



birreria bavarese



Herr Daniel

dal 2004



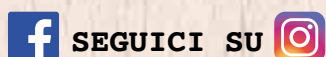
STUZZICHERIE

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

(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%



SEGUICI SU

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 ^{euro}



1214 - Super Spiedo*

Spiedone di pollo con
patate a spicchi BBQ.

2 pz/ 11,00 ^{euro}



1218 - Speedy Sprizz*

Bocconcini di pollo gusto
pizza con salsa BBQ.

12 pz/6,00 ^{euro}



1290 - Anelli di cipolla*

con salsa arissa

8 pz./6,00 ^{euro}



1310 - Mini crocchè*

freschi al prosciutto

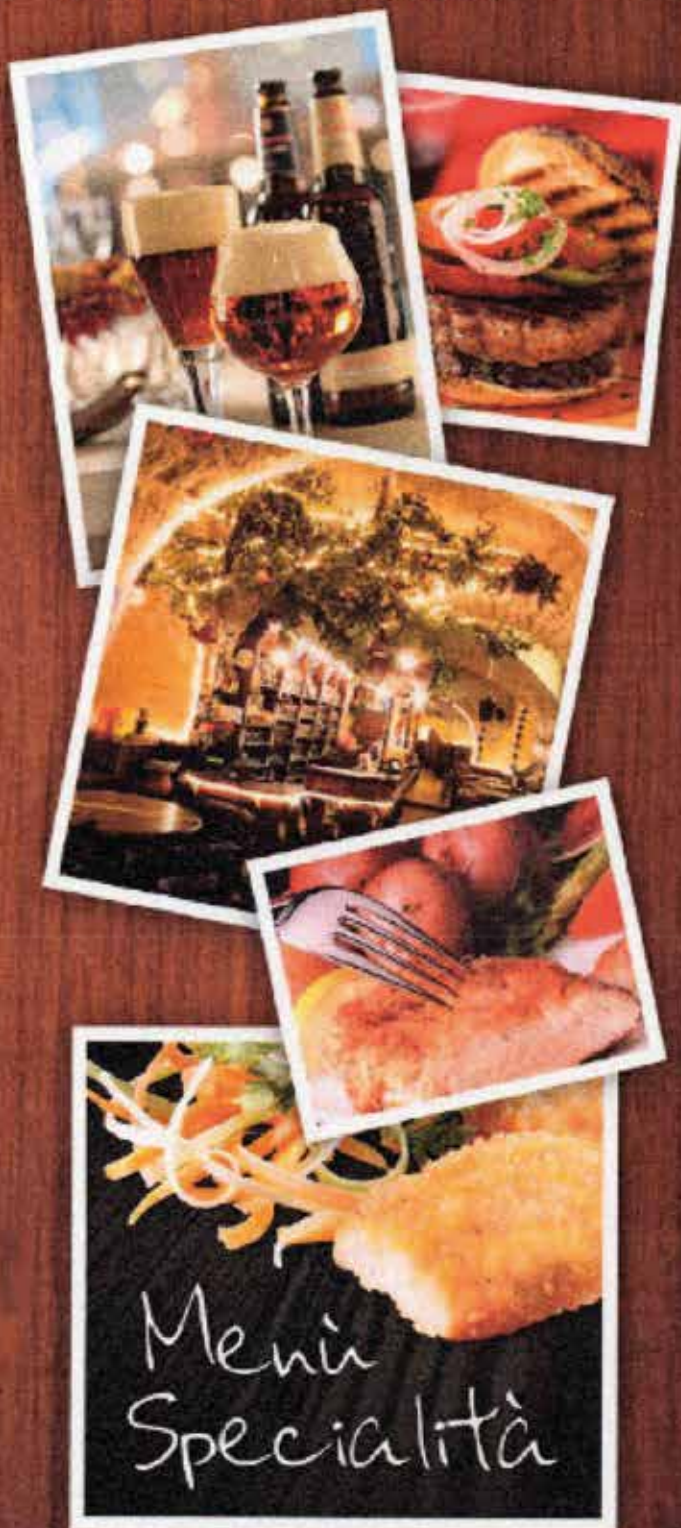
12 pz./5,00 ^{euro}




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



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

10,00euro

Meat Ball Sandwich

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

cod.439



10,00euro



Involtini di Mortadella

Ingredienti:
Mortadella, provola
crema di pistacchio
e formaggio

10,00euro

cod.441

Fantasy Chicken

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

cod.438

11,00euro



PANINI VARI

COD

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



PANINI CON SALSICCIA

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

PANINI CON HAMBURGER

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

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

 **SEGUICI SU** 

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

PANINI CON COTOLETTA

COD

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

PANINO CON COTOLETTA FRESCA 1,00 DI DIFFERENZA

PANINI CON WURSTEL

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

PANINI CON ROASTBEEF

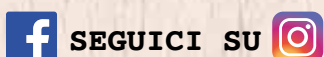
433	FRIBURGO (ROASTBEEF, PROVOLA FRIARIELLI O MELANZANA ALLA PIASTRA)	7,00
434	CUTTBUS (ROASTBEEF, PROVOLA FUNGHI E MASCARPONE)	7,00
435	AACHEN (ROASTBEEF, PROVOLA, INSALATA E POMODORO)	7,00
1309	ANNALI (ROASTBEEF, PROVOLA, SCAGLIE, RUCOLA, INSAL. DI DATTERINI)	8,00

CROSTONI

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

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 prezzanatura 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 marezzata 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 marezzatura — 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

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

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

ALCOLIC DRINK

1117	RHUM E PERA		5,00
1118	RHUM E COCA		5,00
1136	WHISKY E COCA		5,00
	APEROL SPRITZ		5,00

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