



# BENVENUTO A PIZZCAMÌ!

Dal 2013, pizzcamì porta a tavola il sapore autentico della Valcamonica, con pizze e piatti locali fatti con ingredienti di stagione, farine non raffinate e acqua di montagna.

In un ambiente rustico e familiare, vi offriamo specialità come i casoncelli e il "Salame di Borno," un piatto storico tornato alla vita.

Ci trovate nel cuore di Borno, via Don Pinotti 11. Siamo aperti tutte le sere tranne il martedì e nei weekend anche a pranzo; in alta stagione ogni giorno pranzo e cena.

Prenotate al 0364310696 o su [www.pizzcami.it](http://www.pizzcami.it).

Restate aggiornati sulle novità di **pizzcamì**, scoprite in anteprima nuovi piatti e accedete a promozioni esclusive.

Seguiteci su Facebook, Instagram e Threads!



## IL NOSTRO MENU

# ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

### ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



### FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



### LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



### MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



### PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



### SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



### SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



### CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



### GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



### LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



### SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



### SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



### ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



### UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo





# IL NOSTRO MENU

## PER COMINCIARE

### **L'ANTIPASTO SECONDO NOI - 21€**

(ideale da condividere)

La nostra selezione di salumi e formaggi con spongada artigianale della nostra pasticceria "Pasticcio" e agrodolce di verdure

Allergeni: **glutine - latte e derivati - sedano - uova e derivati**

### **GNOCCO FRITTO PIZZCAMÌ - 18€**

(ideale da condividere)

Prosciutto di Parma DOP 36 mesi "Ruliano" accompagnato dalla nostra pizza fritta

Allergeni: **glutine**

### **GIRETTO IN MALGA - 14€**

Polenta integrale con cuore di stracchino nostrano e salame locale

Allergeni: **latte e derivati**

### **GROLLA DEL FORMAI - 12€**

(ideale da condividere)

Fonduta di formaggi locali al forno in crosta di pizza

Allergeni: **glutine - latte e derivati**

### **DAL MARE A BORNO - 16€**

(ideale da condividere)

La nostra focaccia "Cacio e pepe", baccalà mantecato, pomodori secchi e olio agrumato al limone.

Allergeni: **glutine - latte e derivati - pesce**

### **LA TAVOLOZZA DEL RODITORE - 14€**

(ideale da condividere a fine pasto)

La nostra selezione di formaggi nostrani con confettura e focaccina calda

Allergeni: **glutine - latte e derivati - senape** (nella mostarda)

\*Alcuni ingredienti usati all'interno del menu per le preparazioni (in base alla stagionalità) potrebbero essere surgelati all'origine o surgelati da noi mediante l'uso dell'abbattitore di temperatura\*



IL NOSTRO MENU

# LA TUA OPINIONE CONTA!



# LASCIACI UN PENSIERO...



## IL NOSTRO MENU

### PRIMI PIATTI

#### **I NOSTRI CASONCELLI - 14€**

con ripieno di carne e conditi con burro e formaggio nostrani della nostra "Azienda Agricola "Nonna Ausilia - Loc. Annunciata"

Allergeni: **glutine - latte e derivati - uova e derivati - frutta a guscio**

#### **GNOCCHETTI ALLA ZUCCA - 15€**

con crema di Formaggio nero della Nona 1753, semi di zucca, scaglie di Capra Nero della Nona e croccante di pancetta al pepe

Allergeni: **glutine - latte e derivati - molluschi**

#### **SALAME DI BORNO - 16€**

Pasta fresca all'uovo ripiena di carne, erbe e porcini, arrotolata e cotta alla vecchia maniera, servita a fette con burro e formaggio nostrani della nostra azienda agricola "Nonna Ausilia - Loc. Annunciata"

Allergeni: **glutine - latte e derivati - uova e derivati - frutta a guscio**

#### **PAPPADELLE DI PASTA FRESCA - 15€**

al ragù di salmi di cervo

Allergeni: **glutine - latte e derivati - uova e derivati - sedano**

#### **TORTELLI DI ANATRA - 18€**

il suo fondo e crema di Silter D.O.P.

Allergeni: **glutine - latte e derivati - uova e derivati - frutta a guscio - sedano**

#### **RISOTTO AI FUNGHI PORCINI - 16€**

mantecato con formaggio e burro nostrani della nostra Azienda Agricola "Nonna Ausilia ' Loc. Annunciata" e un pizzico di prezzemolo

Allergeni: **latte e derivati**

\*Alcuni ingredienti usati all'interno del menu per le preparazioni (in base alla stagionalità) potrebbero essere surgelati all'origine o surgelati da noi mediante l'uso dell'abbattitore di temperatura\*



IL NOSTRO MENU



LA NOSTRA AZIENDA  
AGRICOLA DI FIDUCIA

PER UN BUON  
FORMAGGIO NOSTRANO...

TEL. 3319472768 - 3296059222



## IL NOSTRO MENU

### SECONDI PIATTI

**GUANCETTA DI BUE FONDENTE - 22€**

brasata a bassa temperatura con vino rosso camuno e polenta integrale

Allergeni: **sedano**

**BOCCONCINI DI VITELLO - 18€**

cotti a bassa temperatura con funghi porcini e polenta integrale

Allergeni: **sedano**

**ARROSTO DI MAIALINO - 16€**

al latte con patate alle erbe

Allergeni: **latte e derivati - sedano**

**GALLETTO RUSPANTE - 16€**

marinato al fieno di alta montagna e cotto alla brace con spezie autunnali

Allergeni: / (LEGGERMENTE PICCANTE)

**ANGUILLA IN UMIDO - 16€**

Cotta a bassa temperatura con caponata di verdure autunnali

Allergeni: **sedano - latte e derivati - pesce**

### POLENTA CON...

**... FORMAGELLA NOSTRANA - 12€**

Allergeni: **latte e derivati**

**... GORGONZOLA - 12€**

**... PORCINI TRIFOLATI - 16€**

**... STRINÙ E PORCINI TRIFOLATI - 18€**

**... TALEGGIO E TARTUFO NERO CAMUNO - 18€**

**... SAPORI D'AUTUNNO - 15€**

polenta di mais nero spinoso con ragù di cervo al vino rosso camuno e scaglie di Silter DOP

Allergeni: **sedano - latte e derivati**

\*Alcuni ingredienti usati all'interno del menu per le preparazioni (in base alla stagionalità) potrebbero essere surgelati all'origine o surgelati da noi mediante l'uso dell'abbattitore di temperatura\*



IL NOSTRO MENU

IL NOSTRO NUOVO NEGOZIO



TORTE - PASTICCINI  
RINFRESCHI  
PIATTI PRONTI  
GOLOSITÀ  
IDEE REGALO

TEL. 3917135684  
ANCHE WHATSAPP



## IL NOSTRO MENU

### I NOSTRI BURGER

#### **CLASSICO - 12€**

Il nostro pane fatto in casa, Carne di manzo Black Angus, insalata, pomodoro ramato, bacon al forno, cheddar, salsa a scelta

Allergeni: **glutine - latte e derivati**

#### **ITALIANO - 14€**

Il nostro pane fatto in casa, carne di manzo razza Chianina, rucola, pomodoro ramato,

mozzarella di Bufala Campana DOP, glassa di aceto balsamico

Allergeni: **glutine - latte e derivati - anidride solforosa**

#### **MOUNTAIN - 16€**

Il nostro pane fatto in casa, carne di Cinghiale, cialda di polenta integrale fritta, formagella nostrana, porcini trifolati, salsa boscaiola

Allergeni: **glutine - latte e derivati - (nella salsa: pesce - senape - uova - sedano)**

#### **MAIALOSO - 16€**

Il nostro PanPizza, carne di maiale sfilacciato alla bbq, stracciatella di burrata, cipolle caramellate, senape antica in grani

Allergeni: **glutine - latte e derivati - senape - anidride solforosa**

#### **CERVO BURGER - 16€**

Il nostro pane fatto in casa, carne di cervo di cacciagione, formagella nostrana, pomodorini secchi, insalata, senape antica al miele

Allergeni: **glutine - latte e derivati - senape - anidride solforosa**

#### **VEGANOZZO - 14€**

Il nostro PanPizza, farinata di ceci al forno, insalata, crema di carciofi, olio al limone, pepe, semi misti tostati

Allergeni: **glutine - anidride solforosa - sesamo**

#### **PERSONALIZZA IL TUO BURGER**

Non porre limiti alla tua fantasia, proponi le modifiche che più preferisci!

\*Alcuni ingredienti usati all'interno del menu per le preparazioni (in base alla stagionalità) potrebbero essere surgelati all'origine o surgelati da noi mediante l'uso dell'abbattitore di temperatura\*



IL NOSTRO MENU

STATE ASCOLTANDO....



LA NOSTRA RADIO UFFICIALE!

SCARICALA ANCHE TU!

VAI SU

[WWW.DJOSSORADIO.IT](http://WWW.DJOSSORADIO.IT)





## IL NOSTRO MENU

### PER I PIÙ PICCOLI

#### **RISOTTINO BUGS BUNNY - 7€**

risottino carnaroli mantecato con crema alle carote

#### **RISOTTINO TOM&JERRY - 7€**

risottino carnaroli mantecato con parmigiano e una nocetta di burro

Allergeni: **latte e derivati**

#### **I PICCOLINI - 7€**

pasta formato baby al naturale oppure al pomodoro  
(parmigiano da richiedere a parte)

Allergeni: **glutine**

#### **CHICKEN LITTLE - 8€**

Bocconcini di pollo cotti a bassa temperatura panati e rifiniti al forno  
con crocchette topolino

Allergeni: **glutine - uova e derivati**

#### **CAPITAN UNCINO - 8€**

Bastoncini di merluzzo panati e cotti al forno con crocchette topolino

Allergeni: **glutine - uova e derivati**

#### **POLDO (IL BABY BURGER) - 10€**

Il nostro pane fatto in casa, carne di manzo baby da 100g, cheddar, ketchup, maionese

Allergeni: **glutine - uova e derivati**

#### **PEPPA - 10€**

Lollipop di wurstel servelade alla griglia con patatine fritte

### AD ACCOMPAGNARE...

**POLENTA INTEGRALE - 5€**

**PATATINE FRITTE - 5€**

**PATATINE CON LA BUCCIA - 5€**

**PATATE SPADELLATE AL BURRO - 5€**

Allergeni: **latte e derivati**

**INSALATA MISTA - 5€**

**PORCINI TRIFOLATI - 12€**

**PORCINI IN OLIO EVO - 12€**

**GIARDINIERA IN AGRODOLCE - 8€**

Allergeni: **sedano**

Nella friggitrice vengono fritti anche prodotti contenenti **glutine**, pertanto tutti i fritti potrebbero contenerlo.

\*Alcuni ingredienti usati all'interno del menu per le preparazioni (in base alla stagionalità)  
potrebbero essere surgelati all'origine o surgelati da noi mediante l'uso dell'abbattitore di temperatura\*



IL NOSTRO MENU

NELLE NOSTRE PIZZE TROVATE...



FARINA PRIMITIVA  
MOLINO PASINI  
NATURALE CON GRANO  
DECORTICATO A PIETRA

FIORDILATTE ARTIGIANALE  
PRODOTTO A MANO  
CON LATTE DA ALLEVATORI  
LOCALI



POLPA DI POMODORO FINE  
A FILIERA 100% ITALIANA



## IL NOSTRO MENU

### LE STAGIONALI

#### **AUTUNNO - 15€**

crema alle **noci**, fior di latte artigianale, speck IGP, brie, miele di Lozio.

#### **V.. PER VENDEMMIA - 15€**

fior di latte artigianale, prosciutto di Parma 36 mesi, straciatella di burrata, uva, glassa di aceto balsamico.

#### **TRANSUMANZA - 16€**

fior di latte artigianale, carne salata di manzo, cipolle caramellate, cannellini, mele, formaggio nero della Nona 1753. Allergeni\*\*: **molluschi**

#### **QUINTESSENZA - 16€**

fior di latte artigianale, polenta, lardo pancettato nostrano, castagne al miele, crumble di spongada, fiori. Allergeni\*\*: **uova**

#### **OKTOBERFEST - 16€**

crema delicata alla **senape**, wurstel Servalade, patate alle erbe, fior di latte artigianale, crauti, cipolla caramellata.

### LE PIZZE TOP

#### **ALPINA - 16€**

crema di asparagi, stracchino locale, porcini trifolati, salame nostrano, **uovo**

#### **CONTROCORRENTE - 18€**

fior di latte artigianale, rucola, filetto di **Salmone** marinato alle erbe di montagna, pomodorini gialli confit, straciatella di burrata, semi di sesamo

#### **MORTAZZA - 15€**

fior di latte artigianale, mortadella DOP Bologna, straciatella di burrata, cipolline caramellate, polvere di pistacchi

### LE CLASSICHE RIVISITATE

#### **REGINELLA - 10€**

crema di datterino rosso, mozzarella di Bufala Campana DOP, olio evo, basilico.

#### **MARINELLA - 12€**

crema di datterino rosso, filetti di **alici** del Cantabrico, olio all'aglio, origano.

#### **O SOLE MIO - 12€**

crema di datterino giallo, fior di latte artigianale, pomodorino datterino rosso, pesto di basilico, olio evo. Allergeni\*\*: **frutta a guscio**

#### **BORGIO MARINARI - 12€**

pomodoro, filetti di **alici** del Mar Cantabrico, olive di Taggia, frutto del capperone, scorza di limone, olio evo all'aglio, polvere di aglio nero di Voghera, origano

#### **FRIARIELLA - 12€**

fior di latte artigianale, friarielli spadellati, salsiccia nostrana, olio evo, scaglie di Parmigiano Reggiano.

#### **DEGUSTAZIONE TOP - 16€**

La nostra "Reginella" accompagnata da un tagliere degustazione di (a scelta):

- Prosciutto di Parma DOP 36 mesi
- Prosciutto cotto a vapore
- Bresaola DOP della Valtellina
- Speck IGP del Trentino
- Pancettina cotta a vapore

### CAMOONIA NASCIÙ

#### **CALZONE "BOTA DEL ORSO" - 16€**

calzone ripieno di casoncelli nostrani, colata di burro e formaggio nostrani dell'Azienda Agricola "Nonna Ausilia"

#### **MARPIONE CAMUNO - 16€**

fior di latte artigianale, formagella nostrana, polenta di mais nero spinoso, strinù, chiodini trifolati, Silter DOP

\*\*TUTTE LE PIZZE CONTENGONO GLI ALLERGENI: **GLUTINE - LATTE E DERIVATI** (AD ESCLUSIONE DI QUELLE ROSSE)\*\*  
TUTTI GLI ALTRI ALLERGENI SONO EVIDENZIATI O E/O SCRITTI IN OGNI SINGOLA PIZZA

\*Alcuni ingredienti usati all'interno del menu per le preparazioni (in base alla stagionalità) potrebbero essere surgelati all'origine o surgelati da noi mediante l'uso dell'abbattitore di temperatura\*



IL NOSTRO MENU

PRIMA - DURANTE - DOPO PASTO



chiedi l'unico inimitabile

**Canarino Cotelli**

Come digestivo, servito ghiacciato \ 5,00€

**Come pre-dinner servito con ghiaccio  
8,00€**

**CanaTonic** con Tonica Galvanina

**CanaLemon** Limonata Galvanina

**Bonfa Special** con té al Limone

**Spicy Cotelli** con Ginger Beer



## IL NOSTRO MENU

### LE PIZZE DELLA CASA

#### **VALDOSTANA - 9,50€**

pomodoro, fior di latte artigianale  
Prosciutto cotto, Carciofini, Fontina DOP

#### **TRENTINA - 10,00€**

pomodoro, fior di latte artigianale  
Mele della Val di Non, formagella,  
Speck del Trentino IGT

#### **ROMAGNOLA - 10,00€**

pomodoro, fior di latte artigianale  
squacquerone, rucola, prosciutto  
di Parma DOP 36 mesi "Ruliano"

#### **MILANESE - 10,00€**

pomodoro, fior di latte artigianale  
salamella nostrana, porcini trifolati,  
grana padano gratinato

#### **CAMUNA - 10,00€**

pomodoro, fior di latte artigianale  
funghi chiodini trifolati, formagella e  
salame nostrano

#### **FUMÉ - 11,00€**

pomodoro, fior di latte artigianale  
porcini trifolati, scamorza affumicata,  
speck del Trentino IGP

#### **BOSCAIOLA - 11,00€**

pomodoro, fior di latte artigianale  
asparagi nostrani, rucola, scaglie di  
Grana Padano, speck del Trentino IGP

#### **CAMPANA - 10,00€**

pomodoro, fior di latte artigianale  
pomodorini datterino, basilico, mozzarella  
di bufala Campana DOP

#### **AL CONTADIN - 10,00€**

pomodoro, fior di latte artigianale  
pere abate, noci, gorgonzola DOP

#### **POTA... - 10,00€**

pomodoro, fior di latte artigianale  
spianata calabra, cipolle rosse,  
Gorgonzola

#### **PENTAPORCO - 10,00€**

pomodoro, fior di latte artigianale  
5 spicchi al puro gusto suino

#### **BRESAGLIE - 11,00€**

pomodoro, fior di latte artigianale  
rucola, scaglie di grana, bresaola IGP

#### **FISA - 12,00€**

pomodoro, fior di latte artigianale  
salmone marinato, gamberetti, panna

#### **DELICATA - 12,00€**

pomodoro, fior di latte artigianale  
gamberetti, rucola, Philadelphia

#### **CIPUGLIA - 8,50€**

polpa di pomodori pelati 100% Italiani  
cipolla rossa, grana gratinato, origano

#### **VALE - 9,50€**

polpa di pomodori pelati 100% Italiani  
rucola, olio evo al peperoncino, filettino  
di tonno Yellowfin

#### **GIAN - 10,00€**

fior di latte artigianale  
rucola, grana, glassa di aceto  
balsamico, filettino di tonno Yellowfin

#### **PIZZCAMI - 9,50€**

fior di latte artigianale  
gorgonzola DOP, cipolle rosse, olio evo  
all'aglio, salame nostrano

#### **LAURA - 12,00€**

fior di latte artigianale  
mascarpone, noci, carciofini, bresaola  
IGP della Valtellina

#### **TONNATA - 10,00€**

pomodoro, fior di latte artigianale  
prosciutto cotto a vapore "Branchi"  
messo fuori cottura e salsa tonnata

#### **SCACCIAFIGA - 15,00€**

bagna cauda, fior di latte artigianale,  
spianata calabra piccante, cipolle  
rosse, gorgonzola

\*\*TUTTE LE PIZZE CONTENGONO GLI ALLERGENI: **GLUTINE - LATTE E DERIVATI** (AD ESCLUSIONE DI QUELLE ROSSE)\*\*  
TUTTI GLI ALTRI ALLERGENI SONO EVIDENZIATI O E/O SCRITTI IN OGNI SINGOLA PIZZA

\*Alcuni ingredienti usati all'interno del menu per le preparazioni (in base alla stagionalità)  
potrebbero essere surgelati all'origine o surgelati da noi mediante l'uso dell'abbattitore di temperatura\*



IL NOSTRO MENU



ASSAGGIA "SOTTOBOSCO"  
- L'AMARO DI BORNO -  
NELLE SUE VERSIONI  
21 - 30 - 40 GRADI



## IL NOSTRO MENU

### LE BIRRE ALLA SPINA

#### SHMUCKER PILS

Birra a bassa fermentazione dal corpo leggero. Al naso pervengono sentori di prato e orzo maturo, al palato, invece, si percepisce una decisa componente amarognola.

Piccola - 4,00€

Media - 6,00€

Litro - 10,00€

#### BENEDIKTINER WEISSBIER

Deliziosamente corposa. Le note fruttate e la generosa torbidità del lievito garantiscono un'esperienza paradisiaca, pur mantenendoti con i piedi per terra. Questa birra di frumento si gusta al meglio nello stesso modo in cui viene prodotta: prendendosi tutto il tempo necessario.

Piccola - 5,00€

Media - 7,00€

Litro - 12,00€

#### LEFFE ROUGE

Un gusto avvolgente, caratterizzato dal caramello. Leffe Rouge esalta alla perfezione sapori molto diversi tra loro: valorizza al meglio carni rosse, salumi e formaggi stagionati e dolci alla mandorla.

Piccola - 5,00€

Media - 7,00€

Litro - 12,00€

### L'ACQUA

PEJO - FONTE ALPINA 750ML - 3,50€

### BIBITE

Gassosa / Spuma Nera **Piccola - 3,00€**

Gassosa / Spuma Nera **Media - 4,00€**

Gassosa / Spuma Nera **1Lt - 6,00€**

Coca-Cola Original Taste **330ml - 3,50€**

Coca-Cola ZERO **330ml - 3,50€**

Coca-Cola **1 litro - 6,00€**

### LE BIRRE IN BOTTIGLIA

#### AGRI BIRRIFICIO BRESCIANO GRAAL

Bottiglie da 330ml

**Re Artù** - Italian Hell 4,7%Vol. - 5,00€

**Merlino** - Weissbier 5,0%Vol. - 5,00€

**Lancillotto** - Rossa 5,6%Vol. - 5,00€

**Ginevra** - Session IPA 4,9%Vol. - 5,00€

#### GOOD BEER - 6.50€

Bottiglie da 500ml

**Bionda** - 5,5%Vol.

**Non Filtrata** - GlutenFree 4,7%Vol.

**IPA** - 5,8%Vol.

**Ambrata** - 7,0%Vol.

**Weizen** - 6,0%Vol.

#### LE BIRRE CAMUNE - 7.00€

Bottiglie da 500ml

**Montagna Sacra** - Hell - 5,2%Vol.

**Pizzo Badile** - Lager - 5,5%Vol.

**Camuna** - IPA - 5,6%Vol.

**Esus** - IPA Ambrata - 6,7%Vol.

**Cernunnos** - Bock - 7,0%Vol.

#### BIRRA VIOLA - 16.00€

Bottiglie da 750ml

**Bionda** - Blonde Lager - 5,6%Vol.

**Rossa** - Red Ale 6,5%Vol.

**Bianca** - Special Blanche 4,8%Vol.

**NumeroTre** - Pale Ale 6,9%Vol.

**Anniversary** - Special 5,7%Vol.

### LE BIBITE ARTIGIANALI

#### GALVANINA BIO 355ML - 4,00€

Belle, Buone e Bio!

Senza coloranti e con zucchero di canna, con vera polpa di frutta!

Chinotto

Cola senza caffeina

Aranciata

Aranciata Rossa

Limonata

Pompelmo Rosso

Gassosa

Tonica

Cedrata

Ginger

Té al Limone

Té alla Pesca



## CARTA DEL DOPOPASTO

### GLI AMARI - 4€

#### **Amaro Nonino**

Un sorso di equilibrio e tradizione: l'Amaro Nonino ti accompagna in un viaggio aromatico, con sfumature che richiamano il calore del focolare.

#### **Elixir Noreas**

Un amaro storico del Liquorificio Alta Valle Camonica, preparato con erbe alpine del Gruppo dell'Adamello.

#### **Elixir Noreas Riserva 100 anni**

Versione speciale e limitata, invecchiata con cura per celebrare il centenario.

#### **Amaro Sottobosco**

Tre varianti 21%, 30% (Riserva del 50esimo), 40% che catturano i sapori dei boschi del Monte Altissimo.

#### **Amaro Montenegro**

Dolce-amaro con note erbacee, perfetto per una serata di relax.

#### **Fernet Branca**

Amaro dal gusto deciso e complesso, con note di erbe e spezie.

#### **Branca Menta**

Una variante del Fernet Branca, con un pronunciato aroma di menta.

#### **Amaro Petrus**

Note aromatiche complesse, ideale come digestivo.

#### **Braulio**

Amaro alpino con erbe di montagna, dal gusto intenso e aromatico.

#### **Braulio Riserva**

Versione invecchiata del Braulio, con sapore più morbido e complesso.

### I LIQUORI - 4€

#### **Liquore al Miele a Base Grappa**

Liquore dolce e aromatico, ottenuto dalla combinazione di grappa e miele.

#### **Crödarol Camuno**

Liquore tipico della Valle Camonica, a base di castagne, dal sapore dolce e avvolgente.

#### **Kirsch Classic - Psenner**

Liquore a base di ciliegie, dal gusto intenso e aromatico.

#### **Eremyth - Ferdy Wild**

Liquore artigianale con erbe selvatiche, dal sapore unico e complesso.

#### **Prezioso Mirtillo - Cappelletti**

Liquore al mirtillo, dal gusto dolce e fruttato.

#### **Baileys**

Crema di whisky irlandese, dal sapore dolce e cremoso.

#### **Sambuca Extra Molinari**

Liquore all'anice, dal gusto dolce e aromatico.

#### **Disaronno Originale**

Liquore all'amaretto classico, con un gusto dolce e mandorlato.

### GRAPPE E ACQUAVITI 4€

#### **Grappa Delicata - Maschio**

Morbida e piacevole, ideale per chi ama i sapori più leggeri.

#### **Grappa al Fieno - Giori**

Aromatizzata con fieno, ricorda il profumo fresco delle alpi.

#### **Grappa Kattiva - Giori**

Dal carattere forte e deciso, per chi cerca un'esperienza intensa.

#### **Pòta che Grappa Classica**

Grappa tradizionale dal sapore intenso e persistente.

#### **Acquavite di Albicocche - Pojer & Sandri**

Distillato di albicocche, con note dolci e aromatiche.

#### **Grappa all'Ortica - Tranquillini**

Grappa aromatizzata all'ortica, con un gusto unico e particolare.

#### **Grappa Amara - Tranquillini**

Grappa con note amaricanti, ideale come digestivo.

#### **Liquore di Grappa al Miele di Valsaviore**

Grappa dolcificata con miele locale, dal sapore morbido e avvolgente.

#### **Acquavite di Castagne**

Distillato di castagne, con note dolci e tostate.

#### **Grappa di Barolo Barricata**

Invecchiata in botti di rovere, con note vanigliate e speziate.

#### **La Proibita - Schiavo**

Grappa dal carattere forte e deciso, per intenditori.

#### **Decana Grappa Friulana Stravecchia**

Grappa invecchiata, dal sapore complesso e armonioso.

#### **Bimba Acquavite d'Uva - Berta**

Acquavite ottenuta da uve selezionate, con note fruttate e delicate.

#### **Oro Grappa Trentina - Giori**

Grappa trentina di alta qualità, dal sapore equilibrato e persistente.

#### **Acquavite di Pere Williams - Psenner**

Intenso e fruttato, con il frutto intero all'interno della bottiglia.

### PROVALI CALDI... - 5€

#### **Cuor di Cioccolata - Pisoni**

Liquore al cioccolato, ricco e intenso.

#### **Bombardino - Psenner**

Liquore cremoso, dolce e avvolgente.

#### **China Martini**

Amaro a base di corteccia di china, dal gusto amaricante e aromatico.

#### **Liquore Pere e Miele - Psenner**

Liquore che unisce la dolcezza del miele al sapore fruttato delle pere.



## CARTA DEL DOPOPASTO

### IDEE SFIZIOSE - 4€

#### Finocchietto

Fresco e leggero, con il sapore unico del finocchietto selvatico.

#### Molto Fico

Intrigante liquore al fico, l'ideale per chiudere un pasto.

#### Liquore all'Amarena

Un dolce richiamo all'estate, con il gusto pieno dell'amarena.

#### Genepy - La Valdôtaine

Il gusto intenso delle erbe alpine della Valle d'Aosta.

#### Genziana - La Valdôtaine

Liquore amaro ottenuto dalla radice di genziana.

#### Canarino Cotelli

Con limoni ed estratto di salvia del Garda

#### Idromele Vikingo

Una bevanda al miele dal sapore antico e avvolgente.

### SELEZIONE PIZZCAMI

#### Erba Luigia - Fragolino - Mirtillino -

#### Liquirizia - Nocas alle Nocciole

Liquori artigianali con sapori di montagna e tradizione.

### I LIQUORI - 4€

#### Liquore al Miele a Base Grappa

Liquore dolce e aromatico, ottenuto dalla combinazione di grappa e miele.

#### Crödarol Camuno

Liquore tipico della Valle Camonica, a base di castagne, dal sapore dolce e avvolgente.

#### Kirsch Classic - Psenner

Liquore a base di ciliegie, dal gusto intenso e aromatico.

#### Eremyth - Ferdy Wild

Liquore artigianale con erbe selvatiche, dal sapore unico e complesso.

#### Prezioso Mirtillo - Cappelletti

Liquore al mirtillo, dal gusto dolce e fruttato.

#### Baileys

Crema di whisky irlandese, dal sapore dolce e cremoso.

#### Sambuca Extra Molinari

Liquore all'anice, dal gusto dolce e aromatico.

#### Disaronno Originale

Liquore all'amaretto classico, con un gusto dolce e mandorlato.

### I RUM 4€

#### Ron Varadero 5 anni

Rum dai profumi leggeri, con note di vaniglia e caramello.

#### Ron Millonario 15 anni Reserva Especial

Dal Perù, intenso e morbido, con note di caramello e spezie.

### BALAN FAMILY SELECTION

La Balan Family Selection è una collezione esclusiva di rum selezionati dai fratelli Daniele e Fabio Balan, in collaborazione con l'esperto Francesco Saverio Binetti. Include rum di alto livello, invecchiati dai 9 ai 18 anni, provenienti da diverse regioni caraibiche, tra cui Giamaica, Trinidad e Panama, con profili aromatici complessi e unici.

#### Rum Mauritius Pure Single Sugar Cane

rum agricolo in edizione limitata (375 bottiglie), con una gradazione di 51,8%, caratterizzato da fresche note fruttate e realizzato con succo di canna da zucchero di alta qualità.

#### Rum Jamaica Double Matured Cask

con doppia maturazione e gradazione al 52,9%, offre un profilo aromatico ricco, con note floreali, cocco, mandorla e un tocco affumicato, ideale per chi cerca sapori complessi.

### I WHISKEY 4€

#### Single Malt Scotch Whisky 10 anni -

#### Ardbeg

Affumicato e torbato, perfetto per gli amanti del whisky scozzese.

#### Islay Single Malt Whisky 12 anni - Caol Ila

Whisky dalle note affumicate e marine, per un finale persistente.