



La nostra storia

OUR HISTORY

Il locale in cui vi trovate ospitava un tempo la **farmacia Peloni**, fondata da **Giuseppe Peloni** nel 1826. È proprio in queste stanze che il figlio, Francesco, chimico farmacista, crea nel 1875 una ricetta unica, quella di un amaro a base di botaniche raccolte sul monte Braulio.

È la nascita dell'Amaro Braulio.

Braulio si fa presto strada nel cuore della **Valtellina**, cominciando ad essere distribuito oltre i confini di Bormio. Grazie al suo crescente successo si rende necessario, all'inizio degli anni '70, spostare la farmacia, ricavando nelle antiche sale lo stabilimento produttivo.

Nel 2000 un'altra **trasformazione**: i locali un tempo usati per l'**imbottigliamento** vengono trasformati in un ristorante dove gustare l'amaro, evoluzione completata poi nel 2014 con l'apertura della **Steak House** in cui vi trovate.

Sotto i vostri piedi, quattro piani più in profondità, Braulio è ancora prodotto e riposa per i mesi necessari all'invecchiamento, in una rete di 6600 mq di cantine sottostanti il paese di Bormio.

The venue you are in once housed the **Peloni pharmacy**, founded by **Giuseppe Peloni** in 1826.

It is exactly in these rooms that his son, Francesco, chemist and pharmacist, in 1875 creates a special recipe, that of a bitter made from herbs collected on Braulio Mountain.

It is the birth of Amaro Braulio.

Braulio soon makes its way into the heart of **Valtellina**, starting to be distributed beyond the borders of Bormio. Thanks to its **growing success** it became necessary, at the beginning of the 70s, to move the pharmacy, obtaining the production plant from the old rooms.

In 2000 another **transformation**: the rooms once used for bottling were turned into a **restaurant** where you can taste the amaro, an evolution then completed in 2014 with the opening of the **Steak House** where you are right now.

Under your feet, four floors deeper, Braulio is still produced and rests for the months necessary for its aging, in a network of 6600 square meters of cellars below the village of Bormio.



Ricetta originale dal 1875

ORIGINAL RECIPE SINCE 1875

Braulio nasce dalle nostre montagne, così come i suoi ingredienti: erbe, bacche e radici raccolte nella natura più incontaminata. La sua ricetta è stata tramandata nel tempo, attraverso generazioni di farmacisti e mastri erboristi, senza mai cambiare. Per questo, ancora oggi, Braulio conserva lo stesso sapore e profilo sensoriale di quando è stato creato.

Braulio is an exceptional blend of herbs, roots and berries, made from 100% natural mountain ingredients. Born from uncontaminated nature and a secret recipe handed down through generations of Pharmacists and master herbalists. Over the years Braulio's taste and sensory profile has remained unchanged.



Perconso degustativo

TASTING EXPERIENCE



IL PROFUMO DEL LEGNO, LE ESSENZE DELLA VALLE THE SCENT OF WOOD, THE ESSENCES OF THE VALLEY

Tagliere di bresaola con crostini di pane (1, 6, 12)
Platter of bresaola with croutons (1, 6, 12)

LA NOSTRA TRADIZIONE OUR TRADITION

I pizzoccheri alla Valtellinese (1, 3, 7)
Valtellinese pizzoccheri (1, 3, 7)

IL SAPORE DELLO SCORRERE DEL TEMPO THE TASTE OF TIME

Salmì di cervo cotto a bassa temperatura con polenta taragna (1, 7, 9, 12)
Deer cooked at low temperature with polenta taragna (1, 7, 9, 12)

COME UNA VOLTA AS IT USED TO BE

Crème brûlée ai frutti di bosco (3, 7)
oppure

Tortino di mele alla cannella con salsa alle nocciole (1, 3, 7, 8, 12)
Crème brûlée with wild berries (3, 7) *or* Apple cinnamon pie with hazelnut sauce (1, 3, 7, 8, 12)

IL FINALE PERFETTO... DEGUSTAZIONE BRAULIO THE PERFECT ENDING... BRAULIO TASTING

AMARO **BRAULIO CLASSICO**

Ottimo da abbinare con
Crème brûlée e frutti di bosco
Excellent to combine with
Crème brûlée with wild berries
(3, 7)



AMARO **BRAULIO RISERVA**

Ottimo da abbinare con
Tortino di mele con salsa alle nocciole
Excellent to combine with apple
Cinnamon pie with hazelnut sauce
(1, 3, 7, 8, 12)



Il menù 4 portate ha un costo di 65 euro
The 4 - courses menù costs 65 euros



Menù del vitello

VEAL MENU

Il nostro menu degustazione a base di vitello è il frutto di una collaborazione speciale con T. Boer & zn, un partner di fiducia che condivide la nostra passione per la qualità e l'eccellenza.

Our veal tasting menu is the result of a special collaboration with T. Boer & zn, a trusted partner who shares our passion for quality and excellence.

ANTIPASTO

STARTER

POLPETTE DI VITELLO CON SALSA DI SCIMUDIN (3, 7) € 18,00

VEAL MEATBALLS WITH SCIMUDIN SAUCE (3, 7)

Abbinamento vino | Wine pairing: Pinot Grigio - Jermann € 7,00

PRIMO

FIRST COURSE

LE NOSTRE LASAGNE CON RAGÙ DI VITELLO (1, 3, 7, 9, 12) € 25,00

OUR LASAGNE WITH VEAL RAGÙ (1, 3, 7, 9, 12)

Abbinamento vino | Wine pairing: Dolcetto d'Alba - Viberti € 7,00

SECONDO

MAIN COURSE

COTOLETTA DI VITELLO ALLA GRIGLIA € 30,00

GRILLED VEAL CHOP

Abbinamento vino | Wine pairing: Sforzato Montescale - Nobili € 10,00

Scansiona il QR code e lasciati conquistare dalle ricette di vitello selezionate dallo Chef, in onore di Bormio e dei Giochi Olimpici 2026.

Scan the QR code and let yourself be captivated by the veal recipes selected by the Chef, in honour of Bormio and the 2026 Olympic Games.

Servizio e coperto € 2,00 Cover charge € 2,00



Gli antipasti dell'attesa

APPETIZERS

Carpaccio di manzo, scaglie di Bitto e rucola (7) Beef carpaccio, shavings of Bitto cheese and rocket (7)	€ 21,00
Bresaola di Angus con crostini di segale (1, 6) Angus beef bresaola with rye croutons (1, 6)	€ 24,00
Tonno con cipolla caramellata e Topinambur (4, 7) Tuna with caramelised onion and Jerusalem artichoke (4, 7)	€ 25,00
Bruschetta di pane di segale con lardo e miele delle nostre valli (1, 6) Bruschettas of rye bread with lard and honey from our valleys (1, 6)	€ 16,00

I nostri primi piatti

OUR FIRST COURSES

I nostri pizzoccheri alla valtellinese (1, 3, 7) Traditional pasta pizzoccheri - buckwheat pasta, cabbage, potatoes, sage, garlic, butter and cheese (1, 3, 7)	€ 16,00
Risotto con Bitto, bresaola e polvere di ginepro (7, 9, 12) Risotto with Bitto local cheese, bresaola and juniper powder (7, 9, 12)	€ 20,00
Tagliatelle con funghi porcini e crumble di segale (1,3,6,9) Tagliatelle with porcini mushrooms and rye crumble (1, 3, 6, 9)	€ 22,00
Calamarata con pesto di melanzane, pomodorino secco e scamorza affumicata (1, 3, 7, 8, 9) Calamarata pasta with aubergine pesto, sun-dried tomatoes and smoked scamorza cheese (1, 3, 7, 8, 9)	€ 20,00



Panini e Hamburger

BREADS & BURGERS

La ciabatta dal sud:

Polpo, stracciatella e pomodori sott'olio (1, 4, 7, 12)

€ 22,00

The ciabatta from the south:

Octopus, stracciatella cheese and tomatoes in oil (1, 4, 7, 12)

Michettona tiepida con maiale sfilacciato,

salsa di cottura e Scimudin fondente (1, 7, 9, 12)

€ 17,00

Michettona bread roll filled with pulled pork,

original sauce and melted Scimudin cheese (1, 7, 9, 12)

Hamburger di vitello con bitto, funghi trifolati e bacon croccante (1, 6, 7, 9, 11, 12)

€ 21,00

Veal burger with Bitto cheese, sautéed mushrooms and crispy bacon (1, 6, 7, 9, 11, 12)

I nostri secondi

OUR MAIN COURSES

Tagliata di Angus USA (400 gr.) con rucola, grana e pomodorini

€ 50,00

US Angus steak (400 g) with rocket, Parmesan cheese and cherry tomatoes

Costoletta di vitello alla griglia

€ 32,00

Grilled veal cutlet

Il nostro galletto grigliato

€ 25,00

Our grilled cockerel

Salmone in crosta di agrumi e salsa al mojito (1, 7, 12)

€ 35,00

Salmon in citrus crust with mojito sauce (1, 7, 12)



* Prodotti conservati sotto freddo intenso

* Stored under intense cold



I nostri tagli di carne pregiata

OUR PREMIUM CUTS OF MEAT

Eccellenza in ogni boccone: selezioniamo carni da tutto il mondo, accompagnandovi in un viaggio tra sapori succulenti e senza tempo. I nostri tagli sono suddivisi tra Costate e Fiorentina e variano da un minimo di peso di 800 gr. ad un massimo di...quanto vuoi tu!

Excellence in every bite: we select meats from all over the world, taking you on a journey through succulent and timeless flavours. Our cuts are divided between Ribs and T-bone steaks and range from a minimum weight of 800 g. to a maximum of...as much as you want!

DALL' ITALIA: / FROM ITALY:

Chianina

all'etto / per hecto € 11,00

La regina della Val di Chiana, una delle razze più antiche del mondo.
The queen of the Val di Chiana, one of the oldest breeds in the world.

Tenerezza / tenderness
Marezzatura / marbling

Sapore / flavour intensity
Dolcezza / sweetness

La Vecchia: vacca vecchia italiana

all'etto / per hecto € 9,00

Se la provi non torni indietro: ogni morso è un'esplosione di sapore.
If you try it, you won't go back: every bite is an explosion of flavor.

Tenerezza / tenderness
Marezzatura / marbling

Sapore / flavour intensity
Dolcezza / sweetness

DALL' ESTERO: / FROM ABROAD:

Manzetta Prussiana

all'etto / per hecto € 10,00

Carne di alta qualità dal sapore intenso, dolce e rotondo.
High-quality meat with an intense, sweet and rounded flavour.

Tenerezza / tenderness
Marezzatura / marbling

Sapore / flavour intensity
Dolcezza / sweetness

Scottona Spagna

all'etto / per hecto € 8,50

Qualità garantita da razze bovine spagnole.
Quality guaranteed from Spanish cattle breeds.

Tenerezza / tenderness
Marezzatura / marbling

Sapore / flavour intensity
Dolcezza / sweetness

Angus Inlanda

all'etto / per hecto € 9,50

Sapore deciso e persistente, la sua marezzatura rende la carne morbida e delicata.
With a strong, persistent flavour, its marbling makes the meat tender and delicate.

Tenerezza / tenderness
Marezzatura / marbling

Sapore / flavour intensity
Dolcezza / sweetness

Vaca Charra

all'etto / per hecto € 10,00

Originaria del nord della Spagna dal sapore intenso e raffinato.
Originally from northern Spain, with an intense and refined flavour.

Tenerezza / tenderness
Marezzatura / marbling

Sapore / flavour intensity
Dolcezza / sweetness

Le frollature possono variare da un minimo di 15 giorni ad un massimo di 60 giorni.
Maturities can range from a minimum of 15 days to a maximum of 60 days.

7 nostri formaggi

OUR CHEESE

La nostra selezione di formaggi

serviti con confetture di nostra produzione (7, 12) €22,00

Our selection of cheese served with home-made jams (7, 12)



Contorni

SIDE DISHES

Spinaci al burro (7)

Buttered spinach (7)

€ 9,00

Polenta taragna (7)

Polenta with cheese (7)

€ 6,00

Insalata mista

Mixed salad

€ 9,00

Patatine fritte (1)

French fries (1)

€ 6,00

Dolci

DESSERTS

Il semifreddo al Braulio (3, 7, 8, 12)

Braulio parfait (3, 7, 8, 12)

€ 8,00

Il tiramisù con crumble di cantucci (1, 3, 7, 8)

Tiramisù with cantucci crumble (1, 3, 7, 8)

€ 8,00

Crème brûlée con frutti di bosco (3, 7)

Crème brûlée with wild berries (3, 7)

€ 8,00

Tortino di mele alla cannella con salsa alle nocciole (1, 3, 7, 8, 12)

Apple cinnamon pie with hazelnut sauce (1, 3, 7, 8, 12)

€ 8,00

* Prodotti conservati sotto freddo intenso

* Stored under intense cold



1 CEREALI CEREALS

Contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut ed i loro ceppi derivati e i prodotti derivati

Containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and their derived strains and products

2 CROSTACEI CRUSTACEANS

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Crustaceans and products thereof

3 UOVA EGGS

Uova e prodotti a base di uova

Eggs and products thereof

4 PESCE SEAFOOD

Pesce e prodotti a base di pesce

Seafood and products made of seafood and fish

5 ARACHIDI PEANUTS

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Peanut products

6 SOIA SOY

Soia e prodotti a base di soia

Soy products

7 LATTE MILK

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Milk and its derivatives (including lactose)

8 FRUTTA A GUSCIO NUTS

Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti

Nuts like almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products

9 SEDANO CELERY

Sedano e prodotti a base di sedano

Celery and products thereof

10 SENAPE MUSTARD

Senape e prodotti a base di senape

Mustard and products thereof

11 SEMI DI SESAMO SESAME SEEDS

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Sesame seeds and products thereof

12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

In concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale

At concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total sulphur dioxide

13 LUPINI LUPIN

Prodotti a base di lupini

Lupin and products thereof

14 MOLLUSCHI MOLLUSCS

Prodotti a base di molluschi

Molluscs and products containing molluscs

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.

It is advised that the foods and drinks prepared and administered in this activity may contain ingredients or adjuvants considered as allergens.

Vini in bottiglia

BOTTLED WINES

VALTELLINA

Inferno - Rainoldi (2022)		€ 35,00
Grumello Riserva - Rainoldi (2019)		€ 63,00
Vigna degli Apostoli - Rainoldi (2018)		€ 72,00
Sforzato Cà Rizzeri - Rainoldi (2021)		€ 84,00
Sassella Riserva - Rainoldi (2021)	0,375lt.	€ 35,00
Sforzato di Valtellina - Rainoldi (2021)	0,375lt.	€ 42,00
Garof - Mamete Prevostini (2022)		€ 35,00
La Cruus - Mamete Prevostini (2022)		€ 48,00
Riserva Altitude - Mamete Prevostini (2019)		€ 64,00
Sforzato Corte di Cama - Mamete Prevostini (2021)		€ 78,00
Vesper - Convento San Lorenzo (2023)		€ 35,00
Sassella Riserva - Convento San Lorenzo (2019)		€ 65,00
Sassella - Convento San Lorenzo (2022)		€ 45,00
Vigna Fracia - Nino Negri (2019)		€ 52,00
Vigna Sassorosso - Nino Negri (2020)		€ 50,00
Sforzato 5 Stelle - Nino Negri (2021)		€ 100,00
Inferno Riserva - Nobili (2019)		€ 45,00
Sforzato Montescale - Nobili (2020)		€ 75,00

Valtellina Bianchi e Rosé

VALTELLINA WHITES AND ROSÉS

Ghibellino - Rainoldi (2023)	€ 35,00
Opera - Mamete Prevostini (2022)	€ 33,00
Cà Brione - Mamete Prevostini (2021)	€ 52,00
Cuvée Maria Vittoria Rosé Nature - Rainoldi (2020)	€ 60,00
Monrose - Mamete Prevostini (2024)	€ 30,00

Tutti i vini contengono solfiti e anidride solforosa
All wines contain sulphur dioxide and sulphites



1 Rossi d'Italia

ITALIAN RED WINE

<i>Lombardia - Ronchedone</i> Cà dei Frati (2022)	€ 35,00
<i>Lombardia - Amarone</i> Cà dei Frati (2017)	€ 100,00
<i>Trentino Alto Adige - Pinot Nero</i> Elena Walch (2024)	€ 38,00
<i>Trentino Alto Adige - Pinot Nero Riserva</i> St. Michael Eppan (2022)	€ 75,00
<i>Trentino Alto Adige - Pinot Nero</i> Franz Haas (2023)	€ 38,00
<i>Trentino Alto Adige - Pinot Nero Schweizer</i> Franz Haas (2022)	€ 65,00
<i>Trentino Alto Adige - Pinot Nero Ponkler</i> Franz Haas (2020)	€ 110,00
<i>Trentino Alto Adige - Lagrein</i> Franz Haas (2023)	€ 35,00
<i>Veneto - Valpolicella</i> Marion (2022)	€ 32,00
<i>Veneto - Valpolicella Ripasso</i> Corte Lavel (2020)	€ 40,00
<i>Veneto - Amarone della Valpolicella Riserva</i> Rocca Sveva (2017)	€ 85,00
<i>Piemonte - Dolcetto d'Alba</i> Viberti (2024)	€ 32,00
<i>Piemonte - Barbera d'Asti</i> Valle Asinari (2022)	€ 35,00
<i>Piemonte - Barbera d'Asti Superiore</i> Valle Asinari (2022)	€ 42,00
<i>Piemonte - Barolo</i> Vite Colte (2021)	€ 65,00
<i>Piemonte - Sito Moresco</i> Gaja (2023)	€ 65,00
<i>Piemonte - Barolo Dagronis</i> Gaja (2021)	€ 120,00
<i>Piemonte - Barbaresco</i> Gaja (2022)	€ 300,00
<i>Piemonte - Barolo Sperss</i> Gaja (2021)	€ 450,00
<i>Piemonte - Barbera 3 Vie</i> Vietti (2023)	€ 32,00
<i>Piemonte - Barbera Vecchia</i> Vigna Vietti (2022)	€ 60,00
<i>Piemonte - Barbera d'Asti</i> la Crena Vietti (2022)	€ 45,00
<i>Piemonte - Barolo</i> Vietti (2021)	€ 75,00
<i>Piemonte - Barolo Cru</i> Rocche di Castiglione Vietti (2021)	€ 240,00
<i>Toscana - Chianti Classico</i> Peppoli Antinori (2024)	€ 35,00
<i>Toscana - Bruciato Bolgheri</i> Antinori (2024)	€ 45,00
<i>Toscana - Villa Riserva</i> Antinori (2022)	€ 45,00
<i>Toscana - Brunello di Montalcino</i> Antinori (2020)	€ 80,00
<i>Toscana - Tignanello</i> Antinori (2022)	€ 130,00
<i>Toscana - Tageto</i> Donna Olimpia (2022)	€ 30,00
<i>Toscana - Bolgheri</i> Donna Olimpia (2023)	€ 38,00
<i>Puglia - Primitivo Riserva Marpione</i> Tenuta Viglione (2021)	€ 48,00
<i>Sicilia - Etna Rosso</i> Giovanni Rosso (2017)	€ 48,00
<i>Sardegna - Cannonau</i> Corda (2021)	€ 40,00

1 Bianchi d'Italia

THE WHITES OF ITALY

<i>Lombardia</i> - Lugana Cà dei Frati (2024)	€ 40,00
<i>Trentino</i> - Müller Thurgau Elena Walch (2024)	€ 35,00
<i>Trentino</i> - Gewürztraminer Franz Haas (2024)	€ 35,00
<i>Trentino</i> - Sauvignon Franz Haas (2024)	€ 38,00
<i>Trentino</i> - Manna Franz Haas (2023)	€ 42,00
<i>Piemonte</i> - Chardonnay Viberti (2021)	€ 50,00
<i>Piemonte</i> - Timorasso Viberti (2022)	€ 40,00
<i>Piemonte</i> - Gaia & Rey Gaja (2023)	€ 320,00
<i>Friuli</i> - Riesling Jermann (2022)	€ 40,00
<i>Friuli</i> - Ribolla Gialla Jermann (2024)	€ 37,00
<i>Puglia</i> - Falanghina Tenuta Viglione (2024)	€ 32,00
<i>Puglia</i> - Herba Tenuta Viglione (2024)	€ 34,00
<i>Sardegna</i> - Vermentino Antonella Corda (2023)	€ 42,00
<i>Franciacorta</i> - Franciacorta Dosage 0 Muratori (2024)	€ 50,00
<i>Franciacorta</i> - Franciacorta Simbiotico Brut Bio Muratori (2025)	€ 50,00
<i>Franciacorta</i> - Franciacorta Satèn Muratori (2025)	€ 50,00
<i>Franciacorta</i> - Franciacorta Brut Monogram (2024)	€ 50,00
<i>Franciacorta</i> - Franciacorta Satèn Monogram (2024)	€ 50,00
<i>Franciacorta</i> - Franciacorta Rosé Muratori (2024)	€ 50,00

Champagne

Grande Cuvée Aleran (60% Pinot noir 40% Chardonnay)	€ 70,00
Lallier (49% Pinot noir 40% Chardonnay 7% Meunier)	€ 80,00
Brut Intense Arlenoble (100% Chardonnay)	€ 90,00
Louis Roedrer (42% Chardonnay 40% Pinot noir 18% Meunier)	€ 100,00
Charles Heidsieck Réserve Brut (40% Pinot noir 40% Chardonnay 20% Meunier)	€ 120,00
Collard Picard Racines Extra Brut (100% Meunier)	€ 130,00
Collard Picard Essentiel Dosage 0 (50% Chardonnay 25% Pinot noir 25% Meunier)	€ 210,00
Dom Pérignon (50% Chardonnay 50% Pinot noir)	€ 290,00

Vini al calice

WINES BY THE GLASS

ROSSI RED WINES

Rosso di Valtellina Rainoldi	€ 5,50
Matteo Bandello Luca Faccinelli	€ 6,00
Sassella Rainoldi	€ 6,00
Inferno Riserva Nobili	€ 7,00
Sforzato Montescale Nobili	€ 10,00
Sassella Convento San Lorenzo	€ 7,50
Primitivo Sellato Tenuta Viglione	€ 6,00
Chianti Classico Antinori	€ 7,00

BIANCHI WHITE WINES

Zapel Rainoldi	€ 5,00
Lugana Ca' dei Frati	€ 7,00
Chardonnay Ca' Bollani	€ 6,00
Falanghina Tenuta Viglione	€ 6,00
Maidomo Tenuta Viglione	€ 6,50

ROSATI ROSÉ WINES

Monrose Mamete	€ 6,00
Brut Rosé Rainoldi	€ 7,00

BOLLICINE SPARKLING WINES

Prosecco DOC Duplavis	€ 6,00
Franciacorta Muratori	€ 7,50
Trento - Karl Tenuta Crucolo	€ 7,50
Altitude 514 Puglia - Tenuta Viglione	€ 7,00

Il nostro staff sarà sempre pronto a consigliarvi il giusto vino e proporvi qualcosa fuori menù.
Our staff will always be ready to advise you on the right wine and offer you something off the menu.

Tutti i vini contengono solfiti e anidride solforosa
All wines contain sulphur dioxide and sulphites



Aperitivi

A P E R I T I F S

Spritz Braulio Prosecco – Braulio – Selz	€ 6,00
Spritz Aperol Prosecco – Aperol – Selz	€ 6,00
Spritz Campari Prosecco – Campari – Selz	€ 6,00
Spritz Sarti Prosecco – Sarti – Selz	€ 6,00
Moscow Mule Vodka – Ginger beer – succo di lime	€ 8,00
Averna Mule Averna – Ginger beer – succo di lime	€ 8,00
Gin Tonic Gin - Acqua tonica	€ 8,00
Bloody Mary Vodka – succo di pomodoro	€ 8,00
Negroni Campari – Vermouth – Gin	€ 8,00
Negroni Sbagliato Campari – Vermouth – Prosecco	€ 8,00
Americano Campari Bitter – Vermouth – Selz	€ 8,00
Analcolico alla frutta	€ 8,00
Crodino XL	€ 4,50
Crodino XL frutti rossi	€ 4,50

Bevande

SOFT DRINKS

Coca cola, coca cola zero, fanta, sprite, chinotto, oransoda, lemonsoda,
te freddo al limone, te freddo alla pesca, te freddo verde, acqua tonica € 3,50

Red bull € 4,00

Spremuta di arancia (squeezed orange juice) € 4,00

Succo di frutta (fruit juice) € 3,50

Acqua (water) 0,75 l. € 2,50

Acqua (water) 0,5 l. € 1,50

Birreria

B E E R S

PEDAVERNA CLASSICA Lager (5%)

Gusto equilibrato e delicatamente armonioso.

Characterized by a balanced, delicate and harmonious taste.

Piccola (cl. 0,2)	€ 4,00
Media (cl. 0,4)	€ 5,50
Grande (lt. 1)	€ 12,00
Giraffa (lt. 3)	€ 26,00

REIT STELVIO Lager (4,6%)

Fresca e dissetante.

Fresh and thirst-quenching

Piccola (cl. 0,2)	€ 4,50
Media (cl. 0,4)	€ 6,00
Grande (lt. 1)	€ 14,00
Giraffa (lt. 3)	€ 30,00

REIT WEISSE Weisse Beer (5,3%)

Torbida e dolce, corposa ma non impegnativa.

loudy and sweet, full-bodied but not demanding

Piccola (cl. 0,2)	€ 4,50
Media (cl. 0,4)	€ 6,00
Grande (lt. 1)	€ 14,00
Giraffa (lt. 3)	€ 30,00

CASTELLO LAGER ROSSA - double malt red beer (6,5%)

Gusto pieno e rotondo.

Characterized by a full and round taste.

Piccola (cl. 0,2)	€ 4,50
Media (cl. 0,4)	€ 6,00
Grande (lt. 1)	€ 14,00
Giraffa (lt. 3)	€ 30,00

PEDAVERNA SUPERIOR Strong Bitter (4,9%)

Maltata con sentori di caramello e frutta secca, aromi terrosi e speziati.

Malty, hints of caramel and dried fruit

Piccola (cl. 0,2)	€ 4,50
Media (cl. 0,4)	€ 6,00
Grande (lt. 1)	€ 14,00
Giraffa (lt. 3)	€ 30,00

BIRRA DOLOMITI NON FILTRATA Unfiltered Dolomiti beer (6,2%)

Aroma di vaniglia, mandorla e frutti rossi.

Vanilla, almond and red fruits aromatic scents.

Piccola (cl. 0,2)	€ 4,50
Media (cl. 0,4)	€ 6,00
Grande (lt. 1)	€ 14,00
Giraffa (lt. 3)	€ 30,00

PAGUS

Birrificio Agricolo (Birre in bottiglia) farm brewery (bottled beers)

BLONDE ALE (4,5%)	cl. 0,37	€ 6,00
Beverina con finale secco – easy to drink with a dry finish	cl. 0,75	€ 11,00

WEISSBIER (5%)	cl. 0,37	€ 6,00
Vivace con finale pulito – lively with a clean finish	cl. 0,75	€ 11,00

RED IPA (5,5%)	cl. 0,37	€ 6,00
Strutturata e maltata – structured and malty	cl. 0,75	€ 11,00

BELGIAN ALE (6,5%)	cl. 0,37	€ 6,00
Sapore di frutta candita e spezie - candied fruit and spices flavour		

BIRRA ANALCOLICA – NON ALCOHOLIC BEER € 5,00

BIRRA SENZA GLUTINE - GLUTEN FREE € 5,00

Tutte le birre contengono glutine

All beers contain gluten



Caffetteria

COFFEE

Caffè espresso espresso	€ 1,50
Caffè doppio espresso double	€ 3,00
Caffè decaffeinato dek	€ 1,80
Caffè americano black coffee americano	€ 2,00
Caffè shakerato shaken ice coffee	€ 3,50
Caffè ginseng tp small ginseng coffee	€ 1,70
Caffè ginseng tg big ginseng coffee	€ 2,00
Caffè orzo tp small barley coffee (1)	€ 1,70
Caffè orzo tg big barley coffee (1)	€ 2,00
Caffè con panna coffee with cream (7)	€ 3,00
Caffè con gelato coffee with ice cream (3, 7)	€ 3,00
Caffè marocchino marocchino espresso coffee with chocolate and milk (7)	€ 2,00
Cappuccino (7)	€ 2,00
Cappuccino dek (7)	€ 2,20
Cappuccino soia soy cappuccino (6)	€ 2,50

Tè e infusi

TEAS AND HERBAL INFUSIONS

Varie essenze various flavours	€ 3,50
---------------------------------------	--------

Bevande calde

HOT DRINKS

Braulio o Taneda calda Braulio or Hot Taneda (12)	€ 5,00
Bombardino (3, 7, 12)	€ 5,00
Cioccolata calda hot chocolate (7)	€ 4,00
Cioccolata calda con panna hot chocolate topped with whipped cream (7)	€ 4,50
Lumumba Grand Marnier chocolate, amaretto, Grand Marnier, cream (7, 8, 12)	€ 5,50
Punch (arancio, mandarino, rum) orange, tangerine, rum	€ 5,00
Irish coffee (7)	€ 6,50
Vin brulé o Mela brulé Mulled wine or Mulled apple juice (12)	€ 5,00

Amari

LIQUEUR

Braulio Classico 15 mesi € 5,00

Braulio Riserva 24 mesi € 6,00

Opificio Cattaneo

LIQUORI FATTI A MANO

HANDMADE LIQUEURS

Amaro del Mega Diretto Galattico € 6,00

Infuso naturale di anice stellato e erbe balsamiche
Natural infusion of star anise and balsamic herbs

Limoniato - Elisir afrodisiaco made with love € 6,00

Infuso naturale di agrumi, frutta e erbe
Natural infusion of citrus fruits, fruit and herbs

Taaac - L'amaro milanese € 6,00

Infuso naturale di erbe spezie e radici
Natural infusion of herbs, spices and roots

Oplà - Amaro come la vita € 6,00

Infuso naturale di radici e erbe amaricanti
Natural infusion of roots and bitter herbs

Amaro della Nonna - Naturalmente calmante € 6,00

Infuso naturale di camomilla, fiori ed erbe calmanti, grappa, miele
Natural infusion of chamomile, flowers and soothing herbs, grappa, honey

Curbat - Digestivo € 6,00

Naturale Infuso di liquirizia pura 100% e erbe balsamiche
Natural infusion of 100% pure liquorice and balsamic herbs

Grappe

GRAPPA

Grappa bianca di Moscato (Moscato white Grappa) € 5,50

Grappa bianca di Nebbiolo (Nebbiolo white Grappa) € 5,50

Grappa Barrique (Porto, Cherry, Bourbon, Barolo) € 7,00

Selezione Invitti

SELECTION OF INVITTI

Taniva € 6,00

Grappa al mirtillo (Blueberry Grappa) € 6,00

Grappa al miele (Honey Grappa) € 6,00

Tutti gli amari e i liquori contengono solfiti e anidride solforosa

All liquors contain sulphur dioxide and sulphites

