

NOVITA' LA PIU' LEGGERA DEL VENETO



SORGENTE ALBA, DALLE PICCOLE DOLOMITI

DISPONIBILE
NELLE VERSIONI:
SENZA BOLLE CL. 100
POCHE BOLLE CL. 100
TANTE BOLLE CL. 100

PROMO:

€. 5.90/CASSA

RESIDUO FISSO 27 MG/LITRO

Sorgente Alba è un'acqua minimamente mineralizzata e dal basso residuo fisso.

Grazie alla sua leggerezza, aiuta a prevenire le **PATOLOGIE RENALI** e svolge una potente azione di **ELIMINAZIONE DELLE TOSSINE**

Sorgente Alba possiede tutte le caratteristiche consigliate dall'Organizzazione Mondiale della Sanità anche per l'alimentazione dei neonati. E nelle diete disintossicanti

PROMO SETTIMANA

OFFERTISSIMA!!!

ULTIMI PEZZI



SIENTE EL SABOR™

COCA COLA

ZERO

ZUCCHERO

CL. 45

€. 0, 50



Coca-Cola
AUSPICIANTE OFICIAL



Profumata
Dolce
raffinata

**BIRRA BELGA
LINDEMANS
ALLA CILIEGIA
Alc 3.50%
cl. 25**

**€ 2.10 , sconto 5%
Ultimi pezzi!
QUINDI €- 1.99/BOTT!**

Birra, dal sapore dolce
Ma non stucchevole, ideale
Per ogni occasione.



PROMO SETTIMANA

EXTRA CATALOGO ED EXTRA



Specialità dolciarie
di qualità superiore



**TORTA SBRISOLA
LOISON g.200
(SOLO FARINA DI MAIS
E FARINA DI RISO)**

**€. 6.90, sconto 10%
Ultimi pezzi!**

Si consiglia l'abbinamento con
Dindarello Maculan

Ideale per questo tipo di dolci.

cl. 37.50 € 7.90

ULTIMI PEZZI..DALLA COLAZIONE AL DESSERT....

OFFERTISSIMA!!
Canestrellini Baratti
g. 125 € 1.90



Pasticcini
Loison g. 200
€ 4,90



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

OFFERTISSIMA

TUTTO IL SOLE DELLE TERRE SICILIANE

GRILLO SPUMANTE EXTRA DRY LAVI'

BIO

Spumante Vitigno Grillo 100%

Denominazione : Sicilia doc

.Provenienza: Sicilia

Gradazione 11,50%

Formato 0,75 LT

**Abbinamento: Aperitivi, Carni
Bianche, Formaggi Freschi, Pesce alla
Griglia, Verdure**

Filosofia Biologico

Dosaggio Zuccherino Extra Dry

Temperatura di Servizio 6 - 8°C



€. 4.90/BOT

PROMO DELLA SETTIMANA

6 BOTTIGLIE

Anche assortite

€.24,00

= 4,00/cad



COD.054233

**PINOT GRIGIO
BORGA**

SI ABBINA CON
PESCE, PIATTI
VEGETARIANI
ANTIPASTI, FORMAGGI
FRESCHI €. 4.50



COD. 054202

MALBECH BORGA
SI ABBINA CON
PIZZE FARCITE,
SALUMI,
FORMAGGI
DI OGNI TIPO
€ 4.50



COD. 054200

**CABERNET FRANC
BORGA**
SI ABBINA CON
FORMAGGI
STAGIONATI
PRIMI E SECONDI
DI CARNE €. 4.90



COD. 054245

VERDUZZO BORGA
SI ABBINA CON
PIATTI DI PESCE
CARNI BIANCHE
€. 4.50

SUGGERIMENTI:
BIGOLI CON RAGU'
D'ANATRA

€3.90



LA TUA CANTINETTA

LISTINO VINI: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



€. 6.90/BOT

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



€. 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

PROSECCI: 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



€6.95/BOT

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



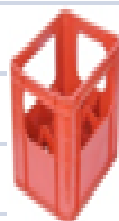
€9.90/BOT

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



VINI BAG IN BOX CON RUBINETTO

CABERNET FRANC	5 Litri	€	14,00
RABOSO 12°	5 Litri	€	14,00
VERDUZZO DORATO delle Venezie	5 Litri	€	14,50
TRAMINER 12°	5 Litri	€	15,00
MALBECH 12°	5 Litri	€	14,00
ANCELOTTA 12°	5 Litri	€	14,50
BIANCO VENETO 11°	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 C.VETORAZ		CL.75 C.VETORAZ	€.	11,80
ALMA G.COUE' FRANCIACORTA		CL.75 BELLAVISTA	€.	28,90
Spumante Trento Perlè Ferrari		cl 75 FERRARI	€.	26,90

VINI BIO

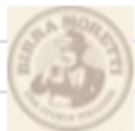
RIESLING DOC		cl.75 DALLE ORE	€.	11,50
CABERNET SAUVIGNON		cl.75 DALLE ORE	€.	10,80
MATERICO -TERRE SICILIANI		cl. 75Pellegrino	€.	6,90

PROMOZIONI E BIRRA ALLA SPINA

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		24 bott. X 33 cl	€ 23,40
BIRRA HEINEKEN		24 bott. X 33 cl	€ 22,80
BIRRA BECK'S		24 bott. X 33 cl	€ 21,60
BIRRA ANALCOLICA			
BIRRA BECK'S ANALCOLICA		24 bott. X 33 cl	€ 21,60
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		24 bott. x 33 cl.	€ 22,80
BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA		24 bott x 33 cl.	€ 27,60
BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE		24 bott x 33 cl.	€ 32,40
BIRRA WELTENBRUG PILS-HELL-WEIZEN		20 bott. X 50 cl	€ 40,00
BIRRA SENZA GLUTINE			
BIRRA ART.G. FREE PURE BIO HELL		12 bott x 33 cl	€ 22,80
BIRRA DAURA DAMM (BARCELONA)		12 bott x 33 cl	€ 19,80

BIRRA IN VETRO / VUOTO A RENDERE

BIRRA MORETTI		16 bott. X 66 cl	€ 19,20
BIRRA MORETTI		24 bott. X 33 cl	€ 17,40
BIRRA MORETTI		28 bott. X 20 cl	€ 17,20

BIRRA IN LATTINA

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

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, ROTONDIÀ 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 MALT CHIAI CHE VENGONO UNITI AD UN LUPPOLO 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, SIADI MALTO D'ORZO CHIAI CHE MALTO D'ORZO CARAMELLO. LA PIACEVOLE VELATURA PRESENTE È CONFERITA DAI LIEVITI RIMASTI IN SOSPENSIONE. UN BLEND DI LUPPOLI SELEZIONATI EQUILIBRANO LA DOLCEZZA DEI MALT CONFERENDO UN'AROMATICA UNICA. IN BOCCA HA UNA BUONA BEVIBITÀ, E MORBIDEZZA CARATTERISTICA DI UNA BIRRA NON FILTRATA.

€ 1,15 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



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



**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' : 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



€ . 2,00CAUZIONE/CS

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 dà 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.

LISTINO PRODOTTI ALIMENTI



**Olio extravergine
Di Oliva
Pescato (vr)
(delicato)ml500**

€ 7.90

**Salvagno bio (vr)
(fruttato) ml**

€ 11,00

**Olio extravergine
d'Oliva**

**Siciliano
(Siracusa) 5 litri**

€ 52,00



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

**Ottimo antiossidante Aiuta a
controllare il Colesterolo,
stimola l'organismo ad
espellere Tossine**

ml. 500 € 2.50

Aceto di Mele zenzero

E curcuma ml 500 € 2.90



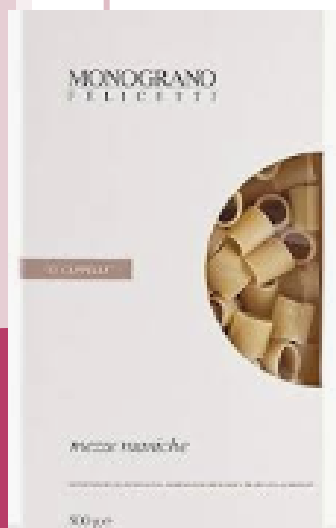
**Balsa Crema di
mela**

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

**Senza addensanti
€ 3.50**

IN CUCINA....

PASTA INTEGRALE **BIO**, SENZA GLUTINE E PASTA PROTEICA



Pasta lunga e corta
GranoSenatoree Cappelli

BIO FELICETTI

g. 500 in box

€. 2.90

Laccetti 100% FAVE

Pasta proteica-senza glutine
g.250

€. 2.90



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 glutine
KAMUT
Morelli g. 500
g.500 €. 3.90

NOVITÀ IN CUCINA....

PASTA ARMADO SENZA GLIFOSATO CON ALESSANDRO BORGHESE



La Pennetta
Trafilata al
bronzo
ARMANDO
g.500

€ 1.60

IN CUCINA.... PIÙ GUSTO, E QUALCHE SFIZIO..



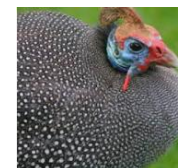
Polpa di Pomodoro Bio
Prodotta in Toscana g. 690
€. 3.30



RAGU' alla Bolognese Viale
g.250 €. 5.50



RAGU' di Faraona Viale
gr. 250 €. 8.90



SPECIALITA' SICILIANE RICCHE DI OMEGA3



**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 miglioree pregiata
della ventresca del tonno)**

In olio di oliva g 300

€. 8.50

Ricche di OMEGA3

**Filetti di acciughe
Specialità Siciliane**
g 200 € 7.90



**RICCO DI OMEGA3
(e VITAMINA D)**

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

€. 6.90

SALE E SPEZIE



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

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



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



TE', CAFFE' BEVANDE

NEW



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



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



COD. 088249
**Preparato
SENZA
CAFFEINA**
**A BASE DI
CICORIA**
**Per bevande
istantanea**
g.150 €. 4.90



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

LISTINO PRODOTTI SUCCHI E BEVANDE (SPECIALE ANTIOSSIDANTI)



**ABBASSA LA
GLICEMIA
e il
COLESTEROLO**

**Succo 100%
Bergamotto
Bio**

cl. 75 € 5.90



**MIGLIORA:
RITENZIONE
IDRICA; RIATTIVA
METABOLISMO
BASALE**

**100%
Mosto d'UVA
Bio**

cl. 75 € 6.95



**MIGLIORA:
REGOLARITA'
INTESTINALE
AIUTA NELLE
INFEZIONI
URINARIE**

**Succo di
Mirtillo
Nero Bio**

cl. 33 € 5.90

LISTINO SUCCHI- TE'BIO – BEVANDE NON GASS

SCONTO 5% SU 1 CR X 24 SUCCH/TE' PLOSE BIO UNICO GUSTO

arancia/pera/pesca/albicocca/mela	24 bott c l20	€	33,60
Pompelmo 100%		24 bott c l20	€ 40,80
Ananas 100%		24 bott c l20	€ 40,80
Mirtillo Plose		24 bott. cl 20	€ 57,60
Succo Melagrana Plose		24 bott. cl 20	€ 46,80
tè Plose bio		€ 1,30 cad	
tè bianco-zenzero, verde, lim.		24 bott cl. 20	€ 32,40
bio-Trentino			
Fior di Sambuco Biotrentino		bott. Cl. 100	€ 2,90
Fior di Pera Biotrentino		6 bott.cl 75	€ 15,00
Fior 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
Fior di bergamotto		1bott. Cl. 75	€ 2,90
fior di Mirtillo		1bott. Cl. 75	€ 5,20
SIDRI DI MELA			
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
ALTRI SUCCHI DI FRUTTA			
in vetro - formato bar			
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 Jambo Vital

cl. 100 (cassa da 6bt)

€ 1.80/bot.

Vuoto a rendere

Cauzione € 2,00/cassa

ACQUE IN PET E BIBITE

Confezioni 6 bottiglie da 1,5 Litri in Plastica

ACQUA FERRARELLE		€	4,80
ACQUA LAURETANA LEGG. FRIZZANTE		€	4,80
ACQUA LAURETANA NATURALE		€	4,80
ACQUA PANNA		€	3,90
ACQUA PASUBIO FRIZZANTE		€	2,90
ACQUA PASUBIO NATURALE		€	2,90
ACQUA RECOARO FRIZZANTE		€	3,90
ACQUA RECOARO LEGG. FRIZZANTE		€	3,90
ACQUA RECOARO NATURALE		€	3,90
ACQUA ROCCHETTA BRIO BLU		€	5,10
		€	5,10
ACQUA ULIVETO		€	5,10

Confezioni da Mezzo Litro in Plastica

ACQUA RECOARO GASSATA		24 bottiglie	€	6,80
ACQUA RECOARO NATURALE		24 bottiglie	€	6,80
ACQUA LAURETANA FRIZZANTE		24 bottiglie	€	9,60
ACQUA LAURETANA NATURALE		24 bottiglie	€	9,60
ACQUA NORDA FRIZZANTE		24 bottiglie	€	6,00
ACQUA NORDA NATURALE		24 bottiglie	€	6,00

ACQUA DONAT MG

ACQUA DONAT MG		6 bott. X 1 Litro	€	12,00
----------------	---	-------------------	---	-------

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	€	
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. X 1,25	€	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

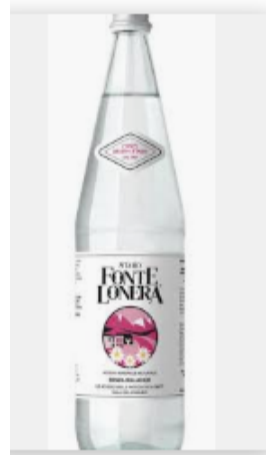
SUCCHI YOGA IN BRIK		24 x 200 ml	€	9,00
(Pera - Pesca - Albicocca)				
SUCCHI YOGA IN PET		6 bott x 1 litro	€	10,50
(Pera - Pesca - ACE)				
SUCCHI DERBY BLU -VARI GUSTI		6 x 1,5 litro	€	19,00

LISTINO PRODOTTI ACQUE MINERALI

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	€ 8,40
ACQUA LAURETANA NATURALE		12 bott.x100 cl	€ 8,40
ph 8,10; residuo fisso 146 mg.		provenienza MONTI BIELLESI	
ACQUA NORDA FRIZZANTE		12 bott.x100 cl	€ 6,00
ACQUA NORDA LEGG. FRIZZANTE		12 bott.x100 cl	€ 6,00
ACQUA NORDA NATURALE		12bott.x100cl	€ 6,00
ph 6,90; residuo fisso 87,2mg/l - prov. PEJO-PARCO NAZ. DELLO STEL		provenienza MONTI BIELLESI	
ACQUA PEJO FRIZZANTE		12 bott.x100 cl	€ 6,50
ACQUA PEJO LEGG. FRIZZANTE		12 bott.x100 cl	€ 6,50
ACQUA PEJO NATURALE		12 bott.x100 cl	€ 6,50
ph 6,60; residuo fisso 22mg/l		provenienza MONTE PLOSE	
ACQUA PLOSE FRIZZANTE		12 bott.x100 cl	€ 8,40
ACQUA PLOSE LEGG. FRIZZ.		12 bott.x100 cl	€ 8,40
ACQUA PLOSE NATURALE		12 bott.x100 cl	€ 8,40
ph 8,0; residuo fisso 154 mg/l		provenienza RECOARO TERME	
ACQUA RECOARO FRIZZANTE		12 bott.x100 cl	€ 6,90
ACQUA RECOARO NATURALE		12bott x100 cl	€ 6,90
ACQUA RECOARO MEDIO GASS.		12bott x100 cl	€ 6,90
ph 7,60; residuo fisso 854 mg/l		proven. SANPELLEGRINO TERM.	
ACQUA SAN PELLEGRINO		12 bott.x100 cl	€ 9,00
ph 8,0; residuo fisso 139mg/l		proven. MONTI DEL MUGELLO	
ACQUA PANNA NATURALE		12 bott x100 cl	€ 9,00
ph 6,20; residuo fisso 1390mg/l		proven. FONTE RIARDO	
ACQUA FERRARELLE		12 bott x 100 cl	€ 8,10
ph N.D.; residuo fisso 1600mg/l		proven. FONTE STARO	
ACQUA FONTE REGINA FERRUGINOSA		12bott. X 100cl	€ 6,90

Novità: ACQUA STARO
FONTE LONERA
Naturale o gassata

Cassa da 12 bottiglie € 5.50
Cauzione € 2,00/cassa



STARO
**FONTE
LONERA®**

Ph 7,86

Residuo fisso : mg 102/l

ACQUA ESSENZIALE TERME DI BOARIO



PER IL
BENESSERE DEL
FEGATO
E
DELL'INTESTINO

CL. 100 X 6 € 7.20

CONDIZIONI GENERALI

Minimo acquisto: nel caso di acquisti esclusivamente di acqua minerale, chiediamo minimo 5 casse x 12 bt
Oppure 10 cf x 6 bt

Spese di trasporto: euro 5,00 per spesa inferiore ad euro 40,00

Consegna: piano terra.

CAUZIONE: per la fornitura degli imballi a rendere, è prevista una quota cauzione a titolo di garanzia che varia Da euro 2,00/cassa a euro , a euro 5,00 per le casse di coca cola.

La cauzione viene addebitata come **DEPOSITO CAUZIONALE** e conteggiata nella misura minima di euro 10,00

Per altre informazioni e promozioni
Vi invitiamo a contattarci

In orario ufficio

Al numero fisso 0445 409293

Attivo dalle ore 08,30 alle ore 12,30

E dalle ore 15,00 alle ore 19,00

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