



La nostra storia

OUR HISTORY

Il locale in cui vi trovate ospitava un tempo la **farmacia Pelsoni**, fondata da **Giuseppe Pelsoni** 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 **Pelsoni pharmacy**, founded by **Giuseppe Pelsoni** 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.



Percorso 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

Salmi 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

Panna cotta e frutti di bosco (7)
oppure
Tortino di mele alla cannella con salsa alle nocciole (1, 3, 7, 8, 12)
Panna cotta with wild berries (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
Panna cotta e frutti di bosco
Excellent to combine with
Panna cotta with wild berries
(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)



Il menù 4 portate ha un costo di 55 euro
The 4 - courses menù costs 55 euros



Gli antipasti dell'attesa

APPETIZERS

La Slinzega con funghi porcini (12) € 15,00
Slinzega with porcini mushrooms (12)

Tagliere di salumi nostrani (*crudo, pancetta tesa, salamet, coppa, speck*) con grissini caserecci e giardiniera di nostra produzione (1, 12) € 16,00
Selection of cured meats (raw, pancetta, salami, coppa, smoked ham) with homemade breadsticks and homemade mixed pickled vegetables (1, 12)

Petali di bresaola al naturale con crostini di segale aromatizzati (1, 6, 11) € 15,00
Cured Bresaola served with brown bread croutons (1, 6, 11)

Selezione di formaggi con confetture di nostra produzione (7) € 18,00
Selection of cheeses with our homemade jams (7)

Bruschetta di pane di segale con lardo e miele delle nostre valli (1, 6) € 13,00
Bruschettas of rye bread with lard and honey from our valleys (1, 6)

Tartare di manzo servita con crostoni di pane tostato (1, 7, 10, 12) € 18,00
Fassona beef tartare served with toasted bread (1, 7, 10, 12)

Carpaccio di manzo con scaglie di bitto stagionato (7) € 18,00
Thin slices of raw beef with flakes of seasoned Bitto - Valtellina cheese (7)

Tartare di cervo con pane tostato, mela croccante e mayonese agli agrumi (1, 3, 7) € 19,00
Venison tartare with toast, crisp apple and citrus-flavored mayonnaise (1, 3, 7)





1 nostri primi piatti

OUR FIRST

- I pizzoccheri alla valtellinese** (1, 3, 7) € 14,00
Traditional pasta pizzoccheri - buckwheat pasta, cabbage, potatoes, sage, garlic, butter and cheese (1, 3, 7)
- Risotto con salsiccia, zucchine e fiori di zucca croccante** (1, 7) € 18,00
Risotto with sausage, courgettes and crispy courgette flowers (1, 7)
- Orecchiette al pomodoro pesto di basilico e ricotta dura** (1, 3, 7, 8) € 17,00
Orecchiette with tomato sauce, basil pesto and firm ricotta (1, 3, 4, 7)

Zuppe caserecce servite in pagnotta

SOUPS SERVED IN HOMEMADE BREAD ROLL

- Zuppa di cipolle con scaglie di grana padano DOP** (1) € 13,00
Onion soup served with DOP parmesan cheese (1)
- Zuppa goulash abbastanza piccante** (1) € 13,00
Spicy goulash soup (1)
- Zuppa d'orzo con cubetti di bresaola** (1, 7, 9, 12) € 13,00
Barley soup with bresaola cubes (1, 7, 9, 12)

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



Panini e Hamburger

BREADS & BURGERS

- * **La strana baguette servita con tagliata di scamone, peperoni marinati, scaglie di grana, salsa aioli e rucola fresca (per 2... o per 1)** (1, 3, 4, 7) € 21,00

Toasted baguette filled with rump steak, marinated peppers, parmesan shavings, aioli sauce and rocket salad (The Odd baguette can be served for 2 people... or 1) (1, 3, 4, 7)

- Michettona tiepida con maiale sfilacciato, salsa di cottura e Scimudin fondente** (1, 7, 9, 12) € 15,00

Michettona bread roll filled with pulled pork, original sauce and melted Scimudin cheese (1, 7, 9, 12)

- Ciabatta con polpo, stracciatella, pomodoro sotto'olio e rucola** (1, 7, 9, 12) € 16,00

Ciabatta with octopus, stracciatella, sun-dried tomatoes and rocket (1, 7, 9, 12)

- * **Hamburger gourmet di cervo con Bitto fondente, senape e crauti rossi marinati all'interno di un pane di segale** (1, 6, 7, 10, 12) € 18,00

Gourmet venison burger with Bitto cheese, mustard and marinated red cabbage served in our local rye bread (1, 6, 7, 10, 12)

- * **Hamburger di carne di manzo da 200 gr.** € 16,00
200 g. beef burger

Da farcire a scelta con: gorgonzola piccante, formaggio fondente, bacon, pomodori, cipolla, insalata, cetrioli sott'aceto (1, 3, 7, 11)

Burgers can be served with a choice of toppings: spicy Gorgonzola cheese, melted mild cheese, bacon, onions, tomatoes, salad or pickles (1, 3, 7, 11)

- * **Hamburger di carne di manzo da 400 gr.** € 24,00
400 g. beef burger

Da farcire a scelta con: gorgonzola piccante, formaggio fondente, bacon, pomodori, cipolla, insalata, cetrioli sott'aceto (1, 3, 7, 11)

Burgers can be served with a choice of toppings: spicy Gorgonzola cheese, melted mild cheese, bacon, onions, tomatoes, salad or pickles (1, 3, 7, 11)

I nostri panini sono accompagnati con patatine fritte* o patata al cartoccio (1, 7)

Our sandwiches are accompanied by french fries* or jacket potatoes (1, 7)

* **Prodotti conservati sotto freddo intenso**

* Stored under intense cold



1 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 Fiorentine 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

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.

Tenerrezza / tenderness ●●●●●
Marezzatura / marbling ●●●●●

Sapore / flavour intensity ●●●●●
Dolcezza / sweetness ●●●●●

all'etto / per hecto € 9,50

La Furlana

Dal Friuli, intensa, tenera autentica, sapore montano.
From Friuli: intense, delicate and authentic, with a mountainous flavour.

Tenerrezza / tenderness ●●●●●
Marezzatura / marbling ●●●●●

Sapore / flavour intensity ●●●●●
Dolcezza / sweetness ●●●●●

all'etto / per hecto € 9,00

DALL' ESTERO: / FROM ABROAD:

Manzetta Prussiana

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

Tenerrezza / tenderness ●●●●●
Marezzatura / marbling ●●●●●

Sapore / flavour intensity ●●●●●
Dolcezza / sweetness ●●●●●

all'etto / per hecto € 9,00

Scottona Spagna

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

Tenerrezza / tenderness ●●●●●
Marezzatura / marbling ●●●●●

Sapore / flavour intensity ●●●●●
Dolcezza / sweetness ●●●●●

all'etto / per hecto € 8,00

Angus Inlanda

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.

Tenerrezza / tenderness ●●●●●
Marezzatura / marbling ●●●●●

Sapore / flavour intensity ●●●●●
Dolcezza / sweetness ●●●●●

all'etto / per hecto € 8,50

Vacca tedesca Simmental

Carne tenace e molto gustosa, adatta a chi ama i sapori decisi.
A firm and very flavourful cut of meat, ideal for those who enjoy strong flavours.

Tenerrezza / tenderness ●●●●●
Marezzatura / marbling ●●●●●

Sapore / flavour intensity ●●●●●
Dolcezza / sweetness ●●●●●

all'etto / per hecto € 9,50

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.

Specialità alla griglia

GRILLED SPECIALTIES



Controfiletto tenero e gustoso senza osso di circa 300 gr. Tender and tasty Sirloin steak without bone, min 10 oz. Suggested cooking: rare or medium	€ 26,00
Filetto tenero taglio nobile del bovino di circa 250 gr. Fillet steak, min 10 oz, cut of beef famous for its tenderness. Suggested cooking: rare or medium	€ 30,00
Succosa costoletta di vitello grigliata di circa 250 gr. Juicy grilled veal chop, min 10 oz	€ 29,00
Costine di maiale caramellate alla nostra maniera... a volontà (1, 6, 10) Pork ribs caramelized with our delicious secret sauce – all you can eat! (1, 6, 10)	€ 24,00
Braciola di maialino toscano con senape al miele e crauti rossi (10, 12) Tuscan pork chop with honey mustard and red sauerkraut (10, 12)	€ 26,00
Grigliata mista con salsiccia di maiale, bocconcino di vitello, bocconcino di manzo, bocconcino di pollo, costoletta d'agnello e wurstel Mixed grill with pork sausage, veal morsel, beef morsel, chicken nugget, lamb chops and wurstel	€ 29,00
* Costolette d'agnello scotta dito con timo fresco e gocce di balsamico (12) Lamb chops Scottadito, seasoned with fresh thyme and balsamic drops (12)	€ 29,00
* Galletto alle erbe aromatiche Whole cockerel seasoned with aromatic herbs	€ 22,00
Costata di cervo con marmellata di mirtilli Venison steak with blueberry jam	€ 28,00

Le specialità alla griglia sono servite con patatine fritte* o patata al cartoccio (1, 7)
Our grilled specialties are accompanied by french fries or jacket potatoes (1, 7)

* Prodotti conservati sotto freddo intenso

* Stored under intense cold

Le nostre tagliate di manzo

OUR TAGLIATE OF BEEF

ABBINAMENTI | PAIRINGS

Rucola, scaglie di grana e pomodorini Rocket, parmesan cheese and tomatoes	€ 25,00
Funghi porcini trifolati al sugo di carne e bacon croccante (1, 9, 12) Porcini mushrooms in gravy and crispy bacon (1, 9, 12)	€ 26,00
Gocce di gorgonzola piccante sciolto, rucola e noci (7, 8) Drops of spicy gorgonzola cheese, rocket and walnuts (7, 8)	€ 25,00

Le nostre tagliate sono accompagnate da patatine fritte* o patata al cartoccio (1, 3, 7, 12)
Our tagliate are accompanied by french fries* or jacket potatoes (1, 3, 7, 12)

La nostra polenta taragna

OUR POLENTA TARAGNA

Polenta con stinco glassato alla birra (1, 7, 9, 12) Our beer glazed pork shank served with polenta (1, 7, 9, 12)	€ 20,00
* Polenta con salmì di cervo al vecchio Sassella (1, 7, 9, 12) Our slow cooked red wine deer stew served with polenta (1, 7, 9, 12)	€ 21,00
Polenta con salsiccia e funghi trifolati (1, 7, 9, 12) Our succulent sausage served with sauteed mushrooms and polenta (1, 7, 9, 12)	€ 20,00
Polenta con gorgonzola sciolto e gocce di sugo di carne (1, 7, 9, 12) Polenta with melted gorgonzola cheese drizzled with gravy (1, 7, 9, 12)	€ 19,00
Polenta con filetto di trota, sferzata di acciughe e olio Evo (1, 4, 7) Polenta with trout fillet and a dash of anchovies (1, 4, 7)	€ 21,00
Polenta con Formaggio alla piastra (1, 7) Grilled cheese with polenta (1, 7)	€ 19,00

* Prodotti conservati sotto freddo intenso

* Stored under intense cold



Le nostre insalate

OUR SALADS

NIZZARDA € 16,00

Insalata verde, tonno, patate, acciughe, olive, pomodorini, mais, uova accompagnata da salsa vinaigrette (3, 4, 12)

Green salad, tuna, potatoes, anchovies, olives, cherry tomatoes, corn, eggs accompanied by vinaigrette (3, 4, 12)

CAPRESE € 13,00

Pomodoro, mozzarella e basilico (7)

Tomato, mozzarella and basil (7)

VALTELLINESE € 14,00

Songino, bresaola, mele, noci, Casera accompagnata da salsa vinaigrette (7, 8, 12)

Songino salad, Bresaola, apples, walnuts, Casera cheese accompanied by vinaigrette sauce (7, 8, 12)

VEGAN STEAK HOUSE € 14,00

Iceberg, carote, avocado, mais, mix legumi accompagnata da salsa al limone

Iceberg salad, carrots, avocado, corn, mixed legumes accompanied by lemon sauce

ESOTICA € 15,00

Songino, salmone marinato, melone accompagnata da salsa alle erbe (4, 12)

Songino salad, marinated salmon, melon accompanied by herb sauce (4, 12)

CEASAR SALAD

Caesar salad con pollo grigliato, scaglie di grana, crostini di pane e la sua salsa (1, 4, 7, 10)

€ 16,00

Caesar salad with grilled chicken, parmesan shavings and crunchy croutons (1, 4, 7, 10)

Le nostre fondues

OUR FONDUES

Bourguignonne	€ 30,00
Formaggi (7, 12)	€ 22,00
Raclette (7)	€ 26,00
Chinoise (9)	€ 30,00

Le nostre fondues sono su prenotazione e minimo per 2 persone

Our fondues are to be reserved in advance and for a minimum of 2 people

Contorni

SIDE DISHES

Verdure grigliate Grilled vegetables	€ 6,00
Polenta taragna (7) Polenta with cheese (7)	€ 5,00
Insalata mista Mixed salad	€ 6,00
* Patatine fritte (1) French fries (1)	€ 5,00
Patata al cartoccio (7) Baked Potato (7)	€ 5,00

Menù bambini

KIDS MENU

Pasta al pomodoro (1) Pasta with tomato sauce (1)	€ 8,00
Petto di pollo alla griglia con patatine fritte* Grilled chicken with french fries or grilled vegetables	€ 11,00
* Baby hamburger con formaggio, pomodoro, insalata e patatine fritte* (1, 7, 11) Baby burger with cheese, tomato, salad and fries (1, 7, 11)	€ 11,00
Wurstel alla griglia con patatine fritte* Grilled wurstel with french fries or grilled vegetables	€ 11,00

* **Prodotti conservati sotto freddo intenso**

* Stored under intense cold



Dolci

DESSERTS

La torta cioccolatosa (1, 3, 7, 8) Chocolate cake (1, 3, 7, 8)	€ 7,00
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)	€ 7,00
Caffè gourmet - 3 assaggi di dolci + caffè (1, 3, 7, 8, 12) Gourmet coffee - tasting of 3 desserts + coffee (1, 3, 7, 8, 12)	€ 7,00
* Il tiramisù con sbriciolata di biscotti (1, 3, 7, 8) Tiramisù with crumbled biscuits (1, 3, 7, 8)	€ 7,00
* Il semifreddo al Braulio (3, 7, 8, 12) Braulio parfait (3, 7, 8, 12)	€ 7,00
La fonduta di cioccolato (8) Chocolate fondue (8)	€ 12,00
L' ananas caramellato con frutti di bosco e gelato al fiordilatte (7) Caramelised pineapple with berries and fiordilatte ice cream (7)	€ 8,00
La panna cotta con i frutti di bosco (7) Panna cotta with wild berries (7)	€ 7,00
Dolce al bicchiere con crema alla vaniglia, pan di spagna bagnato al mandarino, fragole e gocce di cioccolato (1, 3, 7, 8, 12) Dessert in a glass with vanilla cream, sponge cake soaked in mandarin, strawberries and chocolate chips (1, 3, 7, 8, 12)	€ 7,00
Sorbetto al Braulio (7) Braulio Sorbet (7)	€ 7,00
DA ACCOMPAGNARE CON VINO PASSITO	€ 6,00

Aperitivi

A P E R I T I F S

Spritz Braulio Prosecco – Braulio – Selz	€ 7,00
Spritz Aperol Prosecco – Aperol – Selz	€ 7,00
Spritz Campari Prosecco – Campari – Selz	€ 7,00
Spritz Sarti Prosecco – Sarti – Selz	€ 7,00
Spritz Lemonier Prosecco – Lemonier – Selz	€ 7,00
Moscow Mule Vodka – Ginger beer – succo di lime	€ 9,00
Gin Tonic con selezione Invitti Gin Tonic with the Invitti Selection	€ 10,00
Gin Tonic (Bombay - Tanqueray - Bulldog) Gin Tonic with Bombay - Tanqueray - Bulldog	€ 9,00
Bloody Mary Vodka – succo di pomodoro	€ 9,00
Negroni Campari – Vermouth – Gin	€ 9,00
Negroni Sbagliato Campari – Vermouth – Prosecco	€ 9,00
Americano Campari Bitter – Vermouth – Selz	€ 9,00
Analcolico alla frutta	€ 8,00
Crodino XL	€ 4,50
Crodino XL arancia rossa	€ 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

Tè e infusi

TEAS AND HERBAL INFUSIONS

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

Bevande calde

HOT DRINKS

Braulio caldo o Taneda calda Hot Braulio or Hot Taneda	€ 5,00
Bombardino (3, 7, 12)	€ 5,00
Punch (arancio, mandarino, rum) Orange, Tangerine, Rum	€ 5,00
Irish coffee (7)	€ 6,50

Vini al calice

WINES BY THE GLASS

ROSSI RED WINES

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

BIANCHI WHITE WINES

Zapel Rainoldi	€ 6,00
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 Duplavilis	€ 6,00
Franciacorta Muratori	€ 7,50
Trento Tenuta Crucolo	€ 7,50
Puglia Altitude 514 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



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

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

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

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

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

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

CALABRAU (Birre in bottiglia/Bottled beers)

Birra artigianale calabrese ad alta fermentazione. Non pastorizzata, non filtrata.
A top-fermented Calabrian craft beer. Unpasteurised, unfiltered.

BIRRA DEL MONACO CALABRESE - WEIZEN (5%)

cl. 50 € 7,00

Birra Weizen, caratterizzata da un sapore aromatico e fruttato.
Weizen beer, characterised by an aromatic and fruity flavour.

MOUNT LION - PILS - BIONDA (5%)

cl. 33 € 6,00

Si presenta corposa ed intrigante al palato, ben equilibrata.
It is full-bodied and intriguing on the palate, with good balance.

MOUNT LION - BOCK - ROSSA (7%)

cl. 33 € 6,00

Birra doppio malto, decisa con una nota amara e speziata.
A full-bodied double malt beer with a bold, bitter and spicy flavour.

MOUNT LION - STOUT (5%)

cl. 33 € 6,00

E' resa unica dall'utilizzo della Liquirizia di Calabria DOP.
It is made unique by the use of Calabrian Liquorice PDO.

MOUNT LION - DOUBLE INDIA PALE ALE (6%)

cl. 33 € 6,00

Birra in stile Double IPA, morbida con un deciso amaro che alleggerisce la bevuta.
A Double IPA-style beer, smooth with a distinct bitterness that makes it easy to drink.

MOUNT LION - BLACHE (6%)

cl. 33 € 6,00

Birra in stile Blanche, gusto agrumato accompagnato da una piacevole acidità.
A Blanche-style beer with a citrusy flavour and a pleasant tartness.

BIRRA ANALCOLICA – NON ALCOHOLIC BEER

€ 5,00

BIRRA SENZA GLUTINE - GLUTEN FREE

€ 5,00

Tutte le birre contengono glutine
All beers contain gluten



Caffetteria

C O F F E E

Caffè espresso espresso	€ 1,50
Caffè doppio espresso double	€ 3,00
Caffè decaffeinato dek	€ 1,80
Caffè americano black coffee americano	€ 1,70
Caffè corretto (Vecchia Romagna - Grappa - Sambuca - Baileys) Coffee with a shot of liquor (Vecchia Romagna - Grappa - Sambuca - Baileys)	€ 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

Amaro Braulio

B R A U L I O

Braulio Classico 15 mesi	€ 5,00
Braulio Riserva 36 mesi	€ 6,00
Braulio Riserva 5 anni	€ 7,00
Braulio affinato in botti di Rum	€ 10,00

Opificio Cattaneo

LIQUORI FATTI A MANO
HANDMADE LIQUEURS

Amaro del Mega Direttore Galattico	€ 6,00
Infuso naturale di anice stellato e erbe balsamiche Natural infusion of star anise and balsamic herbs	
Limoniamo - 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

G R A P P A

Grappa bianca di Moscato (Moscato white Grappa)	€ 6,00
Grappa bianca di Nebbiolo (Nebbiolo white Grappa)	€ 6,00
Grappa Barrique (Porto, Cherry, Bourbon, Barolo)	€ 7,00

Selezione Invitti

SELECTION OF INVITTI

Taniva	€ 7,00
Grappa al mirtillo (Blueberry Grappa)	€ 7,00
Grappa al miele (Honey Grappa)	€ 7,00

Tutti gli amari e i liquori contengono solfiti e anidride solforosa
All liquors contain sulphur dioxide and sulphites

Allergeni

ALLERGENS

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.
