MAVI
SINCE 1964
MAVI GROUP

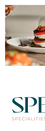
Dimmi cosa mangi E TI DIRÒ chi sei

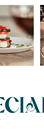
FOOD MENU

COPERTO €2.00

ANTIPASTI
STARTERS

MORTADELLA DI CINGHIALE PISTIATA CON SALSA AL TARTUFO *Cinghiale mortadella with truffle sauce*	8.00
CROSTINI CON PATÈ DI FEGATO *Chicken liver pate with toasted bread*	7.00
TAGLIERE MISTO *Mortadella, pecorino cheese and truffle honey*	13.00
TARTARE DI SALMONE CON CITRONETTE, E RUCOLA (150 gr) *Salmon tartare with citronette, rocket and cherry tomatoes*	13.00





SPECIALITÀ
SPECIALITIES

POLPETTE ALL'ASSAGINA CON STRACCHITALLA + €1.50 *Meatballs in hot tomato sauce*	8.00
POLPETTE CON CHEDDAR FUSO E PANCETTA CROCCANTE *Meatballs with cheddar and crispy bacon*	8.00
POLPETTE CACIO E PEPE *Meatballs with pecorino cheese and black pepper*	8.00

POLPETTE IN SALSA MAVÌ *Meatballs in Mavì sauce*	8.00
POLPETTE CON CHEDDAR FUSO E PANCETTA CROCCANTE *Meatballs with cheddar and crispy bacon*	8.00
PATATE DOLCI AMERICANE CON SALSA MAYO ALLOLIO BRUCATO *American Red potatoes in garlic mayo sauce*	6.00
CACIOCAVALLO PROVOLONICO STAGIONATO IN CROSTA PISTIATA *Caciocavallo provolone seasoned in battered rind*	6.00

PRIMI
MINIMO DUE PORTATE
FIRST COURSES
MINIMUM TWO COURSE

SPAGHETTI ALL'ASSAGINA CON STRACCHITALLA + €1.50 *Vitelasso minimo di 30 mesi*	13,00

Spaghetti in hot tomato sauce, slightly roasted with pecorino cheese, then stretched curd cheese and Vitelasso meat.
Minimum ageing time 30 months

TRICCOLI CACIO E PEPE *Triccoli pasta with pecorino cheese and black pepper*	12,00
PASSEGGIATA IN PUGLIA: ORECCHIETTE, MORTADELLA, BURRATINA IN CROSTA *Walk in Puglia: orecchiette (typical Italiane pasta), mortadella, burrata in a crispy batter (cream filled pasta shell)*	12,00

Gli spaghetti all'assagina sono un piatto tipico della tradizione Pugliese, la cui ricetta risale ad oltre 100 anni fa. Il nome deriva dalla città di Bari, dove nel passato, i contadini erano soliti preparare questo piatto per i loro pranzi fuori casa. Il piatto fu poi ripreso dagli ospiti dei villeggianti e diventò il "tipo a passeggio".

OGNI MERCOLEDÌ
Only Wednesday

CARBONARA DAY
Ask to staff

SECONDI TERRA
LES TERRE COURSE FOR WEO

ENTRECÔTE DI BLACK ANGUS 300G RUCOLA, POMODORINI E GRANA *Black Angus ribeye 300g, rocket, tomato and grana (a type of parmesan cheese)*	18.00

CLASSICA MISTICANZA, BURATA, RUCOLA E POMODORI *Classica mixed salad, burata (buffalo milk mozzarella cheese), rocket and tomatoes*	15,00
FILETTO SVILLO ARROSTO 200G RUCOLA, POMODORINI E GRANA *Fillet of roasted minced veal, rocket, tomato and grana (a type of parmesan cheese)*	10,00

Burata è una mozzarella pentita che contiene panna e latte. Il nome deriva dal latino butyrum che significa "ricco di grasso". Il mantecato è a voluta di "mantecare" e si ottiene aggiungendo panna e latte. Questo meraviglioso prodotto è stato inserito nella lista dei "Slow Food" perché rappresenta la tradizione pugliese.

INSALATE
SALADS

CHICKEN SALAD POLLO, MISTICANZA, GRANA, RUCOLA E POMODORI *Chicken Salad: chicken, mixed salad, grana (a type of parmesan cheese), rocket and tomatoes*	8,00
CLASSICA MISTICANZA, BURATA, RUCOLA E POMODORI *Classica: mixed salad, buffalo (buffalo milk mozzarella cheese), rocket and tomatoes*	7,00
FISH SALAD MISTICANZA, SALSA YOGURT GIALLA CARAMELLATA, TARTARE DI SALMONE/TONNO *Fish salad: mixed salad, yogurt sauce, caramelized onion and salmon/tuna tartare*	9,00

SELF SERVICE
Self service

PANINI GOURMET
GOURMET BURGERS

TERRA (CON BUN FATTO IN CASA)
HEAT DEPTH HOMEMADE BUN)

BLACK ANGUS: Aggiunta burger 5€
Black Angus ribeye burger addition 5€

THE MUC HAMBURGER DI ANGUS 170G, RUCOLA, CIPOLLA CARAMELLATA, POMODORI SECCHI E GRANA PADANO DOP *Burger Angus 170g, rocket, caramelized onion, dried tomatoes, grilled capocollo (pork neck specialty) and Grana Padano (Italian cheese)*	15,00
MORTACCHIO HAMBURGER DI ANGUS 170G, MORTADELLA PISTIATA, SALSA DI CACIO E POMODORI SECCHI E GRANELLA DI PISTACCHI *Burger Angus 170g, battered mortadella, dried tomatoes, pecorino cheese sauce, dried tomatoes and pistacchio grain*	15,00
IL CLASSICO HAMBURGER DI ANGUS 170G, FONTINA AFFUMICATA, POMODORI, RUCOLA *Burger Angus 170g, smoked fontina, tomatoes, rocket*	13,50
SALE BBQ HAMBURGER DI ANGUS 170G, SALSA BBQ, CIPOLLA CARAMELLATA, RUCOLA E CIPOLLA CARAMELLATA *Burger Angus 170g, BBQ sauce, rocket and caramelized onion*	14,00

Ciascun chicchetto è accompagnato dal Gin Mare Capri Premium Tonic Water. Ecco Mario in casa incarnata da Gin Mare Capri Premium Tonic Water, che presenta le sue ragioni per essere il gin più amato dagli amanti della tradizione e al contempo oggetto di desiderio per chi ama sperimentare e osare.

PULLED PORK, COTTO A BASSA TEMPERATURA (FATTO IN CASA)
PULLED PORK COOKED AT LOW TEMPERATURE (HOMEMADE)

TRIO PULLED PORK TRIO COTTO A BASSE TEMPERATURE, RIB OREO AL COLTELLAIO, PANCETTA FRITTA, FONDUTA DI CHEDDAR *Trio: Pulled Pork cooked at low temperature (rabbits), grilled bacon, cheddar fondue and BBQ sauce*	15,00
SMOKED TWO PULLED PORK TWO COTTO A BASSE TEMPERATURE, CIPOLLA CARAMELLATA, GORGONZOLA, PINSTRATO E RUCOLA *Smoked Two: pulled pork cooked at low temperature, caramelized onion, Gorgonzola cheese, thick spun pastrie (Italian), rocket*	15,00
CLASSICO PULLED PORK COTTO A BASSA TEMPERATURA, CIPOLLA CARAMELLATA, PINSTRATO E RUCOLA *Classic: pulled pork cooked at low temperature, caramelized onion, thick spun pastrie (Italian), rocket*	12,00
MARE (CON BUN FATTO IN CASA) *FISH DEPTH HOMEMADE BUN)*	
TUNA TRANCIO DI TONNO, POMODORI SECCHI, CIPOLLA CARAMELLATA, RUCOLA, GRANITA, CAPOCOLLO PINSTRATO *Tuna: Tiki tuna steak, dried tomatoes, caramelized onion, rocket, burrata (cream-filled spun pastrie shell), grilled capocollo (pork neck specialty)*	12,50
SALMON TRANCIO DI SALMONE, PANCETTA CROCCANTE, SALSA CACIO E PEPE, POMODORI SECCHI E GRANELLA DI PISTACCHI *Salmon: salmon steak, crispy bacon, cheese sauce, dried tomatoes, pistachio grain*	12,50
TARTARE DI SALMONE, STRACCIATELLA, RUCOLA *Salmon tartare, pecorino cheese (fresh stretched curd cheese with creamy inside)*	10,00
TARTARE DI TONNO, RUCOLA, GRANA, OLIVE E LIMONE *Tuna tartare, rocket, grana (parmesan type cheese) and olive lemon*	10,00

PULPETTE FATTE IN casa (polpette di manzo)
Meatballs homemade (beef meatballs)

MAVÌ ORIGINAL POLPETTE MAVÌ, STRACCHITALLA E POMODORI SECCHI *Mavì original: Mavì meatballs, stracciatella (fresh stretched curd cheese with creamy inside) and dried tomatoes*	12.00
MAVÌ ROCKET POLPETTE CACIO E PEPE, RUCOLA, POMODORINI E GRANA *Mavì rocket: meatballs cacio and pepe, rocket, cherry tomatoes and grana cheese*	12.00

MARE (CON BUN FATTO IN CASA)
FISH DEPTH HOMEMADE BUN)

TUNA TRANCIO DI TONNO, POMODORI SECCHI, CIPOLLA CARAMELLATA, RUCOLA, GRANITA, CAPOCOLLO PINSTRATO *Tuna: Tiki tuna steak, dried tomatoes, caramelized onion, rocket, burrata (cream-filled spun pastrie shell), grilled capocollo (pork neck specialty)*	12.50
SALMON TRANCIO DI SALMONE, PANCETTA CROCCANTE, SALSA CACIO E PEPE, POMODORI SECCHI E GRANELLA DI PISTACCHI *Salmon: salmon steak, crispy bacon, cheese sauce, dried tomatoes, pistachio grain*	12.50
TARTARE DI SALMONE, STRACCIATELLA, RUCOLA *Salmon tartare, pecorino cheese (fresh stretched curd cheese with creamy inside)*	10.00
TARTARE DI TONNO, RUCOLA, GRANA, OLIVE E LIMONE *Tuna tartare, rocket, grana (parmesan type cheese) and olive lemon*	10.00

DOLCI
DESSERTS

TIRAMISÙ	6,00
CHEESCAKE AL PISTACCHIO, NUTELLA, CREMA DI MASCARPONE, MARMELLATA DI FICHI *Cheesecake with pistachio, nutella, dark chocolate, fig jam*	6,00
CREMA CATALANA *Creme brulee*	6,00
BABBA BAGNATO AL RUM RIPIENO DI CREMA PASTICCERA E GANACHE DI CIOCCOLATO FONDENTE *Babba bagnato al rum filled with custard and dark chocolate filling*	6,00

Essendo Gluten-Free le mieze-dle vaccine, alla cognite secrete ardore di percentage in loro al mondo, calcolat insaziovole delle ciccie. Ma ciccie, ciccie, ciccie,

MAVI

Come con arte va mangiato COSÌ CON ARTE va bevuto

DRINK MENU

© Mavi Food

DE VANDE

ACQUA S/GAS - 0,75 L Water Still - 0,75 L	1.50	2.50
BEVANDE ANALCOLICHE Soft drinks	3.00	
JAMAR DE JAPONE Hibiscus Infusion Jamar JP 1kg/pack	2.00	4.00

CARTA VINI

WINE LIST

VINI BIANCHI
WHITE WINES

TREBBIA DUCA CARLO GUARINI Chardonnay Vendemia 2017< Regione Italia Trebbiano, Chardonnay Colore paglierino, profumi fruttati e floreali, gusto fresco e sapido, ottimo come aperitivo, ideale per pesce e carni bianche. Vitigno autoctono della Lombardia, coltivato nella zona di Cremona, dà vita a vini freschi e sapidi, ideali per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.	20.00
CIBEBN BERC NALI MARCHESI Chardonnay annata 18 Regione Italia Vitigno Berbec Nali, 100% Vino prodotto con uve da vigneti situati in zone collinari, dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal profumo fruttato e dal gusto fresco, caratteristiche che lo rendono ideale per l'aperitivo.	25.00
MENAMI PRITINI VERDICCA Chardonnay annata 17 Regione Italia Chardonnay Colore pagliarino con riflessi verdi, profumo fruttato e floreale, gusto fresco e sapido, ottimo come aperitivo, ideale per pesce e carni bianche. Vitigno autoctono della Lombardia, coltivato nella zona di Cremona, dà vita a vini freschi e sapidi, ideali per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.	22.00
FALANGHINA TRECTACA Chardonnay annata 15/17 Regione Italia Vitigno Falanghina 100% Colore giallo paglierino con riflessi verdi, profumo fruttato e floreale, gusto fresco e sapido, ottimo come aperitivo, ideale per pesce e carni bianche.	20.00
MUNE DUCA CARLO GUARINI Chardonnay annata 17 Regione Italia Chardonnay Vinificato in acciaio lo stesso vitigno di Trebbiano, dà vita a un vino dal colore giallo paglierino, dal profumo fruttato e floreale e dal gusto fresco e sapido, ottimo come aperitivo, ideale per pesce e carni bianche.	20.00

VINI ROSATI
ROSE WINES

MENAMI PRITINI ROSATO Chardonnay annata 17 Regione Italia Vitigno Chardonnay Colore rosa cipria, profumo fruttato e floreale, gusto fresco e sapido, ottimo come aperitivo, ideale per pesce e carni bianche. Vitigno autoctono della Lombardia, coltivato nella zona di Cremona, dà vita a vini freschi e sapidi, ideali per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.	22.00
MELA ROSA DUCA CARLO GUARINI Chardonnay annata 17 Regione Italia Colore rosa cipria, profumo fruttato e floreale, gusto fresco e sapido, ottimo come aperitivo, ideale per pesce e carni bianche. Vitigno autoctono della Lombardia, coltivato nella zona di Cremona, dà vita a vini freschi e sapidi, ideali per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.	22.00
ANNA FRATI NERO CHARDONNAY Chardonnay annata 17 Regione Italia Vitigno Nero Anna 100% Colore rosa cipria, profumo fruttato e floreale, gusto fresco e sapido, ottimo come aperitivo, ideale per pesce e carni bianche. Vitigno autoctono della Lombardia, coltivato nella zona di Cremona, dà vita a vini freschi e sapidi, ideali per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.	20.00
ANNA FRATI ROSATO CHARDONNAY Chardonnay annata 17 Regione Italia Vitigno Chardonnay Colore rosa cipria, profumo fruttato e floreale, gusto fresco e sapido, ottimo come aperitivo, ideale per pesce e carni bianche. Vitigno autoctono della Lombardia, coltivato nella zona di Cremona, dà vita a vini freschi e sapidi, ideali per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.	24.00
VERDICAE TE VIGNAMAI FRULLEATA Chardonnay annata 17 Regione Italia Vitigno Chardonnay Colore rosa cipria, profumo fruttato e floreale, gusto fresco e sapido, ottimo come aperitivo, ideale per pesce e carni bianche. Vitigno autoctono della Lombardia, coltivato nella zona di Cremona, dà vita a vini freschi e sapidi, ideali per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.	20.00
CAMPO D'ANNI DUCA CARLO GUARINI Chardonnay annata 18/19 Regione Italia Vitigno Aglianico Colore rosa cipria, profumo fruttato e floreale, gusto fresco e sapido, ottimo come aperitivo, ideale per pesce e carni bianche.	18.00

VINI ROSSI
RED WINES

MURO SANT'ANGELO CHARDONNAY Chardonnay annata 17/18 Regione Italia Vitigno Chardonnay Colore rosso rubino, profumo di frutti rossi e spezie, gusto pieno e tannico, ottimo per carni rosse e selvaggina. Vitigno autoctono della Lombardia, coltivato nella zona di Cremona, dà vita a vini pieni e tannici, ideali per accompagnare piatti di carne rossa e selvaggina.	30.00
PRITINI SUNLIMMERLLO MENAMI SALENTO Chardonnay annata 17/18 Regione Italia Vitigno Negroamaro Colore rosso rubino, profumo di frutti rossi e spezie, gusto pieno e tannico, ottimo per carni rosse e selvaggina. Vitigno autoctono della Lombardia, coltivato nella zona di Cremona, dà vita a vini pieni e tannici, ideali per accompagnare piatti di carne rossa e selvaggina.	24.00
PRITINI ORGANIC NEROCHAMO MENAMI SALENTO Chardonnay annata 17/18 Regione Italia Vitigno Negroamaro Colore rosso rubino, profumo di frutti rossi e spezie, gusto pieno e tannico, ottimo per carni rosse e selvaggina. Vitigno autoctono della Lombardia, coltivato nella zona di Cremona, dà vita a vini pieni e tannici, ideali per accompagnare piatti di carne rossa e selvaggina.	22.00
PRINATHO MAGNICHONE CHARDONNAYS Chardonnay annata 17/18 Regione Italia Vitigno Chardonnay Colore rosso rubino, profumo di frutti rossi e spezie, gusto pieno e tannico, ottimo per carni rosse e selvaggina. Vitigno autoctono della Lombardia, coltivato nella zona di Cremona, dà vita a vini pieni e tannici, ideali per accompagnare piatti di carne rossa e selvaggina.	20.00
SONNA I MILITTA CHARDONNAYS Chardonnay annata 17/18 Regione Italia Vitigno Chardonnay Colore rosso rubino, profumo di frutti rossi e spezie, gusto pieno e tannico, ottimo per carni rosse e selvaggina. Vitigno autoctono della Lombardia, coltivato nella zona di Cremona, dà vita a vini pieni e tannici, ideali per accompagnare piatti di carne rossa e selvaggina.	24.00
PICCOLA BOLLE ROSÉ DUCA CARLO GUARINI Chardonnay annata 17/18 Regione Italia Vitigno Chardonnay Colore rosa cipria, profumo fruttato e floreale, gusto fresco e sapido, ottimo come aperitivo, ideale per pesce e carni bianche. Vitigno autoctono della Lombardia, coltivato nella zona di Cremona, dà vita a vini freschi e sapidi, ideali per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.	16.00
PROSECO DOC ZONIN Chardonnay annata 17/18 Regione Italia Vitigno Glera Prosecco spumante Vino spumante prodotto con uve di Glera, vitigno autoctono della zona di Prosecco. Il vino ha un colore giallo paglierino, un profumo fruttato e floreale e un gusto fresco e sapido, ottimo come aperitivo, ideale per pesce e carni bianche.	18.00
MATOSO CLASSICO ANCESTRALE CHARDONNAYS Chardonnay annata 17/18 Regione Italia Vitigno Chardonnay Spumante ottenuto con rifermentazione in bottiglia, dal colore giallo paglierino, dal profumo fruttato e floreale e dal gusto fresco e sapido, ottimo come aperitivo, ideale per pesce e carni bianche.	60.00
PICCOLA BOLLE BRUT DUCA CARLO GUARINI Chardonnay annata 17/18 Regione Italia Vitigno Chardonnay Colore paglierino con riflessi dorati, profumo fruttato e floreale, gusto fresco e sapido, ottimo come aperitivo, ideale per pesce e carni bianche.	16.00

CHIEDI ALLO STAFF - 500 ml

CHIEDI ALLO STAFF

Ask to staff

BOLLICINE

SPARKLING WINE

PICCOLA BOLLE ROSÉ DUCA CARLO GUARINI Chardonnay annata 17/18 Regione Italia Vitigno Chardonnay Colore rosa cipria, profumo fruttato e floreale, gusto fresco e sapido, ottimo come aperitivo, ideale per pesce e carni bianche.	16.00
PROSECO DOC ZONIN Chardonnay annata 17/18 Regione Italia Vitigno Glera Prosecco spumante Vino spumante prodotto con uve di Glera, vitigno autoctono della zona di Prosecco. Il vino ha un colore giallo paglierino, un profumo fruttato e floreale e un gusto fresco e sapido, ottimo come aperitivo, ideale per pesce e carni bianche.	18.00
MATOSO CLASSICO ANCESTRALE CHARDONNAYS Chardonnay annata 17/18 Regione Italia Vitigno Chardonnay Spumante ottenuto con rifermentazione in bottiglia, dal colore giallo paglierino, dal profumo fruttato e floreale e dal gusto fresco e sapido, ottimo come aperitivo, ideale per pesce e carni bianche.	60.00
PICCOLA BOLLE BRUT DUCA CARLO GUARINI Chardonnay annata 17/18 Regione Italia Vitigno Chardonnay Colore paglierino con riflessi dorati, profumo fruttato e floreale, gusto fresco e sapido, ottimo come aperitivo, ideale per pesce e carni bianche.	16.00

BIRRE ALLA SPINA

DRAFT BEERS

BIRRA TEORONI LAGER 0,33 L Gradazione alcolica 4,8% vol. Fermentazione: Bassa Tipo di bottiglia: Bottiglia Birra di colore dorato, dal profumo floreale e dal gusto fresco e sapido, ottima per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.	3.00	5.50 cl 33
BIRRA TEORONI CITRA 50% 0,33 L Gradazione alcolica 4,8% vol. Fermentazione: Bassa Tipo di bottiglia: Bottiglia Birra di colore dorato, dal profumo fruttato e floreale e dal gusto fresco e sapido, ottima per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.	3.00	5.50 cl 33
BIRRA TEORONI LAND SEORGEN Gradazione alcolica 5,2% vol. Fermentazione: Bassa Tipo di bottiglia: Bottiglia Birra di colore dorato, dal profumo floreale e dal gusto fresco e sapido, ottima per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.	3.00	5.50 cl 33
BIRRA TEORONI BOX 10 L Gradazione alcolica 4,8% vol. Fermentazione: Bassa Tipo di bottiglia: Box Birra di colore dorato, dal profumo floreale e dal gusto fresco e sapido, ottima per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.	3.00	5.50 cl 33

BIRRE IN BOTTIGLIA

BOTTLED BEERS

BIRRA TEORONI LAGER 0,33 L Gradazione alcolica 4,8% vol. Fermentazione: Bassa Tipo di bottiglia: Bottiglia Birra di colore dorato, dal profumo floreale e dal gusto fresco e sapido, ottima per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.	5.00 cl 33
BIRRA TEORONI CITRA 50% 0,33 L Gradazione alcolica 4,8% vol. Fermentazione: Bassa Tipo di bottiglia: Bottiglia Birra di colore dorato, dal profumo fruttato e floreale e dal gusto fresco e sapido, ottima per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.	5.00 cl 33
BIRRA TEORONI ROSÉ 0,33 L Gradazione alcolica 4,8% vol. Fermentazione: Bassa Tipo di bottiglia: Bottiglia Birra di colore dorato, dal profumo floreale e dal gusto fresco e sapido, ottima per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.	4.00 cl 33
BIRRA TEORONI LAND SEORGEN Gradazione alcolica 5,2% vol. Fermentazione: Bassa Tipo di bottiglia: Bottiglia Birra di colore dorato, dal profumo floreale e dal gusto fresco e sapido, ottima per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.	4.50 cl 33
BIRRA TEORONI POLY BREAK Gradazione alcolica 4,8% vol. Fermentazione: Bassa Tipo di bottiglia: Bottiglia Birra di colore dorato, dal profumo floreale e dal gusto fresco e sapido, ottima per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.	5.00 cl 33
HEINEKEN Gradazione alcolica 5,0% vol. Fermentazione: Bassa Tipo di bottiglia: Bottiglia Birra di colore dorato, dal profumo floreale e dal gusto fresco e sapido, ottima per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.	3.00 cl 33
ICHNUSA NON FILTRATA Gradazione alcolica 4,5% vol. Fermentazione: Bassa Tipo di bottiglia: Bottiglia Birra di colore dorato, dal profumo floreale e dal gusto fresco e sapido, ottima per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.	3.00 cl 33
KELLERBIER Gradazione alcolica 5,0% vol. Fermentazione: Bassa Tipo di bottiglia: Bottiglia Birra di colore dorato, dal profumo floreale e dal gusto fresco e sapido, ottima per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.	4.50 cl 33
STORMBRIDGE Gradazione alcolica 5,0% vol. Fermentazione: Bassa Tipo di bottiglia: Bottiglia Birra di colore dorato, dal profumo floreale e dal gusto fresco e sapido, ottima per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.	4.50 cl 33
HOFBRÄUHEIMER Gradazione alcolica 5,0% vol. Fermentazione: Bassa Tipo di bottiglia: Bottiglia Birra di colore dorato, dal profumo floreale e dal gusto fresco e sapido, ottima per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.	5.00 cl 33
CHOUFFE Gradazione alcolica 8,0% vol. Fermentazione: Bassa Tipo di bottiglia: Bottiglia Birra di colore dorato, dal profumo floreale e dal gusto fresco e sapido, ottima per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.	5.00 cl 33
BERNALDA TRIPEL Gradazione alcolica 9,0% vol. Fermentazione: Bassa Tipo di bottiglia: Bottiglia Birra di colore dorato, dal profumo floreale e dal gusto fresco e sapido, ottima per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.	5.00 cl 33
COLDEN CARGLAS CLASSIC Gradazione alcolica 5,0% vol. Fermentazione: Bassa Tipo di bottiglia: Bottiglia Birra di colore dorato, dal profumo floreale e dal gusto fresco e sapido, ottima per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.	5.00 cl 33
EDINGE Gradazione alcolica 4,8% vol. Fermentazione: Bassa Tipo di bottiglia: Bottiglia Birra di colore dorato, dal profumo floreale e dal gusto fresco e sapido, ottima per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.	5.00 cl 33
LA GRÜN Gradazione alcolica 4,8% vol. Fermentazione: Bassa Tipo di bottiglia: Bottiglia Birra di colore dorato, dal profumo floreale e dal gusto fresco e sapido, ottima per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.	5.00 cl 33
FALEZIA Gradazione alcolica 7,5% vol. Fermentazione: Bassa Tipo di bottiglia: Bottiglia Birra di colore dorato, dal profumo floreale e dal gusto fresco e sapido, ottima per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.	5.00 cl 33
SENSE FRONTIER Gradazione alcolica 7,0% vol. Fermentazione: Bassa Tipo di bottiglia: Bottiglia Birra di colore dorato, dal profumo floreale e dal gusto fresco e sapido, ottima per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.	7.00 cl 33
SPACEMAN Gradazione alcolica 7,0% vol. Fermentazione: Bassa Tipo di bottiglia: Bottiglia Birra di colore dorato, dal profumo floreale e dal gusto fresco e sapido, ottima per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.	7.00 cl 33
GREEN PETROL Gradazione alcolica 9,0% vol. Fermentazione: Bassa Tipo di bottiglia: Bottiglia Birra di colore dorato, dal profumo floreale e dal gusto fresco e sapido, ottima per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.	8.00 cl 33
PUNK IPA Gradazione alcolica 5,6% vol. Fermentazione: Bassa Tipo di bottiglia: Bottiglia Birra di colore dorato, dal profumo floreale e dal gusto fresco e sapido, ottima per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.	5.00 cl 33

GRAZIE PER AVER SCELTO MAVÌ

SEGUICI SU

CI TROVI ANCHE SU

JUST EAT

MAVÌ

BISTROT

allaseconda.com