

12MORSI
BURGER
BAR
BEET

VIAGGIO IN UN
MONDO DI CONTAMINAZIONI

www.12morsi.com

GLI STARTER /

dalla cucina

*I NOSTRI ANTIPASTI ORIGINALI:
IL MODO PERFETTO PER IMMERGERSI
NELL'ESPERIENZA 12 MORSI.*

Croquetas 5 ❄️

*Crocchette spagnole fritte ripiene di formaggio,
jamón ibérico*

Nuggets di pollo fritto in panatura segreta 7

*Crocchette di pollo giallo San Bartolomeo in doppia
cottura (bassa temperatura e fritto), maionese steak*

Pollo alla cacciatora 8 🌿 **★new★**

*Alette di pollo bio San Bartolomeo cotte a bassa
temperatura e poi fritte con salsa alla cacciatora*

Polpetta in un morso 6,5

*Polpetta di angus con maionese alle papaccelle,
caramello salato allo zenzero, sesamo tostato*

Taco bao 9

*Minipanino al vapore della tradizione cinese,
pancia di maiale lucano cotto a
bassa temperatura e laccato in salsa teriyaki,
composta di friarielli napoletani, maionese
leggera al peperone Ancho*

Pizzetta invernale 10 **★new★**

*Pizzetta in tripla cottura (al vapore, alla brace
e al forno), roastbeef di manzo cotto al forno,
carciofo romano affumicato, salsa al carciofo,
polvere di carciofo*

Amazing ribs 12

*Le nostre famose costine di
maiale lucano laccate
in salsa teriyaki*



I CRUDI / di 12 Morsi

Tartare 12 Morsi 13

Tartare di marchigiana IGP con salsa ai friarielli napoletani, cremoso alla provola affumicata, nocciole tostate

French toast tartare 14 ★new★

Pane in cassetta tostato con cuore fondente di caciotta al tartufo, tartare marinata e condita con mela pickled, salsa al tartufo

Gunkan special tartare (4pz) 14 ★new★

Riso, uovo bio cotto, tartare di marchigiana IGP, maionese al lime

Carpaccio di picanha di rubia gallega 14

Al naturale, con frollatura minima 30 giorni

IL GUSTO DEI MIGLIORI TAGLI DI CARNE
ESALTATO DAGLI ABBINAMENTI FIRMATI 12 MORSI.

TUTTI I NOSTRI CRUDI POSSONO ESSERE SERVITI AL NATURALE
CON L'AGGIUNTA DI TARTUFO NERO.



BURGER



IL GIRO DEL MONDO IN 12 MORSI

di frisone. Funghi porcini al
siano reggiano vacche
se alla men
ini

I BURGER / I GRANDI CLASSICI

IL CUORE DI 12 MORSI: 12 PANINI ESCLUSIVI DI NOSTRA CREAZIONE.
OGGI ECCEZIONALMENTE CON UN 13° BURGER.

PANE BUN ARTIGIANALE, VERDURE A KM 0 DEL NOSTRO ORTO 12 MORSI, HAMBURGER PRODOTTI PER NOI DALLA MACELLERIA CILLO DI AIROLA.

* DISPONIBILI ANCHE CON PANE GLUTEN-FREE (+1,7)

1 Cheese (Il cheeseburger secondo noi) 10

Hamburger di marchigiana IGP

Cheddar

Bacon artigianale

Lattuga

Pomodoro

Maionese affumicata

(cetriolo pickled su richiesta)

Birra consigliata: "Tipopils",

Birrificio Italiano 5,2 Vol

2 Smashed (Il double cheeseburger) 15

Doppio hamburger di marchigiana IGP
smashed

Doppio cheddar

Doppio bacon artigianale

Maionese affumicata

Birra consigliata: "Tripel",

Canediguerra 9 Vol

3 The New Gurgle 10

Hamburger di marchigiana IGP

Fiordilatte dei Monti Lattari

Bacon artigianale

Cipolla di Vatolla caramellata e affumicata

Crema di pomodorini gialli Gentile

Birra consigliata: "Amber Shock",

Birrificio Italiano 7 vol

4 Crunch 12,5

Hamburger di frisona

Stracciata di burrata

Guanciale di Mangalica

Maionese al pesto di basilico

Radicchio trevigiano marinato

Birra consigliata: "Sweetch",

Birrificio della Granda 4,7 Vol



I BURGER / I GOURMET

5 **Chicken revolution 10**

Medaglione di pollo in crosta segreta
Maionese al lime
Insalata lollo riccia
Salsa yogurt leggera
Birra consigliata: "Stafresca",
Birrificio Stimalti 5,4 Vol

6 **Rock and rolla 13**

Hamburger di frisona
Funghi porcini al forno
Cremoso al parmigiano reggiano Vacche rosse 24 mesi
Lardo di Patanegra
Maionese alla menta (per gli intenditori)
Birra consigliata: "San Zen",
Birra Mastino 7,5 Vol

7 **Il carciofo e pecorino 14** ★new★

Hamburger di frisona
Carciofo romano arrostito e affumicato
Cremoso al pecorino
Porro croccante
Birra consigliata: "Kei Os",
Birrificio della Granda 5 Vol

8 **Kisssh napoletana 12** ★new★

Quiche di patate di Avezzano, funghi cardoncelli,
quinoa e cavolo nero, nella nostra nuova ciabatta crunch ai cereali
Insalatina coleslaw
Salsa rosa homemade
Birra consigliata: "Oro dei poveri",
Almond'22 5,5 Vol

9 **Blue Pumpkin (Welcome back) 13**

Hamburger di frisona
Blu di bufala
Jamón ibérico
Cremoso di zucca mantovana
Scarolina
Birra consigliata: "Bolik",
Muttnik 5,4 Vol

10 **Croccante di baccalà 14** ★new★

Baccalà islandese in tempura
Salsa greca
Insalata iceberg
Salsa agrodolce
Birra consigliata: "Blanche",
Canediguerra 5,4 Vol



I BURGER / I GOURMET

11 Diversamente cotoletta 12 ★new★
Ciabatta crunch alla semola rimacinata di Altamura
Tonkatzu (cotoletta di lonza di maiale)
Composta di friarielli napoletani
Maionese leggermente spicy
Cremoso alla provola affumicata
Birra consigliata: "Wave runner", Hammer 6,5 Vol

12 Yummy 2.0 19 ★new★
Hamburger di wagyu (manzo giapponese)
Caciotta al tartufo
Uovo scramble
Insalata iceberg
Salsa al tartufo
Birra consigliata: "Regina del Mare", Birrificio del Forte 8 Vol





TRIS DI MINIBURGER

Fantasia dello Chef con tre miniburger di frisona da 40 g e prodotti di stagione

12



LE PATATINE / la nostra specialità



5 PROPOSTE GOURMET DI PATATE DI AVEZZANO A PASTA GIALLA (TAGLIO STICK E CHIPS) TAGLIATE A MANO E FRITTE ESCLUSIVAMENTE IN OLIO DI SEMI DI ARACHIDE O AL FORNO.

La "12 Morsi" 8

Ricetta di un nostro viaggio a Madrid

Patate fritte taglio stick, fonduta di formaggio, jamón ibérico de Bellota, uova bio strapazzate

La chips croccantissima 6,5

Patate fritte taglio chips, crema di pecorino sardo Iscala Murada, pepe di Sichuan

La tartufo e parmigiano 8

Patate fritte taglio stick, crema di parmigiano reggiano Vacche rosse 30 mesi, salsa al tartufo nero

La pork fries 7

Patate al forno, salsiccia di maiale lucano, fonduta di provolone del Monaco Riserva del Fondatore

La funghi e provola 9

Patate di Avezzano al forno, funghi porcini al forno e saltati in padella, cremoso alla provola

Sweety potato 6,5

Patata dolce americana



LE

PATATINE / crea il tuo gusto



Patate fresche di Avezzano, fritte o al forno, taglio stick

4,5€

Specialità +1

Bacon artigianale

Wurstel artigianale (Selezione Cillo)

Pulled pork (Selezione Cillo)

Funghi porcini +2

Salsiccia di maiale lucano

Formaggi +1

Fiordilatte dei Monti Lattari

Provola dei Monti Lattari

Fonduta di cheddar

Fonduta di formaggio

Creoso al pecorino sardo Iscala Murada

Creoso al parmigiano reggiano 36 mesi

Creoso alla provola affumicata

Creoso al provolone del Monaco Riserva del Fondatore +1,5



INSALATE / special

Caesar salad 10

Insalata romana, pollo San Bartolomeo a bassa temperatura, salsa caesar, parmigiano reggiano Vacche rosse 36 mesi, crostino al burro e rosmarino

Tuna salad 12

Filetti di tonno, misticanza, pomodoro ramato, olive di Caiazzo, cipolla rossa di Tropea

IL SAPORE

* S U M I S U R A *

CREA IL BURGER PERFETTO PER TE,
SIA NEL PANINO CHE AL PIATTO.



IL SAPORE / su misura

CREA IL BURGER PERFETTO PER TE, SIA NEL PANINO CHE AL PIATTO

* PANE BUN

RICETTA ESCLUSIVA DEL NOSTRO PANIFICIO ARTIGIANALE CON LIEVITO MADRE E LIEVITAZIONE NATURALE 24 ORE.

* HAMBURGER DA 200 GRAMMI

Selezionati e prodotti dalla Macelleria Cillo di Airola

Hamburger di marchigiana IGP 7,5

Hamburger di frisona 9

Hamburger di pollo giallo biologico 7

Pollo in panatura segreta 8

Hamburger vegetariano (quiche napoletana) 8

Hamburger di wagyu (manzo giapponese) 15

SELEZIONE DI FORMAGGI +1

Fiordilatte dei Monti Lattari

Provola dei Monti Lattari

Fonduta di formaggio

Fonduta di cheddar

Stracciata di burrata

Blu di bufala

Caciotta al tartufo +2

Cre moso di pecorino

Cre moso al parmigiano reggiano Vacche rosse

Cre moso alla provola affumicata

SPECIALITÀ +1

Provenienti dai nostri fornitori di fiducia Agnoni e Jolanda De Colo

Bacon artigianale

Prosciutto cotto affumicato

Carciofo romano arrostito e affumicato +2

Lardo di Pata Negra +1,5

Guanciale di Mangalica +1,5

Jamón ibérico +2

Pomodori semidry

Uovo biologico

V
I
A
G
G
I
O
I
N
U
N
M
O
N
D
O
D
I
C
O
N
T
A
M
I
N
A
Z
I
O
N
I

IL SAPORE / su misura

* **PANE BUN GLUTEN-FREE +1,7**

VERDURE E CONTORNI +0,50

Verdure a km 0 dal nostro Orto 12 Morsi



Verdure al piatto 4,5

Lattuga
Radicchio
Radicchio marinato
Radicchio trevigiano
Friarielli napoletani
Insalata lollo riccia
Insalata iceberg
Cipolla di Montoro caramellata
Cipolla rossa di Tropea caramellata
Pomodoro cuore di bue
Pomodoro semidry
Pomodoro datterino
Melanzane a funghetto
Parmigiana di melanzane +1
Melanzane e zucchine grigliate
Funghi porcini +2
Zucca grigliata
Patate di Avezzano al forno +1
Patate di Avezzano fritte +1
Sweet potato +1

SALSE HOMEMADE

Maionese segreta 12 Morsi **OMAGGIO**
Maionese affumicata **OMAGGIO**
Maionese al lime **OMAGGIO**
Maionese steak +0,5
Maionese al pesto di basilico +0,5
Maionese alle papaccelle +0,5
Maionese alla menta + 0,5
Salsa ai friarielli +1
Salsa rosa +0,5
Salsa tosazu +1
Crema di pomodorini gialli Gentile **OMAGGIO**
Crema al tartufo +2
Pesto di basilico Rossi 1947 +1

V
I
A
G
G
I
O
I
N
U
N
M
O
N
D
O
D
I
C
O
N
T
A
M
I
N
A
Z
I
O
N
I



I PIACERI DELLA CARNE

LE CARNI DAL MONDO

i piaceri della / **CARNE**

ABBIAMO A CUORE IL VOSTRO PALATO ED È PER QUESTO CHE ABBIAMO SELEZIONATO LE MIGLIORI AZIENDE SIA NAZIONALI CHE ESTERE CON ALLEVAMENTI NON INTENSIVI A FILIERA PRODUTTIVA CORTA.

LA FRISONA RISERVA

Selezione Sabatino Cillo - Frollature dai 30 ai 120 giorni

Tagliata di frisona 18

Filetto di frisona 20

Cuberoll di frisona 7 all'etto

300/400 g, frollatura 30-90 giorni

Marezzatura extra

Bistecca di frisona 6 all'etto

600/800 g, frollatura 30-90 giorni

Marezzatura extra

Tomahawk di frisona 8 all'etto

Marezzatura extra (x2 persone)

LE CARNI DAL MONDO

America, Giappone e Australia

Rib-eye black angus 12 all'etto

Creekstone Prime USA

Rib-eye black angus 13 all'etto

Reserve Australiano

Rib-eye black angus 13 all'etto

Onyx Australiano (disponibilità limitata)

Wagyu Kagoshima A5 40 all'etto

(disponibilità limitata)

DA NON PERDERE

Pollo bio San Bartolomeo alla brace 12

Cuore di filetto ai funghi porcini 25

SWEET LIFE

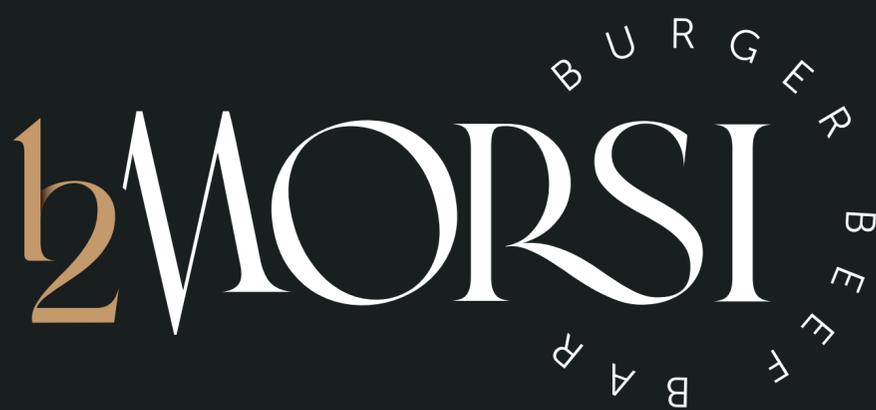
Monoporzioni fatte in casa:

Cheesecake 5 (con pistacchio +1)

Tiramisù 5

Dolce del giorno 6





VIAGGIO IN UN
MONDO DI CONTAMINAZIONI

www.12morsi.com



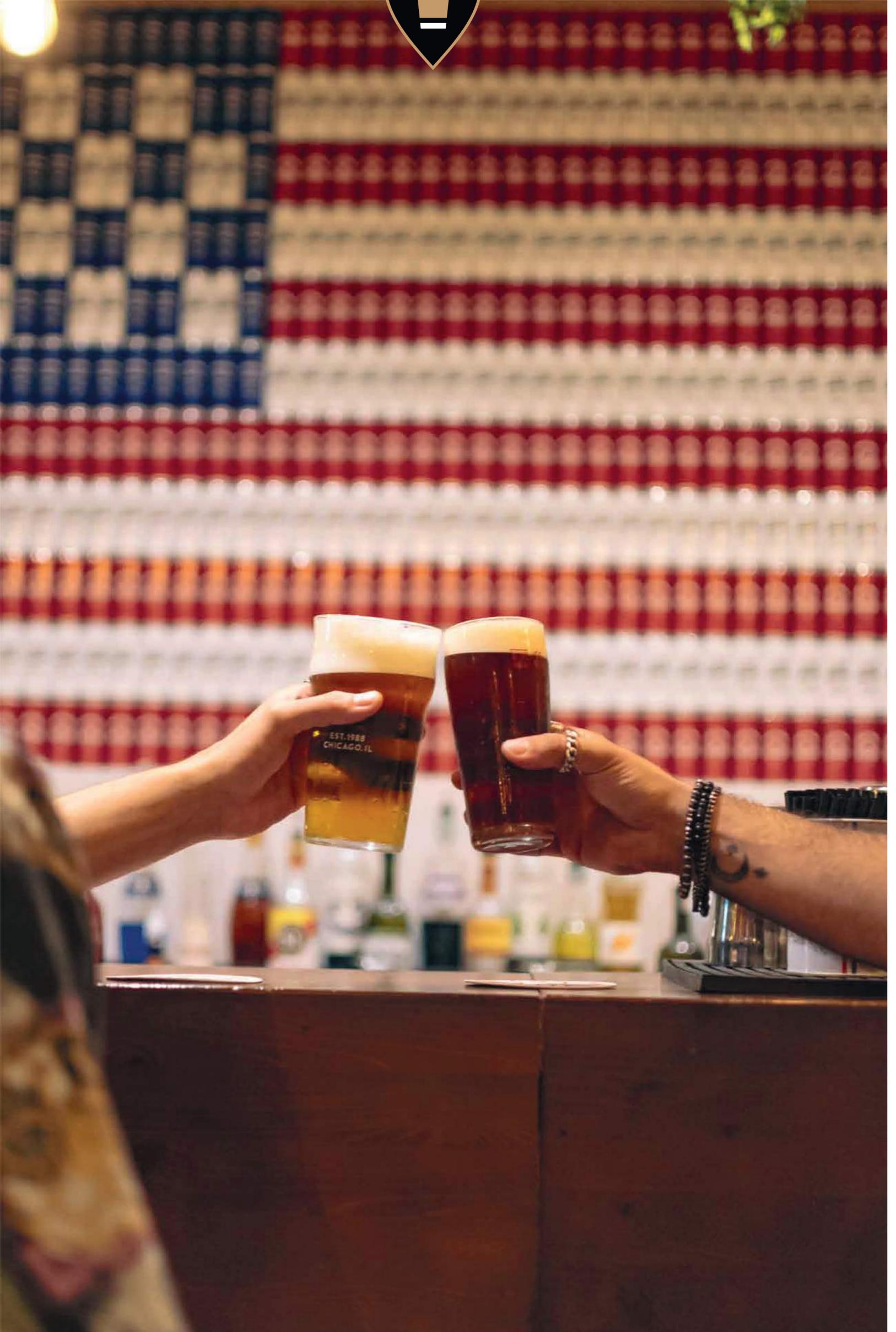
LE BIRRE

CARTA DELLE BIRRE IDEATA

DA **DIEGO CANGIANO** SOMMELIER AIS

AL BAR: **ELO CARBONE**





BIRRE ARTIGIANALI / ALLA SPINA

BIRRIFICIO ITALIANO COMO/LOMBARDIA

TIPO PILS 5

COMO/LOMBARDIA

STILE: ITALIAN PILSNER

birra chiara a bassa fermentazione, che utilizza il sistema di "dry hopping", al naso profumo di luppolo con note erbacee e agrumi.

vol. - 5,2% 33cl

AMBER SHOCK 5

COMO/LOMBARDIA

STILE: DEEP MALT

birra dal colore ambrato, a bassa fermentazione, fruttato e complesso, chiude con un aroma leggermente tostato

vol. - 7% - 30cl

BIRRE ARTIGIANALI

CARRABIOLO

MONZA/LOMBARDIA

SAISON 7,5

STILE: SAISON

*birra creata con un mix di malto d'orzo e frumento,
dal colore dorato, con note pepate e speziate dai sentori persistenti
vol. 5,7% - 33cl*

APA 7

STILE: AMERICAN PALE ALE (GLUTEN FREE)

*colore ambrato chiaro, agrumata, intrigante e beverina, con note di
frutti tropicali, si fondono con crosta di pane, biscotto e sentori erbacei
vol. 4,8% - 33cl*

BIRRIFICIO MASTINO

SAN MARTINO BUON ALBERGO (VR)/VENETO

SAN ZEN 8

STILE: DOPPLE BOCK

*colore ambrato carico con aromi imponenti di caramello e biscotto,
frutti rossi e uvetta, in bocca domina la sensazione di dolcezza, bilan-
ciata da una leggera tostatura
vol. 7,5% - 33cl*

BIRRIFICIO DELLA GRANDA

CUNEO/PIEMONTE

KEI OS 6,5

STILE: INDIAN PALE ALE

*color giallo paglierino, al naso note di agrumi e resina,
al palato è secca, amara e dissetante*

vol. 5% - 33cl

SWEETCH 6,5

STILE: BLANCHE

*birra dal colore giallo paglierino, al naso sentori di coriandolo,
agrumi e camomilla, al palato secca scorrevole per nulla amara*

vol 6,5%- 33cl

ALMOND'22

PESCARA/ABRUZZO

L'ORO DEI POVERI 7

STILE: KELLER PILS

*birra dal color oro, una lager dalla luppolatura delicata,
agrumata e floreale*

vol 5,5% - 33cl

MAXIMA 7

STILE: GOLD STRONG ALE

sapore morbido del malto al sorso

sono molto chiare le sensazioni del miele di acacia

vol 7% - 33cl

GRAND CRU 8

STILE: DUBBLE

*colore ambrato per questa birra piena, e di facile bevuta dalle note dolci
e caramellate*

vol 7% - 33cl

MUTNIK

PAVIA/PADOVA

BOLIK 6,5

STILE: AMERICAN PALE ALE

*birra dal color giallo dorato, con accese note floreali e sentori agrumati
di mandarino, al palato scorza di arancia e finale amaro*

vol. 5,4% - 33cl

BELKA 6

STILE: SAISON

*birra dal color giallo dorato, al naso note di coriandolo e pepe bianco,
al palato è secco ed astringent*

vol 4,7% 33cl

CANEDIGUERRA

ALESSANDRIA/PIEMONTE

SAISON 6,5

STILE: SAISON

birra dal colore giallo paglierino, dissetante con un corpo leggero e fresco
vol 6,4% - 33cl

TRIPEL 7,5

STILE: TRIPEL

*birra dal colore dorato carico, sentori di frutta gialla,
spezie e tenue note di luppolo, dal sapore decisamente intenso*
vol 8,6% - 33cl

BLANCHE 6,5

STILE: BLANCHE.

color giallo paglierino chiaro, al naso fragranze di cereali e coriandolo
vol 5,4% - 33cl

BIRRFICIO ITALIANO

COMO/LOMBARDIA

ASTEROID 8

STILE: INDIAN PALE ALE

*color ambrata, fresca e da una luppolatura esuberante,
alla bevuta si conferma l'agrumo con progressive note balsamiche*
vol 6,6% - 33 cl

EXTRAOMNESS

VARESE/LOMBARDIA

ZEST 6,5

STILE: HOPPY SAISON

*birra chiara dal naso intenso, con netto frutto maturo di pesca noce bianca,
uva spina e litchi quasi a coprire una delicata speziatura*
vol 5,3% - 33cl

TRIPEL 7

STILE: ABBEY TRIPEL

*birra dal colore dorato, al naso pasta frolla, sciropata e miele, al palato cor-
posa è' intensa*
vol 8,6% - 33cl

QUADRUPEL 7,5

STILE: ABBEY QUADRUPEL

*birra dal colore scuro, olfatto vinoso con sentori di susina disidratata,
al palato e' dolce persistente è' piacevolmente piccante*
vol 9,3% - 33cl

HAMMER

BERGAMO/LOMBARDIA

WAVE RUNNER 6,5

STILE: AMERICAN IPA

birra chiara, secca e molto aromatica, il mix di luppoli americani creano un bouquet unico di mango pesca e agrumi

vol 6,5% - 33cl

KILLER QUEEN 7,5

STILE: DOUBLE IPA

birra dal colore ramato, emergono al meglio le note dei luppoli americani

vol 8% - 33cl

MUKKELIER

PORTO SANT'ALPIDIO/MARCHE

HATTORI HANZO 8

STILE: IMPERIAL IPA

birra dal colore chiaro con riflessi dorati, grande intensità aromatica, note di resina frutta tropicale e agrumi

vol 8,3% - 50cl

HAUS BIER 9

STILE: HELLES

birra dal colore dorato, brassata con ottimi malti e luppoli tedeschi al naso fragrante in bocca e' morbida e dissetante

vol 5% - 50cl

STIMULTI

CASERTA/CAMPANIA

STAFRESCA 7

STILE: BLANCHE.

birra dal colore giallo paglierino, note di buccia di arancia e coriandolo, al gusto e' fresca ed accattivante

vol 5% - 33cl

BIRRFICIO BALADIN

CUNEO/PIEMONTE

NAZIONALE 33cl **7** 75cl **18**

STILE: GOLDEN ALE

birra chiara al bergamotto e coriandolo

vol 6,5% - 33cl -75cl



NAZIONALE 33cl **8**

SENZA GLUTINE

STILE: GOLDEN ALE

birra chiara al bergamotto e coriandolo

vol 6,5% - 33cl

SUPER 21

STILE: BELGIAN STRONG AMBER ALE

*birra dal colore ambrato, al naso complessa con note fruttate,
al gusto biscotto e frutta secca*

vol 8% -75cl

NORA 7

STILE: SPICE BEER

*birra bionda con riflessi ambrati, prodotta con grano kamut, profumi di spezie
e zenzero, in bocca spicca il cereale con note di albicocca e nocciola*

vol 6,8% - 33cl

ISAAC 7

STILE: WITBIER (BLANCHE)

*colore giallo paglierino al naso delicate note di agrumi e spezie, al palato una
piacevole armonia di cereali ed agrumi*

vol 5% - 33cl

ROCK'N'ROLL 7

STILE: AMERICAN PALE ALE

*colore giallo carico, al naso note pepate con una leggera speziatura,
al palato una piacevole armonia tra luppolo e pepe*

vol 7,5% - 33cl

32 VIA DEI BIRRAI

TREVISO/VENETO

AUDACE 17

STILE: BELGIAN STRONG ALE

birra color giallo paglierino, profumo di camomilla e scorza di arancia, al palato media struttura, piacevolmente citrica e pungente

vol 8,4% - 75cl

NEBRA 19

STILE: BELGIAN STRONG AMBER ALE

birra dal colore ambrato, dall'inconfondibile nota floreale del sambuco e frutta matura, sapore delicato con retrogusto persistente

vol 8% - 75cl

CURMI 17

STILE: BLANCHE

birra dal colore giallo paglierino, profumi di fiori bianchi e frutta tropicale e spezie leggere, al gusto e' fresca e scorrevole con note acidule e speziate

vol 5,8% - 75cl

BIRRFIFICIO DEL FORTE

LUCCA/TOSCANA

MERIDIANO 07

SENZA GLUTINE

STILE: BITTER ALE

birra dal colore ambrato, al naso note fruttate tipica dei lieviti di stampo inglesi, in bocca frutta secca caramello e finale amaricante

vol 5% - 33cl

LA MANCINA 33cl **8** 75cl **21**

STILE: BELGIAN STRONG ALE

birra chiara dai riflessi dorati, dagli intensi profumi di frutta matura, al gusto note dolci

vol 7,5% - 33cl-75cl

REGINA DEL MARE 33cl **7,5** 75cl **15,5**

STILE: DUBBLE

birra dal colore ramato carico, profumi intensi di frutta candita, al palato una morbida dolcezza che ricorda la frutta secca (fichi, datteri, ciliegie, agrumi)

vol 8% - 33cl-75cl

OPPEERBACCO

NOVARESCO/ABRUZZO

4 PUNTO 7 6

STILE: GOLDEN ALE

*birra dal color oro carico, beverina e fresca, con un finale leggermente amaro
vol 4,7% - 33cl*

10 E LODE 11

STILE: BELGIAN QUADRUPEL

*birra dal colore scuro, realizzata con 6 diversi tipi di malti d'orzo, birra estremamente complessa con variegati aromi di cacao e liquirizia
vol 10% - 33cl*

TOCCALMATO

FIDENZA/EMILIA ROMAGNA

ZONA CESARINI 8

STILE: PACIFIC IPA

*birra chiara, al naso sentori di mango, papaya, ananas e pompelmo grazie all'utilizzo di luppoli dell'oceano pacifico, al palato una buonissima nota amaricante
vol 6,6% - 33cl*

RENARD ROUX 6,5

STILE: BELGIAN ALE

*birra dal colore ambrato, il cui lievito dona note di frutta secca, la sontuosa base maltata, e aromi di miele di castagno
vol 7% - 33cl*

BIRRE TEDESCHE

MAXLRÄINER

BAD AIBLING/MONACO/GERMANIA

LEO WEISSE 7

STILE: WEISSE

birra chiara di fumento, che acquista il suo carattere particolare e corposo grazie ai lieviti ad alta fermentazione, birra non filtrata

vol 5% - 50cl

ENGERL HEL ALKOHOLFREIES 7

STILE: WEISSE

ideale per tutti coloro che desiderano o devono rinunciare all'alcol ma non a gustare una vera birra.

Gusto abboccato spegne la sete con naturalezza e freschezza

vol 0,0% - 50cl

WEIHENSTEPHAN

FRISINGA/GERMANIA

WEIZEN HEFE 8

STILE: WEISSE

probabilmente il piu antico birrificio al mondo si trova negli edifici dell' ex monastero weihenstephan.

Birra bionda di colore giallo opaco aroma intenso di frutta matura, banane e chiodi di garofalo, con sentori di malto e crosta di pane

vol 5,4% - 50cl

BIRRFICIO FALKENTURM

GERMANIA

HELLER BOCK 7

STILE: BOCK HELLER

birra tedesca chiara, forte, elegante e abboccata, decisamente alcolica e piacevolmente robusta.

forte e complessa, in cui le sensazioni gustative dolci vengono contrapposte a un fine sentore di luppolo che la rende tuttavia elegante

vol 6,9% - 50cl

BOCK DUNKEL 7

STILE: BOCK DUNKEL

birra tedesca scura, elegante e abboccata, decisamente alcolica, dal colore rosso scuro con riflessi rubino

vol 7% - 50cl



BIRRE SPECIALE

CA' DEL BRAIO

RASTIGNANO/EMILIA ROMAGNA

una realtà produttiva innovativa, si definiscono "cantina brassicola", si occupano principalmente dell'affinamento dei mosti di malto utilizzando botti di rovere, coniugando antiche tradizioni e tanta sperimentazione

INVERNOMUTO 15

STILE: FARMHOUSE ALE

birra sour rustica e selvaggia, affinata in grandi botti che contenevano vino nebbiolo per un periodo minimo di 8 mesi

colore giallo intenso, al naso pungente, selvaggia e rustica, al gusto e di media struttura con una buona acidità non per tutti i palati

vol 7,4% - 37,5cl

CANTINA ERRANTE

BARBERINO TAVERNELLE/TOSCANA

cantina errante esplora il rapporto complesso e mutevole tra il birrifico e il suo intorno. si concentra sulle relazioni che si instaurano tra essere vivente e il suo ambiente. ciò che ce' all'esterno modifica l'interno, che a sua volta modifica l'esterno. in un processo di scambio ed evoluzione continuo

SAISON DE COUPAGE 2021 15

STILE: BLENDED RUSTIC BEER

insieme di interpretazioni basate sul medesimo principio,

combinare una birra giovane con una birra invecchiata, birra a fermentazione spontanea, prodotta nell'inverno del 2021, assemblata con 2 birre maturate entrambe in barrique per 6 mesi, birra particolare note fruttate e balsamiche, con note di legno brett e stalla, con un'acidità importante

vol 6,5% - 37,5cl

3 FONTEINEN

BELGIO

3 FONTEINEN 22

STILE: GEUZE

la birra oude geuze 3 fontein en è una birra acida prodotta con fermentazione spontanea da una miscela di lambic. dal colore dorato con schiuma bianca e soffice, è caratterizzata da note di di frutta bianca succosa, richiami citrini e aciduli di agrumi, lieviti e cenni floreali. al sorso è complessa, secca e di travolgente freschezza e acida'

vol 7,7% - 37,5cl

LINDEMANS CUVÈE RENÈ

BELGIO

LINDEMANS CUVÈE RENÈ 9

STILE: LAMBIC-GUEUZE

l'assemblaggio dei lambic giovani coi lambic invecchiati viene effettuato in grandi foudres di quercia. successivamente avviene una maturazione in bottiglie da champagne per almeno 6 mesi. questo pregiatissimo prodotto esprime note di sherry, agrumi, frutta acerba e pelle di salame. acidità vivace e corroborante che rende la bevuta molto dissetante.

vol 4,5% - 37,5cl

KLANBARRIQUE/ BIRRIFICIO ITALIANO

ITALIA

BANG BRETТА 15

STILE: BRETT IPA

birra dal colore ambrato, invecchiata per 8 mesi in botti di vino del trentino, birra spiazzante, la luppolatura erbacea e fruttata con note di cuoio e brett

vol 7,9% - 37,5cl

DEUS BRUT DES FLANDRES

BELGIO

DEUS BRUT DES FLANDRES 39

BELGIO

STILE: STRON ALE

tipicamente belgi sono poi trasferite e lavorate in francia.

il mastro birraio produce e esegue la sua fermentazione in belgio.

quindi, avvengono i tradizionali "rimescolamento" e "sboccatura" in francia.

questo darà vita ad un prodotto di alta qualità e molto originale!

colore dorato, al naso, conferisce aromi floreali e speziati con note di agrumi e lievito. una punta caramellata ricorda la presente dei malti d'orzo. al palato, le fine bolle che scoppiano liberano sapori speziati di lieviti accompagnati da note fruttate e maltate.

vol 11,5% - 75cl

O'HARA'S

IRLANDA

O'HARA'S 6

STILE: IRISH STOUT

Di colore nero intenso, i suoi profumi e sapori sono quelli tipici delle birre stout: malti tostati, cacao amaro, caffè e liquirizia. La generosa aggiunta di luppolo Fuggle la conferisce un finale secco, quasi aspro, molto simile ad un espresso.

vol 4,3% - 33cl

SELEZIONE TRAPPISTE

ORVAL

BELGIO

ORVAL 8

STILE: BELGIAN PALE ALE

birra dal colore biondo arancio, al naso note di agrumi e frutta matura in particolare susine, il sapore è complesso subito amaro, rustico, terroso e finalmente acidulo, seguito da note fruttate e agrumate

vol 6,2% - 33cl

TRAPPISTES ROCHEFORT

BELGIO

ROCHEFORT 8 7

STILE: BELGIAN STRON ALE

birra dal colore bruno con riflessi mogano, aromi di frutti con nocciolo e malti torrefatti, al palato note di frutta, cioccolato, caramello e spezie

vol 9,2% - 33cl

ROCHEFORT 10 9,5

STILE: BELGIAN STRONG ALE

colore marrone con riflessi rosso rubino, aromi principalmente fruttati con sentone di cioccolato, corposo e pieno al palato, con note di affumicatura e cioccolato

vol 11,3% - 33cl



I VINI

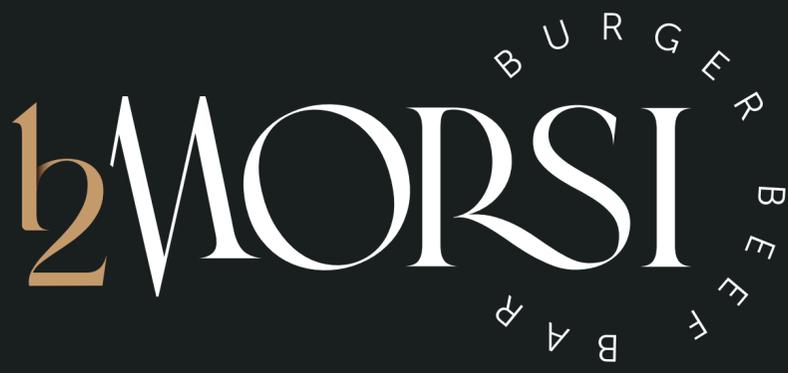
CARTA DEI VINI IDEATA

DA **DIEGO CANGIANO** SOMMELIER AIS

AL BAR: **ELO CARBONE**







I ROSSI



CAMPANIA

AGLIANICO CAUDIUM 23

AZ. MASSERIA FRATTASI

AGLIANICO 100% - VOL 14%

IGP BENEVENTO

macerazione pellicolare per 15 giorni, affinamento in barriques di secondo passaggio per 9 mesi, poi 3 mesi in bottiglia

"SPHAERANERA" IN ANFORA 2019 41

AZ. I CACCIAGALLI

PALLAGRELLO NERO 100% - VOL 13%

fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 7/8 mesi in anfore di terracotta

MAVROS 2018 32

AZ. CENATIEMPO

PER' E' PALUMMO (PIEDIROSSO) 60% ALTRE UVE LOCALI 40% - VOL 13%

ISCHIA IGT

18 mesi di affinamento divisi tra acciaio e cemento

GRAGNANO OTTOUVE 25

AZ. MARTUSCIELLO

PENISOLA SORRENTINA D.O.C

vitigni: piedirosso, aglianico, sciascinoso, suppezza, castagnara, olivella, sauca, curbegna – vol 12%

JUNGANO 2019 75cl 30 37,5cl 15

AZ. SAN SALVATORE

AGLIANICO 100% - VOL 14%

PAESTUM I.G.T

12 mesi di affinamento, divise tra barrique, tonneaux e vasche di acciaio inox

"OMAGGIO A GILLO D'ORFLES" 2016 50

AZ. SAN SALVATORE

AGLIANICO 100%

PAESTUM I.G.T

24 mesi in barrique di rovere francese nuove

TERRA DI LAVORO 2017 80

AZ. GALARDI

AGLIANICO 80% PIEDIROSSO 20%

I.G.T – VOL 14,5%

le uve di aglianico e piedirosso vengono raccolte in fase di piena maturazione e in alcune annate, vinificate insieme in uvaggio.

la fermentazione manolatticaviene svolta lentamente in nuove barrique di rovere francese, dove il vino rimane ad affinare sulle fecce fini per almeno 12 mesi, prima dell'imbottigliamento.

TAURASI "PURO SANGUE" RISERVA 2016 70

AZ. LUIGI TECCE

AGLIANICO 100% - VOL 14,5%

TAURASI D.O.C.G

fermentazione spontanea, macerazione per 40 giorni in tini di castagno e botti di rovere aperte, 12 mesi in botti di rovere, e 24 mesi di bottiglia

TAURASI PERILLO 2011 70

AZ. MICHELE PERILLO

AGLIANICO 100% - VOL 14,5%

affinamento 24 mesi in botti da 24 hl, poi 8 anni in bottiglia prima di essere messa in commercio

TAURASI "QUINDICIANNI" 2005 135

AZ. MICHELE PERILLO

AGLIANICO 100% - VOL 14%

TAURASI D.O.C.G

affinamento 24 mesi in botti da 20 hl, poi 12 anni in bottiglia prima di essere messa in commercio

ABRUZZO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA 2018 40

AZ. PRAESIDIUM

MONTEPULCIANO 100% 14,5%

D.O.C

12 giorni di macerazione su buccia, 24 mesi di maturazione in acciaio, circa 24 mesi di invecchiamento in botti di rovere di slavonia, affinamento almeno 6 mesi di bottiglia

FRIULI VENEZIA GIULIA

MORUS NIGRA 2020 48

AZ. VIGNAI DA DULINE

REFOSCO DEL PEDUNCOLO 100%

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI D.O.C – 13,5%

fermentazione con macerazione per 28 giorni in barrique, 11 mesi sui lieviti in barrique ed almeno 15 mesi di affinamento in bottiglia prima di essere messo in commercio

VENETO

VALPOLICELLA CLASSICA SUPERIORE 25

AZ. ZENATO

CORVINA 80%, RONDINELLA 10%, OSELETA 10%

VALPOLICELLA D.O.C – VOL 13,5%

12 mesi in botte di slavonia

VALPOLICELLA CLASSICA SUPERIORE 2017 49

AZ. FERRAGU'

CORVINA, CORVINONE, CROATINA, OSELETA, RONDINELLA

VALPOLICELLA D.O.C – 15,5%

appassimento di 30 giorni, 24 mesi in barrique di rovere americano

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE "IL VEGRO" 2019 30

AZ. BRIGALDARA

CORVINA 40% CORVINONE 30% RONDINELLA 20% ALTRI VITIGNI 10%

VALPOLICELLA D.O.C – VOL 14,5%

il valpolicella d'annata viene messo a contatto con le vinacce dell'amarone che, grazie agli zuccheri ancora presenti, innesca una seconda fermentazione che dura 5 giorni, poi 18 mesi in botti di slavonia

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO "RISERVA" 2011 85

AZ. LE RAGOSE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G – VOL 16%

appassimento delle uve in fruttajo per diversi mesi, fermentazione sulle bucce per 30 giorni, 60 mesi in botti grandi di rovere di slavonia

AMARONE DELLA VALPOLICELLA "CASE VECIE" 2016 73

AZ. BRIGALDARA

CORVINA 40% CORVINONE 30% RONDINELLA 10% ALTRI VITIGNI 10%

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G – 16,5%

rigorosa selezione dei grappoli in vendemmia, appassimento delle uve in fruttai per 120 giorni, 24 mesi in barrique

AMARONE CLASSICO "VIGNETI DI SANT' URBANO" 2017 75

AZ. SPERI

CORVINA 70% RONDINELLA 15% CORVINONE 5%

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G – 15,5%

dopo un'attenta selezione dei grappoli a perfetta maturazione, le uve vengono fatte appassire per 120 giorni, 36 mesi in botte di legno

PIEMONTE

DOLCETTO D'ALBA 2020 24

AZ. ODDERO

DOLCETTO 100%

DOLCETTO D'ALBA D.O.C – VOL 13%

fermentazione e macerazione per 12 giorni, affinamento in acciaio per qualche mese imbottigliamento la primavera successiva alla vendemmia

LANGHE ROSSO 2020 26

AZ. GIACOMO FENOCCHIO

NEBBIOLO 100%

LANGHE D.O.C - VOL 14,4%

fermentazione con macerazione su buccia per 10 giorni, 10 mesi di affinamento in botti di rovere di slavonia

BAROLO "BUSSIA" 2018 64

AZ. GIACOMO FENOCCHIO

NEBBIOLO 100%

BAROLO D.O.C.G – VOL 14,5%

fermentazione a contatto con le bucce per 30 giorni, affinamento 6 mesi in tini di acciaio inox, poi 30 mesi in botti di rovere di slavonia

BAROLO "CERRETTA" 2018 70

AZ. ETTORE GERMANO

NEBBIOLO 100%

BAROLO D.O.C.G – VOL 14,5%

fermentazione a contatto con le bucce per 30 giorni, affinamento 24 mesi in botti di rovere francesi, poi almeno 15-18 mesi in bottiglia



TOSCANA

CHIANTI CLASSICO 2020 24

AZ. BUONDONNO

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G

SANGIOVESE 90% MERLOT 10% - VOL 14%

macerazione spontanea con lieviti indigeni per 20 giorni, 12 mesi di affinamento in botti di rovere e barrique di secondo passaggio

CHIANTI CLASSICO "RISERVA" 2019 45

AZ. CASTELLO DI MONSANTO

SANGIOVESE 90% CANNAIOLO E COLORINO 10%

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G – VOL 14%

affinamento di 18 mesi in barrique, poi almeno 6 mesi in bottiglia

BOLGHERI ROSSO "ADEO" 2020 36

AZ. CAMPO ALLA SUGHERA

CABERNET SAUVIGNON 60% MERLOT 40%

BOLGHERI D.O.C – VOL 14%

12 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia

"LE PIEVI" BOLGHERI ROSSO 2020 28

AZ. FABIO MOTTA

MERLOT 50% CABERNET SAUVIGNON 25% SANGIOVESE 25%

BOLGHERI D.O.C – VOL 14%

12 mesi in barrique di secondo

MORELLINO DI SCANSANO 2020 29

Az. PODERE 414

SANGIOVESE 85% COLORINO 5% ALTRI VITIGNI 10%

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G – VOL 14,5%

fermentazione in vasche di cemento e tini di legno di piccole dimensioni, macerazione sulle bucce per 20 giorni con frequenti rimontaggi, poi 12 mesi di affinamento in botte e barrique

"AMORE & FOLLIA" 2019 35

AZ. PODERE LE RIPI

SYRAH 100%

TOSCANA I.G.T – VOL 14%

macerazione su bucce per 35 giorni, affinamento 28 mesi in botte grande di rovere

CABERNET FRANC 2019 45

AZ. BUONDONNO

CABERNET FRANC 100%

TOSCANA I.G.T – VOL 13,5%

macerazione su bucce per 25 giorni, maturazione in barrique da 300 lt per almeno 12 mesi affinamento in bottiglia per circa 6 mesi, produzione circa 500 bottiglie

"TASSINAIA" 2017 45

AZ. CASTELLO DEL TERRICCIO

MERLOT 50% CABERNET SAUVIGNON 50%

TOSCANA I.G.T – VOL 14,5%

macerazione su bucce per circa 15 giorni, maturazione circa 20 mesi in tonneau

BRUNELLO DI MONTALCINO 2017 80

AZ. MASTROJANNI

SANGIOVESE 100%

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G – VOL 14,5%

36 mesi di affinamento in botti di rovere di allier, poi almeno 6 mesi in bottiglia

SASSICAIA 2014 450

Az. TENUTA SAN GUIDO

CABERNET SAUVIGNON 85% CABERNET FRANC 15%

BOLGHERI SASSICAIA D.O.C – VOL 14%

24 mesi in botti di rovere

PUGLIA

PRIMITIVO TALÒ 24

AZ. SAN MARZANO

PRIMITIVO 100%

PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C – VOL 14%

macerazione delle bucce per 10 giorni, 6 mesi in barrrique

PRIMITIVO "MISTICO" 2016 40

AZ. L'ARCHETIPO

PRIMITIVO 100%

PRIMITIVO I.G.P - VOL 16,5%

vendemmia tardiva, macerazione sulle bucce per 8 mesi, affinamento in botte grande per 24 mesi, ulteriori 8 mesi in bottiglia

PRIMITIVO 60 ANNI 44

AZ. SAN MARZANO

PRIMITIVO 100%

PRIMITIVO D.O.P - VOL 14,5%

12 mesi in barrrique di pregiati legni francesi e americani

SARDEGNA

BARRUA 2018 55

AZ. AGRIPUNICA

CARIGNANO 85% CABERNET SAUVIGNON 10% MERLOT 5%

ISOLA DEI NURAGHI I.G.T – VOL 14,5%

18 mesi in barrrique nuove



I BIANCHI



CAMPANIA

FALANGHINA TARDIVA "KYDONIA" 22

AZ. CASTELLE

FALANGHINA 100%

FALANGHINA DEL SANNIO D.O.C – VOL 13%

la vendemmia avviene durante la terza decade di ottobre, 6 mesi in barrique di rovere francese

KALIMERA 2020 38

AZ. CENATIEMPO

BIANCOLELLA 100%

ISCHIA D.O.C – 13,5%

fermentazione e affinamento in contenitori di cemento per alcuni mesi

FIANO 25

AZ. MILA VUOLO

FIANO 100%

PAESTUM I.G.T – VOL 13%

12 mesi sulle feccie fine in contenitori di acciaio inox

GRANCARE 28

AZ. CAVALIER PEPE

GRECO DI TUFO 100%

GRECO DI TUFO RISERVA D.O.C.G – VOL 13%

la fermentazione avviene una parte in barrique di rovere una parte in acciaio, il vino resta ad affinare in barrique per alcuni mesi, poi 6 mesi di bottiglia

ROSATO VETERE 26

AZ. SAN SALVATORE

AGLIANICO 100%

PAESTUM I.G.T – VOL 12%

6 mesi in vasche di acciaio



ALTO ADIGE

SAUVIGNON "LAFOA" 42

AZ. COLTERENZIO

SAUVIGNON 100%

ALTO ADIGE \ SUD TIROL D.O.C

breve macerazione sulle bucce, 50% della massa fermenta in acciaio, 50% fermenta in barrique, poi affina per 4 mesi in barrique di rovere e 4 mesi in acciaio

GEWURZTRAMINER 25

AZ. ST. MICHAEL EPPAN

GEWURZTRAMINER 100%

ALTO ADIGE \ SUD TIROL D.O.C

alcuni mesi in vasche di acciaio

FRIULI VENEZIA GIULIA

MORUS ALBA 2019 45

AZ. VIGNAI DA DULINE

MALVASIA ISTRIANA 65% SAUVIGNON BLANC 35%

I.G.T – VOL 13,5%

affinamento 11 mesi in barrique di rovere ulteriori 7 mesi di acciaio e 12 mesi di bottiglia

PINOT GRIGIO 35

AZ. JERMANN

PINOT GRIGIO 100%

I.G.T – VOL 13%

6 mesi di affinamento in acciaio

RIBOLLA GIALLA MACERATA 2018 55

AZ. DAMIJAN PODVERSIC

RIBOLLA GIALLA 100%

VENEZIA GIULIA I.G.T – VOL 14%

fermentazione con macerazione su buccia per 90 giorni, 36 mesi di botti poi 12 mesi in bottiglia

TOSCANA

CHARDONNAY Fabrizio bianchi 2021 30

AZ. CASTELLO DI MONSANTO

CHARDONNAY 100%

TOSCANA I.G.T – VOL 14%

due terzi delle uve sono vinificate in tini di acciaio a temperatura controllata, la restante parte fermenta in "tonneaux" di rovere francese, dove resta sui lieviti per 6/7 mesi poi 12 mesi in bottiglia

PIEMONTE

ERBALUCE DI CALUSO "LE CHIUSURE" 2021 34

AZ. BENITO FAVARO

ERBALUCE 100%

ERBALUCE DI CALUSO D.O.C.G – VOL 13%

macerazione a freddo delle bucce per 48 ore, almeno 6 mesi in botte

VALLE D'AOSTA

BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE "NATHAN" 2019 38

AZ. ERMES PAVESE

PRIE BLANC 100%

D.O.C – VOL 13%

macerazione su buccia per 48 ore

1 anno in barrique di rovere francese e 1 anno in acciaio

BORGOGNA (FRANCIA)

CHARDONNAY VIRE'-CLASSE' QUINTAINE 2019 50

AZ. DOMAINE GUILLEMOT-MICHEL

CHARDONNAY 100%

VIRE'-CLASSE' QUINTAINE (MACONNAIS) A.O.C – VOL 13%

le uve vengono portate in cantina a perfetta maturazione, la fermentazione avviene in modo spontaneo grazie alle attività dei lieviti e batteri indigeni in tini di cemento

1/2 MORSI
BURGER
BEEF
BAR

SPUMANTI

BURGER BEEF BAR
1/2 MORSI
BURGER BEEF

SAN MAURO 29

AZ. CANTINE MORI ZUGNA

CHARDONNAY 100%

TRENTO D.O.C – VOL 12%

24 mesi sui lieviti

NOVECENTO PAS DOSE' 2011/2012 55

AZ. CONTRATTO

PINOT NERO 70% CHARDONNAY 30%

PIEMONTE - VOL 12,5%

fermentazione con lieviti indigeni, circa 100 mesi sui lieviti

sentori di panettone e frutta candita, al palato e' elegante e strutturato

degorgement 25/03/2021

SPUMANTE "QUATTRO" BRUT 55

AZ. BUVOLI - OPIFICIO DEL PINOT NERO

PINOT NERO 100%

VENETO – VOL 13%

assemblaggio di diverse annate e una piccola parte di riserva solera affinata in

legno 48 mesi sui lieviti blanc de noir di notevole personalita' e carattere

degorgement 01/21

CREMANT D'ALSAZIA **FRANCIA**

KB EXTRA BRUT 2012 65

AZ. DOMAINE CHRISTIAN BINNER

AUXERROIS 75%, PINOT GRIS/PINOT BLANC 25%

ALSAZIA – VOL 12%

fermentazione spontanea e affinamento per 12 mesi in tini di cemento, sboc-

catura a partire da 16 mesi sui lieviti

12MORSI
BURGER
BEEF
BAR

CHAMPAGNE

BURGER BEEF
BAR
12MORSI
BURGER
BEEF

"EXTRA BRUT" 65

AZ. VINCENT BROCHET

PINOT NOIR 80% MEUNIERE 5% CHARDONNAY 15%

CHAMPAGNE A.O.C – VOL 12%

fermentazione in acciaio 42 mesi sui lieviti

"VINO THEQUE " MILLESIME 2005" EXTRA BRUT 75

AZ. GUY MICHEL & FILS

CHARDONNAY 30% MEUNIER 36% PINOT NOIR 34%

CHAMPAGNE A.O.C – VOL 12,5%

oltre 15 anni sui propri lieviti, questo champagne è frutto di una collezione delle migliori vendemmie conservate sui lieviti e recentemente degorgiate. (stile ossidativo)

"Rosè les vandoyants" brut nature. 110

Az. GEORGES REMY

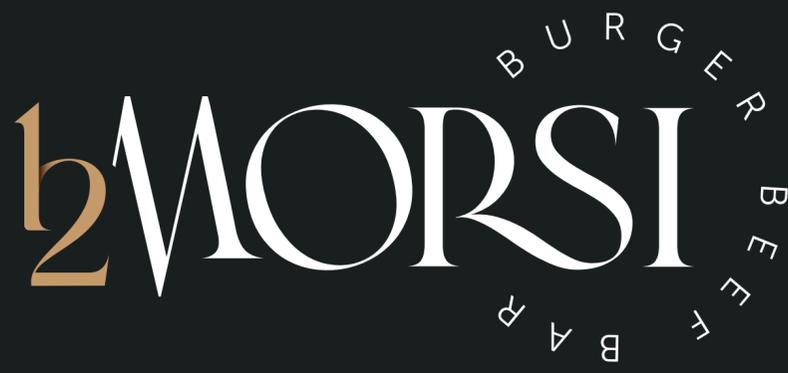
PINOT NOIR 100%

CHAMPAGNE A.O.C

GRAND CRU- BOUZY, MONTAGNE DE REIMS

CUVEE EDIZIONE LIMITATA

la vinificazione avviene sui lieviti in "fut de chene" nuovi e di secondo passaggio



VINO DA DESSERT



TORCOLATO al calice 7

AZ. MACULAN

VESPAIOLA 100%

VENETO – VOL 13,5%

UVE APPASSITE IN FRUTTAI PER 4 MESI

12 mesi in barrique di rovere francese

RECIOTO al calice 7

AZ. LE RAGOSE

CORVINA 50% RONDINELLA 20% CORVINONE 20% ALTRI VITIGNI 10%

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G – VOL 14%

selezione manuale delle uve durante la vendemmia, appassimento in fruttai a umidità e temperature controllate