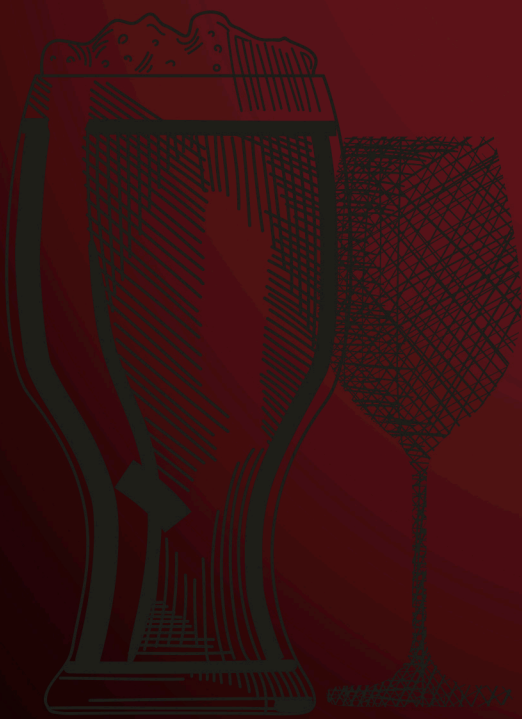
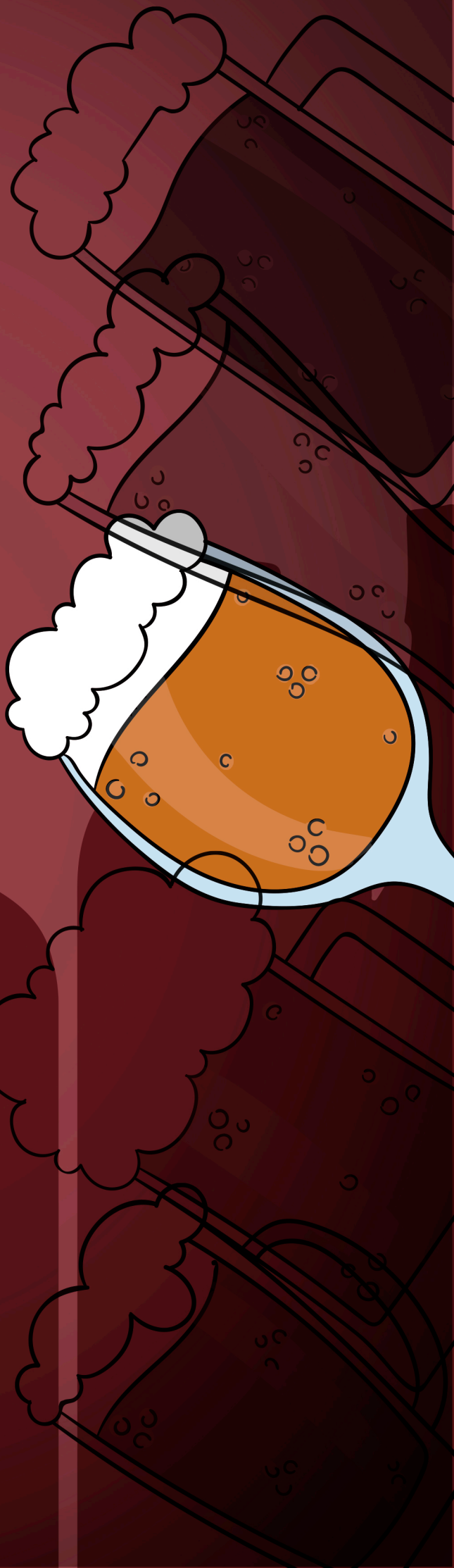


PIZZA

Sunrise

BIRRA
VINO
e
TERRITORIO...





FORST KRONEN

0,2 € 3,00
0,4 € 5,00



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. E' 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.

STIMALTI

BIRRIFICIO ARTIGIANALE

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.



€ 6,00

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.

STA TIPA PALE ALE

STILE:	Pale Ale
NAZIONE:	Italia
GRADO ALCOLICO:	5,2%
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8-10° C



DESCRIZIONE:

Birra secca, chiara ed equilibrata, questa Pale Ale è caratterizzata da una parte maltata molto leggera e da un aroma agrumato-erbaceo, dato dall'utilizzo dei luppoli americani, che esplose in modo armonioso.

€ 6,00



€ 6,00

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 il 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
TERRE DELL'ANGELO

VITIGNO
Casavecchia 100%

VISTA
Rosso rubino rubino lucente

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.

€ 23,00

PALLAGRELLO ROSSO
TERRE ANGELO

VITIGNO
Pallagrello nero 100%

VISTA
Rosso rubino limpido, consistente

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

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 BIANCO
AZ. AGRICOLA ALDO SASSO

VITIGNO
Pallagrello bianco 100%

VISTA
Giallo paglierino limpido

OLFATTO
Fruttato e persistente

GUSTO
Secco, buona alcolicità e tannicità equilibrata

€ 23,00

DI COSMO

group

DAL 1930 UNA
LUNGA STORIA
DI HORECA

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

€ 18,00

FALANGHINA CAMPI FLEGREI D.O.C. AZIENDA AGRICOLA MARIO PORTOLANO



VITIGNO
Falanghina 100%

VISTA
Giallo paglierino intenso e brillante

OLFATTO
Sentori di frutta gialla matura e pesche sciroppate

GUSTO
Morbido, sapido e minerale, tipiche caratteristiche dei terreni vulcani

€ 16,00

AGLIANICO DEL TABURNO D.O.C.G. "SAFINOS" IL POGGIO



VITIGNO
Aglianico 100%

VISTA
Rosso con riflessi rubino

OLFATTO
Frutta rossa, tabacco e ginepro

GUSTO
Morbido al gusto con tannini ben fusi ed un finale persistente

C 18,00

AGLIANICO DEL TABURNO ROSATO DOCG IL POGGIO



VITIGNO
Aglianico 100%

VISTA
Rosso tenue, brillante e consistente

OLFATTO
Uno spruzzo di zucchero a velo immediato cede il posto a una delicata gelatina di pompelmo rosa e melagrana matura

GUSTO
Piacevolmente fresco, dal sorso femminile e da un piacevole finale persistente, puntellato da un pizzico di sapidità

€ 17,00

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

€ 13,00

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

€ 17,00

COLBELO MEROTTO

E' nell'Asolo Prosecco Superiore DDCG 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.



MEROTTO
AZIENDA AGRICOLA

Provenienza: Farra di Soligo (TV)

Vitigno: Glera 100%

Vista: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Perlage: Fine e persistente

Olfatto: Fruttato, nitido, con sentori di mela verde e pera, sfumature floreali di glicine e fiori di acacia

Gusto: Morbido con rimandi di frutta a pasta bianca matura. Finale delicato, floreale e fruttato

€ 22,00

le Bibite



PEPSI 33
WAP

€ 2.50



PEPSI MAX 33
WAP

€ 2,50



SEVEN UP
33CL WAP

€ 2,50



CHINOTTO NERI
20 CL

€ 2,00



ARANCIATA
SAN PELLEGRINO 20 CL

€ 2,50

PEPSI SPINA 0,33 CL € 2,50

PEPSI SPINA 0,50 CL € 3,50

ACQUA SAN PELLEGRINO € 3,00

ACQUA PANNA € 3,00

DI COSMO

group

DAL 1830 UNA
LUNGA STORIA
DI HORECA



DI COSMO

group

DAL 1930 UNA
LUNGA STORIA
DI HORECA