



Vini
Birre



FORST KRONEN

0,2 € 2,50
0,4 € 4,50



STILE: Lager
NAZIONE: Italia
GRADO ALCOLICO: 5,2%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8° C
FERMENTAZIONE: Bassa

DESCRIZIONE:

Gusto rotondo e moderatamente amaro, corposa e dissetante. È una birra speciale, dal sapore pieno e aromatico di malto, un colore giallo dorato e una leggera e fine nota di luppolo. Nel retrogusto si avverte una lieve fragranza erbacea che, unitamente ad un dolce ricordo sulle labbra, spinge irresistibilmente a riassaporarla. Questa birra di antica ricetta rappresenta la soddisfazione di ogni aspettativa del vero intenditore di birra.



FORST FELSENKELLER

€ 5,00



STILE: Lager non filtrata
NAZIONE: Italia
GRADO ALCOLICO: 5,2%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8° C
FERMENTAZIONE: Bassa

DESCRIZIONE:

la "felsenkeller beer" è la specialità birraria naturalmente torbida di birra forst, non filtrata né pastorizzata, dal sapore pieno e corposo e dal retrogusto morbido che ha riscontrato un grande successo, il particolare nome "felsenkeller" (cantina nella roccia) deriva dall'antica cantina dove nel 19esimo secolo venivano conservati i grandi blocchi di ghiaccio che servivano per raffreddare il mosto di birra. La fermentazione avviene in maniera fredda "classica" e dopo non meno di sei settimane, la birra lascia lo stabilimento.



FORST SIXTUS

€ 5,00



STILE: Doppelbock
NAZIONE: Italia
GRADO ALCOLICO: 6,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C
FERMENTAZIONE: Bassa

DESCRIZIONE:

Gusto vellutato con marcato sentore di malto, con note calde di caramello tostato e speziato. Profumo intenso di malto tostato, ingentilito da una nota discreta di luppolo deve il suo sapore caramellato, unico nel suo genere, ai particolari malti speciali impiegati e ad uno specifico procedimento di produzione. Già al primo sorso si prova una forte e indimenticabile sensazione di appagamento, il suo colore scuro e la delicata nota di luppolo riportano la memoria alle birre forti originali e all'arte birraria tradizionale dei monasteri.

UN SOGNO REALIZZATO

Passione e professionalità sono i fattori che caratterizzano il nostro modo di lavorare. Ed è stata proprio questa forte passione per l'amato "pane liquido" che ha trasformato un semplice hobby in un'azienda solida e con tanta voglia di crescere e di produrre birre riconoscibili in grado di emozionare.

L'IMPIANTO DI PRODUZIONE

Tutto è nato in una taverna, che per anni è stata la nostra "beer-caverna". Tra una produzione di birra ed una partita di ping pong con gli amici, si concretizza la volontà di trasformare una passione in un vero e proprio lavoro. Così, nel 2014, il nostro sogno si avvera con l'apertura del primo stabilimento e con la creazione del primo impianto da 7,5 hl per poi arrivare, dopo solo 4 anni, a quello attuale da 25hl.

La nostra idea di produzione è che ogni birra debba essere riconoscibile ed avere una bevibilità in grado di emozionare e coinvolgere senza mai stancare.

Per questo non lasciamo nulla al caso, partendo dall'acqua, purificata e modellata per ogni singola birra grazie ad un addolcitore e ad un impianto di osmosi inversa, passando per i lieviti ed arrivando a malti e luppoli, selezionati dal nostro birraio. Avendo cura di ogni passaggio riusciamo a caratterizzare ed a rendere unica ogni nostra birra.

Le birre sono rifermentate in cella calda e poi preservate in cella fredda sotto un controllo costante della temperatura, in modo da assicurare una perfetta conservazione e stabilità.



€ 5,50

STA SCOCCIATA SCOTCH ALE

STILE:	Scotch Ale
NAZIONE:	Italia
GRADO ALCOLICO:	6,4%
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6-8° C
FERMENTAZIONE:	Alta

DESCRIZIONE:

Birra di ispirazione anglosassone, questa Scotch ale si presenta con un colore ambrato carico con riflessi ramati. Caratterizzata da un aroma e un gusto intensamente maltati, i profumi e i sapori dei malti tostati si fondono magistralmente con i sentori di caramello e miele che regalano al palato una bevuta pulita ed equilibrata senza mai risultare stucchevole.



€ 5,50

STA FRESCA BLANCHE

STILE:	Witbier
NAZIONE:	Italia
GRADO ALCOLICO:	5,4%
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6-8° C
FERMENTAZIONE:	Alta

DESCRIZIONE:

Birra di frumento di stile belga. Dal carattere distintivo ben preciso, la presenza di malti chiari, frumento e avena conferisce un colore giallo paglierino con una schiuma corposa e profumata che rimane compatta a lungo. L'amaro quasi impercettibile e l'equilibrio tra coriandolo e note agrumate donano un carattere forte che si unisce alla lieve acidità di questa birra, che conferisce una freschezza dissetante senza pari.



€ 5,50

STA BELGA - BELGIAN G. STRONG ALE

STILE:	Belgian Golden Strong Ale
NAZIONE:	Italia
GRADO ALCOLICO:	8,0%
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6-8° C
FERMENTAZIONE:	Alta

DESCRIZIONE:

Birra di ispirazione belga, reinterpretata in chiave Stimalti, dal colore dorato carico con una schiuma voluminosa e persistente. La componente maltata e l'essenziale lavoro dei lieviti creano un bouquet aromatico unico con richiamo al miele, pepe, mele rosse e pere. Il corpo medio e una non eccessiva carbonazione mascherano pericolosamente i suoi 8% rendendola "dangerous drinkable".



FORST
0,0%

€ 4,50



STILE:	Lager analcolica
NAZIONE:	Italia
GRADO ALCOLICO:	0,0%
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6-8° C
FERMENTAZIONE:	Bassa

DESCRIZIONE:

La prima birra dall'Alto Adige con 0,0% alcool!

Caratterizzata da piacevoli note di luppolo, questa birra ha un gusto pieno e bilanciato. Una birra corposa, nonostante i 0,0% gradi alcolici. Vivace e dissetante, FORST 0,0% è la birra ideale per un consumo responsabile e uno stile di vita consapevole. La sua freschezza rigenerante permette di godersi a fondo ogni momento della giornata.



Weihenstephan
ÄLTESTE BRAUEREI DER WELT

WEIHENSTEPHANER
WEISSBIER

€ 6,00



STILE:	Weiss
NAZIONE:	Germania
GRADO ALCOLICO:	5,4%
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	4-8° C
FERMENTAZIONE:	Alta

DESCRIZIONE:

Dal colore dorato brillante questa birra stupisce per i suoi profumi fruttati, di banana e chiodi di garofano si mescolano ai sapori di malto per creare una birra equilibrata con un carattere leggero e cremoso. Questa birra di grano ambrato pallido di alta qualità, naturalmente torbida, è davvero una festa per i sensi. È la ricompensa ideale alla fine di una lunga giornata. Realizzata secondo la tradizione tedesca al palato è ricca e fresca, si percepiscono dolci note di lievito e frutta gialla.



ESTRELLA
GALICIA



€ 4,50



STILE:	Lager Speciale
NAZIONE:	Spagna
GRADO ALCOLICO:	5,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	4-6° C
FERMENTAZIONE:	Bassa

DESCRIZIONE:

José Maria Rivera Corral, un imprenditore di ritorno in Spagna da un viaggio in Messico, decide di dedicarsi alla birra, un prodotto esotico e all'epoca sconosciuto, fatto interamente in modo artigianale. È il 4° brand di birra in Spagna, ed il più amato del Paese ed è presente in più di 35 paesi in tutto il mondo, l'azienda continua ad avanzare ma mantenendo sempre i valori che l'hanno accompagnata sin dal suo inizio. Birra leggera al palato con un tono molto forte di luppolo. Ricorda il sapore dell'orzo e del malto utilizzati nella sua produzione, con note di tostatura croccante e sentore di frutta secca e noci.

PIZZA Sunrise

Vini



CASERTA È TERRA DI LAVORO E DI VINI.

Sì, perché Terra di Lavoro era il nome di una vasta regione che comprendeva anche l'attuale provincia di Caserta. È grazie a Terra di Lavoro che la Campania meritò l'appellativo di Felix. Fin dal 79 d.C. fu la zona più fertile della Campania, tanto che Plinio il Vecchio coniò l'appellativo proprio per distinguerla dalle altre zone. Poi, nel tempo, passando per il Medioevo fino a giungere all'epoca del Regno di Napoli, portò con sé tutto il carico di un'area della Campania florida e felice, che nel 1221 Federico II volle addirittura rendere autonoma. È questa, in sintesi, la storia di una provincia, quella di Caserta. Un angolo di mondo fertile e redditizio. Molti produttori, infatti, innovando e diversificando le proprie coltivazioni, hanno avviato un'opera di recupero, anche di vitigni storici. Pallagrello, Casavecchia e Galluccio, sono vitigni autoctoni, i più importanti di quest'area. Partiamo dal Pallagrello, uno dei pochi casi di vitigno sia a bacca bianca che rossa. Un vitigno riscoperto e valorizzato da Ferdinando IV di Borbone, che se ne fece impiantare una grande quantità nella sua Vigna del Ventaglio. E che dire del misterioso Casavecchia? La sua storia è sconosciuta ai più e resta ancora da scoprire. Secondo racconti del luogo, il suo nome deriva dal fatto che una piantina - dopo l'ecatombe della "fillossera" che devastò le viti - sarebbe stata trovata presso i ruderi di una vecchia casa romana. Inoltre, altre fonti citano il Casavecchia come uva che dava corpo al famoso "trebulanum" (dalla città romana di Trebula), uno dei vini preferiti dai romani.

CASAVECCHIA TORRE DELL'ANGELO



VITIGNO
Casavecchia 100%

VISTA
Rosso rubino intenso

OLFATTO
Croccante e vivo e si percepiscono nettamente frutti rossi, quali ciliegie e ribes, fiori come la rosa canina e una sottile nota pepata

GUSTO
Pieno e succoso, con un inizio molto fresco che lascia spazio alla materia, il finale lungo con un ritorno di aromi fruttati.

€ 20,00

PALLAGRELLO ROSSO AZIENDA QUERCETE



VITIGNO
Pallagrello nero 100%

VISTA
Rosso rubino limpido, consistente

OLFATTO
Intensi profumi di frutti rossi

GUSTO
Secco, buona alcolicità e tannicità equilibrata

€ 20,00

PALLAGRELLO BIANCO AZIENDA QUERCETE



VITIGNO
Pallagrello bianco 100%

VISTA
Giallo paglierino limpido

OLFATTO
Intensi profumi di frutti rossi

GUSTO
Secco, buona alcolicità e tannicità equilibrata

€ 18,00

FIANO DOCG

IL VINO E LA LUNA



VITIGNO

Fiano di Avellino 100%

VISTA

Giallo paglierino intenso

OLFATTO

Fiori freschi di camomilla, alla frutta appena colta, al cedro candito

GUSTO

Al palato le tipiche note varietali di morbidezza del vitigno vengono bilanciate da viva freschezza e mineralità

€ 16,00

FALANGHINA DEL TABURNO

OCONE



VITIGNO

Falanghina 100%

VISTA

Giallo paglierino con riflessi dorati

OLFATTO

Fino ed intenso con rofumi

floreali e fruttati

GUSTO

Fresco e sapido con un buon equilibrio

€ 16,00

AGLIANICO APOLLO DOC SANNIO

OCONE



VITIGNO

Aglianico 100%

VISTA

Rosso Rubino intenso

OLFATTO

Frutta rossa matura con delicate

note di vaniglia e tostato

GUSTO

Di buon corpo ed armonico con una componente tannica fine e complessa

€ 12,00

BOZZOVICH ROSE

OCONE



VITIGNO

Aglianico e Piedrosso

VISTA

Rosso tenue carico

OLFATTO

Di notevole intensità e persistenza, evoca sentore floreali di rosa e viola, accompagnati da ribes e melograno

GUSTO

Equilibrato con struttura intrigante, freschezza e note sapide sono accompagnate da un tannino accennato sul finale

€ 13,50

FALANGHINA FRIZZANTE

LA FORTEZZA



VITIGNO

Falanghina 100%

VISTA

Giallo paglierino intenso

OLFATTO

Fresco con sentori di frutta esotica

GUSTO

Sapore vivace ma armonico allo stesso tempo

€ 12,00

GRAGNANO PENISOLA SORRENTINA DOP

SANTACOSTA



VITIGNO

Campania (Gragnano)

VISTA

Rosso intenso

OLFATTO

Frizzante e con spuma purpurea e briosa con aromi di lampone e ciliegia

GUSTO

Al palato è abboccato di vivace e raggiante freschezza benché semplice e appagante

€ 12,00



PROSECCO DOCG EXTRA DRY MONTELVINI

*E' nell'Asolo Prosecco Superiore DOCG
che si racchiude la massima espressione dei vigneti dei colli asolani.
Questo Prosecco è ottenuto da uve Glera, vitigno generoso
ma indubbiamente di grande stoffa, è un'uva pregiata
che matura verso la metà di Settembre.*

€ 18,00



Le bibite



PEPSI 33
WAP

€ 2,00



PEPSI MAX 33
WAP

€ 2,00



SEVEN UP
33CL WAP

€ 2,00



CHINOTTO
NERI
20 CL

€ 2,00



ARANCIOSA
NERI
33 CL

€ 2,00

PEPSI SPINA 0,33 CL € 2,50

PEPSI SPINA 0,50 CL € 3,50

ACQUA LETE € 1,90

ACQUA PRATA € 1,90

