



birreria bavarese



Herr Daniel

dal 2004



# STUZZICHERIE

<b>COD</b>		
<b>201</b>	PATATE FRITTE	<b>5,00</b>
	PATATE CON FORMAGGIO O PROVOLA	<b>6,00</b>
<b>202</b>	PATATE CON WURSTEL	<b>6,00</b>
<b>310</b>	PATATE CON WURSTEL E FORMAGGIO O PROVOLA	<b>7,00</b>
<b>203</b>	PATATE CON SALSICCIA	<b>6,00</b>
<b>295</b>	PATATE CON SALSICCIA E FORMAGGIO O PROVOLA	<b>7,00</b>
<b>1113</b>	PATATE NOVELLE A FORNO	<b>6,00</b>
<b>1259</b>	PATATE CON BACON E PROVOLA O FORMAGGIO	<b>7,00</b>
<b>1262</b>	PATATE CON PORCHETTA E PROVOLA O FORMAGGIO O CHEDDAR	<b>7,00</b>
<b>1264</b>	PATATE CON FORMAGGIO O CHEDDAR	<b>7,00</b>
<b>1235</b>	PATATE A SFOGLIE	<b>6,00</b>
<b>1236</b>	PATATE A SFOGLIE (SALSICCIA PROVOLA O FORMAGGIO)	<b>7,50</b>
<b>1237</b>	PATATE A SFOGLIE (WURSTEL PROVOLA O FORMAGGIO)	<b>7,50</b>
<b>206</b>	PATATE AMERICANE*	<b>7,00</b>
<b>207</b>	PATATE DUCHESSA*	<b>5,00</b>
<b>204</b>	MOZZARELLINE FRITTE*	<b>6,00</b>
<b>205</b>	PEPITE DI POLLO*	<b>6,00</b>
<b>208</b>	OLIVE ASCOLANE*	<b>6,00</b>
<b>209</b>	SPEEDY POLLO*	<b>6,00</b>
<b>210</b>	CHELE DI GRANCHIO*	<b>6,00</b>
<b>239</b>	CROCCHIE*	<b>5,00</b>
<b>316</b>	POLPETTINE DI POLLO FRESCHE (8 PEZZI)	<b>7,00</b>
<b>211</b>	MISTO FRITTO*	<b>13,00</b>

(ARANCINI - CROCCHIE\* - FRITTATINE - JALAPENO - POLPETTINE DI POLLO - PATATE AMERICANE PER 2 PERSONE)

(aggiunta fonduta euro 2,00)

**\*PRODOTTI SURGELATI**  
**TUTTE LE PATATE SONO FRESCHE**  
**SERVIZIO 13%**



**Via Angelica Kauffmann, 15 - 80127 Napoli NA**  
**TEL. 081 556 5989**

diavolo  
di un Pollo!



**1213 - Bandidos\***

Straccetti di pollo al chili  
con salsa rossa.

10 pz/7,00 <sup>euro</sup>



**1214 - Super Spiedo\***

Spiedone di pollo con  
patate a spicchi BBQ.

2 pz/ 11,00 <sup>euro</sup>



**1218 - Speedy Sprizz\***

Bocconcini di pollo gusto  
pizza con salsa BBQ.

12 pz/6,00 <sup>euro</sup>



**1290 - Anelli di cipolla\***

con salsa arissa

8 pz./6,00 <sup>euro</sup>



**1310 - Mini crocchè\***

freschi al prosciutto

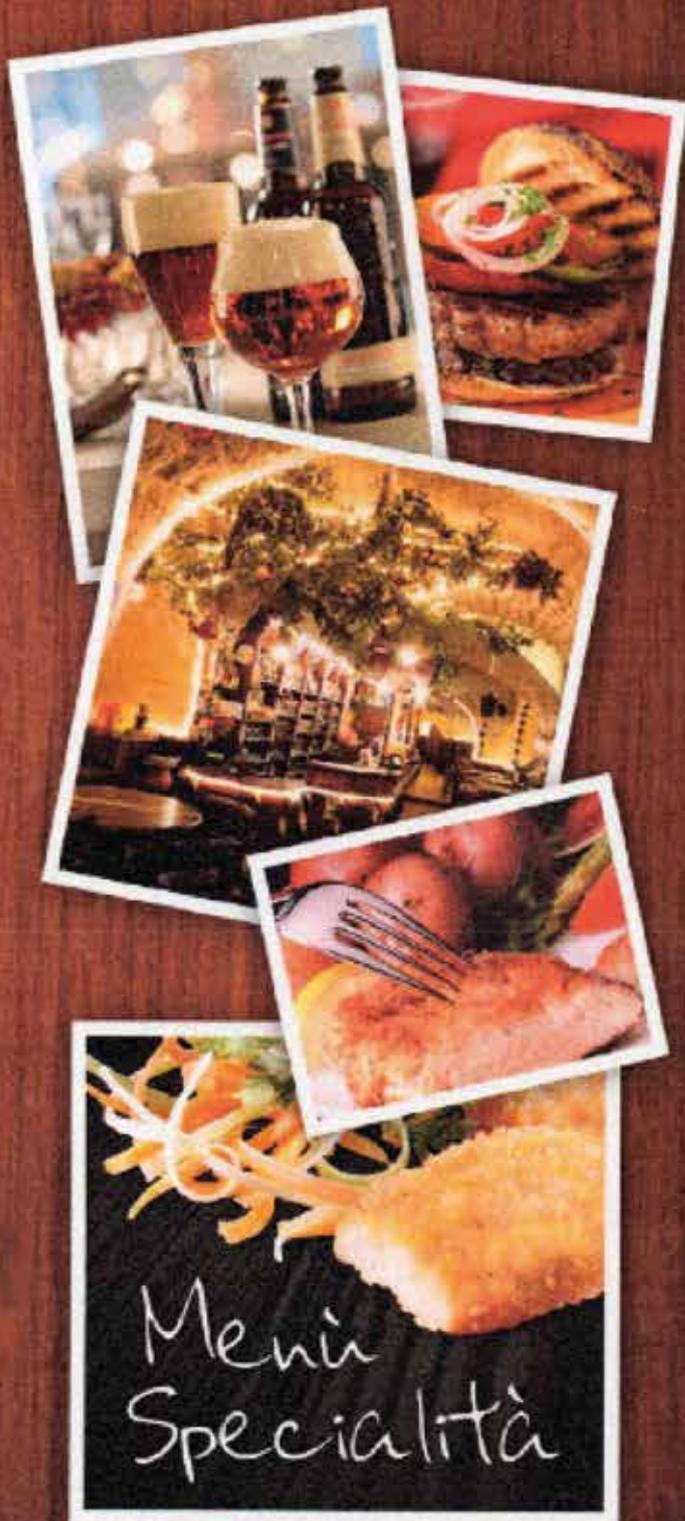
12 pz./5,00 <sup>euro</sup>



# herr daniel



Birreria Bavarese



Menù  
Specialità



### 1193 - Double Stick Chili\*

Filetti di pollo marinato dolce-piccante, su stecche di bambù.

4 pz / 7,50 euro



### 1198 - Mozzarella Sticks\*

Bastoncini di mozzarella in una panatura croccante al burro, aglio ed erbe.

6 pz / 6,50 euro



### 1215 - Mini Schnitzel\*

Mini cotolette di maiale con salsa BBQ.

6 pz / 6,00 euro



### 270 - Crispy Chik'n Wings\*

Alette di pollo avvolte da finissima copertura super croccante.

6 pz / 6,00 euro



### 1216 - Donuts Chik'n Bacon\*

Croccanti ciambelle di pollo e bacon fritte.

4 pz / 7,00 euro



### 220 - Jalapeño Cheddar\*

Peperoncini jalapeño verdi ripieni di formaggio Cheddar.

4 pz / 7,00 euro



### 1217 - Flogeres\*

Cannoli di pasta filo al formaggio e bacon.

4 pz / 7,00 euro



### 1220 - Patate Barbeque\*

Patate BBQ tagliate a spicchi.

euro 7,00



\*Prodotto surgelato.  
Le foto sono puramente descrittive.

In collaborazione con  
[www.mrfoody.com](http://www.mrfoody.com)



# Anthony Sandwich

Ingredienti:  
polpettine di pollo, speck  
provola, parmigiana bianca

cod.1321

**10,00** euro



# Ginny Green

Ingredienti:  
Hamburger Marchigiana 200gr  
mortadella, provola  
crema di pistacchio

cod.437

**11,00** euro

# New York City

Ingredienti:  
Hamburger Marchigiana 200gr  
uovo, bacon, cheddar,  
cipolla di Tropea, insalata, pomodoro

cod.436

**11,00** euro



**10,00** euro

# Light Chicken

Ingredienti: Pane ai 10 cereali,  
petto di pollo, crema di formaggio light  
zucchine grigliate, insalata, rucola,  
pomodori datterino

cod.440



## Lollo Chicken

Ingredienti:  
Cotoletta di pollo fresca, bacon  
provola, parmigiana bianca

cod.1346

**10,00**euro

## Meat Ball Sandwich

Ingredienti:  
Polpette al ragù, provola  
bacon, patate al forno

cod.439



**10,00**euro



## Involtini di Mortadella

Ingredienti:  
Mortadella, provola  
crema di pistacchio  
e formaggio

**10,00**euro

cod.441

## Fantasy Chicken

Ingredienti:  
Hamburger di pollo 200 gr , bacon  
cheddar, cipolla di Tropea, insalata, pomodoro

cod.438

**11,00**euro



## PANINI VARI

COD	
<b>400</b>	FORESTA NERA (PORCHETTA, PROVOLA E FUNGHI) 7,00
<b>401</b>	BAVIERA (PORCHETTA, PROSC. CRUDO, PROV., FORMAG. SALMONATO MASCARPONE) 8,00
<b>402</b>	PARMIGIANA (PORCHETTA, PROVOLA E PARMIGIANA DI MELANZANE) 7,00
<b>403</b>	ALSAZIA (PORCHETTA, PROVOLA E FRIARIELLI) 7,00
<b>404</b>	LEVERKUSEN (BRESAOLA, PROVOLA RUCOLA POMODORO SCAGLIE) 8,00
<b>405</b>	WOSFBURG (PANCETTA, PROVOLA FUNGHI ) 7,00
<b>406</b>	ROSTOCH (PROSC.CRUDO, PROVOLA INSALATA POMODORO) 7,00
<b>407</b>	PLAUDE (PROSC. COTTO, PROVOLA E FUNGHI) 7,00
<b>408</b>	STENDAL (PORCHETTA, SALAMINI DI CINGHIALE, PROVOLA) 8,00
<b>409</b>	BOCHUM (SPEACK, PROVOLA FUNGHI) 7,00
<b>410</b>	AMBERG (PROSC.COTTO, PROVOLA, TONNO POMODORO) 7,00
<b>1229</b>	HERR DANIEL (PORCHETTA ROMANA, PROVOLA E PEPERONI) 8,00
<b>1252</b>	CHEESE STEACK (CHEESE STEACK E CONTORNO A PIACERE) 8,00

## PANINI CON SALSICCIA

<b>412</b>	MONACO (SALSICCIA, PROVOLA FRIARIELLI O FUNGHI) 7,00
<b>413</b>	DAVIL (SALSICCIA, PROVOLA, PARMIGIANA DI MELANZANE E SALSA PICCANTE) 7,00
<b>414</b>	RESINHEIM (SALSICCIA, PROVOLA, MELANZANE ALLA PIASTRA) 7,00
<b>415</b>	BERLINO (SALSICCIA, PROVOLA E PROSC. CRUDO) 7,00

## PANINI CON HAMBURGER

	PANINI CON HAMBURGER DI CHIANINA 200 GR. PROVOLA E CONTORNO 10,00
<b>416</b>	KOLN (HAMBURGER, PROSC. COTTO, PROVOLA) 7,00
<b>417</b>	NURNBERG (HAMBURGER, PORCHETTA E PROVOLA) 7,00
<b>418</b>	FRANCOFORTE (HAMBURGER, PROVOLA, PROSC. CRUDO) 7,00
<b>419</b>	HANNOVER (HAMBURGER, PROVOLA, FUNGHI) 7,00
<b>420</b>	AMBURGO (DOPPIO HAMBURGER, FORMAGGIO, PROSC. COTTO, INSALATA E PODODORO) 8,00
<b>421</b>	DORTMUND (HAMBURGER, PROVOLA, CIPOLLA COTTA, INSALATA) 7,00
<b>1270</b>	DRESDA (HAMBURGER, CEDDAR, BACON , UOVA, INSALATA) 8,00

**PANINO CON AGGIUNTA DELLA PORCHETTA ROMANA 1,00 DI DIFFERENZA  
SERVIZIO 13%**



Via Angelica Kauffmann, 15 - 80127 Napoli NA  
TEL. 081 556 5989

## PANINI CON COTOLETTA

**COD**

<b>423</b>	ISBRUCK (COTOLETTA DI POLLO PROVOLA FUNGHI)	<b>7,00</b>
<b>424</b>	ALEXANDRA (COTOLETTA DI POLLO, PROVOLA, MELENZANE A FUNGHETTI)	<b>7,00</b>
<b>425</b>	DUISURG (COTOLETTA DI POLLO, PROVOLA FRIARIELLI)	<b>7,00</b>
<b>426</b>	STOCCARDA (COTOLETTA DI POLLO, PROSC. COTTO FORMAGGIO)	<b>7,00</b>
<b>427</b>	BREMA (COTOLETTA DI POLLO, FORMAGGIO E PATATINE)	<b>7,00</b>

**PANINO CON COTOLETTA FRESCA 1,00 DI DIFFERENZA**

## PANINI CON WURSTEL

<b>428</b>	KERTEN (WURSTEL E CRAUTI)	<b>6,00</b>
<b>429</b>	REYN (WURSTEL, PROSC. COTTO PROVOLA)	<b>6,50</b>
<b>430</b>	SASSONIA (WURSTEL, PROSC. CRUDO PROVOLA)	<b>7,00</b>
<b>431</b>	MAINS (WURSTEL, PROVOLA E FUNGHI)	<b>7,00</b>
<b>432</b>	TERLAN (WURSTEL E PATATINE)	<b>6,00</b>

## PANINI CON ROASTBEEF

<b>433</b>	FRIBURGO (ROASTBEEF, PROVOLA FRIARIELLI O MELANZANA ALLA PIASTRA)	<b>7,00</b>
<b>434</b>	CUTTBUS (ROASTBEEF, PROVOLA FUNGHI E MASCARPONE)	<b>7,00</b>
<b>435</b>	AACHEN (ROASTBEEF, PROVOLA, INSALATA E POMODORO)	<b>7,00</b>
<b>1309</b>	ANNALI (ROASTBEEF, PROVOLA, SCAGLIE, RUCOLA, INSAL. DI DATTERINI)	<b>8,00</b>

## CROSTONI

<b>300</b>	(PORCHETTA, PROVOLA E FUNGHI)	<b>9,00</b>
<b>301</b>	(PORCHETTA, PROVOLA E FRIARIELLI)	<b>9,00</b>
<b>302</b>	(PROSC. CRUDO, PROVOLA E POMODORO)	<b>9,00</b>
<b>303</b>	(SPEAK, PROVOLA E FUNGHI)	<b>9,00</b>
<b>1271</b>	(SALSICCIA, PROVOLA, PARMIGIANA DI MELANZANE O FRIARIELLI)	<b>9,00</b>
<b>1272</b>	(BRESAOLA, PROVOLA, POMODORO E SCAGLIE DI PARMIGIANO E RUCOLA)	<b>9,00</b>
<b>1330</b>	ANNALI (ROASTBEEF, PROVOLA, SCAGLIE, RUCOLA, INSAL. DATTERINI)	<b>9,00</b>

**PORCHETTA ROMANA 1,00 DI DIFFERENZA**

**SERVIZIO 13%**



**Via Angelica Kauffmann, 15 - 80127 Napoli NA**  
**TEL. 081 556 5989**

## PIATTI VARI

COD		
1100	ARROSTICINI DI CARNE*	7,00
1101	SPIEDINI DI CALAMARI*	6,00
1102	SALAMINI SOTT'OLIO, CACIOTTA E FUNGHI	13,00
294	MEZZA PORZIONE SALAMINI SOTT'OLIO, CACIOTTA E FUNGHI	7,50
1103	FAGIOLI ALLA MESSICANA	7,00
1104	AFFETTATO MISTO DI SALUMI E FORMAGGI PER 2 PERSONE	18,00
1105	PROVOLA ALLA PIASTRA CON CONTORNO A PIACERE <small>(AGGIUNTA DI FUNGHI PORCINI 3 EURO)</small>	10,00
1106	MAIS AL BURRO	6,00
1155	MAIS AL BURRO + PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO	7,50
1107	MAIS ALL'INSALATA	5,00
1108	INSALATA MISTA <small>(INSALATA VERDE - RUCOLA - CAROTE - OLIVE - MAIS- POMODORI - FINOCCHI)</small>	9,00
1127	CONTORNI A PIACERE (4 GUSTI )	10,00
1137	TAGLIERE DI FORMAGGI VARI PER 2 PERSONE	16,00

## BRUSCHETTE (6 PEZZI)

1275	SORRENTINA	POMODORINI DATT ERINI	6,00
212	PRIMAVERA	SPECK E PROVOLA 6pz.	8,00
213	CAPRESE	PROVOLA E POMODORO 6 pz.	7,00
214	PARMA	PROSCIUTTO CRUDO E PROVOLA	8,00
215	SALMONE	MASCARPONE SALMONE E CAVIALE	10,00
216	BUONGUSTAIA	BRESAOLA, PROVOLA RUCOLA OLIO E LIMONE	9,00
217	CONTADINA	PROVOLA E MELENZANE A FUNGHETTI	7,00
218	NAPOLI	SALSICCIA PROVOLA E FRIARIELLI	8,00
1304	RUSTICA	SALSICCIA PROVOLA E PEPERONI	8,00

TUTTE LE PATATE SONO FRESCHE  
PRODOTTI SURGELATI - SERVIZIO 13%



SEGUICI SU

Via Angelica Kauffmann, 15 - 80127 Napoli NA  
TEL. 081 556 5989

# Le Nostre Carni



cod.  
337

## Hamburger *Marchigiana 280 Gr.* *con patate e insalata*

L'hamburger di Marchigiana e' realizzato con carne del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, di razza Marchigiana. Un trito di altissima qualita' tra i tagli di spalla, coscia e pancia dando un giusto equilibrio di grasso, e' con l'aggiunta di pochissimi aromi per rendere decisivo il sapore della carne di eccellenza nazionale

**14,00 €**



cod.  
504

## Misto di Carne *con patate*

Hamburger 100 gr Marchigiana - Spiedone di pollo Salsiccia - Agnello - Pancetta di Maiale - Costoletta di maiale - gli ingredienti di questo piatto sono di alta qualita'

**25,00 €**

**PER 2 PERSONE**



cod.  
503

## Stinco di Maiale *con patate*

Lo stinco di maiale al forno si presenta come pietanza dal sapore intenso, pertanto si presta ad essere accompagnato da una bottiglia di ottimo vino o da una birra molto corposa

**18,00 €**



cod.  
505

## Salsiccia di Maiale *con patate e insalata*

**10,00 €**



cod.  
507

## Costoletta di Agnello *con patate e insalata*

**12,00 €**



cod.  
506

## Costoletta di Maiale *con patate e insalata*

**10,00 €**



# Carni Nazionali

certificazioni



Sigla del Consorzio Produttori  
Carne Bobina Pregiata Italiana

"I.G.P."

E' un ente pubblico senza scopo di lucro, riconosciuta co DM n°62187/04 che tutela il marchio da contraffazioni e i prodotti I.G.P. attraverso controlli e la guardia permanente sull'intera filiera produttiva.

E' un ente pubblico senza scopo di lucro, riconosciuta co DM n°62187/04 che tutela il marchio da contraffazioni e i prodotti I.G.P. attraverso controlli e la guardia permanente sull'intera filiera produttiva.

"INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA"  
Il Vitellone bianco dell'Appennino Centrale è l'unico prodotto che ha questo marchio di qualità che identifica le carni bovine italiane ed è riconosciuta dalle CE



cod  
1171

## Bistecca Fiorentina

La bistecca alla fiorentina un taglio di carne di vitellone o di scottona, originariamente di razza Chianina, che unito alla specifica preparazione, ne fa uno dei piatti piu' conosciuti della cucina toscana. Si tratta di un taglio alto comprensivo dell'osso, da cuocersi sulla griglia, con grado di cottura "al sangue".

**6,00 €**  
All' Etto  
**PESO MINIMO**  
**600 g**



cod  
501

## Tagliata con Porcini *di Scottona*

L'entrecote e' un taglio molto delizioso di carne la cui cottura per definizione piu' utilizzata e quella alla griglia. E' un taglio di carne bovina che si ricava dalle due coste dell'animale. L'abbinamento con porcini ne esalta le caratteristiche.

**27,00 €**  
**PESO**  
**300 g**



cod  
502

## Tagliata Rucola e Parmiggiano *di Scottona*

La caratteristica che contraddistingue la taglia di manzo infatti risiede nel fatto che le fette di carne devono risultare ben cotte all'esterno, ma all'interno devono rimanere ancora rosate, quindi quasi crude. Abbinata con rucola e parmiggiano acquista anche un equilibrio perfetto per il palato

**26,00 €**  
**PESO**  
**300 g**



cod  
338

## Filetto

E' un taglio di carne principalmente di bovino proviene dalla zona lombare ed e' la parte piu' tenera dell'animale, unito all'osso T-bone "detto Fiorentina" che divide il controfiletto dal filetto. Il filetto e' un muscolo che durante la vita dell'animale non si alleva quasi mai e per questo che e' sempre magro e tenero. Marezzatura e prezzanolatura dell'anima avviene da una Frollatura di almeno 35 giorni.

**27,00 €**  
**PESO**  
**300 g**

# Carni d'Importazione

Le carni del **Gran Danes** sono attentamente scelte secondo un vero e proprio codice etico da fornitori scelti. Il manzo migliore, infatti, cresce all'aperto sotto un attento controllo alimentare, senza utilizzare antibiotici, ormoni o anabolizzanti.



## "Argentine Beef"

Marchio e Premio di qualità delle carni di importazione Argentine



## "Danish Crown"

Marchio e Premio di qualità del maggiore esportatore di carni Danese



## "Bord Bia"

Organizzazione nazionale che si occupa della promozione di prodotti agroalimentari Irlandesi sui mercati esteri



## "Creekstone farms"

Marchio e Premio di qualità delle carni di importazioni



cod  
391

## Manzetta Prussiana Frollatura 40 giorni

La carne prussiana è una delle carni straordinarie allevata nella Polonia settentrionale "ex Prussia" precisamente nella regione Mazuri. Da questa particolare razza dal manto bianco pezzatonero, si ricava una carne molto mazzata e prezzemolata paragonabile alla sola ed unica carne di Kobe: è tenera e gustosa. L'animale nell'ultima fase di allevamento viene nutrito con barbabietole da zucchero che donano alla carne una nota di dolcezza.

\*rucola - scaglie - datterini + 3euro  
\*funghi porcini + 5 euro

25,00 €

PESO  
350 g



cod  
1154

## Entrecotè Americana "De Luxe" Frollatura 35 giorni

La carne bovina americana è nota in tutto il mondo per la sua tenerezza, il gusto, la succulenza. E, naturalmente, chi la sceglie porta in tavola un prodotto davvero a cinque stelle. La sottile mazzatura — ossia la distribuzione del tessuto grasso nel muscolo magro — che la caratterizza è il risultato della speciale dieta che gli animali seguono nella fase finale della loro vita.

\*rucola - scaglie - datterini + 3euro  
\*funghi porcini + 5 euro

30,00 €

PESO  
300 g



cod  
1243

## Angus Irlandese Frollatura 35 giorni

L'Angus Irlandese risulta essere meno grassa, e meno calorica e più ricca di acidi grassi Omega-3 e Omega-6. Inoltre l'Irlanda, possiede una grande estensione di calcare, la più grande in Europa e, come è noto, la presenza del calcare migliora le proprietà nutritive dell'erba da pascolo.

\*rucola - scaglie - datterini + 3 euro  
\*funghi porcini + 5 euro

25,00 €

PESO  
300 g



cod  
1230

## Entrecotè di Scottona

Una caratteristica di questa carne è morbidezza. La presenza di una discreta quantità di grasso di infiltrazione pone questa carne ad un livello qualitativo altissimo e molto apprezzato per il sapore e tenerezza. Il termine "scottona" viene tramandato da generazioni ed indica il periodo di vita di una femmina bovina, il periodo più fertile appunto, quando è in calore ma sufficientemente matura per esaltare il sapore delle carni. \*rucola - scaglie - datterini + 3euro  
\*funghi porcini + 5 euro

23,00 €

PESO  
350 g

**Novità**



# Hamburger Marchigiana

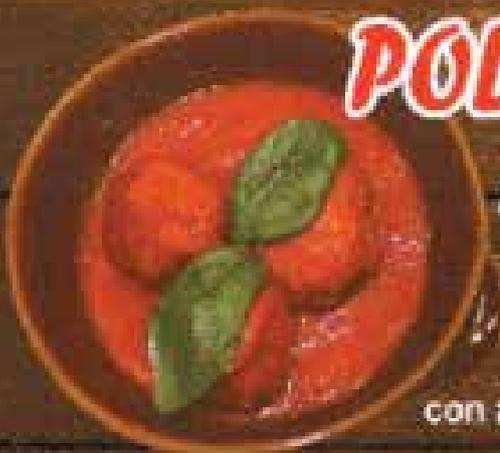
**400g**

con ripieno di  
**FUNGHI PORCINI e PROVOLA**

**19,00 €**

con ripieno di  
**PROSCIUTTO COTTO e PROVOLA**

**18,00 €**



**POLPETTE AL RAGU'**  
con basilico fresco

**€ 7,00**

con aggiunta di Provola € 2,00

# BIRRE ALLA SPINA

## AUERBRAU

cod. 100 cl.33 €4,50 - COD.101 cl.50 €6,00 - cod. 102 1 lt. €11,00

L'Auerbrau viene prodotta secondo le leggi di purezza, vale dire, solamente con acqua, malto, luppolo e lievito! Le materie prime derivano dalla Baviera e dall'Austria. Sicuramente una delle migliori birre visto che non viene pastorizzata, quindi mantiene intatto il gusto ed il sapore di un vero prodotto naturale. È realizzata con il luppolo più delicato e nobile e caratterizzata da una freschezza spumeggiante. Tipologia birra: Export Helles - Provenienza: Germania - Gradazione alcolica: 5,5% vol.



## PAULANER ST. THOMAS

cod. 1253 cl.33 €5,00 - COD.219 cl.50 €6,50 - cod. 277 1 lt. €12,00

La St. Thomas è una birra beverina un'autentica specialità monacense prodotta col miglior luppolo aromatico della zona dell'Hallertauer dona alla St. Thomas un piacevole gusto amaro. Tipologia birra: Abbazia - Provenienza: Germania - Gradazione alcolica: 6,8% vol.



## CHARLES QUINT ORO

COD. 1264 COPPA CL. 33 €6,00 - COD. 397 cl.50 €8,50

La Charles Quint Blonde è una birra belga di alta fermentazione dal colore biondo dorato, il gusto è amabile e speziato con un leggero retrogusto luppolato e secco. La schiuma è compatta e resistente. Tipologia birra: Belgian blond ale - Provenienza: Belgio - Gradazione alcolica: 8,5% vol.



## THWAITES GOLD EXTRA

COD. 1276 1/2 PINTA €5,00 - COD. 1277 PINTA €6,50

Una strong doppio malto di grande carattere: Thwaites Gold Extra è una birra lager inglese, nata dall'unione di ricette tradizionali con la moderna tecnologia, prodotta fin dal 1803 con materie selezionate. Birra a bassa fermentazione, dalla personalità calda e forte, con toni speziati contrapposti al finale dolce, il risultato di una lunga ricerca di perfezione. Tipologia birra: Strong Lager - Provenienza: Inghilterra - Gradazione alcolica: 9,0% vol.



## PAULANER SALVATOR

COD. 103 CL.33 €5,00 - CL.50 €6,50 - 1 LITRO €12,00

Questa birra tedesca sorprende fin da subito con un abito ambrato scuro, accompagnato da una schiuma bianca che svanisce nel corso della degustazione. Al naso prevale il caramello, ma sono presenti anche piacevoli note di grano e di miele. Al palato, l'attacco maltato lascia spazio a magnifici tocchi floreali nel fine bocca. Nel finale si evidenzia una leggera amarezza. Tipologia birra: Strong Ale - Provenienza: Germania - Gradazione alcolica: 8,1 % vol.



# BIRRE ALLA SPINA

**SUPER**  
**8**

## **SUPER 8 IPA**

**COD. 1254 CL. 33 €5,00 - COD. 1257 CL. 50 € 6,50**

Super 8 IPA è una birra ambrata che presenta un tasso alcolico di 6°. Ipa dalle note originali di agrumi che dona un buon equilibrio e complessità. E' la birra più rinfrescante delle categorie IPA. Tipologia birra: Indian Pale Ale - Provenienza: Belgio - Gradazione alcolica: 6,0% vol.



## **CHARLES QUINT RUBY**

**COD. 109 - COPPA CL. 33 €6,00 - COD. 398 CL. 50 € 8,50**

Birra belga dal colore intenso e dal profumo di malto di frutta rossa, con buona trasparenza e frizzantezza, abbondante schiuma biancastra intensa e cremosa. Corposa e ben strutturata, vinosa. È una birra "imperiale" destinata ad un pubblico estimatore. Tipologia birra: Belgian Red Ale - Provenienza: Belgio - Gradazione alcolica: 8,5% vol.



## **BUSH**

**COD. 1278 - CL. 33 €6,50**

Di colore ambrato presenta una leggera schiuma bianca che si dissipa molto rapidamente. Al naso ha un intenso bouquet olfattivo dove troviamo sentori di malto, caramello, lievito, frutta, agrumi, frutta tropicale, frutta secca, miele, zucchero di canna, vaniglia, spezie che si adagiano su note alcoliche che possono far ricordare lo Sherry ed il Cognac. Tipologia birra: Belgian Strong ale Provenienza: Belgio - Gradazione alcolica: 12,0% vol.



## **PAULANER WEISS**

**COD. 107 CL.33 €5,00-COD.108 CL.50 €6,50 - COD. 172 1 LT. €12,00**

Naturalmente torbida, nel bicchiere mostra un colore dorato brillante ed è ricoperta da una robusta corona di schiuma. Già al primo sorso, questo classico delle Weissbier, sprigiona un delicato aroma di banana. I palati più raffinati riconoscono subito il sentore di mango e di ananas e apprezzano l'armonia tra dolce e amaro.

Tipologia birra: Weiss Provenienza: Germania - Gradazione alcolica: 5,5% vol.



## **VAL DIEU GRAND CRU**

**COD. 119 COPPA CL. 33 €6,50**

Con un colore marrone scuro dai riflessi rossastri tipici delle birre di tipologia quadrupel, questa Val Dieu Grand Cru presenta un cappello di schiuma abbondante di colore beige, da cui si sprigionano note di tostatura, malto, cioccolato e Porto. Una volta in bocca, la birra rivela spiccati sapori di torrefazione e un luppolo presente.

Tipologia birra: Quadrupel Provenienza: Belgio - Gradazione alcolica: 10,7% vol.

# BIRRE IN BOTTIGLIA



## **KBIRR - NATAVOTA**

**COD. 1317 CL. 33 €5,00**

Una lager bionda molto leggera e si presta ad essere richiesta e ribevuta più volte: il luppolo regala un sapore intenso a una bevanda che risulta insieme altamente digeribile e gustosa. Colore chiaro opalescente, schiuma bianca e persistente, profumo leggermente erbaceo. Birra molto beverina, fresca e dissetante, al palato si presenta rotonda con finale mediamente luppolato. Tipologia birra: Lager - Provenienza: Napoli -

Gradazione alcolica: 5,2% vol.



## **WARSTEINER**

**COD. 110 - CL.33 €5,00**

Prodotta con una pregiata varietà locale di luppolo, la Warsteiner si contraddistingue come birra pilsner per il suo aroma luppolato, il gusto leggermente amaro e per la sua freschezza e digeribilità.

Tipologia birra: Pilsner - Provenienza: Germania

Gradazione alcolica: 4,8% vol.



## **SUPER 8 - EXPORT SENZA GLUTINE**

**COD. 1303 - 33CL. €6,00**

La Export della gamma Super 8 è una birra chiara a bassa fermentazione, dal contenuto alcolico moderato. Grazie al forte innovamento tecnologico questa birra vanta solo 5 ppm di glutine (il limite di legge è 20 ppm)

Tipologia: Lager - Provenienza: Belgio - Gradazione alcolica: 4,8% vol.



## **KBIRR - #CUOREDINAPOLI**

**COD. 117 - 33 CL. €5,00**

Una American Pale Ale (APA) dal corpo leggero ma fortemente caratterizzata dai luppoli esotici che le donano freschi profumi e note agrumate, erbacee, resinose e speziate. #CUOREDINAPOLI è un segno estetico che esprime un sentimento di appartenenza al territorio e alla città, contribuendo ad alimentare un flusso artistico generativo.

Tipologia birra: American Pale Ale - Provenienza: Napoli -

Gradazione alcolica: 6,0% vol.



## **LIEVITO&NUVOLE BOUNTY**

**COD. 1318 - 33 CL. €6,00**

È una birra estremamente luppolata, dal colore dorato e dal tenore alcolico importante ma ben nascosto. Birra leggermente secca, fa emergere al meglio le note aromatiche ed intense dei luppoli americani utilizzati.

Tipologia birra: Indian Pale Ale - Provenienza: Italia -

Gradazione alcolica: 9,0% vol.

# BIRRE IN BOTTIGLIA



## **SLALOM STRONG LAGER**

**COD. 147 - 33 CL. €5,00**

Una extrastrong dal corpo estremamente ricco, dalla forte personalità, dal bouquet di luppolo che si sposa perfettamente con un gusto originale, forte e intenso, a metà tra il dolce e l'amaro. È una birra ad alta gradazione (9%), ma sempre di facile beva. Ha schiuma aderente e persistente, colore oro intenso e corpo ricco. Tipologia birra: Strong Lager - Provenienza: Scozia - Gradazione alcolica: 9,0% vol.



## **HACKER PSCHORR KELLERBIER**

**COD. 114 - 50 CL. €6,00**

Con i suoi riflessi cangianti, la Kellerbier richiama la seduzione dell'oro e del miele. È una birra dal carattere inconfondibile: naturalmente autentica, robusta, beverina, ma al tempo stesso rinfrescante, delicata e leggera. Tipologia birra: Kellerbier - Provenienza: Germania - Gradazione alcolica: 5,5% vol.



## **LIEVITO&NUVOLE SMOKY EYE**

**COD. 1319 - 33 CL. €5,50**

Le note affumicate dominano il naso, i sentori ricordano la pancetta, lo speck affumicato e la scamorza, le note di malto non affumicate completano il tema olfattivo con rimandi al pane e alla sua crosta, al miele, al caramello e alla frutta secca. Il sorso fa il suo ingresso in bocca con un accenno di dolcezza ma si completa la bevuta con una buona secchezza finale e con un pizzico di amaro. Tipologia birra: Rauch - Provenienza: Italia - Gradazione alcolica: 5,0% vol.



## **BLANCHE DE BRUGGES**

**COD. 1202 - 33 CL. €6,00**

Storica birra belga, profumata e agrumata con note speziate di coriandolo, che le donano un classico sapore fresco e rotondo. La birra, con doppia fermentazione, si distingue per il suo gusto rinfrescante con aromi di semi di coriandolo e buccia d'arancia Curacao.

Tipologia birra: Blanche - Provenienza: Belgio - Gradazione alcolica: 5,0%



## **VAL-DIEU TRIPLE**

**COD. 334 - 75CL. €14,00**

È la più decisa della gamma tradizionale, robusta e gradevolmente secca, rivela una personalità ove i toni del dolce e dell'amaro si fondono progressivamente. Schiuma candida, abbondante ma non troppo persistente a causa dell'elevato tenore alcolico. Aroma delicato e corposo. Tipologia birra: Abbazia - Provenienza: Belgio - Gradazione alcolica: 9,0%

# BIRRE IN BOTTIGLIA



## **STRAFFE HENDRIK QUADRUPEL**

**COD. 1255 - 33 CL. €6,00**

La punta di diamante della produzione di casa è la Quadrupel, che in fedele rappresentazione dello stile di riferimento si va a caratterizzare da note di cacao, liquirizia, uvetta, prugna, frutta rossa, mela cotta e punte speziate di pepe. In bocca è molto morbida e dolce, una calda carezza vellutata da sorseggiare con calma per apprezzare le innumerevoli sfumature date dai malti usati. Tipologia birra: Quadrupel - Provenienza: Belgio - Gradazione alcolica: 11,0% vol.



## **KWAK**

**COD. 1187 - 33 CL. €6,00 - COD. 1163 75 CL. €13,00**

È una delle rare birre Ale non rifermentata prodotta in belgio dalla schiuma tenue e poco persistente, dal perlage abbondante. Da gustare in occasioni particolari, servita, anche fredda, esclusivamente nel suo caratteristico bicchiere "del cocchiere". Tipologia birra: Ale - Provenienza: Belgio - Gradazione alcolica: 8,0% vol.



## **MALHEUR 10**

**COD. 112 - 33 CL. €6,00**

E' una birra bionda dallo stile Belgian Strong Ale. Al naso presenta profumo di rosa, pesca e agrumi. Ha un copro che va da medio a pieno, morbido, dal sapore dolce di lievito bilanciato perfettamente con le note amare dei luppoli. Il finale è piacevolmente astringente. Tipologia: Belgian Strong Ale Provenienza: Belgio - Gradazione alcolica: 10,0% vol.



## **MALHEUR 12**

**COD. 1204 - 33 CL. €6,00**

Sorella maggiore della Malheur 10, anche questa rifermentata in bottiglia. Questa Belgian Strong Ale dal colore scuro riempie l'olfatto con calde note floreali di luppolo, note fruttate, sentori dolci di caramello e crosta di pane. Calda e corposa al palato, i sapori sono ben equilibrati tra le note più dolci e quelle agrumate di mandarino, i sentori speziati e le note più amare date dai luppoli.

Tipologia: Belgian Strong Ale Provenienza: Belgio - Gradazione alcolica: 12,0% vol.



## **KBIRR - PALIATA**

**COD. 32 - 33 CL. €6,00**

Colore nero impenetrabile, schiuma color nocciola, copiosa e persistente. Al naso si percepiscono tutte le sfumature dei malti utilizzati, dal caramello ai malti tostati. Al palato si presenta corposa con un impatto maltato che lascia subito posto a note di caffè, nocciola e cioccolato amaro. L'ampiezza è superba e il finale involglia alla bevuta.

Tipologia: Imperial Stout Provenienza: Napoli - Gradazione alcolica: 10,0% vol.

**herr danief**

birreria steak house

## SOFT DRINK

<b>COD</b>			
<b>125</b>	COCACOLA 40CL		<b>3,00</b>
<b>143</b>	COCACOLA ZERO 33		<b>3,00</b>
<b>122</b>	SPRITE 40CL		<b>3,00</b>
<b>121</b>	FANTA 40CL		<b>3,00</b>
<b>1308</b>	SCHWEPES LEMON 33CL		<b>3,00</b>
<b>281</b>	SCHWEPES ORANGE 33CL		<b>3,00</b>
<b>123</b>	ACQUA ROCCHETTA 50CL		<b>1,50</b>
<b>25</b>	ACQUA LETE 50CL		<b>1,50</b>
<b>128</b>	SUCCO A PERA		<b>3,50</b>
<b>133</b>	SUCCO ACE		<b>3,50</b>
<b>145</b>	SANGRIA 1LT		<b>11,00</b>
<b>115</b>	PAULANER SPEZI 50CL (bibita a base di cola limone e arancio)		<b>5,00</b>

## ALCOLIC DRINK

<b>1117</b>	RHUM E PERA		<b>5,00</b>
<b>1118</b>	RHUM E COCA		<b>5,00</b>
<b>1136</b>	WHISKY E COCA		<b>5,00</b>
	APEROL SPRITZ		<b>5,00</b>

SERVIZIO 13%

 SEGUICI SU 

Via Angelica Kauffmann, 15 - 80127 Napoli NA  
TEL. 081 556 5989

# CANTINE NATIV



## EREMO SAN QUIRICO D.O.C.

UVAGGIO:100% Aglianico  
ZONA DI PRODUZIONE :Taurasi (AV)  
GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

€25,00

COD 1335



## BICENTO IRPINIA CAMPI TAURASINI

UVAGGIO:100% Aglianico dei campi Taurasini  
ZONA DI PRODUZIONE :Taurasi (AV)  
GRADAZIONE ALCOLICA :14%

€28,00

COD 1360



## BLU ONICE IRPINIA AGLIANICO D.O.C

UVAGGIO:100% Aglianico  
ZONA DI PRODUZIONE :Gesualdo (AV)  
GRADAZIONE ALCOLICA :14%

€23,00

COD 1334



## RUE DELL'INCHIOSTRO IGT

UVAGGIO:100% Aglianico  
ZONA DI PRODUZIONE : Paternopoli(AV)  
GRADAZIONE ALCOLICA :13.5%

€18,00

COD 1336



## SAUDENS ROSSO IGT

UVAGGIO:Blend di uve  
(Sciascinoso, Piediroso e Aglianico)  
ZONA DI PRODUZIONE :Irpinia  
GRADAZIONE ALCOLICA :13.5%

€22,00

COD 1359



## CENTOVITI ROSATO IGT

UVAGGIO:100% Aglianico  
ZONA DI PRODUZIONE :Taurasi (AV)  
GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

€18,00

COD 1332



## SAUDENS BIANCO IGT

UVAGGIO: Blend di uve  
(Fiano, Greco e Falanghina)  
ZONA DI PRODUZIONE :Tufo, Torrioni (AV)  
GRADAZIONE ALCOLICA :13%

€22,00

COD 1333



## 25 RARE IRPINIA GRECO DOC

UVAGGIO:100% Greco di Tufo  
ZONA DI PRODUZIONE :Tufo, Torrioni(AV)  
GRADAZIONE ALCOLICA :13%

€21,00

COD 1362



## FIANO DI AVELLINO DOCG

UVAGGIO: Fiano di Avellino  
ZONA DI PRODUZIONE: Candida, Pratola Serra, Lapio (AV)  
GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

€18,00

COD 1361



## GRAPPE

### COD

**167** GRAPPA LE 18 LUNE "STRAVECCHIA" (GRAPPA BARRICATA) **4,00**

### GRAPPOTECA DI BERTA

**293** MAGIA DI BERTA **8,00**

**321** CASALOTTO **8,00**

**320** TRE SOLE TRE **8,00**

**339** GRAPPA DI NERO D'AVOLA **5,00**

**322** BRIC DEL GAIAN **8,00**

**323** PAOLO BERTA **10,00**

**1196** OLTRE IL DILIDIA **5,00**

**1192** ROCCANIVO **8,00**

**1358** VILLA PRATO **5,00**

### AMARI

**1353** AMARO AMARA (AMARO D'ARANCIA ROSSA DI SICILIA IGP) **5,00**

**1357** FERNET BRANCA **5,00**

**1122** JAGERMEISTER **4,00**

**1170** AMARO DEL CAPO **4,00**

**225** AMARO LUCANO **3,00**

**1331** JEFFERSON **4,00**

### WHISKY MALT RESERVE

**1121** JACK DANIELS **4,00**

**177** OBAN 14 YO **7,00**

**178** GLENKINCHIE 10 YO **7,00**

**181** TALISKER 10 YO **7,00**

**182** LAGAVULLIN 16 YO **7,00**

### RUM

**187** DON PAPA **7,00**

**185** MALECON 18 YO **7,00**

**184** MALECON 21 YO **8,00**

**183** MALECON 25 YO **8,00**

**1172** RUM ZACAPA 23 YO **8,00**

**1119** PAMPERO **4,00**

**296** DIPLOMATICO **6,00**

**188** RHUM J.M **7,00**

**187** EL DORADO 12 YEARS **6,00**

**186** DOORLY'S BARBADOS RUM **6,00**

**180** MATUSALEM 15 ANNI GRAN RISERVA **5,00**

### GIN

GIN MARE **8,00**

GIN MARE + TONIC **10,00**

# I nostri Dolci



Cheesecake  
vari gusti  
cod.232

€ 6,00



Torta Snickers  
cod.340

€ 6,00



Tiramisù  
cod.223

€ 5,00



Crema catalana  
cod.1342

€ 6,00



Tortino al cioccolato  
cod.230

€ 6,00



Rev Velvet  
cod.340

€ 5,00



Torta Oreo  
cod.1177

€ 6,00



Torta Rochet  
cod.228

€ 6,00



Panna cotta  
cod.229

€ 6,00