

# DRINK LIST & TAPAS

## BIRRE ARTIGIANALI

**SIGERIC** dal Birrificio San Gimignano, birra biologica stile Golden Ale. Equilibrata, come da tradizione britannica, in bocca sentori di miele, frutta gialla, arancia. 33 cl\_\_\_€ 6

**ERRANTE** dal Birrificio San Gimignano, birra biologica stile Wheat Saison. Del territorio, come da tradizione italiana, da grani antichi toscani con sentori di anice e bergamotto 33 cl\_\_\_€ 6

**ROMA** dal Birrificio San Gimignano, birra biologica stile Ipa. Luppolo, come da tradizione d'oltremare, con sentori di mango, pompelmo e cardamomo 33 cl\_\_\_€ 6

**JBLANCHE** dal Birrificio J63, birra ad alta fermentazione, stile Blanche. Aroma speziato con sentori di coriandolo e curacao. Note agrumate di buccia d'arancia sfumano in una leggera sensazione erbacea dovuta all'utilizzo di luppoli Chinook e Strisselspalt. 33 cl\_\_\_€ 6 / 75 cl\_\_\_€ 12

**JPILS** dal Birrificio J63, birra a bassa fermentazione, stile Pilsner. Al naso sentori erbacei e delicate note maltate, miele d'acacia, discreta nota di mela verde. In bocca delicato gusto di malto, frutta a polpa bianca, aromi erbacei, resinosi, luppoli Premiant e Saaz. 33 cl\_\_\_€ 6 / 75 cl\_\_\_€ 12

**JBLONDE** dal Birrificio J63, birra ad alta fermentazione, stile Blonde. Al naso sentori di pompelmo rosa, arancia e banana. In bocca sensazione di malto e note agrumate seguite da erbaceo consistente, dovute all'utilizzo di luppoli Chinook, Centennial e Cascade. 33 cl\_\_\_€ 6 / 75 cl\_\_\_€ 12

**JIPA** dal Birrificio J63, birra ad alta fermentazione, stile India Pale Ale. Al naso profumi tropicali. In bocca corpo pieno e ricercato, contrastato da un amaro importante ma equilibrato. 33 cl\_\_\_€ 6 / 75 cl\_\_\_€ 12

Chiedi allo staff per le nostre birre gluten free

## VINI AL CALICE E IN BOTTIGLIA LE BOLLICINE

Valdobbiadene Prosecco Superiore - Col Vetoraz\_\_\_ € 5 / € 20  
Glera100%

Brut Rosè 12 Lune - Col Vetoraz\_\_\_ € 5 / € 20  
Pinot Nero 100%

Franciacorta Brut - Solouva\_\_\_ € 7 / € 32  
Chardonnay 100%

Trento Brut - Maso Martis\_\_\_ € 7 / € 33  
Chardonnay 70% Pinot Nero 30%

## I VINI BIANCHI

A.A.Gewurztraminer 2017 - Elena Walch\_\_\_ € 6 / € 23  
Gewurztraminer 100%

Ribolla Gialla - Masut Da Rive\_\_\_ € 5 / € 20  
Ribolla Gialla 100%

Soave "Monte Carbonare" 2016 - Suavia\_\_\_ € 5 / € 22  
Garganega 100%

## I VINI ROSSI

Valpolicella Classico Sup. 2015 - Monte dall'Ora\_ € 6 / € 25  
Corvina 50% Corvinone 30% Rondinella 20%

Rosso Piceno "Di Gino" - Fattoria San Lorenzo\_\_\_ € 4 / € 16  
Montepulciano 60% Sangiovese 40%

Romagna Sangiovese Sup. - Paolo Francesconi\_\_\_ € 4 / € 18  
Sangiovese 100%

## PER IL DESSERT

Passito bianco IGT biologico - Feudo Montoni\_\_\_ € 5 / € 35  
Corvina 50% Corvinone 30% Rondinella 20%

## DRINK CLASSICI

Americano\_\_\_\_\_ € 7

Aperol spritz\_\_\_\_\_ € 6

Campari spritz\_\_\_\_\_ € 6

Bloody mary\_\_\_\_\_ € 7

Margarita\_\_\_\_\_ € 7

Hugo\_\_\_\_\_ € 7

Mojito\_\_\_\_\_ € 7

Moskow mule\_\_\_\_\_ € 7

Negroni\_\_\_\_\_ € 7

Gin tonic Tanqueray\_\_\_\_\_ € 8

Gin tonic Hendrick's\_\_\_\_\_ € 10

Gin tonic Mare\_\_\_\_\_ € 10

Analcolico alla frutta\_\_\_\_\_ € 6

Amari e Grappe\_\_\_\_\_ € 4

Ogni settimana il nostro Bartender prepara per voi nuovi cocktails per rendere il vostro aperitivo al Pappare' unico.

Richiedi la lista dei cocktails della settimana

## TAPAS (dalle 18 alle 19:30)

◊ **HUMMUS & CARASAU** assortimento di hummus del giorno servito con nachos di pane carasau\_\_\_€ 3

◊ **LA BRUSCHETTA** bruschetta di pane pugliese, pomodorini marinati all'origano, olive taggiasche, scaglie di grana e rucola\_\_\_€ 3

◊ **VEGGIE TORTILLA** tortilla integrale con verdure miste saltate, maionese veg, su letto di rucola\_\_\_€ 4

◊ **MINI NUGGETS** straccetti di pollo croccanti con salsa BBQ o salsa delicata all'aglio\_\_\_€ 4

◊ **FOCACCINA** focaccina all'ortica con zucchine alla curcuma, spinacino fresco e feta\_\_\_€ 5