

# Saliscendi

Risto Mex Pub



México

Ci PUOI TROVARE:



WWW.SALISCENDIPUB.IT

DA QUI INIZIA IL TUO VIAGGIO NELLA TRADIZIONE CULINARIA MESSICANA.  
UN POPOLO CHE HA UNITO LA PROPRIA STORIA PRE COLOMBIANA, QUINDI LA CUCINA MAYA E ATZECA , CON LA CUCINA INTRODOLTA DAI CONQUISTADORES ISPANICI.  
GLI INVASORI COMBINARONO LA PROPRIA DIETA COMPOSTA DA RISO, MANZO, MAIALE, POLLO, VINO AGLIO E CIPOLLA CON IL CIBO INDIGENO CHE INCLUDEVA CACAO, PANNOCCHIE, POMODORI, VANIGLIA, AVOCADO, MANGO, PAPAIA, ANANAS, FAGIOLI, ZUCCA, PATATE DOLCI, ARACHIDI, TACCHINO E L'IMMANCABILE PEPERONCINO.  
I PIATTI SI DIFFERENZIANO DA REGIONE A REGIONE.  
SUL MARE SI TROVA MOLTO PESCE , FAMOSO QUELLO IN STILE VERACRUZ, NELLA PARTE SETTENTRIONALE SI CUCINA MOLTA CARNE DI MANZO, LA ZONA MERIDIONALE È PIÙ RINOMATA PER LE VERDURE PICCANTI E IL POLLO.  
CHE SIA CARNE CHE SIA PESCE O VERDURE IL RE DEL PIATTO È IL CHILI !!  
OGNI PEPERONCINO È INDISPENSABILE A CARATTERIZZARE IL SAPORE DEL PIATTO.  
NELLE ZONE CONFINANTI CON GLI USA È NATA LA FAMOSA CUCINA TEX-MEX , MOLTO FAST FOOD E IL PIATTO PIÙ CONOSCIUTO È IL BURRITO.



## Parole Cucina

Per Capire Meglio

**TORTILLA:** PER I MESSICANI RAPPRESENTA IL PANE E IL PIATTO CON CUI ACCOMPAGNARE LE PIETANZE. DI FORMA CIRCOLARE E MOLTO SOTTILE PUÒ ESSERE DI FARINA BIANCA O DI FARINA GIALLA.

**TOTOPOS :** PICCOLI TRIANGOLINI DI TORTILLAS DI MAIS FITTI E BEN CROCCANTI PER POI ESSERE USATI COME ACCOMPAGNAMENTO A SALSE.

**NACHOS :** TRIANGOLINI DI TROTILLAS FRITTI , FARCITI CON FORMAGGIO FUSO E VARI INGREDIENTI.

**CHORIZO :** SALSICCIA SPEZIATA DI CARNE DI MAIALE NON PICCANTE.

**CHILI :** IN MESSICO ESISTONO PIÙ DI 100 TIPI DI PEPERONCINI E CIASCUNO CON IL PROPRIO AROMA.

**GUACAMOLE :** SALSA A BASE DI AVOCADO , CIPOLLA, PODODOLO E CORIANDOLO.

**TACO :** TORTILLA FARCITA CON VARI INGREDIENTI, TRA CUI CARNE, VERDURE E FORMAGGIO.

**TACO SHELL:** TORTILLAS DI MAIS FRITTA, FARCITA CON VARI INGREDIENTI, TRA CUI CARNE, VERDURE E FORMAGGIO.

**BURRITO :** TORTILLA DI FARINA BIANCA GRANDE FARCITA CON FORMAGGIO , FAGIOLI, CARNE E VERDURE.

**HABANERO :** UNO DEI PEPERONCINI PIÙ PICCANTI AL MONDO

**JALAPENO :** PEPERONCINO VERDE DI MEDIA PICCANTEZZA.

**CHIPOTLE :** PEPERONCINO ROSSO IN SALSA LEGGERMENTE AFFUMICATO..

# ANTOJITOS - ANTIPASTI

**TOTOPOS Y SALSA** CHIPS CON SALSA A SCELTA 3,00

**SALSE** 1,50

SALSA DI GUACAMOLE

PANNA ACIDA

SALSA ROSSA 

SALSA CHILI CHIPOTLE 

SALSA REFRITOS (CREMA DI FAGIOLI )

SALSA CHILI HABANERO 

FAGIOLI NERI

SALSA DI FORMAGGIO


**NACHOS** 4,00

I NACHOS SONO UN PIATTO TIPICO ORIGINARIO DEL MESSICO .  
LE ORIGINI DEL PIATTO RIMANDANO A PIEDRAS NEGRA LOCALITÀ DOVE SI  
TROVANO LE ROVINE DI UNA FAMOSA CITTA MAYA, IL NOME DERIVA DAL  
SUO INVENTORE IGNACIO ANAYA DETTO IL NACHO.  
I NACHOS SONO DEI TRIANGOLINI DI TORTILLAS DI MAIS FRITTI E FARCITI  
CON FORMAGGIO E DIVERSI E SUCCULENTI INGREDIENTI.



NACHOS BLANCO : CON SOLO FORMAGGIO CHEDDAR

NACHOS CON CHILI : FORMAGGIO E CHILI JALAPENO 

NACHOS MAYA : FORMAGGIO CIPOLLA, CHORIZO, MAIS E SALSA DI HABANERO 

NACHOS CON CIPOLLA: FORMAGGIO E CIPOLLA

NACHOS DEL SOL : FORMAGGIO E CHORIZO

NACHOS DEL PUEBLO : FORMAGGIO , MAIS, CHILI JALAPENO E CHORIZO 

NACHOS CAMPESINOS : FORMAGGIO, POLLO, POMODORI, CHILI JALAPENO 

NACHOS MARIACHI : FORMAGGIO, CIPOLLA E SALSA DI GUACAMOLE

NACHOS ALLA YUCATECA : FORMAGGIO, POLLO E CREMA DI FORMAGGIO

NACHOS CHICHEN ITZA : FORMAGGIO POLLO E SALSA DI GUACAMOLE

NACHOS CALIENTE : FORMAGGIO E CHILI JALAPENO E CHILI CHIPOTLE 

NACHOS RICO : FORMAGGIO CHEDDAR E FORMAGGIO BIANCO

NACHOS MEXICANO : FORMAGGIO , CIPOLLA, POMODORO, CHILI JALAPENO 

NACHOS HABANERO : FORMAGGIO E CHILI HABANERO 

NACHOS TIJUANA : FORMAGGIO, FAGIOLI, POMODORI, E CIPOLLA

NACHOS SALISCENDI : FORMAGGIO, POLLO, CHOIZO, FAGIOLI, SALSA CHIPOTLE 

# ANTOJITOS - ANTIPASTI

## TOSTADAS 6,00

LE TOSTADAS SONO TORTILLAS DI MAIS FRITTE E FARCITE CON INSALATA TAGLIATA A LISTARELLE , VERDURE, PESCE , CARNE E SALSE.

QUESTO PIATTO NASCE ORIGINARIAMENTE , DALLA NECESSITÀ DI EVITARE SPRECHI, QUANDO LE TORTILLAS DIVENTAVANO RAFFERME E NON PIÙ SOFFICI PER UTILIZZARLE COME ACCOMPAGNAMENTO AI PIATTI O TACOS.

LA TORTILLAS RAFFERMA VENIVA QUINDI IMMERSA NELL'OLIO BOLLENTE FINCHÈ NON DIVENIVA DORATA, RIGIDA E CROCCANTE, COME UNA FETTA DI PANE TOSTADA E PROPRIO DA QUI CHE PRENDE IL NOME.

TOSTADAS DI POLLO: INSALATA, POMODORI, POLLO SFILACCIATO E PANNA ACIDA

TOSTADAS VEGETARIANA :INSALATA, POMODORI, CIPOLLA , MAIS E PANNA ACIDA

TOSTADAS DI TONNO:INSALATA, POMODORI, TONNO E PANNA ACIDA

TOSTADAS CALIENTE:INSALATA, POMODORI, CHILI JALAPENO E CHIPOTLE E PANNA ACIDA 

TOSTADAS CON CHORIZO :INSALATA, POMODORI, CHORIZO, MAIS E PANNA ACIDA

TOSTADAS CON GUACAMOLE E POLLO :INSALATA, POMODORI, POLLO E GUACAMOLE

TOSTADAS CON PROSCIUTTO: INSALATA, POMODORI, PROSCIUTTO E PANNA ACIDA

TOSTADAS CON QUESO: CHEDDAR, INSALATA, FAGIOLI E POLLO

TOSTADAS SALISCENDI: INSALATA, POLLO, CHORIZO, FAGIOLI, SALSA CHIPOTLE 

## BOTANA - ALTRI SFIZIOSI ANTIPASTI

FLAUTAS DI POLLO: 4,00

TORTILLAS RIPIENE DI POLLO, FRITTE E SERVITE CON FAGIOLI E FORMAGGIO

FLAUTAS DI CHORIZO: 4,00

TORTILLAS RIPIENE DI CHORIZO, FRITTE E SERVITE CON FAGIOLI E FORMAGGIO

JALAPENO AL TONNO: 4,00

PEPERONCINI RIPIENI DI TONNO E SERVITI CON INSALATA 

JALAPENO AL FORMAGGIO : 4,00

PEPERONCINI RIPIENI DI FORMAGGIO E FRITTI 

ANELLI DI CIPOLLA: 4,00

ANELLI DI CIPOLLA FRITTI E SERVITE CON SALSA PICCANTE

PANNOCCHIE PASTELLATE: PANNOCHIE FRITTE PASTELLATE AL PEPE 3,50

FIESTA MEXICANA : 8,00

UN ASSAGGIO DI ANTIPASTI COMPOSTI A DESCREZIONE DELLA CUCINA , VI CHIEDIAMO DI SPECIFICARE SE NON GRADITE IL PICCANTE O SE PREFERITE PIETANZE VEGETARIANE.

## ANTOJITOS - ANTIPASTI

### QUESADILLAS 4,00

LE ORIGINI DELLE QUESADILLAS NON SONO BEN CONOSCIUTE PERCHÉ SI TRATTA DI UN PIATTO CHE SI È EVOLUTO CON IL TEMPO. LA TORTILLAS CHE È ALLA BASE DEL PIATTO , VIENE FARCITA CON FORMAGGIO ( DA QUI DERIVA IL NOME ) E UNA INNUMEREBILE VARIETÀ DI INGREDIENTI. SI PUÒ SERVIRE RISCALDATA OPPURE FRITTA, SI PUÒ MANGIARE COME SEMPLICE SNECK O ACCOMPAGNARLA CON SALSE E INSALATA.

QUESADILLAS SOLO FORMAGGIO

QUESADILLAS CON POLLO

QUESADILLA CON CHORIZO

QUESADILLAS CON CHILI



QUESADILLAS CON HABANERO



QUESADILLA CON CIPOLLA - SERVITA FRITTA

## PAPAS RELLENO - PATTATE RIPIENE

### PAPAS 8,00

QUESTO PIATTO MOLTO SEMPLICE MA GUSTOSO, HA MILLE VARIANTI IN TUTTO IL MONDO, NOI VI PROPONIAMO LO STILE MESSICANO.

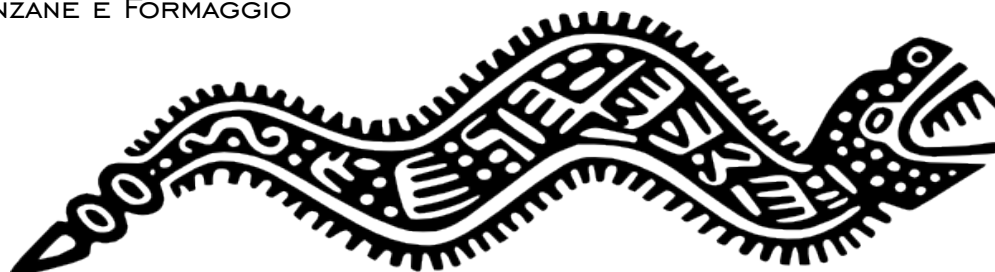
PATATE RIPIENE DI CHORIZO: PATATE SCAVATE FARCITE CON CHORIZO E FORMAGGIO

PATATE RIPIENE DI VERDURA: PATATE SCAVATE FARCITE CON PEPERONI, CIPOLLA E FORMAGGIO

PATATE RIPIENE CO CHILI: PATATE SCAVATE FARCITE CON PEPERONI, CIPOLLA, CHILI JALAPENO E FORMAGGIO



PATATE RIPIENE DI POLLO: PATATE SCAVATE FARCITE CON POLLO, ZUCCHINE, MELANZANE E FORMAGGIO



## PLATO FUERTE - SECONDI

FAJITAS POLLO E VEGETARIANA 9,00

FAJITAS DI MANZO 10,00

FAJITAS DI POLLO: STRISCIOLINE DI PEPERONI, CON CIPOLLA E POLLO, SERVITE CON FAGIOLI NERI E SALSE

FAJITAS DI MANZO: STRISCIOLINE DI PEPERONI, CON CIPOLLA E MANZO MARINATO, SERVITE CON FAGIOLI NERI E SALSE

FAJITAS VEGETARIANA: STRISCIOLINE DI PEPERONI, CON CIPOLLA E ZUCCHINE, SERVITE CON FAGIOLI NERI E SALSE

QUESO FAJITAS :COME LA FAJITAS MA CON L'AGGIUNTA DI FORMAGGIO.( 50 CENT. IN PIÙ).

CHILI CON CARNE  9,00

UNO DEI PIATTI PIÙ CONOSCIUTI IN TUTTO IL MONDO, CARATTERIZZATO DALLA SUA PICCANTEZZA CHE LO RENDE VERAMENTE UNICO.

SPEZZATINO DI CARNE DI MANZO CON FAGIOLI E TANTO CHILI .

TINGA POBLANA  9,00

LA TINGA POBLANA È UN PIATTO TIPICO MESSICANO COMPOSTO DA POLLO SFILACCIATO CON SALSA DI POMODORO , CHORIZO E UN LEGGERO TOCCO DI CHILI CHIPOTLE

ALBONDIGAS  9,00

LE ALBONDIGA SONO UNA PARTE ESSENZIALE DELLA CUCINA MESSICANA..QUESTO PIATTO È STATO IMPORTATO DALLA SPAGNA E SI TRATTA DI POLPETTE DI CARNE TRITATA, CUCINATE IN INNUMEREVOLI MODI.SI POSSONO TROVARE ANCHE DI PESCE.

POLLO AL CHIPOTLE  9,00

IN QUESTO PIATTO UNIAMO IL POLLO AL SAPORE UNICO E INCONFONDIBILE DEL CHILI CHIPOTLE CON UNA CREMA DI PANNA LEGGERA ED EQUILIBRATA .

PICADILLO  9,00

PIATTO TRADIZIONALE COMPOSTO DI CARNE MACINATA, PATATE , CAROTE, CHILI, OLIVE E SPEZIE.

IL NOME PICADILLO DERIVA DAL VERBO PICAR, CHE STA PER TRITURARE.

CHORIZO ASADO 9,00

IL CHORIZO È UNA SALSICCIA DI MAIALE SPEZIATA NON PICCANTE, DEVE IL SUO COLORE ROSSO GRAZIE ALLA PAPRIKA. IN QUESTO PIATTO VIENE ARROSTITO E SERVITO CON FAGIOLI NERI LEGGERMENTE PICCANTI.

# BURRITO 9,00

IL BURRITO È IL PIATTO PIÙ CONOSCIUTO DELLA CUCINA TEX-MEX. QUSTA PIETANZA È COMPOSTA DA UNA GRANDE TORTILLA FARCITA, DI SOLITO SI USA CARNE DI MANZO, POLLO O MAIALE ACCOMPAGNATA DA VERDURA , FORMAGGIO E POI ARROTOLATA E SERVITA CALDA.

L'ORIGINE DEL NOME RISALE AL PERIODO DELLA RIVOLUZIONE MESSICANA, QUANDO VICINO LA FRONTIERA, UN VENDITORE CHIAMATO JUAN MENDEZ PER MANTENERE CALDO IL CIBO DECISE DI AVVOLGERLO IN UNA TORTILLA DI GRANDI DIMENSIONI. L'IDEA EBBE SUCCESSO E IL VENDITORE COMPRÒ UN ASINO (IN SPAGNOLO BURRO) PER ANDARE OLTRE FRONTIERA E COMMERCIALIZZARE LA SUA NUOVA PIETANZA.



BURRITO CON CHILI : TORTILLAS FARCITA CON FORMAGGIO, INSALATA, CAROTE, CHILI CON CARNE E PANNA ACIDA. 

BURRITO CON FAJITAS DI MANZO: TORTILLAS FARCITA CON FORMAGGIO, INSALATA, CAROTE, CIPOLLE, PEPERONI, FAGIOLI, MANZO E PANNA ACIDA.

BURRITO CON FAJITAS DI POLLO: TORTILLAS FARCITA CON FORMAGGIO, INSALATA, CAROTE, CIPOLLE, PEPERONI, POLLO, FAGIOLI E PANNA ACIDA.

BURRITO CON FAJITAS VEGETARIANA: TORTILLAS FARCITA CON FORMAGGIO, INSALATA, CAROTE, CIPOLLE, PEPERONI, FAGIOLI E PANNA ACIDA.

BURRITO CON PICADILLO: TORTILLAS FARCITA CON FORMAGGIO, INSALATA, CAROTE, FAGIOLI, PATATE, OLIVE, CARNE DI MANZO, CHILI E PANNA ACIDA. 

BURRITO CON PASTOR: TORTILLAS FARCITA CON FORMAGGIO, INSALATA, CAROTE, CARNE DI MAIALE MARINATA E PANNA ACIDA.


BURRITO CON POLLO CHIPOTLE: TORTILLAS FARCITA CON FORMAGGIO, INSALATA, CAROTE, FAGIOLI, POLLO AL CHIPOTLE E PANNA ACIDA. 

BURRITO CON TINGA : TORTILLAS FARCITA CON FORMAGGIO, INSALATA, CAROTE, FAGIOLI, TINGA E PANNA ACIDA. 

## ENSALADA - INSALATE 6,00

INSALATA DI POLLO: INSALATA MISTA, POMODORI, POLLO, MAIS, CHILI JALAPENO E CIPOLLA 

INSALATA DI TONNO: INSALATA MISTA, POMODORI, TONNO, MAIS, CHILI JALAPENO E CIPOLLA 

INSALATA TULUM: INSALATA, FAGIOLI NERI, POMODORO, TONNO E CHILI CHIPOTLE. 

INSALATA GUADALAJARA : INSALATA MISTA, FAGIOLI NERI, GUACAMOLE, CAROTE E CHILI HABANERO 

## PIATTI A RICHIESTA

### INSALATA ATZECA: 9,00

PIATTO CUCINATO CON CAVOLO CAPPUCCIO, POLLO SFILACCIATO, MAIS E UN LEGGERO TOCCO DI CHILI CHIPOTLE.

### CARNE TAMPIQUENA 10,00

E' UNO DEI PIATTI DI CARNE PIÙ POPOLARI IN MESSICO. È STATO CREATO NEL 1939 DAL RISTORATORE JOSE INES LOREDO E SUO FRATELLO FIDEL LO CHEF, DA SAN LUIS POTOSI, CHE SI È TRASFERITO IN PORTO TAMPICO. IL PIATTO È COMPOSTO DA CARNE MARINATA ASADA CHE RAPPRESENTA IL RIO PANUCO, IL FORMAGGIO BIANCO, LA PUREZZA DELLE PERSONE CHE VIVONO NELLA HUASTECA., IL GUACAMOLE, I FRUTTI DELLA REGIONE; I FAGIOLI NERI , LA FERTILITÀ DELLA TERRA.

### RISO AL CHILI 6,00

RISO AL FORNO CON SALSA DI CHILI POBLANO E PANNA , GRATINATO CON FORMAGGIO.

### SOPA SECA 6,00

QUESTO PIATTO VIENE PREPARATO CON STRISCIOLINE DI TORTILLAS FRITTE , SALSA ROSSA, PANNA E PARMIGIANO.

### FAGIOLI CHARROS 9,00

FAGIOLI CUCINATI CON PROSCIUTTO COTTO, CHORIZO, PANCETTA, CHILI JALAPENO E SPEZIE.

### TAMALES 7,00

I TAMALES SONO IL PIATTO IMMANCABILE PER OGNI FESTA O RICORRENZA MESSICANA. LA FARINA DI MAIS VIENE LAVORATA E UNITA A CARNE O VERDURE PER POI ESSERE COTTA A VAPORE DENTRO UNA FOGLIA DI MAIS.

### ENCHILADAS 7,00

TORTILLAS RIPIENA CON VERDURA CARNE E FORMAGGIO, CONDITA CON SALSA AL CHILI.



# TACOS

I TACO SONO UN PIATTO SIMBOLO DELLA CUCINA MESSICANA. TORTILLAS PIEGATE SU LORO STESSE, FATTE CON FARINA DI MAIS O DI FRUMENTO (NORD), CONTENENTI CONDIMENTI DI VARI TIPI. LA PAROLA TACO SIGNIFICA ORIGINARIAMENTE «TAPPO», E I TACOS HANNO PRESO QUESTO NOME POICHÉ LE TORTILLAS VENIVANO RIEMPIE FINO ALL'ORLO, QUINDI TAPPATE.



## MISTO DI TACOS 9,00

NEL MISTO DI TACOS POSSIAMO FARCIERE LE DUE TORTILLAS ( UNA DI FARINA BIANCA E UNA DI FARINA GIALLA ) CON CARNE DI POLLO O DI MANZO ACCOMPAGNATA DA VERDURE, FAGIOLI E FORMAGGIO .A SCELTA PICCANTE O NON PICCANTE. PICCANTE O NON PICCANTE.

## MISTO DI TACOS VEGETARIANI 9,00

NEL MISTO DI TACOS POSSIAMO FARCIERE LE DUE TORTILLAS ( UNA DI FARINA BIANCA E UNA DI FARINA GIALLA ) CON VERDURE ACCOMPAGNATA DA FAGIOLI E FORMAGGIO . A SCELTA PICCANTE O NON PICCANTE.

## TACOS SHELL VEGETARIANI 9,00

I TACOS SHELL SONO TORTILLA DI FARINA GIALLE FRITTE AL MOMENTO FARCITE CON VERDURE ACCOMPAGNATE DA FAGIOLI, FORMAGGIO E INSALATA. A SCELTA PICCANTE O NON PICCANTE

## TACOS SHELL 9,00

I TACOS SHELL SONO TORTILLA DI FARINA GIALLE FRITTE AL MOMENTO E FARCITE CON CARNE DI MANZO O DI POLLO, VERDURE ACCOMPAGNATE DA FAGIOLI E FORMAGGIO. A SCELTA PICCANTE O NON PICCANTE

## TACOS DEL PASTOR 9,00

UNO DEI TACO PIÙ CONOSCIUTI DI TUTTO IL MESSICO. A BASE DI CARNE DI MAIALE MARINATA CON ACHOTE , I TACOS AL PASTOR (CHE POTREBBERO PIÙ O MENO ESSERE TRADOTTI CON “TACOS ALLA MODA DEL PASTORE”) SONO STATI PRESUMIBILMENTE ESPORTATI DAGLI IMMIGRANTI PROVENIENTI DAL LIBANO E TRASFERITISI IN MESSICO. IN MESSICO VENGONO VENDUTI NEI CHIOSCHI COME UN VERO CIBO DA STRADA E CUCINATO CON TECNICA SIMILE AL KEBAB.

LO ACCOMPAGNIAMO A FAGIOLI, FORMAGGIO E INSALATA . A SCELTA PICCANTE O NON PICCANTE .

## CERVEZA - BIRRE MESSICANE



CORONA 3,60

CERVESA DE LOS MUERTOS 5,00

SITA A TECATE NEL NORD DEL MESSICO A 100 MT DAL CONFINE CON GLI STATI UNITI LA CERVECERIA MEXICANA È LA TERZA PRODUTTRICE DI BIRRA DELLA NAZIONE E L'UNICA LA CUI PROPRIETÀ È MESSICANA, CON UNA PRODUZIONE DI 75.000 BARILI ALL'ANNO, ED MODERNI LABORATORI DI ANALISI PER GARANTIRNE LA QUALITÀ VIENE ATTUALMENTE ESPORTATA NEL CONTINENTE AMERICANO, COME IN EUROPA ED IN AUSTRALIA. BIRRIFICIO STORICO ( DEL 1923 ) È ANCHE IL PRIMO A PRODURRE CRAFT BEER CON LA LINEA DAY OF THE DEATH, NULLA DI MACABRO IN REALTÀ PER I MESSICANI IL CULTO DEI DEFUNTI HA RADICI PIÙ PROFONDE. GIÀ PRESSO LE CIVILTÀ PRECOLOMBIANE, QUASI 3 MILA ANNI FA, L'IDEA DELLA MORTE ERA STRETTAMENTE LEGATA AL CONCETTO DI "RINASCITA". GLI AZTECHI PER ESEMPIO, CONSIDERAVANO IL CONTINUO ALTERNARSI DI MORTE E VITA UN FENOMENO INDISPENSABILE DEL MANTENIMENTO DELL'ORDINE COSMICO E PER QUANTO LI RIGUARDA IL 2 NOVEMBRE È UN MOMENTO DI FESTA DA CELEBRARE BEVENDO ANCHE UNA BIRRA !!

### AMBER ALE - DEATH BECOMES YOU

DI UN BEL COLORE RAMATO CON UN BEL CAPPELLO DI SCHIUMA. UNA PIACEVOLISSIMA ALE IN EQUILIBRI TRA IL DOLCE DEL TOFFEE E LE NOTE CARAMELLO CON UN SENTORE FLOREALE E AMARO DI LUPPOLO. CHIUDE SECCA CON NOTE DI CAFFÈ.

- ALC. VOL. 5.5 %

### PALE ALE - QUEEN OF THE NIGHT

COLORE AMBRATO E CORPO MEDIO, PIACEVOLE AROMA FLOREALE CON UN AMARO BEN DISTINGUIBILE E DI CARATTERE.

- ALC. VOL. 4.8 %

### IPA - HOP ON OR DIE

RAMATA, CON UN CORPO PIENO ED EVIDENTI NOTE DI MALTO OTTIMAMENTE BILANCIATE TRA UNA DELICATE

DOLCEZZA ED LA GIUSTA DOSE DI AMARO. LUPPOLATURA EVIDENTE ED AGRUMATA.

ALC. VOL. 6.8 %

### HEFEWEIZEN - IMMORTAL BELOVED

BIRRA DI FRUMENTO DORATA CON EVIDENTI PROFUMI DI BANANA E CHIODI DI GAROFANO. CORPO MEDIO ED AMAREZZA POCO EVIDENTE LA RENDONO PIACEVOLMENTE DI FACILE BEVA.

- ALC. VOL 5.5 %

### BLONDE ALE - DEATH RIDERS A PALE HORSE

SI TRATTA DI UNA BIRRA DAL COLORE DORATO BEN EQUILIBRATA. HA UN CORPO MEDIO, GUSTO DOLCE DI CARAMELLO E UN PIACEVOLE FINALE DELICATAMENTE AMARO.

- ALC. VOL. 5.6 %

### PORTER - PAY THE FERRYMAN

COLORE MARRONE SCURO CON ROSSE SFUMATURE. BIRRA DAL CORPO PIENO CON NOTE DI MALTO E CIOCCOLATO. FINALE CON LUPPOLO EVIDENTE, CARAMELLO SEGUITO DA NOTE DI CAFFÈ ED UN ACCENNO DI CIOCCOLATO. •ALC. VOL. 5.0 %

# VINOS - VINO MESSICANO

## L.A. CETTO - VALLE DE GUADALUPE BAJA CALIFORNIA MEXICO

CANTINA FONDATA DA DON 'ANGELO CETTO NEL 1928 E PORTATA AVANTI DAL FIGLIO DON LUIS AUGUSTIN NEL 1963 ,CHE HA PORTATO AVANTI UN 'AMPIA OPERA DI MODERNIZZAZIONE E TRASMORMAZIONE ENOLOGICA.

CONCENTRANDOSI SULL'INTRODUZIONE DI UNA SERIE DI VARIETÀ DI UVE PREGIATE , HA CORONATO IL SUO PROCESSO EVOLUTIVO FONDANDO L.A. CETTO CANTINA NEL 1975. I VINI LA CETTO HANNO OTTENUTO PIÙ DI 150 PREMI NEI PIÙ PRESTIGIOSI CONCORSI ENOLOGICI DEL MONDO.

### CHARDONNAY : 15,00

UVA 100% CHARDONNAY - ZONA VALLE DI GUADALUPE-BAJA CALIFORNIA.

VINIFICAZIONE : FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 14° PER CIRCA 25 GIORNI.

### CHENIN BLANC : 15,00

UVA 100% CHENIN BLANC - ZONA VALLE DI GUADALUPE-BAJA CALIFORNIA.

VINIFICAZIONE : FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA DA 28° AI 30° PER CIRCA 30 GIORNI.

### CABERNET ROSADO : 15,00

UVA 100% CABERNET SAUVIGNON VINIFICATO IN BIANCO - ZONA VALLE DI GUADALUPE-BAJA CALIFORNIA.

VINIFICAZIONE : FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA DAI 28° AI 30° PER CIRCA 14 GIORNI.

### CABERNET SOUVIGNON : 16,00

UVA 100% CABERNET SOUVIGNON - ZONA VALLE DI GUADALUPE-BAJA CALIFORNIA.

VINIFICAZIONE : FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA DA 28° AI 30° PER CIRCA 15 GIORNI.

### PETITE SIRAH : 16,00

UVA 100% PETITE SIRAH - ZONA VALLE DI GUADALUPE-BAJA CALIFORNIA.

VINIFICAZIONE : FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA DA 28° AI 30° PER CIRCA 15 GIORNI.

### ZINFANDEL : 16,00

UVA 100% ZINFANDEL - ZONA VIGNETO EL ESCONDIDO - TECATE , BAJA CALIFORNIA.

VINIFICAZIONE : FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA DA 28° AI 30° PER CIRCA 15 GIORNI.

### NEBBIOLO : 26,00

UVA 100% NEBBIOLO - INVECCHIATO IN BARRIQUE DI ROVERE PER 14 MESI E IN BOTTIGLIA PER 24 MESI

### DON LUIS 24,00

VIOGNER : UVA 100% VIOGNER , DI COLORE GIALLO INTENSO GUSTO POTENTE AL PALATO SOTTOLINEANDO L'EQUILIBRIO TRA ACIDITÀ ED ALCOL..

# ALLERGENI

## IL NOSTRO PERSONALE È FORMATO PER OGNI VOSTRA SINGOLA RICHIESTA

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:
  - A) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSIO ( I );
  - B) MALTODESTRINE A BASE DI GRANO ( I );
  - C) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI ORZO;
  - D) CEREALI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, TRANNE:
  - A) GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE O CAROTENOIDI;
  - B) GELATINA O COLLA DI PESCE UTILIZZATA COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO.
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, TRANNE:
  - A) OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO ( I );
  - B) TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E306), TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO DALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFA NATURALE A BASE DI SOIA;
  - C) OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERI A BASE DI SOIA;
  - D) ESTERE DI STANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA.
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), TRANNE:
  - A) SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA;
  - B) LATTIOLO.
8. FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE: MANDORLE (*AMYGDALUS COMMUNIS L.*), NOCCIOLE (*CORYLUS AVELLANA*), NOCI (*JUGLANS REGIA*), NOCI DI ACAGIÙ (*ANACARDIUM OCCIDENTALE*), NOCI DI PECAN [*CARYA ILLINOINENSIS (WANGENH.) K. KOCH*], NOCI DEL BRASILE (*BERTHOLLETIA EXCELSA*), PISTACCHI (*PISTACIA VERA*), NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (*MACADAMIA TERNIFOLIA*), E I LORO PRODOTTI, TRANNE PER LA FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRI IN TERMINI DI SO<sub>2</sub> TOTALE DA CALCOLARSI PER I PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI PRONTI AL CONSUMO O RICOSTITUITI CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICANTI.
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.