



CUOMO

LA PIZZA, TRA EQUILIBRIO E RICERCA

Bevande

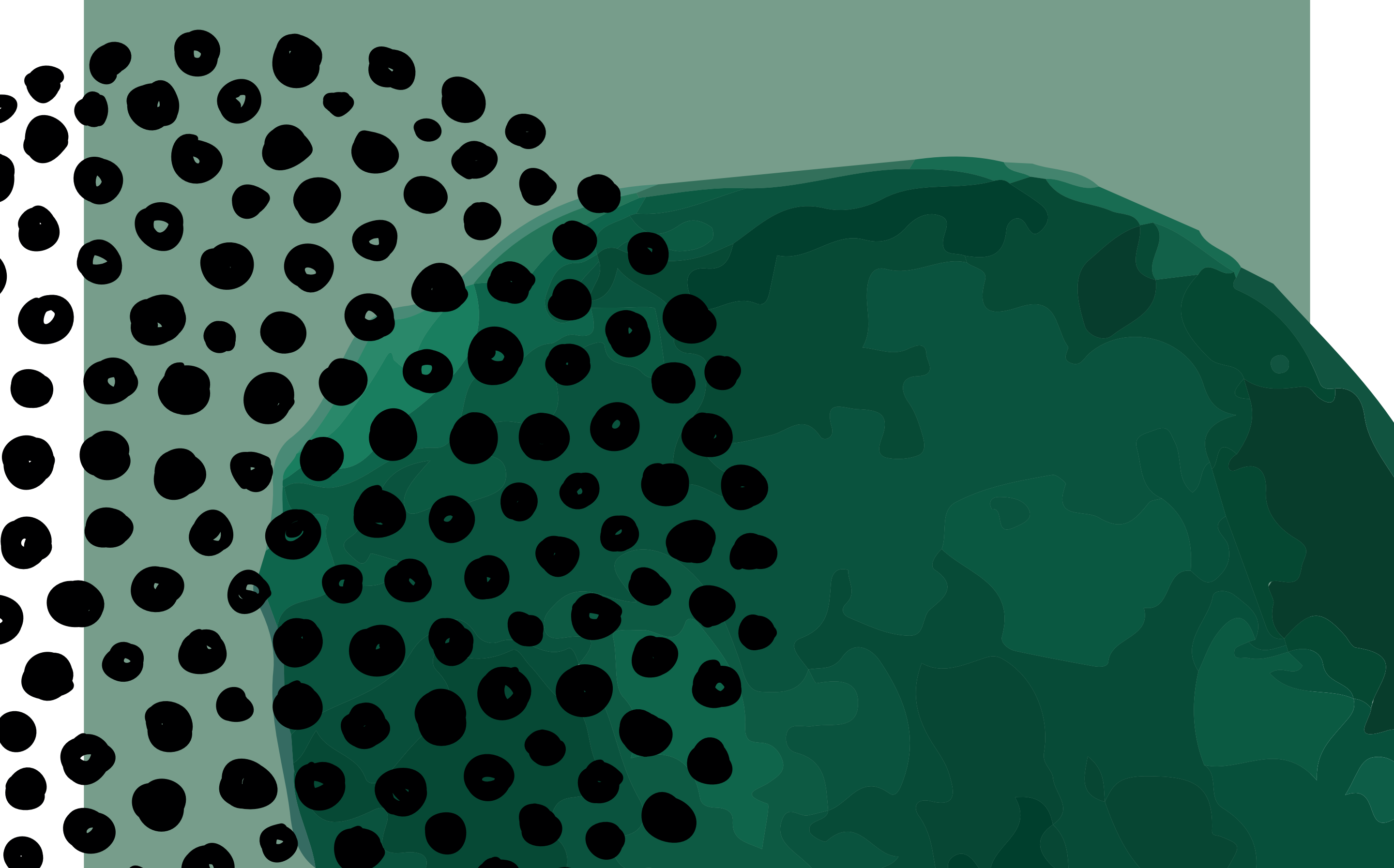
Per la Carta dei Vini e delle Birre rivolgersi al personale.

Fonte Margherita Naturale (80cl)	3
Fonte Margherita Gasata (80cl)	3

Bibite Galvanina BIO (bott. 33 cl)	3,5
Tè alla pesca, Tè al limone, Aranciata, Limonata, Chinotto.	

Birra alla spina	
Alpirsbacher Spezial (0,30l / 0,50l)	3/5
Carlo Quinto rossa (0,25l / 0,40l)	3/6
Alpirsbacher Natur tube non filtrata (0,30l / 0,50l)	3,5/6
Tongerlo Bruna (0,25l)	4

Liquori e Amari	3,5/7
-----------------	-------





Carta dei Vini

Bollicine



Prosecco Brut DOCG
Le Bertole
Valdobbiadene - Veneto

20€ 3,5€

Prosecco Extra Dry DOCG
Le Bertole
Valdobbiadene - Veneto

20€ 3,5€

Trento DOC Brut
Millesimato Levii
Bleggio superiore - Trentino Alto Adige

26€ 4,5€

Franciacorta Brut DOCG
Cà de Pazzi
Brescia - Lombardia

30€ 5,5€

Crémant de Bourgogne
Brut Bailly Lapierre Pinot
Noir AOC
Francia

34€ 6€

Champagne Fine Fleur Cuvée

Baron Dauvergne

Francia

60€

-

Champagne Brut Intense

Ar Lenoble

Francia

60€

-

Rossi

Calandra Menti Cabernet IGT

Montebello Vicentino - Veneto

18€

3€

Vecio Belo Valpolicella

Verona - Veneto

20€

3,5€

Merlot Alturis IGP

Cividale del Friuli - Friuli Venezia Giulia

22€

4€

Tramonti Nature

Ravello - Campania

24€

4,5€

Bianchi

Lugana DOC “Pansere”
Fraccaroli
Peschiera del Garda - Veneto

22€3,5€

Soave DOC Tamellini
Soave - Veneto

22€3,5€

Kerner Alto Adige DOC
Cantina Kurtatsch
Bolzano - Trentino Alto Adige

24€4€



Vermentino di Sardegna
Su’orma DOC
Cantina Su’entu
Sanluri - Sardegna

24€4€

Falanghina Campania I.G.T.
Ettore Sammarco
Ravello - Campania

24€4€

“Brusara”
Ravello Bianco DOC
Ravello - Campania

30€-

“Vigna Grotta Piana”
Ravello Bianco DOC
Ravello - Campania

40€-

Carta delle Birre



CINQUE - Bionda

Fresca, dorata e leggermente amara. Perfetta con aperitivi e verdure grigliate.

Vol. 4.8%

PEONIA - Bianca

Note agrumate e speziate.

Ideale con formaggi, carni bianche e dolci secchi.

Vol. 4.8%

DUMPER – Ipa

Intensa ma equilibrata. Fruttata e erbacea. Si abbina bene a crostate e salumi.

Vol. 6.8%

GATSBY – Rossa

Agrumata e caramellata, con un tocco amaro. Top con carni alla brace e pizze farcite.

Vol. 5.2%

SQUILLO – Gluten Free

Floresale, decisa e senza glutine.

Perfetta con grigliate e frittute.

Vol. 5%

Bottiglia da 50cl - 6,5 €



Saison

Birra ad alta fermentazione color biondo carico.
Carattere speziato e pepato.

Vol. 6,2%

Weizen

Colore chiaro e dorato con schiuma cremosa.
Note fruttate di banana .

Vol. 5%

Ipa

Birra dorata ad alta fermentazione.
Note agrumate e resinose.

Vol. 4%

Pils

Colore giallo dorato, schiuma bianca e compatta.
Adatta a tutte le portate.

Vol. 5%

Blanche

Dall'aspetto tipicamente velato.
Profumo e sapore inconfondibile.

Vol. 5%

Dunkel Book

Dolcezza ricca ed elegante definita tipicamente
"crosta di pane", tipica della Baviera.

Vol. 5%

Bottiglia da 33cl - 4 €

RADLER

Alpisbacker - 3,5€
Vol. 4.8% - 33cl

ANALCOLICA

Beck's - 3€
Vol. 0% - 33cl