



*il miglioramento e la ricerca  
della qualità nella scelta dei  
prodotti e delle materie prime  
che offriamo è il cardine del  
nostro modo di lavorare*



---

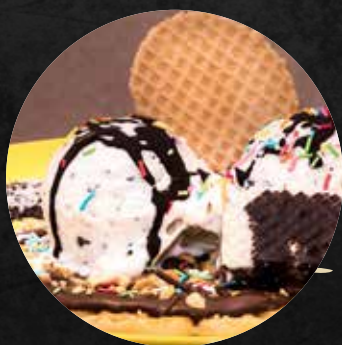
*Menu*

---



*le Pinse*

---



*la Gelateria*

---



*i Vini*

---



*le Birre*

---

# le Pinse

La pinsa artigianale del forno Trilli presenta un'alta digeribilità grazie alla sua lievitazione fatta durare giorni con l'uso di lievito naturale.

L'impasto è un insieme di più farine tra cui grano, riso, farro ecc... che garantisce una crosta croccante e ambrata e una mollica morbida e non spugnosa.



## Vecchia Modena

pancetta di Parma nazionale stagionata 12 mesi, radicchio rosso, scaglia di Parmigiano Reggiano 12 mesi e glassa di aceto balsamico



## Cotto e Fontina

prosciutto cotto, fontina e Parmigiano Reggiano. Usiamo solo prosciutto cotto nazionale per garantire la qualità del marchio italiano con Parmigiano Reggiano 12 mesi grattugiato

tutte le nostre Pinse  
sono disponibili  
anche da asporto!

# le Pinse



## Bresaola Rucola e Grana

bresaola di Rigamonti, rucola e Parmigiano Reggiano 12 mesi



## Affettati Misti

prosciutto di Parma stagionato 24 mesi, pancetta di Parma nazionale stagionata 12 mesi e coppa della riserva di Parma di Ferrari



## Vegetariana

pomodorini, mozzarella e rucola  
(su richiesta pomodorini e mozzarella in forno)

# le Pinse



## Special

roast-beef, rucola e grana



## Pinse Dolce

mascarpone preparato al momento, nutella,  
frutta fresca e zucchero a velo vanigliato

tutte le nostre Pinse  
sono disponibili  
anche da asporto!

# la Gelateria

Grazie all'esperienza creata in 30 anni di gelateria e alla nostra voglia di sperimentare potrete trovare una vasta gamma di gusti dai più classici a combinazioni uniche ed originali. Ogni scelta è indirizzata verso il cliente per proporre la qualità, il gusto e la bontà del nostro gelato targato "i Portici".

*Ecco alcune idee per le vostre coppe gelato.  
Vi ricordiamo che potrete scegliere sia la grandezza che i gusti per comporre la vostra coppa gelato preferita!*



## Gran Coppa al Maracuja

1 pallina di yogurt, 1 di crema e 1 di stracciatella con variegatura al maracuja Babbì e panna montata



## Coppa di Bosco

1 pallina di nocciola, 1 di yogurt e 1 di crema con la nostra mousse artigianale ai frutti rossi e panna montata

*tutte le nostre coppe gelato possono essere affogate al caffè!*



## Coppa Cioccolatosa

1 pallina di pistacchio, 1 di crema e 1 di fior di latte con topping al cioccolato e copertura di stracciatella fondevole con panna montata

coppa extra small  
(1 pallina)

coppa small  
(2 palline)

coppa media  
(3 palline)

coppa maxi  
(4 palline)

# la Gelateria

le coppe gelato non ti bastano?  
Vuoi qualcosa di più fresco  
oppure di diverso?

altre  
golosità

Puoi scegliere altre specialità come:



## Ghiaccioli

ghiaccioli artigianali fatti rigorosamente con frutta fresca  
e senza alcun preparato industriale



## Waffle • Pancakes • Crepes

waffle, pancakes o crêpes con nutella o frutti di bosco  
con l'aggiunta di:  
- panna montata  
- palline di gelato



## Magnum

i nostri magnum artigianali all'amarenada ricoperti  
con copertura fondente e granella di nocciola pralinata

# i Vini

vini al  
calice

Abbiamo selezionato alcune tra le cantine più conosciute e pregiate per permettere ai nostri clienti un viaggio culinario nei vigneti italiani e non solo...

## Bollicine Bianchi



### **Bellavista Franciacorta brut, Gran Cuvée Alma**

Il Franciacorta Cuvée Alma di Bellavista è lo spumante italiano più conosciuto ed apprezzato nel contesto delle grandi bolle lombarde.



### **Trento DOC Maximum Blanc de Blancs**

Il Maximum della cantina Ferrari è un Trento Spumante Brut che incarna tutta la purezza dell'uva da cui nasce, lo Chardonnay.

# i Vini

vini al  
calice

## Bianchi Fermi



### Arneis Langhe DOC Blangé di Ceretto

Deriva da uve 100% Arneis provenienti da vigneti situati nei territori di Vezza d'Alba (Cuneo). Il Blangé è un vino simbolo del Piemonte, notoriamente patria di grandi rossi.



### Livio Felluga Veneto Sharis

Livio Felluga ha creato questo vino mischiando due tipologie di uva che sono Chardonnay e ribolla gialla.

# i Vini

vini al  
calice

## Rossi Fermi



### Lagrein Riserva Gries

Vino esemplare, ottenuto dal vitigno rosso autoctono probabilmente più significativo dell'Alto Adige. Dopo la selezione a mano le uve Lagrein sono fermentate in contenitori d'acciaio e in seguito avviene l'affinamento del vino per metà nel legno grande e per metà in botti barrique.



### Sicilia DOC Sedàra Donnafugata

Il Sedàra di Donnafugata nasce in vigneti situati nella Tenuta di Contessa Entellina, nel cuore della Sicilia sud-occidentale. È prodotto in prevalenza con uve Nero d'Avola e con uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, raccolte rigorosamente a mano tra agosto e settembre.

# i Vini

vini in  
bottiglia

## Bianchi Frizzanti



### **Ferrari Trento DOC Perlé**

È dai migliori appezzamenti di famiglia che nasce il Perlé, un'accurata selezione di sole uve di chardonnay, la cui maturazione sui lieviti dura ben 5 anni prima di un'ulteriore sosta in bottiglia. Il Trento DOC "Perlé" di Ferrari è un metodo classico che sintetizza al meglio l'arte e l'eleganza dei vini targati Ferrari.



### **Ferrari Trento Riserva DOC "Perlé Bianco"**

Eccezionale questo Trento Riserva DOC "Perlé Bianco" di Ferrari, che nasce dalla migliore selezione di chardonnay provenienti dai vigneti di proprietà della famiglia Lunelli, situati alle pendici dei monti trentini. Uno spumante eccezionale, che permane sui lieviti per 8 anni, che al naso vira su note agrumate, speziate e tostate di rara eleganza, per poi concedersi in bocca fresco e persistente.

# i Vini

vini in  
bottiglia

## Bianchi Frizzanti



### Trento DOC "Maximum Rosé" Ferrari

Trento DOC "Maximum Rosé" di Ferrari, uno spumante di grande qualità, morbido e delicato, che nasce da un'accurata selezione di uve di pinot nero e di chardonnay, la cui maturazione sui lieviti dura per circa 36 mesi prima di un'ulteriore sosta in bottiglia.



### Ferrari Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs"

Trento DOC "Maximum" di Ferrari, uno spumante di grande qualità, morbido e delicato, che nasce da un'accurata selezione di sole uve di chardonnay, la cui maturazione sui lieviti dura per circa 36 mesi prima di un'ulteriore sosta in bottiglia.

# i Vini

vini in  
bottiglia

## Bianchi Frizzanti



### Franciacorta Brut Saten Bellavista

È un Franciacorta corposo e fragrante dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Spuma abbondante e cremosa con perlage fine e continuo. Il profumo è ampio, con aromi di fiori di pesco, agrumi, miele e nocciole. Al palato è dotato di un buon corpo, con note agrumate e fragranti. La freschezza che sottolinea la perfetta maturità del frutto si manifesta appieno nel suo equilibrio naturale. Matura 60 mesi sui lieviti.



### Bellavista DOCG Franciacorta "Pas Operé"

Il mosto è composto dal 65% di uve di qualità Chardonnay e per il 35% da uve di pregiatissimo Pinot Nero. Questo speciale blend conferisce una particolare struttura al vino stesso che assume un corpo deciso, senza tralasciare i meravigliosi profumi caratteristici delle uve Chardonnay. Metà del mosto viene posto a fermentare in tini di acciaio moderni che conferiscono giusta e persistente spuma al prodotto finito, mentre l'altra metà del mosto viene posta a fermentare in piccole botti di rovere per 6 mesi, conferendo allo stesso una complessità davvero unica. Dall'unione di queste due tecniche non potrebbe nascere nient'altro che un grande vino, il cui affinamento sui lieviti dura ben 60 mesi in bottiglia.

# i Vini

vini in  
bottiglia

## Bianchi Frizzanti



### **Prosecco Bernardi DOC Extra Dry**

Di colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente. Al naso offre un profumo delicato e fruttato leggermente aromatico. Di sapore brioso, fresco ed elegante.



### **Bellavista Franciacorta brut, Gran Cuvée Alma**

Il Franciacorta Cuvée Alma di Bellavista è lo spumante italiano più conosciuto ed apprezzato nel contesto delle grandi bolle Lombarde.

# i Vini

vini in  
bottiglia

## Bianchi Fermi



### Sauvignon Collio DOC Ronco delle Mele Venica

È ottenuto al 100% da uve Sauvignon. Dopo la vendemmia e la diraspatura, sono state sottoposte a macerazione per 18/20 ore a una temperatura di 10/12°C. Il 10% del mosto ha fermentato e si è affinato sui lieviti per 6 mesi in botti grandi di legno, il resto in contenitori in acciaio. Il Sauvignon si dice sia un'uva originaria di Bordeaux in Francia che è riuscita, grazie alla sua spiccata capacità di adattamento, a diffondersi in molte parti del mondo.



### Livio Felluga Sharis

Un grande bianco, capace di conciliare le confidenze e le aspettative del consumatore locale con quelle del consumatore internazionale, rappresentando una sorta di trait d'union tra il Friuli ed il resto del mondo. Equilibrato e complesso, elegante e fine, prende il meglio dallo chardonnay e dalla ribolla gialla.



### Livio Felluga Abbazia di Rosazzo

Una sicurezza, un bianco che anno dopo anno si conferma come una delle bottiglie più interessanti tanto di Felluga quanto della zona di Rosazzo. Il Rosazzo DOCG "Abbazia di Rosazzo" di Felluga è un vino di rara eleganza e freschezza, che unisce in un sapiente assemblaggio tutte le migliori caratteristiche del friulano, del pinot bianco, del sauvignon, della malvasia, della ribolla gialla per un bianco che viene vinificato in acciaio e lasciato maturare in piccole botti di rovere cui segue un breve affinamento in bottiglia.

# i Vini

vini in  
bottiglia

## Rossi Fermi



### Lagrein Riserva Gries

Vino esemplare, ottenuto dal vitigno rosso autoctono probabilmente più significativo dell'Alto Adige. Dopo la selezione a mano le uve Lagrein sono fermentate in contenitori d'acciaio e in seguito avviene l'affinamento del vino per metà nel legno grande e per metà in botti barrique.



### Ripasso Valpolicella DOC Zenato

Dalle uve appassite utilizzate per la produzione dell'Amarone, subito dopo la fermentazione si fa "ripassare" la migliore selezione di Valpolicella, per iniziare la seconda fermentazione che arricchisce il tenore alcolico, il colore, gli estratti e il bouquet aromatico. Il Ripasso rappresenta uno dei vini più significativi della nostra evoluzione enoica.



### Donnafugata: La Bella Sedara

offre un bouquet fruttato con sentori di frutta rossa (ciliegia e prugna) e spezie (pepe nero) uniti ad una leggera nota balsamica di menta. In bocca mostra una buona struttura con tannini soavi, ed una gradevole freschezza. Un rosso piacevole, versatile negli abbinamenti, perfetto per tutti i giorni.

# le Birre

Un viaggio tra l'artigianale e il classico... ecco la nostra selezione.



***ICHNUSA non filtrata***

33 cl



***ICHNUSA filtrata***

33 cl



***CERES***

33 cl



***MESSINA***

33 cl  
piccola alla spina  
media alla spina

# le Birre



## TENNENT'S

La Birra Tennent's Super è una lager doppio malto scozzese dalla gradazione alcolica elevata. Per chi vuole più di una birretta dissetante.

33 cl



## HUBER WEISSE

Weisse dal colore giallo oro, al naso si presenta con note di banana e frutta gialla, al palato frumento e frutta gialla, finale equilibrato.

50 cl



## MENABREA

66 cl

# le Birre

BIRRE ARTIGIANALI  
DELLA NOSTRA ZONA

*artigianali*



---

## WHITE DOG MAD MAMA

Birra bionda con alta fermentazione  
tipologia simile all'IPA.

**33 cl**



---

## WHITE DOG VAN DOGH

Simile alla Mad Mama ma con  
fermentazione più alta (7.20%).

**33 cl**



---

## WHITE DOG YELLOW FEVER

È sullo stile golden ale dorata  
sempre con un'alta fermentazione  
e gradazione alcolica del 4,7%.

**33 cl**