMELLATA DI FICHI *Cheesecake with pistachio, nutella, dark chocolate, figs jam*	6,00
CREMA CATALANA *Crema brulee*	6,00
BABBA BACHATTA AL RUM CON CREMA PASTICCERA E SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE *Rum soaked babba filled with custard and dark chocolate flakes*	6,00
SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO FONDENTE E PANNA *Dark cocoaline and cream souffle*	6,00

MAWI
Wine & Food

Come con arte va mangiato COSÌ CON ARTE va bevuto

DRINK MENU

© Mawi Food

BEVANDE

ACQUA S/GAS - 0,75 L Water Still - 0,75 L	1.50 - 2.50
BEVANDE ANALCOLICHE Soft drinks	2.50
JAMMI DI JAPONE Artisanal beverages of Japan	2.00 - 4.00

CARTA VINI

WINE LIST

VINI BIANCHI
WHITE WINES

TAERIMA DUCA CARLO GUARINI Chardonnay-Sauvignon Blanc< Chardonnay-Sauvignon Blanc Origine: Italia Vitigno: Italia Vinificazione: Fermentazione spontanea, operata con lieviti autoctoni, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti per circa 6 mesi. Chiarificazione naturale per sedimentazione e successiva filtrazione. Imbottigliamento a fine Marzo.	18.00
KANA ROSÉ ETO CHARDONNAY Chardonnay-Sauvignon Blanc Chardonnay-Sauvignon Blanc Origine: Italia Vitigno: Italia Vinificazione: Fermentazione spontanea, operata con lieviti autoctoni, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti per circa 6 mesi. Chiarificazione naturale per sedimentazione e successiva filtrazione. Imbottigliamento a fine Marzo.	20.00
OBERN BERG NAL'S MAUFRED Riesling Origine: Germania Vitigno: Riesling Vinificazione: Vendemmia 2016 Vino aromatico e ricco, con note di frutta e fiori. Ottimo con piatti di pesce e crostacei, ma anche con piatti di carne bianca e formaggi. Ottimo da meditazione.	25.00
MIYAKI PRITHA VERDICA Chardonnay-Sauvignon Blanc Chardonnay-Sauvignon Blanc Origine: Italia Vitigno: Italia Vinificazione: Fermentazione spontanea, operata con lieviti autoctoni, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti per circa 6 mesi. Chiarificazione naturale per sedimentazione e successiva filtrazione.	22.00
FALANGHINA TRECONA Falanghina Origine: Italia Vitigno: Falanghina Vino giovane e fresco, ideale per un aperitivo, ottimo con piatti di pesce e crostacei, ottimo con piatti di carne bianca e formaggi freschi. Ottimo con piatti di verdure e di frutti di mare.	16.00
MUNI DUCA CARLO GUARINI Chardonnay-Sauvignon Blanc Chardonnay-Sauvignon Blanc Origine: Italia Vitigno: Italia Vinificazione: Fermentazione spontanea, operata con lieviti autoctoni, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti per circa 6 mesi. Chiarificazione naturale per sedimentazione e successiva filtrazione.	18.00

VINI ROSATI
ROSÉ WINES

MIYAKI PRITHA ROSATO Chardonnay-Sauvignon Blanc Chardonnay-Sauvignon Blanc Origine: Italia Vitigno: Italia Vinificazione: Fermentazione spontanea, operata con lieviti autoctoni, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti per circa 6 mesi. Chiarificazione naturale per sedimentazione e successiva filtrazione.	22.00
MALÀ ROSA Cabernet Franc Cabernet Franc Origine: Italia Vitigno: Italia Vinificazione: Fermentazione spontanea, operata con lieviti autoctoni, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti per circa 6 mesi. Chiarificazione naturale per sedimentazione e successiva filtrazione.	18.00
KANA PINOT NERO CHAMPAGNE Pinot Nero Pinot Nero Origine: Francia Vitigno: Pinot Nero Vinificazione: Fermentazione spontanea, operata con lieviti autoctoni, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti per circa 6 mesi. Chiarificazione naturale per sedimentazione e successiva filtrazione.	22.00
KANA PRIMITIVO ROSATO CHAMPAGNE Chardonnay-Sauvignon Blanc Chardonnay-Sauvignon Blanc Origine: Italia Vitigno: Italia Vinificazione: Fermentazione spontanea, operata con lieviti autoctoni, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti per circa 6 mesi. Chiarificazione naturale per sedimentazione e successiva filtrazione.	22.00
SEVILLAR 75 VIVIANA PITUCCA Chardonnay-Sauvignon Blanc Chardonnay-Sauvignon Blanc Origine: Italia Vitigno: Italia Vino giovane e fresco, ottimo con piatti di pesce e crostacei, ottimo con piatti di carne bianca e formaggi freschi. Ottimo con piatti di verdure e di frutti di mare.	18.00
CAMICI DI MARE DUCA CARLO GUARINI Chardonnay-Sauvignon Blanc Chardonnay-Sauvignon Blanc Origine: Italia Vitigno: Italia Vino giovane e fresco, ottimo con piatti di pesce e crostacei, ottimo con piatti di carne bianca e formaggi freschi. Ottimo con piatti di verdure e di frutti di mare.	18.00

VINI ROSSI
RED WINES

MUSO SANTANGELO CHAMPAGNE Chardonnay-Sauvignon Blanc Chardonnay-Sauvignon Blanc Origine: Italia Vitigno: Italia Vinificazione: Fermentazione spontanea, operata con lieviti autoctoni, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti per circa 6 mesi. Chiarificazione naturale per sedimentazione e successiva filtrazione.	30.00
PRITHA SUNJAMBRELLO MENHIR GALÀNTO Chardonnay-Sauvignon Blanc Chardonnay-Sauvignon Blanc Origine: Italia Vitigno: Italia Vinificazione: Fermentazione spontanea, operata con lieviti autoctoni, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti per circa 6 mesi. Chiarificazione naturale per sedimentazione e successiva filtrazione.	24.00
PRITHA ORGANIC NEGROAMARO MENHIR GALÀNTO Negroamaro Negroamaro Origine: Italia Vitigno: Italia Vinificazione: Fermentazione spontanea, operata con lieviti autoctoni, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti per circa 6 mesi. Chiarificazione naturale per sedimentazione e successiva filtrazione.	22.00
PRIMITIVO MASCHIONE CHAMPAGNE Chardonnay-Sauvignon Blanc Chardonnay-Sauvignon Blanc Origine: Italia Vitigno: Italia Vinificazione: Fermentazione spontanea, operata con lieviti autoctoni, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti per circa 6 mesi. Chiarificazione naturale per sedimentazione e successiva filtrazione.	20.00
DONNA CARLOTTA Cabernet Franc Cabernet Franc Origine: Italia Vitigno: Italia Vinificazione: Fermentazione spontanea, operata con lieviti autoctoni, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti per circa 6 mesi. Chiarificazione naturale per sedimentazione e successiva filtrazione.	24.00

UNICA CAUZIONE DI CORPO € 500
REFUNDABLE DEPOSIT € 500
CHIEDI ALLO STAFF
ASK STAFF

BOLLICINE

SPARKLING WINE

PICCOLA BOLLE ROSÉ DUCA CARLO GUARINI Chardonnay-Sauvignon Blanc Chardonnay-Sauvignon Blanc Origine: Italia Vitigno: Italia Vinificazione: Fermentazione spontanea, operata con lieviti autoctoni, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti per circa 6 mesi. Chiarificazione naturale per sedimentazione e successiva filtrazione.	16.00
PROSECCO DOC ZONIN Chardonnay Chardonnay Origine: Italia Vitigno: Italia Vinificazione: Fermentazione spontanea, operata con lieviti autoctoni, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti per circa 6 mesi. Chiarificazione naturale per sedimentazione e successiva filtrazione.	18.00
METODO CLASSICO ANCESTRALE CHARDONAY Chardonnay Chardonnay Origine: Italia Vitigno: Italia Vinificazione: Fermentazione spontanea, operata con lieviti autoctoni, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti per circa 6 mesi. Chiarificazione naturale per sedimentazione e successiva filtrazione.	60.00
PICCOLA BOLLE BRUT DUCA CARLO GUARINI Chardonnay-Sauvignon Blanc Chardonnay-Sauvignon Blanc Origine: Italia Vitigno: Italia Vinificazione: Fermentazione spontanea, operata con lieviti autoctoni, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti per circa 6 mesi. Chiarificazione naturale per sedimentazione e successiva filtrazione.	16.00

BIRRE ALLA SPINA

DRAFT BEERS

BIRRA TERONZIA ROSSA 0,5 cl Alcohol: 5,5% Origin: Italy Grain: Barley Yeast: Saccharomyces Fermentation: Alta Sterilization: Filtered Colour: Amber Birra ambrata Italiana Pale, prodotta con lievito di Alsazia. Ottima con piatti di carne, pesce e formaggi. Ottima da meditazione.	3.00	5.50 cl
BIRRA TERONZIA BIANCA 0,5 cl Alcohol: 5,5% Origin: Italy Grain: Barley Yeast: Saccharomyces Fermentation: Alta Sterilization: Filtered Colour: Amber Birra ambrata Italiana Pale, prodotta con lievito di Alsazia. Ottima con piatti di carne, pesce e formaggi. Ottima da meditazione.	3.00	5.50 cl
BIRRA TERONZIA LIME 0,5 cl Alcohol: 5,5% Origin: Italy Grain: Barley Yeast: Saccharomyces Fermentation: Alta Sterilization: Filtered Colour: Amber Birra ambrata Italiana Pale, prodotta con lievito di Alsazia. Ottima con piatti di carne, pesce e formaggi. Ottima da meditazione.	3.00	5.50 cl
BIRRA TERONZIA HOME BEER Alcohol: 5,5% Origin: Italy Grain: Barley Yeast: Saccharomyces Fermentation: Alta Sterilization: Filtered Colour: Amber Birra ambrata Italiana Pale, prodotta con lievito di Alsazia. Ottima con piatti di carne, pesce e formaggi. Ottima da meditazione.	3.00	5.50 cl

BIRRE IN BOTTIGLIA

BOTTLED BEERS

BIRRA TERONZIA BIONDA LOCALE 66 cl Alcohol: 5,5% Origin: Italy Grain: Barley Yeast: Saccharomyces Fermentation: Alta Sterilization: Filtered Colour: Amber Caratteristiche: Birra ambrata, di media gradazione alcoolica, di colore ambrato, con una schiuma bianca e compatta. Ottima con piatti di carne, pesce e formaggi. Ottima da meditazione.	5.00 cl
BIRRA TERONZIA SAMARITA 33 cl Alcohol: 5,5% Origin: Italy Grain: Barley Yeast: Saccharomyces Fermentation: Alta Sterilization: Filtered Colour: Amber Caratteristiche: Birra ambrata, di media gradazione alcoolica, di colore ambrato, con una schiuma bianca e compatta. Ottima con piatti di carne, pesce e formaggi. Ottima da meditazione.	5.00 cl
BIRRA TERONZIA ROSA 33 cl Alcohol: 5,5% Origin: Italy Grain: Barley Yeast: Saccharomyces Fermentation: Alta Sterilization: Filtered Colour: Amber Caratteristiche: Birra ambrata, di media gradazione alcoolica, di colore ambrato, con una schiuma bianca e compatta. Ottima con piatti di carne, pesce e formaggi. Ottima da meditazione.	4.00 cl
BIRRA TERONZIA BIANCA 33 cl Alcohol: 5,5% Origin: Italy Grain: Barley Yeast: Saccharomyces Fermentation: Alta Sterilization: Filtered Colour: Amber Caratteristiche: Birra ambrata, di media gradazione alcoolica, di colore ambrato, con una schiuma bianca e compatta. Ottima con piatti di carne, pesce e formaggi. Ottima da meditazione.	4.50 cl
BIRRA TERONZIA LIME 33 cl Alcohol: 5,5% Origin: Italy Grain: Barley Yeast: Saccharomyces Fermentation: Alta Sterilization: Filtered Colour: Amber Caratteristiche: Birra ambrata, di media gradazione alcoolica, di colore ambrato, con una schiuma bianca e compatta. Ottima con piatti di carne, pesce e formaggi. Ottima da meditazione.	5.00 cl
HEINEKEN Alcohol: 5,0% Origin: Holland Grain: Barley Yeast: Saccharomyces Fermentation: Bassa Sterilization: Filtered Colour: Amber Caratteristiche: Birra ambrata, di media gradazione alcoolica, di colore ambrato, con una schiuma bianca e compatta. Ottima con piatti di carne, pesce e formaggi. Ottima da meditazione.	3.00 cl
ICHNUSA NON FILTRATA Alcohol: 5,0% Origin: Italy Grain: Barley Yeast: Saccharomyces Fermentation: Bassa Sterilization: Filtered Colour: Amber Birra ambrata Sarda, di media gradazione alcoolica, di colore ambrato, con una schiuma bianca e compatta. Ottima con piatti di carne, pesce e formaggi. Ottima da meditazione.	3.00 cl
KILLERBEES Alcohol: 5,0% Origin: Belgium Grain: Barley Yeast: Saccharomyces Fermentation: Bassa Sterilization: Filtered Colour: Amber Birra ambrata Belga, di media gradazione alcoolica, di colore ambrato, con una schiuma bianca e compatta. Ottima con piatti di carne, pesce e formaggi. Ottima da meditazione.	4,50 cl
STRANGEDGE Alcohol: 5,0% Origin: Belgium Grain: Barley Yeast: Saccharomyces Fermentation: Bassa Sterilization: Filtered Colour: Amber La birra ambrata di Belgio, di media gradazione alcoolica, di colore ambrato, con una schiuma bianca e compatta. Ottima con piatti di carne, pesce e formaggi. Ottima da meditazione.	4,50 cl
ANTWERTENER Alcohol: 5,0% Origin: Belgium Grain: Barley Yeast: Saccharomyces Fermentation: Bassa Sterilization: Filtered Colour: Amber Birra di alta fermento, dal colore dorato, prodotta secondo tradizionali ricette belgiche. Ottima con piatti di carne, pesce e formaggi. Ottima da meditazione. Ottima con piatti di carne, pesce e formaggi. Ottima da meditazione.	5.00 cl
ESQUIRP Alcohol: 5,0% Origin: Belgium Grain: Barley Yeast: Saccharomyces Fermentation: Bassa Sterilization: Filtered Colour: Amber La birra ambrata di Belgio, di media gradazione alcoolica, di colore ambrato, con una schiuma bianca e compatta. Ottima con piatti di carne, pesce e formaggi. Ottima da meditazione.	5.00 cl
BERRUILLE TRIPEL Alcohol: 5,0% Origin: Belgium Grain: Barley Yeast: Saccharomyces Fermentation: Bassa Sterilization: Filtered Colour: Amber La birra ambrata di Belgio, di media gradazione alcoolica, di colore ambrato, con una schiuma bianca e compatta. Ottima con piatti di carne, pesce e formaggi. Ottima da meditazione.	5.00 cl
GOLDEN CAROLUS CLASSIC Alcohol: 5,0% Origin: Belgium Grain: Barley Yeast: Saccharomyces Fermentation: Bassa Sterilization: Filtered Colour: Amber La birra ambrata di Belgio, di media gradazione alcoolica, di colore ambrato, con una schiuma bianca e compatta. Ottima con piatti di carne, pesce e formaggi. Ottima da meditazione.	5.00 cl
EDWIGE Alcohol: 5,0% Origin: Belgium Grain: Barley Yeast: Saccharomyces Fermentation: Bassa Sterilization: Filtered Colour: Amber Birra ambrata Belga, di media gradazione alcoolica, di colore ambrato, con una schiuma bianca e compatta. Ottima con piatti di carne, pesce e formaggi. Ottima da meditazione.	5.00 cl
LA CRECHA Alcohol: 5,0% Origin: Belgium Grain: Barley Yeast: Saccharomyces Fermentation: Bassa Sterilization: Filtered Colour: Amber La birra ambrata di Belgio, di media gradazione alcoolica, di colore ambrato, con una schiuma bianca e compatta. Ottima con piatti di carne, pesce e formaggi. Ottima da meditazione.	5.00 cl
FALESIA Alcohol: 5,0% Origin: Belgium Grain: Barley Yeast: Saccharomyces Fermentation: Bassa Sterilization: Filtered Colour: Amber La birra ambrata di Belgio, di media gradazione alcoolica, di colore ambrato, con una schiuma bianca e compatta. Ottima con piatti di carne, pesce e formaggi. Ottima da meditazione.	5.00 cl
SPACE FRONTIER Alcohol: 5,0% Origin: Belgium Grain: Barley Yeast: Saccharomyces Fermentation: Bassa Sterilization: Filtered Colour: Amber La birra ambrata di Belgio, di media gradazione alcoolica, di colore ambrato, con una schiuma bianca e compatta. Ottima con piatti di carne, pesce e formaggi. Ottima da meditazione.	7.00 cl
SENZANIMA Alcohol: 5,0% Origin: Belgium Grain: Barley Yeast: Saccharomyces Fermentation: Bassa Sterilization: Filtered Colour: Amber La birra ambrata di Belgio, di media gradazione alcoolica, di colore ambrato, con una schiuma bianca e compatta. Ottima con piatti di carne, pesce e formaggi. Ottima da meditazione.	7.00 cl
GREEN PETROL Alcohol: 5,0% Origin: Belgium Grain: Barley Yeast: Saccharomyces Fermentation: Bassa Sterilization: Filtered Colour: Amber La birra ambrata di Belgio, di media gradazione alcoolica, di colore ambrato, con una schiuma bianca e compatta. Ottima con piatti di carne, pesce e formaggi. Ottima da meditazione.	8.00 cl
PUNK IPA Alcohol: 5,0% Origin: Belgium Grain: Barley Yeast: Saccharomyces Fermentation: Bassa Sterilization: Filtered Colour: Amber La birra ambrata di Belgio, di media gradazione alcoolica, di colore ambrato, con una schiuma bianca e compatta. Ottima con piatti di carne, pesce e formaggi. Ottima da meditazione.	5.00 cl

GRAZIE PER AVER SCELTO MAVÌ

SEGUICI SU

CI TROVI ANCHE SU

JUST EAT

MAVÌ

BISTROT

allaseconda.com