

SPECIALE MARZO 2021



PROMO E LISTINO DELIVERY- VICENZA

ASPETTANDO PASQUA

PASTICCERIA - DELIZIE

Loison
PASTICCERI DAL 1938



FOCACCIA MANDORLATA LOISON
G.400
€. 4.50



Pasticcini Loison g.200
Zaeti, bacetto, maraneo
€. 4.50 cad,



COLOMBA DI PASTICCERIA LOISON g. 500
In cartata a mano a partire da
€. 9.90

ASPETTANDO PASQUA LE COLOMBE BONIFANTI



Colombe Bonifanti 1 kg
Specialità di pasticceria disponibili
Nei seguenti gusti: amarena, senza canditi,
Cioccolato, classiche.
€. 19.90

**NOVITA!!!!COLOMBA BONIFANTI
ALBICOCCA 1 kg
Eccezionale!
€. 22,00**

ASPETTANDO PASQUA

UOVA CIOCCOLATO



CON SORPRESA



NOVITA!!Mini Uova Cioccolato

BI-GUSTO g.30 €. 3.50

SENZA ZUCCHERO

UOVO CIOCCOLATO FONDENTE

Senza zucchero caffarel g.230

€. 19.90

NOVITA!!Mini Uova Cioccolato

BI-GUSTO g.25 €. 3.90

ASPETTANDO PASQUA

UOVA CIOCCOLATO

CON
NOCCIOLE
PIEMONTESI



UOVO NOCCIOLATO 1858
BARATTI MILANO G. 370
€. 31.90

CON
SORPRESA



UOVO NOCCIOLATO
GIANDUIA G.120

€. 8.50



NOVITA!!UOVA CREMINO
BARATTI MILANO -DOPPIO
STRATO g. 250

€. 24.90

VINI PASSITI

DINDARELLO MACULAN 2018 cl. 75

Ottimo in abbinamento con dolci di pasticceria, crostate di frutta, focacce caserecce e anche dolci con creme.

Agli occhi: giallo paglierino

Al naso: profumo straordinariamente intenso con sentori tipici della varietà e di miele e fiori

in bocca: è dolce e freschissimo, equilibrato e pieno, con persistenza lunga e gradevole.

Varietà di uva: 100% Moscato

Collocazione del vigneto: le migliori aree del Veneto vocate per questa varietà

Giacitura e tipo terreno: colline vulcaniche e tufacee

Cura nella preparazione: appassimento delle uve per circa un mese in fruttai, fermentazione in tini di acciaio

Affinamento: tre mesi in bottiglia



€.14.90/BOT

VINO DOLCE COLLINE SAN GIORGIO CL. 75

Classificazione: Malvasia Igt del Veneto

Collocazione dei vigneti: località San Giorgio di Perlana.

Giacitura e tipo di terreno: collinare, vulcanico con esposizione sudest, sud, sud ovest.

Varietà: Malvasia del Veneto

Sistema di allevamento: guyot bilaterale doppio capovolto.

Sesto di impianto: 2,5 x 1,2 m – 3.300 ceppi/ha.

Bottiglie prodotte: 15.000 da 750 ml.

Appassimento: in fruttai fino alla metà di dicembre

Vinificazione: pressatura soffice con una resa in mosto del 40%, fermentazione a 18°C in vasche di acciaio inox.

Affinamento: in barriques di acacia per 6 mesi.

Colore: giallo dorato con riflessi brillanti.

Profumo: intenso e fresco, di miele e fiori d'acacia tipico delle varietà aromatiche Moscato e Malvasia.

Palato: dolce e fresco, di carattere ed equilibrato, di lunga persistenza, di buon corpo.

Grado alcolico: 12,5% vol.

Abbinamento: treccia d'oro all'uva passa.

Temperatura di servizio: 12° C



€.9.90/BOT

SPECIALE BOLLICINE

La Tordera Prosecco Treviso Millesimato Extra Dry Alnè

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Vista: giallo paglierino brillante con la tendenza verdastro, perlage fine e persistente.

Naso: note fruttate di mela verde, note di pera. Floreale, sentori di fiori di glicine e vaniglia, complesso e persistente.

Bocca: ben equilibrato, aromi fruttati, molto fresco, buona vivacità. Persistente e con un retrogusto fine ed elegante.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE: Treviso Prosecco.

VIGNETO: Vigna di 6 ettari, situato a 125 metri di altitudine, evoluto terreni contenenti argilla alluvionale.

UVE: Glera.

ABBINAMENTO: pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata.

ABBINAMENTI: risotto di pesce, astice alla catalana, bistecca alla griglia San Pietro.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-7°C

Alpone Durello, Gianni Tessari

Denominazione: Vino Spumante di qualità

Vitigno: Durella, Garganega

Zona di produzione: Veneto, Verona, Val d'Alpone

Vinificazione: pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata di 14-16°C

Affinamento: in autoclave sui lieviti per almeno 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino brillante, perlage persistente a grana fine. Fragranze di fiori di campo e frutta a polpa bianca. Sapore asciutto, vivace, con piacevoli note fruttate.

Abbinamento: Si accompagna bene a una varietà di piatti, in particolare ad antipasti e piatti di pesce.

Gradazione alcolica: 12%

Temperatura di servizio: 6-8°C



€. 6.90/BOT



€. 7.90/BOT

ECCELLENZA DAL FRIULI: RIBOLLA GIALLA

La Ribolla Gialla,

antico vitigno autoctono del Friuli-Venezia Giulia, si distingue per i suoi **fragranti aromi** e la sua **acidità** naturale, delicatamente mitigata dall'equilibrio che viene a crearsi durante il suo affinamento.

Color giallo paglierino dai riflessi verdolini, all'olfatto ricorda il pompelmo, il lime e il biancospino. L'assaggio è fragrante, caratterizzato da freschezza citrina unita a sapida mineralità, invoglia un sorso dopo l'altro.

Abbiniamola a pietanze a base di pesce e crostacei, anche fritti, a omelette con verdure, a formaggi semi-stagionati e al prosciutto di Sauris.

Viene servito ad una temperatura media dai 10 ai 12 gradi.



€. 8.90/BOT

Ribolla gialla Brut

Nel 2012 l'etichetta ha ottenuto la doppia medaglia d'oro alla **San Francisco International Wine Competition**, assegnata solo quando tutti i degustatori danno unanimemente il massimo punteggio. Lo spumante è un **Metodo Charmat** che nasce da uve Ribolla gialla allevate nella fascia collinare quasi al confine con la Slovenia. **Piera Martellozzo** e l'enologo Poveglian hanno scelto un vitigno che, per le sue caratteristiche organolettiche, ritenevano potesse dar vita a un prodotto dal profumo intenso e dall'armoniosa e persistente aromaticità. Sul piano commerciale, si è deciso di proporre una bollicina alternativa a Prosecco e fortemente legata al territorio

Viene servito ad una temperatura dagli 8 ai 10 gradi



€. 6.90/BOT

PROSECCHI: DAL CLASSICO AL ROSE'

PROSECCO DOC ROSÉ MILLESIMATO – BRUT

VITIGNO IMPIEGATO :88% Glera, 12% Pinot Nero ZONA DI

PROVENIENZA: Provincia di Treviso, Padova, Pordenone, Venezia

DENOMINAZIONE DOC: CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Titolo alcol effettivo: 11%

- **Residuo zuccherino**: 9 - 11 g/l

DESCRIZIONE :Vino dal colore rosa tenue, brillante. Dal perlage vivace e spuma persistente, ha profumi di buona intensità con sentori floreali di fiori bianchi e rossi accompagnati da note fruttate come mela, pera e sentori di frutta rossa, come fragola e lampone. Il gusto è fresco e al palato risulta gradevole ed armonico.

ABBINAMENTI: Indicato come aperitivo, con antipasti in genere, e primi piatti leggeri di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO :6 - 7 °C DESTINAZIONE D'USO Il prodotto non è destinato all'infanzia e ad altre fasce di soggetti a rischio.



€. 5.90/BOT

Prosecco Doc Brut Naonis

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione abbraccia una vasta fascia della pianura del Friuli: un ambiente di spiccata vocazione vinicola, in cui l'uva cresce forte e ricca, favorita dalla natura dei terreni e dalle felici condizioni climatiche.

VINIFICAZIONE

Il vino è ottenuto da uve provenienti dai nostri migliori vigneti la cui selezione avviene nel rispetto di precise regole ed è frutto dell'attento lavoro di un tecnico di campagna.

11% vol

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO: intenso, fine, fruttato e floreale

SAPORE: piacevole, fresco e fragrante

PERLAGE: fine e persistente

Ottimo come aperitivo, particolarmente indicato con piatti a base di pesce.

6-8° C

Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce.



€. 5,00/BOT

IL ROSSO: CORVINA

CORVINA GARDA DOC

Ubicazione dei vigneti: SONA, VALEGGIO SUL MINCIO SOMMACAMPAGNA

Affinamento: 18 MESI IN BOTTE DI ROVERE

Colore: ROSSO RUBINO

Profumo: DELICATO, FRESCO E GRADEVOLE

Sapore: PIENO, MORBIDO ED ARMONICO • Vineyard location: SONA, VALEGGIO SUL MINCIO, SOMMACAMPAGNA

Maturation: 18 MONTHS IN BARRELS

Color: ROSSO RUBINO

Bouquet: DELICATO, FRESCO E PIACEVOLE

Flavor: PIENO, DELICATO, ARMONIOSO

RICONOSCIMENTI 93/100 - Annuario dei Migliori Vini 2019 Luca Maroni Corvina Garda DOC 2015

Temperatura di degustazione: 16 – 18°

Accostamenti

Formaggi a pasta morbida, minestre leggere, salumi, grigliata di carne



€.5.90/BOT

Novecento23 - ROSSO VENETO IGP CL. 75

Vitigni: Corvina 55%, Molinara 30%, Merlot 15%

Alcol: 13,5 % vol.

Colore: Rosso rubino impenetrabile dai riflessi inizialmente violacei, che virano al granato dopo qualche anno di affinamento in bottiglia.

Note sensoriali:

Bouquet intenso e ampio. Un attacco vanigliato e floreale, molto dolce, si staglia su un fondo di sottobosco, frutti secchi, noci tostate, spezie.

L'ingresso piacevolmente abboccato sfuma in una sensazione vellutata ricca di brio. Rotondo ed armonico, di ottima struttura.

Abbinamenti consigliati:

Notevole vino da meditazione e compagnia, si abbina a secondi di cacciagione salsati e speziati, all'agnello ed a formaggi di lunga stagionatura.

Temperatura di servizio:

Servire a temperatura di 18-20 °C, decantato prima della mescita .

Vino Premiato:

Medaglia d'Oro – Berliner Wine Trophy 2017

Commended medal - Decanter World Wine Awards 2016

Bronzo IWC 2015 <



€. 6.90/BOT

DAL VENETO ALLA SICILIA

Bonarda Oltrepò Pavese, - uve: croatina in purezza

Colore

Rosso rubino inteso e violaceo.

Profumo

Intenso, fragrante, ricorda la viola, la mandorla amara, l'amarena e la prugna.

Sapore

Asciutto, morbido, sapido, leggermente pétillant.

Temperatura di servizio

Va servito si 14 - 16° C. (mai oltre).

Abbinamenti gastronomici

Ideale con salumi freddi e caldi, carni bianche e rosse arrosto o in umido, formaggi mediamente stagionati.

Gradazione alcolica

12% in volume



€. 6.40/BOT

Nero d'Avola Tareni

Il vino Nero d'Avola è l'espressione appunto di una vite autoctona della Sicilia, utilizzata anche in purezza.

Caratteristiche

Aspetto: Colore rosso amaranto con riflessi rubino.

Profumo: Profumi sontuosi e caldi, di frutta matura, confetturata, sotto spirito e cotta, tra cui marasche, visciole e prugne, con una vena speziata dolce in cui domina la cannella.

Gusto: In bocca presenta un ottimo equilibrio di tannini ed acidità, gusto profondo, di gran spessore e struttura, ed elevata morbidezza.

Gradazione alcolica: 13,5°.

Età ottimale: Il Nero d'Avola è destinato a grande invecchiamento, anche oltre dieci anni se ben conservato.

Calice e servizio: Si consiglia di utilizzare un calice ampio che permetta al vino di respirare e di ossigenarsi. Va servito, meglio se **temperatura servizio:** 20°C.

Abbinamento con i cibi: Vino che si abbina bene a grandi arrosti di carni rosse, selvaggina, brasati e formaggi maturi e saporiti.



€. 5.50/BOT

NUOVI ARRIVI

Due Tessari 2018

Colore

Rosso granato.

Profumo

Fruttato, con note di ciliegia e piccoli frutti rossi

Sapore

Asciutto, tannini morbidi ed equilibrati

Temperatura di servizio

Va servito si 18 - 20° C. (mai oltre).

Abbinamenti gastronomici

Primi piatti con sughi di carne, carni rosse alla griglia o arrosto, selvaggina, formaggi di media stagionatura.

Gradazione alcolica

13% in volume



Rossura dei Briganti

Colore

Rosso rubino.

Profumo

Intenso, fragrante

Sapore

Pieno, morbido e armonico

Temperatura di servizio

Va servito si 18 - 20° C. (mai oltre).

Abbinamenti gastronomici

Eccezionale da abbinare a carni rosse e selvaggina.

Gradazione alcolica

13% in volume



NUOVI ARRIVI:

I VINI TIPICI VENETI QUOTIDIANI –QUALITA E PREZZO

Chardonnay igt Trevenezie U NICK

Denominazione: Veneto Bianco, Indicazione Geografica Tipica

Vitigno: Chardonnay

Zona di produzione: Veneto, **Resa per ettaro:** 100 hl

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino. Aroma delicato di frutti tropicali con buona acidità bilanciata e ricca mineralità

Abbinamento: Si abbina bene a piatti leggeri o di pesce

Produzione: 20.000 bottiglie (750ml)

Gradazione alcolica: 12%

Temperatura di servizio: 10-12°C



€. 3.90/BOT

Merlot igt Veneto U NICK

UVE: Merlot

DENOMINAZIONE VENETO IGT

AREA DI PRODUZIONE: Veneto

BEVIBILITÀ: 2/3 anni

FORMATI: 750,1500 ml

TEMP. DI SERVIZIO: 18-20 °C

ALCOL: 12% vol.

COLORE: rosso intenso, elegante e di buona struttura

PROFUMI: bouquet chiaro con note ribes e violetta

SAPORE: equilibrato e persistente

ABBINAMENTI: primi piatti saporiti, carni bianche e rosse, Arrosti.



€. 3.90/BOT

SPECIALE MARZO 2021 “LA REMISE EN FORME”

PERCHE' SCEGLIERE BEVANDA DI CICORIA

Sali minerali, fibre e antiossidanti: il caffè di cicoria è un concentrato di sostanze fondamentali per il benessere del nostro organismo.

Aiuta la digestione:

Aiuta il lavoro del fegato

Favorisce il benessere intestinale:

Sostiene il sistema immunitario: grazie a tutte le azioni precedenti, questa bevanda aiuta anche il sistema immunitario a mantenersi forte.

Aiuta a tenere a bada la glicemia: vista la presenza di fibre questa bevanda può aiutare anche a mantenere nei giusti livelli gli zuccheri presenti nel sangue.



OFFERTA



Tisana Detox Bio g.30

21 GG €. 4,90

Programma detossinante

X 21 gg

21 filtri

7 tisane assortite

LINEA SNELLA;DRENAFORMA

DEPURA;CAFFE VERDE;CURCUMA

LIQUIRIZIA E ZENZERO;LIMONE E ZENZERO



BEVANDA DI CICORIA BIO

g. 500

€. 6.90

Preparato per moka o infusione a base di radice di cicoria bio tostata e macinata.

SOVRAPPESO?, CAPELLI E PELLE SECCO RAFFREDDORI RICORRENTI? PROVA I NOSTRI OLI PREGIATI DI SEMI



Pregiato Olio Bio
di semi di
Canapa
ml. 250
€. 6.80

L'olio di semi di canapa per le sue caratteristiche è molto utile se consumato con regolarità ha dimostrato risultati eccellenti in caso di disturbi a carico del sistema immunitario, disfunzioni ormonali, sistema nervoso, patologia respiratorie e molto altro

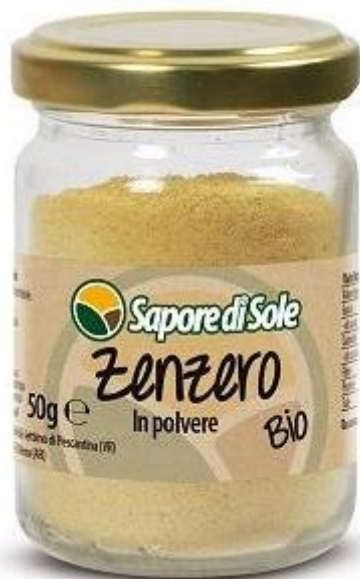


Pregiato Olio Bio
Di semi di lino
ml. 250
€. 3.50

L'olio di semi di lino per le sue caratteristiche, se consumato con regolarità, si è dimostrato molto utile nella cura e nella prevenzione di alcuni tumori, Per il sistema nervoso, per il controllo del peso, per la pelle ed i capelli e molto altro

MARZO, SPECIALE SALUTE

ZENZERO E CURCUMA



Lo **zenzero** ricco di oli essenziali e composti fenolici antiossidanti con azione antinfiammatoria. Questa spezia ha diverse proprietà e benefici: è digestiva, depurativa, fa dimagrire, antireumatica, anticellulite, inoltre contrasta la formazione di gas intestinali e di gonfiori addominali, disinfiamma la mucosa gastrica contrastando anche il reflusso gastrico, riduce la pressione sanguigna migliorando il flusso sanguigno.

**ZENZERO IN
POLVERE
SAPORI DI
SOLE G.50
€. 3.50**



. La **curcuma** è un antiossidante naturale che rallenta l'invecchiamento cellulare ed ha proprietà cicatrizzanti e depurative ed è l'ingrediente principale per preparare il Golden Milk, bevanda depurante della tradizione ayurvedica, utile a rigenerare e rivitalizzare fegato e cistifellea.

**CURCUMA IN
POLVERE
SAPORI DI
SOLE G.50
€. 3.50**

OFFERTISSIMA

Olio extravergine di oliva siciliano
DI GIOVANNI CAMPO

In latta da litri 5

prodotto dalla cerasuola presenta un colore verde oro ed è una cultivar ricca di polifenoli -antiossidanti che fanno bene al cuore, prevengono i rischi di infarto e di malattie cardiovascolari-. L'olio prodotto ha un flavour intenso con sentori di amaro e di piccante. Al palato si avverte un gusto d'erba appena tagliata, carciofo e pomodoro. L'olio di cerasuola è ottimo per condire carni lesse o grigliate di carni e pesce, minestrone, insalate e bruschette.



€. 49.90

GLI INDISPENSABILI E GUSTOSI IN CUCINA



Olio extravergine

Di Oliva

Pescato (vr)

**(delicato)ml500 €.
7.90**

Salvagno bio (vr)

**(fruttato) ml 750
€. 11,00**

**Olio extravergine
d'Oliva**

**Siciliano
(Siracusa) 1 litro**

€. 13.50



**Aceto di Sidro di Mele Bio
Non filtrato**

**Ottimo antiossidante Aiuta a
controllare ilColesterolo,
stimola l'organismo ad
espellereTossine**

ml. 500 €. 2.50

Aceto di Mele zenzero

E curcuma ml 500 €. 2.90



**Balsa Crema di
mela**

**Crema di aceto
balsamico di mele
bio per arricchire
le pietanze**

**Senza addensanti
€. 3.50**

IN CUCINA.... PASTA INTEGRALE E SENZA GLUTINE



**Pasta lunga e corta
GranoSenatoree Cappelli
BIO FELICETTI**

g. 500 in box

€. 2.90

**Pasta lunga e pasta corta
BIO FELICETTI**

(ALCE NERO)g.500

€. 1.85



**Novità: pasta al
GERME DI GRANO
MORELLI**

**Ricca di vitamine,
Sali minerale ed
altamente digeribile**

g. 500 €. 3.30



Pasta Bio

Integrale BIO

MORELLI g. 500

€. 3.50



Pasta Bio

Senza glutineKAMUT

Morelli g. 500

g.500 €. 3.90

IN CUCINA.... PIÙ GUSTO E BONTA' AI TUOI PIATTI..



**Polpa di Pomodoro
Bio**
Prodotto in Toscana
g. 690
€. 3.30



Ragù alla BOLOGNESE
g.250
€. 4.95
Ragù all'ANITRA g.250
€. 8.90
Ragù al CORTILE g.170
€. 5.50

**Preparato per
BRUSCHETTA**
g.250 €. 4.95
**Crema
BROCCOLO
FIOLARO** g.170
€. 5.90

LE GIARDINIERE DI MORGAN



La Giardiniera di Morgan:

Peperoni rossi, gialli, verdi, carote, finocchio e cavolfiore, aceto, acqua, sale di Cervia, zucchero.

Kg.1 € 15.90



La giardiniera di Luciana:

Carote, finocchi, cavolfiori, peperoni, sedano, cipolle bianche, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, acqua, aceto, zucchero, sale di Cervia.

g.. 500 € 13.90

SPECIALITA' SICILIANE RICCHE DI OMEGA3



Ricche di OMEGA3

Filetti di acciughe
Specialità Siciliane
g 200 € 7.90



**Pezzi di Tonno in olio
di semi di girasole**

g.450

Pronto per il consumo

**Ideale e ottimo per
insalatone estive**

€. 6.90

**Pesce Spada in olio di
oliva**

g.200 € 7.90

Tarantello di Tonno

**(parte migliore e pregiata
della ventresca del tonno)**

In olio di oliva g 300

€. 8.50

RICCO DI OMEGA3

(e VITAMINA D)

**Filetti di Sgombro dal
mare di Sicilia g210**

€. 6.90

IL PREGIATO SALE DI CERVIA



Mattonella di Sale dello Chef
Per una cottura veloce, sana
e senza grassi
2 mattonelle da 1 kg cad.
Lavabili e riutilizzabili
€. 12,90

Pregiato Sale di Cervia
Sale Grosso 1 kg €. 1.95
Sale Fino 1 kg €. 2.20

SUPERFOOD: RAFFOZA IL TUO SISTEMA IMMUNITARIO



**Barretta
Cioccolato Bio
Con Alga
Spirulina g. 30**
Un mix di forza
E vitalità
(proteine-
vitamine- fibre)
€. 3.90



**Crackers
Integrali alla
Alga spirulina Bio
g.200
€. 3.50**



**Spirucioc
Biscotti alla
spirulina e gocce di
cioccolato bio g.200
€. 4.20**

PANCIA GONFIA? INTOLLERANZA AL LATTOSIO? SOSTUISCI IL LATTE VACCINO CON LE NOSTRE BEVANDE VEGETALI



**Bevanda
Soya Bio
Natural 1
litro**

€. 2.90



**Bevanda Farro
integrale e
Mandorla Bio
Natural 1 litro**

Bevanda a base di farro integrale, cereale genuino recentemente riscoperto, valorizzato e sempre più apprezzato, e arricchita con mandorle. Ottima per una colazione nutriente ed energetica o per uno spuntino veloce e ricco di gusto.

€. 3.95 cad.

**€. 3.50
x n. 6 pezzi**

MERIDIANI... TRA GUSTO E RALAX



**Selezione 5 Miel
Dal mondo
Fiori Tropicali
Giuggiole;Offee blossom(guatemala)
Eucalipto (Argentina)
Avocado (Messico)**

g. 250 €. 11.90



**Miscela di erbe e
fiori**

**Contiene foglie di
melissa, foglie di
menta, passiflora,
lavanda**

g.30 €. 4.90



**Miscela di erbe e
fiori**

**Contiene iperico,
melissa, sambuco
menta, calendula**

g.30 €. 4.90

DALLA COLAZIONE AL DESSERT....



Le Rustiche
Fette biscottate friabili
Ricche di fibre
g.200 €. 2.90



Miele dell'az.
Agricola Prunotto M.
(eccellenze Italiane)
Castagno, Acacia, Montagna, millefiori
g. 100 €. 2.60cad
Conf da 4



Marmellate Bio
Fior di Frutta
Rigoni Asiago g. 340
Disponibili in gusti assortiti
(agrumi-zenzero, albicocca,
Frutti di bosco, ciliegia)
€. 4.50



Mousse senza zuccheri Aggiunti, BIO-TRENTINO
Ideale come dessert
Con aggiunta di cannella (facilita la digestione ed il Transito intestinale)
Gusti: mela e mela/mirtillo
g. 300
€. 2,90

Cioccolato Baratti
Preparato per
budino , mousse,
Panna cotta
g. 90 **€.** 2.90



TE', CAFFE' BEVANDE SOLUBILI....



**Tè Verde Bio
Deteinato Valverde
20 filtri, g.30
€. 3.50**



**Tisana
Meridiani
Selezione di
pregiato tè nero
aromatizzato
g. 100 €. 5,20**



**Caffè
aromatizzato
Meridiani
g. 125 €. 5,50**



**Caffè Pellini
Top in tin box
g. 250
€. 4.90**



**Caffè Cereali
Solubile da
agricoltura
bio.dinamica, gusto
deciso e senza
caffaina g. 100
€. 6.90**

LA NOSTRA CANTINAI CLASSICI IN BREVE

VINO DA TAVOLA / VUOTO A RENDERE

Casse da 12 bottiglie Litro

MERLOT 10,5	DOMUS VINI	€	21,00
BIANCO JOCAI 10,5	DOMUS VINI	€	21,00
ROSATO		€	22,80
CABERNET 11,5	DOMUS VINI	€	23,40
GRANBOSCO ROSSO AMABILE	DOMUS VINI	€	22,80



CANTINA DOMUS VINI - FOSSALTA DI TREBASELEGHE (PD)

VINI FRESCHI E FRIZZANTI A TUTTO PASTO

VINO RABOSETTO		6 bott. X 75 cl	€	21,60
VINO CHARDONNAY		6 bott. X 75 cl	€	21,60
VINO MARZEMINO		6 bott. X 75 cl	€	21,60


AZIENDA VITIVINICOLA BORGIA - CHIARANO (TV)

VINI BAG IN BOX CON RUBINETTO

CABERNET FRANC		5 Litri	€	13,00
RABOSO 12°		5 Litri	€	13,00
VERDUZZO DORATO		5 Litri	€	14,00

CANTINA DI CUSTOZA - SOMMACAMPAGNA (VR)

VINI BAG IN BOX da tre litri, sicuri convenienti, pratici

VINO CHARDONNAY C.CUSTOZA		box da 3 litri	€	7,90
VINO MERLOT DEL V.TO		box da 3 litri	€	7,90

Vini da Tavola & Bollicine

Vini tipici, igt e doc



Gambellara Dal Maso cl. 75		CR X 6	€	32,00
Tai Rosso Dal Maso cl. 75		CR X6	€	32,00
Cabernet Dal Maso cl. 75		CR x6	€	32,00
RABOSELLO FRIZZ.SERENA		CR. X 6	€	24,00

Valpolicella classico		cl.75	€.	8,90
Valpolicella ripasso		cl.75	€.	13,90
Amarone classico Tommasi		cl.75	€.	32,90








BOLLICINE

MILLESIMATO PIERA MARTELLOZZO		6 bott. X 75 cl	€	27,00
PROSECCO DOC NAONIS		6 bott. X 75 cl	€	30,00
PROSECCO DOC BIOLOGICO		cl.75 MONTELV	€.	7,90
DURELLO CALESIO Brut Millesimato		cl. 75 DALLE ORE	€.	9,50
PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG		CL.75 CANEVEL	€.	9,50
PROSECCO MILLESIMATO DOCG		CL.75 C.VETORAZ	€.	11,80
ALMA G. COUVE' FRANCIACORTA		CL.75 BELLAVISTA	€.	28,90
Spumante Trento Perlè Ferrari		cl 75 FERRARI	€.	26,90

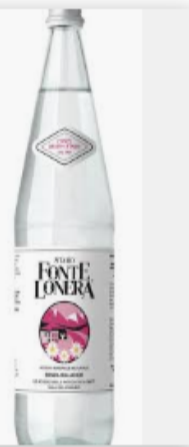
VINI BIO

RIESLING DOC		cl.75 DALLE ORE	€.	11,50
CABERNET SAUVIGNON		cl.75 DALLE ORE	€.	10,80
MATERICO -TERRE SICILIANI		cl. 75Pellegrino	€.	6,90
MONTEFALCO ROSSO		cl.75 Lunelli	€.	11,50

ACQUE MINERALI LE MIGLIORI IN VETRO A RENDERE

ACQUE MINERALI IN VETRO/VUOTO A RENDERE			
ph 6,30; residuo fisso 14mg/l			
provenienza MONTI BIELLESI			
ACQUA LAURETANA LEGG. FRIZ.		12 bott.x 100 cl	€ 7,20
ACQUA LAURETANA NATURALE		12 bott.x100 cl	€ 7,20
ph 8,10; residuo fisso 146 mg/l			
provenienza PICCOLE DOLOMITI			
ACQUA NORDA FRIZZANTE		12 bott.x100 cl	€ 4,80
ACQUA NORDA LEGG. FRIZZANTE		12 bott.x100 cl	€ 4,80
ACQUA NORDA NATURALE		12 bott.x100 cl	€ 4,80
ACQUA NORDA NATURALE		20 bott.x 50 cl	€ 6,00
ACQUA NORDA FRIZZANTE		20 bott.x 50 cl	€ 6,00
ACQUA NORDA ONDA FRIZ.		12 bott. X 75 cl	€ 6,00
ACQUA NORDA ONDA NATURALE		12 bott.x 75 cl	€ 6,00
ph 6,90; residuo fisso 87,2mg/l - prov. PEJO-PARCO NAZ. DELLO STELVIO			
ACQUA PEJO FRIZZANTE		12 bott.x100 cl	€ 5,40
ACQUA PEJO LEGG. FRIZZANTE		12 bott.x100 cl	€ 5,40
ACQUA PEJO NATURALE		12 bott.x100 cl	€ 5,40
ph 6,60; residuo fisso 22mg/l			
provenienza MONTE PLOSE			
ACQUA PLOSE FRIZZANTE		12 bott.x100 cl	€ 7,20
ACQUA PLOSE LEGG. FRIZZ.		12 bott.x100 cl	€ 7,20
ACQUA PLOSE NATURALE		12 bott.x100 cl	€ 7,20
ACQUA PLOSE FRIZZANTE		12 bott.x 75 cl	€ 7,20
ACQUA PLOSE NATURALE		12 bott.x 75 cl	€ 7,20
ph 8,0; residuo fisso 154 mg/l			
provenienza RECOARO TERME			
ACQUA RECOARO FRIZZANTE		12 bott.x100 cl	€ 5,70
ACQUA RECOARO LEGG. FRIZZ.		12 bott.x100 cl	€ 5,70
ACQUA RECOARO NATURALE		12 bott.x100 cl	€ 5,70
ACQUA RECOARO FRIZZANTE		12 bott.x 75 cl	€ 6,60
ACQUA RECOARO NATURALE		12 bott.x 75 cl	€ 6,60
ACQUA RECOARO FRIZZANTE		20 bott.x 50 cl	€ 7,00
ACQUA RECOARO NATURALE		20 bott.x 50 cl	€ 7,00
ph 6,20; residuo fisso 1390mg/l			
proven. FRONTE RIARDO			
ACQUA FERRARELLE		12 bott x 100 cl	€ 7,20
ph 7,60; residuo fisso 854 mg/l			
proven. SANPELLEGRINO TERME			
ACQUA SAN PELLEGRINO		12 bott.x100 cl	€ 7,80
ph 8,0; residuo fisso 139mg/l			
proven. MONTI DEL MUGELLO			
ACQUA PANNA NATURALE		12 bott x100 cl	€ 7,80

**Novità: ACQUA STARO
FONTE LONERA**
Naturale o gassata
Cassa da 12 bottiglie €. 4.95
Cauzione €. 2,00/cassa



STARO
**FONTE
LONERA®**

Ph 7,86
Residuo fisso : mg 102/l

ACQUE IN PET E BIBITE

Confezioni 6 bottiglie da 1,5 Litri in Plastica

ACQUA DONAT MG	6 bott. X 1 Litro	€	10,20
ACQUA FERRARELLE		€	4,20
ACQUA LAURETANA LEGG. FRIZZANTE		€	4,20
ACQUA LAURETANA NATURALE		€	4,20
ACQUA PANNA		€	3,60
ACQUA PASUBIO FRIZZANTE		€	2,70
ACQUA PASUBIO NATURALE		€	2,70
ACQUA RECOARO FRIZZANTE		€	3,00
ACQUA RECOARO LEGG. FRIZZANTE		€	3,00
ACQUA RECOARO NATURALE		€	3,00
ACQUA ROCCHETTA BRIO BLU		€	4,50
ACQUA ROCCHETTA NATURALE		€	4,50
ACQUA SANGEMINI		€	6,90
ACQUA ULIVETO		€	4,80

BIBITE IN VETRO/VUOTO A RENDERE

Casse da 12 bottiglie Litro

BIBITE NORDA	12 bottiglie	€	9,00
(Aranciata - Ginger - Pompelmo)			
BIBITE PLOSE:			
(Ara. - Ginger - limone -Chinotto)		€	
POSSIBILE ANCHE MISTA		€	
CESTELLO BIBITE PLOSE	6 BOTTIGLIE	€	6,00
COCA-COLA	12 bottiglie	€	19,50

BIBITE IN PLASTICA

BIBITE NORDA: Aranc.-Ginger-Pompel	6 bott. X 1,5	€	5,10
CHINO' SAN PELLEGRINO	6 bott. X1,25	€	7,80
LEMONSODA / ORANSODA	6 bott. X 1,5	€	7,20
COCA-COLA	6 bott. X 1,5	€	10,50
FANTA	6 bott. X 1,5	€	9,00
COCA-COLA	4 bott. X 0,45	€	4,20

BIBITE IN VETRO/ VUOTO A PERDERE

ACQUA BRILLANTE RECOARO	6 bott. X 20 cl	€	2,70
ARANCIATA SAN PELLEGRINO	6 bott. X 20 cl	€	4,50
BIO			
CHINO' SAN PELLEGRINO	6 bott. X 20 cl	€	3,60
SCHWEPES TONICA	6 bott. X 18 cl	€	4,50
LEMONSODA	6 bott. X 20 cl	€	2,70
CEDRATA TASSONI	6 bott. X 20 cl	€	5,40

APERITIVI ANALCOLICI

GINGERINO RECOARO	10 bott. X 10 cl	€	4,50
SANBITTER	10 bott. X 10 cl	€	5,50
CAMPARI SODA (ALCOLICO)	10 bott. X 10 cl	€	9,00

BIBITE IN LATTINA

COCA-COLA - FANTA	24 Lattine	€	14,40
ARANCIATA SAN PELLEGRINO	24 Lattine	€	10,80
CHINO' SAN PELLEGRINO	24 Lattine	€	10,80
BRILLANTE RECOARO	24 lattine	€	10,80

THE' FREDDO

SAN BENEDETTO (Pesca o Limone)	6 bott. X 1,5 Lt	€	6,00
SAN BENEDETTO (Thè Verde)	6 bott. X 1,5 Lt	€	7,50
SAN BENEDETTO (Pesca o Limone)	12 bott. X 0,5 Lt	€	6,60

THE' FREDDO IN BRIK

Ristora brik	24x 200 ml	€	6,00
--------------	------------	---	------

THE' FREDDO IN LATTINA

YOTEA LATTINA	12 lattine	€	10,80
---------------	------------	---	-------

SUCCHI DI FRUTTA

SUCCHI YOGA IN BRIK	24 x 200 ml	€	9,00
(Pera - Pesca - Albicocca)			
SUCCHI YOGA IN PET	6 bott x 1 litro	€	10,50
(Pera - Pesca - ACE)			
SUCCHI DERBY BLU -VARI GUSTI	6 x 1,5 litro	€	19,00

SUCCHI- TE'BIO – BEVANDE NON GASS

PRODOTTI BIOLOGICI/VEGANI			
<i>SCONTO 5% SU 1 CR X 24 SUCCH/TE' PLOSE BIO UNICO GUSTI</i>			
arancia/pera/pesca/albicocca/mela	24 bott c l20	€	32,40
Pompelmo 100%		24 bott c l20	€ 38,40
Ananas 100%		24 bott c l20	€ 38,40
Mirtillo Plose		24 bott. cl 20	€ 56,40
Succo Melagrana Plose		24 bott. cl 20	€ 46,80
<i>tè Plose bio</i>		<i>€ 1,30 cad</i>	
tè bianco-zenzero,verde, lim.		24 bott cl. 20	€ 32,40
<i>bio-Trentino</i>			
Fior di Sambuco Biotrentino		bott. Cl. 100	€ 2,90
Fior di Pera Biotrentino		6 bott.cl 75	€ 15,00
Fio di Mela Biotrentino		6 bott.cl 75	€ 15,00
Spremuta di MELA 100%		box da 5 litri	€ 12,00
Fior di Mela-Arancia		6 bott.cl 75	€ 15,00
Fior di Mela-Zenzero		6 bott.cl 75	€ 15,00
<i>SIDRI DI MELA</i>			
sidro bio spumante		cl. 75	€ 4,90
U'go Sidro Sambuco cl. 50		bott. Cl. 50	€ 3,00
Sidro Alpino /Sidro Mela/sidro Zenzero		bott. Cl. 50	€ 2,90
<i>ALTRI SUCCHI DI FRUTTA</i>			
<i>in vetro - formato bar</i>			
SUCCO ACE YOGA		cl. 200x24	€ 16,80
SUCCO PERA YOGA		cl. 200x24	€ 16,80
SUCCO ALBICOCCA YOGA		cl. 200x24	€ 16,80
SUCCO ARANCIA ROSSA YOGA		cl. 200x24	€ 16,80
SUCCO ANANAS YOGA		cl. 200x24	€ 18,00



Novità: Arancia Rossa Jumbo Vital

cl. 100 (cassa da 6bt)

€ 1.80/bot.

Vuoto a rendere

Cauzione € 2,00/cassa

NUOVI ARRIVI BIO .. BUONI E SANI



**Fior di Mirtillo
Biologico**
**Succo di Mela e
Mirtillo**
Bio cl. 75 €. 5,20
Sconto 5%
X 6 bottiglie



**Fior di
Bergamotto
Bio**
Cl. 75 €. 2.90
Sconto 5%
X 6 bottiglie



**Succo di
Melagrana Bio**
Cl. 33 €. 3,20
Sconto 5%
X 6 bottiglie



**Succo di
Mirtillo Nero
Bio**
cl. 33 €. 5.90

PROMOZIONI BIRRA- SPECIALE FESTE

BIRRA IN VETRO / VUOTO A RENDERE

BIRRA MORETTI 	16 bott. X 66 cl	€	18,80
BIRRA MORETTI 	24 bott. X 33 cl	€	16,80
BIRRA MORETTI 	28 bott. X 20 cl	€	16,80
BIRRA MALAISTRANA PILS (REP. CECA)	20 BOTT X 50 CL	€	39

BIRRA IN LATTINA

BIRRA MORETTI 	24 LATT. X 33CL	€	18,00
BIRRA CERES TOP ROIAL 	24 LTTX 50CL	€	22,80

BIRRA IN VETRO / VUOTO A PERDERE

BIRRA MORETTI	15 bott. X 66 cl	€	18,00
BIRRA MORETTI 	24 bott. X 33 cl	€	18,00
BIRRA MORETTI LA ROSSA	24 bott. X 33 cl	€	30,00
BIRRA MORETTI AL LIMONE	24Bbott. X33cl	€	23,40
BIRRA HEINEKEN	24 bott. X 33 cl	€	22,80
BIRRA BECK'S	24 bott. X 33 cl	€	20,40
BIRRA ANALCOLICA			
BIRRA BECK'S ANALCOLICA 	24 bott. X 33 cl	€	19,80
BIRRA CERES STRONG	24 bott. X 33 cl	€	38,40
BIRRA CORONA EXTRA 	24 bott. X 33 cl	€	30,00
BIRRA MENABREA	24 bott. X 33 cl	€	26,40
BIRRA FRANZISKANER HEFE	20 bott. X 50 cl	€	32,40
BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA	24bott x 33 cl	€	26,40
BIRRA SENZA GLUTINE			
BIRRA ART. G. FREE PURE BIO HELL	12 bott x 33 cl	€	22,80
BIRRA DAURA DAMM (BARCELLONA)	12bott x 33 cl	€	19,80

MESSINA CRISTALLI DI SALE 33 CL

UNA BIRRA NON FILTRATA CON UN INGREDIENTE INASPETTATO: I CRISTALLI DI SALE, CHE DONANO AL PALATO UNA DELICATA PUNTA DI SAPIDITÀ E UNA GRANDE MORBIDEZZA, ROTONDITÀ E FINEZZA AL GUSTO. È UNA LAGER DI PURO MALTO, 5 GRADI ALCOL, DAL COLORE DORATO, LUMINOSO E CON UNA NATURALE OPALESCENZA. QUESTA BIRRA È PRODOTTA SOLO CON MALTI CHIARI CHE VENGONO UNITI AD UN LUPOLO ESCLUSIVO, CHE OFFRE NOTE FLOREALI E SENSAZIONI FRUTTATE, TIPICHE DEGLI AGRUMI DI SICILIA.

€ 1,30 X 24 BT



ICHNUSA NON FILTRATA 33 CL

ICHNUSA NON FILTRATA PRESENTA UN COLORE DORATO E LUMINOSO DOVUTO ALLA PRESENZA IN RICETTA, SIA DI MALTO D'ORZO CHIARO CHE MALTO D'ORZO CARAMELLO. LA PIACEVOLE VELATURA PRESENTE È CONFERITA DAI LEVITI RIMASTI IN SOSPENSIONE. UN BLEND DI LUPOLI SELEZIONATI EQUILIBRANO LA DOLCEZZA DEI MALTI CONFERENDO UN'AROMATICITÀ UNICA. IN BOCCA HA UNA BUONA BEVIBITÀ, E MORBIDA, CORPOSA ED EQUILIBRATA.

€ 1,00 X 24 BT

LA BIRRA ALLA SPINA A CASA TUA!*



MACCHINA: € 350
FUSTO 8 LITRI: € 35
IN OMAGGIO 2 SCATOLE DI BICCHIERI PICCOLI
* SU PRENOTAZIONE FINO AD ESAURIMENTO SCORTE

FAI LA TUA SCELTA ECOLOGICA



BIRRA MORETTI VUOTO A RENDERE

33 CL 16,80 X 24 BOTTIGLIE

66 CL 18,80 X 16 BOTTIGLIE

PROMOZIONI BIRRA

LE BELGHE

BIRRA LA CHOUFFE cl 33		cl 33	€	2,45
BIRRA LA CHOUFFE cl 75		cl 75	€	5,15



BIRRA BLANCHE DE NAMUR cl 33		cl 33	€	1,95
BIRRA BLANCHE DE NAMUR cl 75		cl 75	€	4,05
BIRRA KWAK cl 75		cl 75	€	5,90
BIRRA CHIMAY TAPPO ROSSO cl 33		cl 33	€	2,20
BIRRA CHIMAY TAPPO ROSSO cl 75		cl 75	€	5,25
BIRRA CHIMAY TAPPO BLU cl 33		cl 33	€	2,90
BIRRA CHIMAY TAPPO BLU cl 75		cl 75	€	6,70
BIRRA KARMELIET TRIPEL cl 75		cl 75	€	6,20

BIRRA LEFFE BLONDE		cl 75	€	5,50
BIRRA LEFFE BLONDE		cl 33	€	1,60
BIRRA LEFFE ROUGE		cl 33	€	1,60

LE TEDESCHE

BIRRA WELTENBURG BAROK HELL		cl 50	€	1,95
BIRRA WELTENBURG PILS		cl 50	€	1,95
BIRRA WELTENBURG ANNO 1050		cl 50	€	1,95
BIRRA WELTENBURG WEISS HEFE HELL		cl 50	€	1,95
BIRRA WELTENBURG WEISS DUNKEL		cl 50	€	1,95
BIRRA WELTENBURG BAROK DUNKEL		cl 50	€	1,95
BIRRA WELTENBURG ASAM BOCK		cl 50	€	2,10

LE ARTIGIANALI

BIRRA BENACO 70 HELL		cl 75	€	7,50
BIRRA BECACO 70 KOLSH		cl 75	€	7,50
BIRRA BENACO 70 BLANCHE		cl 75	€	7,50
BIRRA BENACO 70 IPA		cl 75	€	7,50
BIRRA BENACO 70 HONEY ALE		cl 75	€	7,50
BIRRA SAN GABRIELE BIONDA		cl 50	€	3,50
BIRRA SAN GABRIELE AMBRA		cl 50	€	3,50

**NOVITA' : LE NUOVE BIRRE
ARTIGIANALI**

**SAN GABRIEL -BIRRIFICIO VENETO
(TV)**

cl. 33 €. 2.90/bot (minimo 6 bottiglie)

Oppure

San Gabriel un solo tipo cl.33 x 24

€. 69.60 -5% sconto



**San Gabriel BIONDA: classica
artigianale**

**San Gabriel Ambra Rossa: il luppolo
incontra il radicchio**

**NOVITA' : BIRRA CECA – MALASTRANA -
-IN VETRO A RENDERE –**

**Ottenuta con il metodo
Tradizionale della
decozione che apporta
più gusto e aroma
profondo ed intenso**



**birra CECA MALASTRANA
Cl. 50 x 20 Bot
€. 39,00/cassa**

€. 2,00CAUZIONE/CS

NOVITA' : BIRRE BAVARESI – BRAU IN MOOS -IN VETRO A RENDERE –



NOVITA:
BIRRA BRAU IN MOOS HELL
CL. 50 X 20BT €37,00
BIRRA BRAU IN MOOS PILLS
CL. 33 X 20BT € 31,00



€ 2,00 CAUZIONE/CS

NUOVI ARRIVI: BIRRA TRENTINA

BIRRA BIONDA TRENTINA ARTIGIANALE

La Birra Bionda Trentina Artigianale dell'[Azienda Melchiori](#) è una birra fortemente legata al territorio in cui nasce. È una birra chiara dalla personalità decisa e affascinante.

La Bionda Trentina è rinfrescante, riempie velocemente il palato per lasciare gradualmente il posto ad un gusto garbatamente amaro. Questa birra artigianale non viene filtrata per mantenere un sapore e un profumo genuini e naturali.

La Bionda Trentina Artigianale è perfetta da [bere](#) in accompagnamento a piatti di pesce oppure per accompagnare dolci speziati.

Ingredienti: Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito

Gradi: 4,7% vol.

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Abbinamenti: piatti di pesce, menù esotici, dolci speziati.

**€. 2.50/BOT
MINIMO 6 BT**



Si tratta di una birra bianca leggera ma corposa, leggermente luppolata. Un incontro di ricordi e di passione per i sapori veri di montagna Trentina: avena, tarassaco, sambuco, luppolo e coriandolo. Unica nel suo genere, senza dubbio indimenticabile. La Birra Biava è una blanche non filtrata per mantenere un sapore e un profumo genuini e naturali.

Da bere in accompagnamento a piatti leggeri, perfetta anche con i dolci.

Ingredienti: Acqua, malto d'orzo, malto di frumento, avena, luppolo, semi di coriandolo, fiori di sambuco, radice di tarassaco, buccia d'arancia, lievito.

Gradazione alcolica: 4,9% vol.

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Abbinamenti: si abbina bene a piatti leggeri, a pizze bianche e a formaggi freschi e filanti; perfetta in accompagnamento ai dolci.



NUOVI ARRIVI: BIRRA TRENTINA

Dal connubio perfetto tra il tipico Hoppy Style americano e il metodo di produzione artigianale italiano nasce la American Pale Ale di L. Maria Melchiori: una birra audace e agrumata con un perfetto finale amaro persistente.

La birra APA La Merica non viene filtrata per mantenere un sapore e un profumo genuini e naturali. Il sapore persistente fanno della American Pale Ale una birra adatta ad accompagnare piatti consistenti, come hamburger e arrostiti saporiti, è ottima da bere da sola, per poter apprezzare al meglio il sapore dei luppoli.

Ingredienti: Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

Gradazione alcolica: 4.9% vol.

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Abbinamenti: perfetta con arrostiti saporiti, hamburger con salse grasse o speziate, ma anche con semplici insalate con pollo alla piastra o ai ferri. Oppure semplicemente gustata da sola, per poter godere al meglio delle fresche note dei luppoli.

**€. 2.50/BOT
MINIMO 6 BT**



Fortemente legata al territorio in cui nasce, la Birra Roen è una birra pale ale artigianale che nasce dalla purezza delle acque dell'omonimo monte e ne esalta le caratteristiche.

La ricetta attentamente studiata dal mastro birraio di Melchiori da frutto ad una birra pale ale dal gusto deciso, corposo, luppolato: che rappresenta la modernità e il gusto del cambiamento. Il sentore di caffè e caramello la rendono una birra artigianale unica e speciale. La Birra Roen è una pale ale non filtrata per mantenere un sapore e un profumo genuini e naturali.

Si tratta di una birra da bere in accompagnamento a piatti dai sapori forti e decisi, ottimo l'abbinamento con i fritti, i formaggi di media stagionatura e i salumi.

Ingredienti: Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito

Gradazione alcolica: 4,9% vol.

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Abbinamenti: piatti e sapori decisi, esalta il sapore di fritti, formaggi e salumi di media stagionatura, carni e selvaggina.



PROMO: SPECIALE CORONA EXTRA



**6 BOTTIGLIE BIRRA CORONA
EXTRA CL. 33/BOT
+ 1 CONF. SFOGLIATINE
CURCUMA-ZENZERO G.200
€. 10,00**



Corona Extra

La birra Corona Extra nasce in Messico nel lontano 1926 ed è prodotta dalla Cervecería Modelo. Corona è una birra di malto d'orzo e granoturco a bassa fermentazione ed appartiene al segmento delle Lager. Ancora oggi Corona Extra è la birra messicana più venduta al mondo ed è commercializzata in 150 paesi. E' una birra biondo oro con gradazione alcolica del 4,6% ed una schiuma sottile.

Proprio la quasi totale assenza di schiuma comporta che Corona Extra vada bevuta direttamente dalla bottiglia, evitando una eccessiva ossigenazione della birra, il cui sapore verrebbe compromesso. La tradizione vuole che l'usanza di porre nel collo della bottiglia la fetta di limone derivi dai muratori messicani, che utilizzavano l'agrume per proteggerla dagli insetti.

SPECIALE PROMOZIONE

MARZO 2021

Condizioni generali :

Minimo acquisto: nel caso di acquisti esclusivamente di acqua minerale, chiediamo minimo 3 casse x 12 bt

Oppure 6 cf x 6 bt

Spese di trasporto: euro 4,00 per spesa inferiore ad euro 20,00

Per altre informazioni e promozioni

Vi invitiamo a contattarci

In orario ufficio

Al numero fisso 0445 409293

Oppure

Al servizio clienti , attivo dal lunedì al venerdì , dalle ore 09,00 alle ore 17,00

What App 3496055278

Oppure, inviate una mail a:

info@bertuzzobevande.it