

GASTRONOMIA E BOTTEGA

PLATTERS

GRAN TAGLIERE ⁽⁷⁾ 16.00

Salumi e formaggi DOP da noi selezionati

Our selection of cold cuts and DOP cheese

TAGLIERE DI SALUMI 12.00

Parma DOP, mortadella DOP, salame felino

Parma DOP cured ham, Mortadella DOP, Salame Felino

TAGLIERE DI FORMAGGI ⁽⁷⁾ 12.00

con composte

Selezione di formaggi stagionati o freschi

Fresh & matured cheese selection

TAGLIERE DI BRESAOLA ⁽⁷⁾ 12.00

Punta d'anca di bresaola valtellinese con rucola e grana

Valtellina's bresaola with rocket salad and grana cheese

MENÙ BIMBI

KIDS MENU

Menù intero **Due scelte**
Complete Two choiches

PASTA CORTA ⁽¹⁾ 11.00 9.00

Al pomodoro, al ragù o al pesto

Short pasta with ragout, tomato sauce or pesto

HAMBURGER O COTOLETTA DI POLLO CON PATATE

Hamburger or chicken cutlet with potatoes

COPPETTA GELATO (allergeni a seconda dei gusti scelti)

Sundae (allergens depending on chosen ice cream taste)





INSALATE

SALADS

- SALINA** ⁽⁷⁾ 9.00
Mozzarella di bufala DOP, pomodoro, basilico, cucunci delle Eolie
DOP buffalo mozzarella cheese, tomato, basil, Aeolian Islands' capers
- MAZARA** ⁽⁷⁾ 11.00
Pomodoro datterino, tonno rosso sott'olio, carciofi sott'olio, insalata mista, bocconcini di mozzarella di bufala DOP
Plum tomato, bluefin tuna in oil, artichoke in oil, mixed salad, DOP buffalo mozzarella cheese bites
- SVEVA** 9.00
Straccetti di speck, misticanza, pomodoro datterino, provola sfoglia, olive.
Italian smoked ham, wild salad mix, plum tomato, provola, olives
- MADONIE** ⁽⁷⁾ 8.00
Pomodoro, ricotta infornata, foglie di basilico, melanzane arrosto
Tomato, baked ricotta cheese, basil, roasted aubergines
- PALAGONIA** ⁽⁷⁾ 9.00
Misticanza, pomodoro fresco, mozzarella di bufala DOP, melanzane arrosto, foglie di menta fresca
Wild salad mix, fresh tomato, DOP buffalo mozzarella cheese, roasted aubergines, fresh mint leaves
- NEBRODI** 8.00
Misto foglie e pomodorini
Mixed salad and cherry tomatoes

PANINI

SANDWICHES

	Da Banco <i>Takeaway</i>	Al tavolo <i>Table service</i>
BUFALINO ^(1,7) Crudo di parma, mozzarella di bufala DOP, rucola, pomodoro <i>Parma DOP cured ham, DOP buffalo mozzarella cheese, rocket salad, tomato</i>	7.00	8.50
SFILATINO CAPRESE ^(1,7) Mozzarella di bufala DOP, pomodoro, origano <i>DOP buffalo mozzarella cheese, tomato, origan</i>	5.50	7.00
ALCAMO ^(1,7) Speck, brie, pomodoro, rucola <i>Italian smoked ham, brie cheese, tomato, rocket salad</i>	6.00	7.50
PICCOLO INTEGRALE ⁽¹⁾ Melanzane e zucchine grigliate, pomodoro fresco, rucola, aromatizzato con olio al basilico <i>Grilled aubergines and zucchini, fresh tomato, rocket salad, basil-infused oil</i>	5.50	7.00
TOAST ^(1,7) Prosciutto cotto di culatello, leerdammer <i>Culatello ham, leerdammer cheese</i>	5.50	7.00
TRABIA ^(1,4) Pomodoro, tonno, cipolla, misticanza <i>Tomato, tuna, onion, wild salad mix</i>	5.50	7.00
FOCACCIA E PIZZA AL TRANCIO ⁽¹⁾ <i>Flat bread and pizza by the slice</i>	4.50	6.00
con farcitura <i>with filling</i>	6.50	8.00
PIATTO BOTTEGA Gli espressi del giorno <i>Specials</i>		10.00

Possibilità di focaccia vegana e panino senza glutine.
Possibility of vegan flat bread and gluten free bread.





FRUTTA E DOLCI

FRUITS AND DESSERTS

DOLCI DEL GIORNO

Desserts of the day

4.50

COMPOSTA DI FRUTTA

Fruit compote

5.50

BAR

BEVERAGE

Al tavolo
Table service

Acqua naturale/frizzante in vetro <i>Still/sparkling water</i>	1.00	2.00
Coca-Cola <i>Coke</i>	2.50	3.70
Fanta <i>Fanta</i>	2.50	3.70
Sprite <i>Sprite</i>	2.50	3.70
Chinotto <i>Chinotto</i>	3.00	4.50
Tonica <i>Tonic water</i>	3.00	4.50
Crodino <i>Crodino</i>	3.00	4.50
Redbull <i>Red Bull</i>	3.00	4.50
Succhi di frutta <i>Fruit juice</i>	2.00	3.00
Spremuta <i>Fresh juice</i>	4.00	6.00
Centrifugati <i>Centrifugal fruits and vegetables</i>	6.00	8.00
Frullati <i>Smoothies</i>	5.00	7.00
Birra in bottiglia <i>Bottled beer</i>	4.00	6.00
Spritz Aperol <i>Aperol Spritz</i>	7.00	9.00
Spritz Campari <i>Campari Spritz</i>	8.00	10.00
Amari <i>Bitters</i>	5.00	7.00
Grappa <i>Grappa</i>	5.00	7.00





VINI

WINES

Calice di vino bianco/rosso 8.00
Glass of white/red wine

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

Bottled white wine

Sauvignon - (Boatina) 28.00
Pinot Grigio - (Boatina) 26.00
Ribolla Gialla - (Boatina) 28.00
Maria Costanza Bianco - (G. Milazzo) 25.00
Gewurztraminer - San Michele all'Adige 28.00
Falanghina - (Matroberardino) 25.00
Soave - Tommasi 26.00
Inzolia - Assuli 26.00

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

Bottled red wine

Maria Costanza Rosso - (G. Milazzo) 26.00
Dolcetto d'alba - Vite Colte 32.00
Merlot - (Boatina) 28.00
Syrah - (Baglio di Pianetto) 26.00
Nero d'Avola - (Baglio di Pianetto) 25.00
Valpolicella Classico - Tommasi 26.00
Lacrima di Morro 25.00

BOLLICINE

Sparkling

Prosecco Filodora - (Tommasi) 28.00
Franciacorta Brut - (Majolini) 40.00
Pinot Nero Brut - (Caseo) 25.00

NB: Nei vini in carta sono presenti solfiti, per maggiori informazioni rivolgersi al personale.
We warn our clients that in the wines are present sulfites. Ask the staff for more information.

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI BEERS

Piccola
Small **Media**
Medium

4 LUPPOLI LAGER ⁽¹⁾

5.00 7.00

ROTONDA E PROFUMATA

Birra caratterizzata dalla spiccata armonia tra la fragranza del malto e i profumi del luppolo.

5,5% alc. Vol - Contiene orzo

SMOOTH AND SCENTED

Characterized by a remarkable harmony between the fragrance of malt and the scent of hops.

5,5% VOL - Contains barley

5 LUPPOLI BOCK CHIARA ⁽¹⁾

5.00 7.00

MORBIDA E FRUTTATA

Birra chiara doppio malto dal gusto morbido ma deciso, dall'aroma fruttato.

6,5% alc. Vol - Contiene orzo

VELVETY AND FRUITY

A double malt pale beer of a velvety but decisive taste, characterized by a fruity aroma.

6,5% VOL - Contains barley

6 LUPPOLI BOCK ROSSA ⁽¹⁾

5.00 7.00

RICCA E TOSTATA

Birra con un'intensa luppolatura per una rossa corposa dalla spiccata personalità.

7,0% alc. Vol - Contiene orzo

INTENSE AND TOASTED

A beer with intense hopping for a full-bodied red with strong personality.

7,0% VOL - Contains barley





	Piccola <i>Small</i>	Media <i>Medium</i>
7 LUPPOLI NON FILTRATA STAGIONALE STAGIONALE NON FILTRATA Birra non filtrata, diversa per la stagione autunnale, invernale, primaverile ed estiva, capace di soddisfare i palati più sopraffini. <i>SEASONAL AND UNFILTERED</i> <i>Unfiltered beer, changes depending on autumn, winter, spring and summer season.</i> <i>Able to satisfy first-class palates.</i>	6.00	8.00
9 LUPPOLI BELGIAN BLANCHE ⁽¹⁾ DELICATA E SPEZIATA Birra bianca di frumento ad alta fermentazione dal corpo morbido e avvolgente. 5,2% alc. Vol - Contiene orzo e frumento <i>DELICATE AND SPICY</i> <i>Top fermented white beer with velvety and enveloping structure.</i> <i>5,2% VOL - Contains barley and wheat</i>	5.00	7.00
9 LUPPOLI AMERICAN IPA ⁽¹⁾ INTENSA E AGRUMATA Birra caratterizzata da uno speciale bouquet di luppoli che conferiscono un intenso aroma floreale e agrumato. 5,9% alc. Vol - Contiene orzo <i>INTENSE AND CITRUSY</i> <i>A beer characterized by a special hops' bouquet that gives an intense floral and citrusy aroma.</i> <i>5,9% VOL - Contains barley</i>	5.00	7.00
9 LUPPOLI BOHEMIAN PILS ⁽¹⁾ DECISA E SPEZIATA Birra caratterizzata dall'utilizzo del luppolo Saaz che conferisce un carattere speziato e un amaro deciso. 4,6% alc. Vol - Contiene orzo <i>DECISIVE AND SPICY</i> <i>Beer characterized by the use of saaz hop that gives spicy and decisive bitter taste.</i> <i>4,6% VOL - Contains barley</i>	5.00	7.00

Piccola	Media
<i>Small</i>	<i>Medium</i>

ANGELO BROWN ALE ⁽¹⁾

BIRRA SCURA

Corpo pieno e personalità carismatica.

La fragrante tostatura del malto

le dona note uniche.

6,5% alc. Vol - Contiene orzo

DARK BEER

Full-bodied with charismatic personality.

*The malt fragrant toasting gives unique
flavour notes.*

6.5% VOL - Contains barley

6.00

8.00





LA STORIA DEL BIRRIFICIO ANGELO PORETTI

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI HISTORY

TUTTO HA INIZIO CON UN VIAGGIO.

Come ogni avventura anche la nostra è cominciata con un viaggio: quello di Angelo Poretti in Austria, Boemia e Baviera, dove incontra i migliori Mastri Birrai e scopre tutti i segreti del “saper fare” una buona birra.

EVERYTHING STARTS WITH A VOYAGE

Like every adventure, our story also began with a voyage: the one that Angelo Poretti took to Austria, Bohemia, and Bavaria, where he met the best Masters Brewers and discovered all the hidden expertise behind brewing good beer.

IL SOGNO PRENDE VITA.

Angelo Poretti torna in Italia e realizza il sogno di una vita. Nel 1877 apre il suo birrificio in Valganna: terra preziosa per le sue fonti d'acqua purissima, ingrediente indispensabile per una vera birra di qualità.

Da oltre 130 anni, la Valganna è il cuore del birrificio che oggi pulsa in tutto il mondo.

HIS DREAM COMES TO LIFE

Angelo Poretti returned to Italy and made his life-long dream come true. In 1877 he opened his brewery in Valganna: this land is precious thanks to its sources of pristine water, a crucial ingredient for high quality beer. For more than 130 years, Valganna has been the heart of our brewery and today it beats around the world.

UNA TRADIZIONE CHE SI RINNOVA.

Così come una volta Angelo Poretti si spinse fino a Vienna per cercare le migliori botti di legno, così oggi utilizziamo la tecnologia DraughtMaster™: l'innovativo sistema di spillatura che utilizza fusti in Pet riciclabile, senza CO₂ aggiunta, che rispetta l'ambiente e l'uomo. Perché da sempre siamo fedeli alla tradizione, senza smettere mai di innovarci.

A TRADITION THAT GROWS STRONGER

Just as Angelo Poretti once travelled all the way to Vienna looking for the best wooden casks, today we use DraughtMaster™ technology: this innovative pouring system uses recyclable PET casks without added CO₂, respecting the environment and people alike. Because we have always been

faithful to tradition, yet we've never stopped innovating.

UN RITORNO DOVE TUTTO È COMINCIATO.

Nel 1881 Angelo Poretti ottiene il suo primo grande successo: viene chiamato a partecipare all'Esposizione Nazionale di Milano. Oggi, a più di un secolo di distanza, il birrificio Angelo Poretti è stato scelto come birra ufficiale di Padiglione Italia a EXPO Milano 2015. Definitivo riconoscimento di una vera birra di qualità tutta italiana. Abbiamo realizzato un sogno.

GOING BACK TO WHERE IT ALL STARTED.

In 1881 Angelo Poretti achieved his first great success: He was invited to participate in the National Exposition in Milan. Today, more than a century later, our brewery has been selected as the official beer of the Italy Pavilion at EXPO Milan 2015. The definitive recognition of a truly quality beer that is entirely Italian.





I prezzi sono indicati in euro.
Alcuni prodotti se non reperibili freschi possono essere congelati.

*Prices are in Euros.
Some products if not available fresh could be frozen.*

ALLERGENI

ALLERGENS

1) Cereali contenenti glutine

Cereals containing Wheat

2) Crostacei

Crustaceans

3) Uova

Eggs

4) Pesce

Fish

5) Arachidi

Peanuts

6) Soia

Soya

7) Latte

Milk

8) Frutta a guscio

Nuts

9) Sedano

Celery

10) Senape

Mustard

11) Sesamo

Sesame

12) Anidride solforosa (solfiti)

Sulphur Dioxide (sulphites)

13) Lupini

Lupin

14) Molluschi

Molluscs

