



MILORK

La nostra Casa . La tua Osteria.

**
I cibi indicati con l'asterisco
contengono allergeni e possono essere consultati
nell'apposita documentazione
all'ultima pagina del menù.*



LE ECCELLENZE DELL'OSTERIA

le nostre selezioni

Ci sono persone che con gesti lenti e attenti
sanno trasformare con passione quello che la natura ci offre.
"La scienza in cucina è l'arte di mangiare e bere bene"

Pellegrino Artusi, 1891

1880

Baccalà alla Milork

La nostra ricetta speciale della tradizione veneta

•

Pasta fresca e gnocchi fatti in casa

Paste fresche preparate a mano

•

Salumi italiani certificati di Alta Qualità

Brunello Salumi dal 1961 - Bassano del Grappa

•

Mozzarella di bufala e burrata

Azienda Agricola Tre Comuni - Istrana

•

Formaggi selezionati

La Casearia di Carpenedo - Camalò e Latteria Sant'Andrea - Santandrà

•

Verdure e ortaggi di stagione

Rigorosamente a Km0

•

L'impasto della pizza

Nasce da una miscela artigianale di grano tenero, soia e germe di grano
che matura e lievita lentamente 72 ore

•

Pane casereccio e focacce

Preparati e cotti nel nostro forno a legna

MILORK

La nostra Casa . La tua Osteria.

In questo luogo il tempo rallenta, la frenesia cede il passo alla calma, il cibo segue le stagioni, e un "got de vin" è ancora più buono se accompagnato da una bella storia.

...E oggi vi vogliamo raccontare la Nostra.

Da quattro generazioni la nostra famiglia si dedica a questo appassionante mestiere che io e mio fratello abbiamo voluto continuare per conferirgli l'identità e lo spirito che ci ha fatto crescere. L'osteria rappresenta le nostre origini, perché è il luogo dove siamo nati e cresciuti ma è soprattutto una concreta testimonianza di storia, di cultura, di tradizioni e di sentimenti da dover conservare...

Il nostro caro bisnonno Augusto Livotto, ritornato in patria dopo essere emigrato negli Stati Uniti cercando fortuna, diede vita a questa nuova e appassionante avventura. In paese gridavano: "E' tornato il Milord, è tornato il Milord!" poi storpiato in dialetto in Milork, ed è proprio con questo soprannome che decise di battezzare il locale. Incominciò vendendo principalmente vino di produzione propria, per questo motivo si definiva all'epoca "frasca", successivamente lasciò le redini al figlio Giulio (nostro nonno) che lo trasformò in bacaro che stava a significare "far bacara" ovvero far baldoria in compagnia aggiungendo all'offerta il pane, fatto nel forno tutt'ora esistente, e altri prodotti caserecci.

Queste mura hanno raccolto infinite storie ed emozioni delle generazioni passate.

Oltre al passaparola dei vecchi del paese, è l'osteria stessa che ce le racconta: dalle travi del soffitto intagliate a mano da nostro padre Fabio, agli arredi fatti con il legname che per anni ha gelosamente custodito nel capanno, ai quadri che immortalano tutta la nostra generazione appesi alle pareti.

Emozioni che si susseguono, tra i vapori dei fornelli dove nostra mamma, la Mariagrazia, con dedizione si divideva fra rincorrere noi bambini dietro il bancone e le pentole del Baccalà che rimane tutt'oggi la nostra specialità.

Un esempio unico di come, grazie all'amore per la cucina e per il territorio, si possa ancora oggi mantenere in vita un pezzo di storia.

Ora è il nostro turno...

siamo noi Marco e Simone, l'Oste e il Cuoco di questo angolo di marca Trevigiana.

Per questo motivo siamo orgogliosi della nostra Osteria, tappa obbligata per la freschezza e la varietà dei nostri "cicchetti", preparati con il salume nostrano, con le primizie di stagione e con la passione di chi questo mestiere ce l'ha nel sangue, per ritrovare un ambiente genuino dove condividere oltre al cibo anche chiacchiere, sguardi, risate. Aperta a tutti, giovani, meno giovani e giovanissimi e dove tutti all'unisono trovano il loro confort.

MILORK
ANTICA OSTERIA
—1880—

DOMVS LASINII LIVOTTONI



una storia che non passa mai di moda

Questa vuole essere oggi la nostra "mission", una cucina curata, tradizionale e rinnovata allo stesso tempo, alla quale si unisce una scelta di vini di sicuro prestigio, di prodotti prevalentemente del territorio, di birre di ottima fattura e di un servizio puntuale, gradevole e professionale.

In modo tale da fortificare ancora di più quella grande eredità che i nostri "vecchi" ci hanno lasciato, perché di qui è passato mezzo mondo a far festa, un mare di gente di osteria che, si è ritrovata, si ritrova, e si ritroverà per il piacere di stare assieme, per sentirsi a casa.

Marco e Simone



MILORK
ANTICA OSTERIA
1880

MILORK
ANTICA OSTERIA
1880

1880

La nostra casa. La tua osteria.



PAR COMINCIAR ...

L'aperitivo in Osteria

Cominciando con un piccolo aperitivo
l'oste consiglia di scegliere dalla nostra carta dei vini
un buon calice di vino in mescita,
da abbinare con

"il nostro cicheto"

che racchiude la tradizione veneta in un morso.

*Il cicheto è fatto con il pane fragrante fatto da noi,
i salumi selezionati tagliati a volano, formaggi e tutte le primizie di stagione
che il territorio ci regala...*

2.30
al pezzo

1880

l'atmosfera dell'osteria

Non c'è solo vino nell'osteria. C'è molto di più. Proprio molto di più.

E' un posto dove si chiacchera amabilmente, dove le storie di paese si intrecciano con
quelle dei passanti, dove la gente si mescola al di là di ogni età,
di ogni differenza culturale o socioeconomica.

Una palestra di vita dove si impara a confrontarsi con idee diverse dalle proprie, a discutere
ed accettare anche un credo diverso dal tuo, dove l'oste,
il vero oste sa rendere piacevole anche una stamberga.

Un'osteria è un posto dove si serve vino e cibo semplice, dove si annusa
l'odore delle tradizioni e dove si assaporano gusti familiari.

Ecco che nel borgo di Nervesa della Battaglia, a Sovilla, ai piedi del Montello
e dell'Abbazia di Sant'Eustachio, in un'antica villa del 1594 trova posto la nostra casa:

l'Antica Osteria Milork.

A hand is shown from the left, firmly grasping the tail of a large, dried fish, likely a cod (Baccalà). The fish is oriented vertically, with its head pointing downwards. The background is a solid, deep black, which makes the fish and the hand stand out. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the fish's skin and the grip of the hand.

sua Maestà il Baccalà

1880

La nostra casa. La tua osteria.



BACCALÀ alla MILORK

Specialità della Casa

Un'antica ricetta donata da un grande chef al patron Fabio Augusto Livotto, che assieme alla moglie Maria Grazia, hanno reso unica e speciale attraverso la passione per l'arte culinaria.

Oggi questa particolare preparazione è custodita gelosamente nelle mani esperte dello chef Simone, che fedele alla tradizione di famiglia, continua a preparare con la stessa abilità e dedizione.

La pregiata qualità di stoccafisso Prima Scelta RAGNO viene infatti lavorata artigianalmente per quasi una settimana attraverso un sapiente procedimento manuale prima della cottura a bagnomaria per 5 ore:

il risultato è una vera e propria prelibatezza dal gusto delicato e inconfondibile.

Assaporerete così un piatto straordinario della tradizione veneta, che ben si accompagna alla caratteristica polenta fatta a mano sulla stufa e ai funghi chiodini del nostro Montello.

Per una piacevole riscoperta delle sensazioni e dei profumi di un tempo.

1880



Menù Baccalà

Come na'votta

Baccalà* "conso" -in insalata-, Baccalà* mantecato e Baccalà* in tempura

14.00

•

Tagliolini Milork

Tagliolini* freschi fatti in casa al Baccalà* Milork e pomodorini confit

13.50

•

Sua Maestà

Baccalà* alla Milork con polenta

21.00

Contorno di Chiodini del Montello
(solo in stagione)

4.50

Menù Completo

50.00

SU RICHIESTA È POSSIBILE AVERE IL BACCALÀ ALLA MILORK PER ASPORTO



LE
DIC'
OTTO
LUNE
DI MARZANO
1880

La nostra casa. La tua osteria.



MENÚ STAGIONALE

gli Antipasti

LA TRADIZIONE VENETA

Uova* in cocotte ai bruscardoli
con affumicato Latteria* Sant'Andrea

13.00

• *La Selezione dei prodotti della Nostra Terra* •



ODE AI SAPORI AUTENTICI

Un poco de tutto del pì bon*

17.00

TARTARE AI PROFUMI DI BOSCO

Battuta di Sorana tagliata a coltello condita con con spinacine fresche,
frutti rossi, tuorlo*, capperi, erba cipollina, paprika, sale e pepe

18.00

PRIMAVERA DI SAPORI

Soufflè* agli asparagi con guancialetto di Sauris su crema di patate

14.00



MENÙ STAGIONALE

i Primi

BIGOLI DELL' OSTERIA

Bigoli* - fatti in casa - al ragù d'anitra

13.00

• *il Piatto della Tradizione* •



IL PIATTO DELLA MARCA TREVIGIANA

Gnocchi freschi* - fatti a mano - con asparagi a km0 e pancetta arrotolata al pepe

14.00

LE GIOIOSE COMBINAZIONI

Ravioli* - fatti in casa - alle erbe spontanee e petto d'oca

14.00

LA RUSTICA DI MARIA GRAZIA

Maccheroncini* - fatti in casa - con crema di piselli, menta fresca
e ricotta* affumicata Latteria Sant'Andrea

13.00



MENÙ STAGIONALE

i Secondi

IL GRAN FRITTO

Frittura* mista dell'Adriatico con verdure pastellate*
18.00

SAPORE 1880

Coniglio alla veneta con peperonata e crema di mais
17.00

• *La Ricerca della Genuina Tradizione* •

UN PIATTO DA SIGNORI

Germano Reale al forno con erbette di campo
27.00



LE BUONE TRADIZIONI

Bocconcini di vitello agli asparagi
18.00

C'ERA UNA VOLTA

Ossobuco con piselli novelli
21.00

LA RICCA TAGLIATA

Tagliata di manzo su letto di rucola con patate al forno
18.00

1880

Dessert

UNA STORIA DI DOLCEZZA

Vi proponiamo una selezione di dolci* del giorno - *fatti in casa* -
e alcune torte* preparate appositamente dal nostro pasticciere di fiducia

6.50



1880

La nostra casa. La tua osteria.



TAGLIERE

Tradizione, Qualità, Sapore

La tradizione del tagliere acquista un valore enogastronomico particolare, perché permette di assaggiare le specialità locali, gustando salumi della tradizione e selezioni di formaggi che 'piacciono' da sempre.

Per esaltare il gusto di un salume è di primaria importanza riuscire ad ottenere il giusto taglio, ne' una fetta troppo grossa che può rendere difficile la masticazione, ne' troppo sottile, che tende a "sbriciolarsi". Per questo motivo un taglio manuale a volano conferisce un'esaltazione del gusto e permette di mantenere tutte le naturali proprietà organolettiche perché a differenza del taglio con affettatrice elettrica non vi è la scottatura del salume. Il formaggio, rappresenta un'alternativa davvero gustosa, viene servito a pezzetti e a temperatura ambiente, così sa mantenere tutto il suo aroma e la sua fragranza. La selezione di formaggi misti cambia secondo estro e stagionalità.

Tante varietà e diverse soluzioni, tutte ricercate e di elevata qualità, in abbinamento con le salse e prodotti di stagione che esaltano e danno vita a combinazioni gastronomiche di grande interesse.

Un piatto semplice ma dal sapore intenso, che può essere accompagnato da una bella birra fresca o da un bicchiere di vino di qualità consigliato dall'Oste Marco.



IL TAGLIERE DELL'OSTE

*per riscoprire la tradizione e ritrovare
la qualità dei numerosi prodotti legati alla storia della nostra terra
abbinati a prodotti di stagione e delizie fatte in casa*

Tagliere di salumi e formaggi misti selezionati

all'etto - 5,50

Servito con:

selezioni di confetture artigianali, giardiniera dell'orto fatta in casa
miele del Montello e pane casereccio*/focaccia*
o gnocco fritto* del nostro forno a legna

S.Q.

MILORK

La nostra Casa . La tua Osteria.



“I bambini sono i nostri ospiti speciali.

Ogni fine settimana e su richiesta forniamo un servizio di animazione per i piccoli ospiti in modo che in osteria tutti, i grandi a tavola e i bimbi nel loro magico mondo del gioco, trovino il proprio comfort all'unisono.”

★ MENÙ BAMBINO ★

con ingredienti selezionati

Pasta corta* o gnocchi*
- fatti in casa -
con
pomodoro o ragù di cortile
8.50

PANINO DEL PICCOLO PRINCIPE
Pane artigianale* con
hamburger di scottona italiano - 200gr.
fontina* e contorno di patate fritte
12.00

Piatto di wüstel artigianale
*senza glutine, senza polifosfati aggiunti,
e senza derivati del latte*
con contorno di patate fritte
8.50

Cotoletta di pollo e patate fritte
9.50

★ MENÙ PIZZE ★

MARGHERITA
Pomodoro, fior di latte*
7.00

PATATONA
Pomodoro, fior di latte*, patatine fritte
9.00

MIKY
Pomodoro, fior di latte*, wüstel
8.50

KINDER
Pomodoro, fior di latte*,
wüstel e patatine fritte
9.50

*“ Se tu vieni, per esempio, tutti i pomeriggi, alle quattro,
dalle tre io comincerò ad essere felice.*

Col passare dell'ora aumenterà la mia felicità.

*Quando saranno le quattro, incomincerò ad agitarmi e
ad inquietarmi; scoprirò il prezzo della felicità!*

*Ma se tu vieni non si sa quando, io non saprò mai
a che ora prepararmi il cuore...”*

Il Piccolo Principe

Antoine de Saint-Exupery



PASSIONE PER LA PIZZA



ANTICA OSTERIA MILORK
propone

una pizza genuina:

dove la semplicità e la leggerezza dell'impasto
fatto con una miscela artigianale
di grano tenero, soia e germe di grano,
senza grassi animali
gli conferiscono un gusto unico.

La grande digeribilità è frutto del giusto riposo dell'impasto
a temperatura controllata

con una maturazione di 72 ore

I prodotti selezionati e le verdure di stagione della farcitura
insieme alla cottura nel tradizionale forno a legna
direttamente su pietra lavica esaltano il sapore finale.

*Tutte le pizze sono disponibili anche
con farina di Kamut.*



FOCACCE DELL'OSTE

selezione pregiata di salumi

• QUALITÀ e SAPORE •

BLU61

con Prosciutto Cotto Rosa Nera alla brace

Focaccia* farcita con
patatine al forno, - a crudo dopo cottura:
Prosciutto Cotto Rosa Nera alla brace tagliato a volano e
formaggio* erborinato al passito di raboso Blu61 con frutti rossi La Caseria di Carpenedo

Il Blu 61 é un formaggio erborinato di latte vaccino pastorizzato, affinato in vino Raboso Passito Veneto IGT, con una crosta di mirtilli rossi. In onore del matrimonio avvenuto nel 1961 tra Antonio Carpenedo, fondatore dell'azienda, e la moglie Giuseppina. Si presenta con una pasta cremosa con venature diffuse verde-blu e un bouquet di profumi che spaziano dall'erborinatura ai mirtilli rossi fino al Raboso passito. Il Prosciutto Cotto Rosa Nera alla brace Brunello Salumi, rivive l'antica tradizione contadina, con la cottura lievemente affumicata che gli conferisce il caratteristico sapore di cosce fresche accuratamente selezionate e mondate.

• Senza glutine, polifosfati, derivati del latte, glutammato. NON È OGM •

15.00

1880

PATANEGRA

Focaccia* farcita con
asparagi nostrani, scaglie di Grana Padano*,
- a crudo dopo cottura: Lardo Patanegra, noci* e olio EVO

Lardo Patanegra prodotto artigianalmente solo con lardo di suino 100% di razza iberica. Salato con l'antico metodo a secco e stagionato senza fretta. La lenta e lunga lavorazione a mano permette ad un miscela di aromi freschi e spezie di penetrare in profondità per conferirgli un sapore ed un gusto unici.

• Senza allergeni e senza glutine. NON È OGM •

14.00





FOCACCE DELL'OSTE

selezione pregiata di salumi

• QUALITÀ e SAPORE •



specialità della casa

BACCALÀ MILORK

Focaccia* farcita
con il nostro Baccalà* e pomodorini confit

*Un trionfo di sapori per questa particolare focaccia gourmet
creata nella stagione del baccalà*

- *Pregiata Qualità di Stoccafisso Prima Scelta Ragno* •
seguendo la nostra tradizionale ricetta.

20.00

1880

PANCETTA AL PEPE ARROTOLATA

Focaccia* farcita con
crema di porro e ricotta*, cipolla caramellata,
Pancetta al Pepe Arrotolata e spinacine fresche

*La Pancetta al Pepe Arrotolata è realizzata solamente con
carni selezionate e 100% di origine italiana. Viene rifilata, salata e speziata secondo la ricetta
tramandata di padre in figlio, rispettando l'antica tradizione. La corretta asciugatura e la lenta
e progressiva stagionatura donano al prodotto quell'inconfondibile profumo
delicato e la "scioglievolezza" infinita all'assaggio.*

- *Senza allergeni, senza glutine, senza lattosio. NON È OGM* •

14.00



specialità della casa

FOCACCIA CON BACCALÀ MILORK

180

La nostra casa. La tua osteria.



FOCACCE DELL'OSTE

selezione pregiata di salumi

• QUALITÀ e SAPORE •

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE D.O.P

Focaccia* farcita - a crudo dopo cottura con:
Prosciutto Crudo San Daniele 20 mesi tagliato a Volano,
mozzarella* di bufala a km0 "Az.Agr. TreComuni", pomodorini
scaglie di Grana Padano*, olio EVO

La materia prima è altamente selezionata come vuole il Disciplinare e viene lavorata e stagionata solamente nei prosciuttifici consorziati del comune di San Daniele del Friuli. Servono lunghi periodi di riposo a temperatura controllata per asciugare le cosce di suino. Successivamente nella fase di stagionatura prende vita la magia di chimica naturale che dona al prosciutto quel gusto e sapore caratteristici.

• Senza allergeni e senza glutine. NON È OGM •

14.50

1880



CARNE SALATA DELLO CHEF

Focaccia* farcita - a crudo dopo cottura:
carne salata dello Chef, carpaccio di asparagi crudi, burratina* di bufala "Az.Agr. TreComuni"

Girello di manzo lavorato, preparato al naturale, salato a secco con vari aromi e successivamente posto in vasca in salamoia per circa 10 giorni; così nasce la Carne salada della casa al massimo per qualità.

Specialità di Bovino.

• Senza allergeni e senza glutine. NON È OGM •

15.00



PIZZE DELL'OSTE

selezione pregiata di salumi

• QUALITÀ e SAPORE •



BRESAOLA AFFUMICATA DI BLACKANGUS

Pomodoro, fior di latte*, carciofi freschi km0 trifolati,
- a crudo dopo cottura: Bresaola affumicata di BlackAngus

*La Bresaola realizzata con la punta di petto di scottona Aberdeen Angus Sired.
E' una carne saporita ed invitante con la presenza di un delicatissimo grasso
che viene affumicato naturalmente dal microclima del Montegrappa.
Lavorazione artigianale nel rispetto della tradizione e dei tempi naturali.*

• Senza allergeni e senza glutine. NON È OGM •

14.00

1880

SPECK

- Selezione Top Trentino -

Pomodoro, fior di latte*, gorgonzola* dolce latteria Sant'Andrea,
- a crudo dopo cottura: Speck selezione Top Trentino tagliato a volano

*Prodotto in Trentino e ottenuto da cosce di suino selezionate utilizzando i criteri
più elevati, lavorate e salate a mano secondo i dettami della tradizione Trentina.*

*L'affumicatura viene prodotta in maniera naturale con legno aromatico,
bacche e legnetti di ginepro; lo Speck viene poi stagionato sei o sette mesi
ed è quindi pronto per essere degustato*

• Senza allergeni e senza glutine. NON È OGM •

14.00



*una pizza genuina:
con una maturazione di 72 ore*

180

La nostra casa. La tua osteria.



PIZZE GENEROSE

stagione e territorio

LA NOBILE BURRATA

Pomodoro, - a crudo dopo cottura:
burrata* di bufala a Km0 Az.Agr. Tre Comuni,
prosciutto di San Daniele DOP - stagionato 20 mesi - tagliato a volano, olio EVO

15.00



LA SIGNORA PRIMAVERA

Pomodoro, fior di latte*, asparagi nostrani, uovo* strapazzato, pancetta affumicata
• a crudo dopo cottura: scaglie di Grana Padano*,
pepe macinato fresco, olio EVO

14.00

DELL'ORTO

Pomodoro, fior di latte, piselli freschi, caponatina di verdure,
• a crudo dopo cottura: casatella* Latteria Sant'Andrea

14.00

BUFALINA

Pomodoro, mozzarella* di bufala a Km0 Az.Agr. Tre Comuni,
salamino piccante, basilico e cipolla di Tropea tritati in cottura

12.50



PIZZE DI VALORE

per noi le persone!

ALESSANDRO

Pomodoro, fior di latte*, pancetta affumicata, cipolla, aglio,
scaglie di Grana Padano* in cottura, peperoncino

12.00



ROBERTA

Pomodoro, salamino piccante,
- a crudo dopo cottura: rucola, pomodorini, scaglie di Grana Padano*,
mozzarella* di bufala a Km 0 Az.Agr. Tre Comuni, olio EVO

14.00

SABINA

Pomodoro, fior di latte*, pancetta affumicata,
pomodorini confit, formaggio brie*

12.00

MILORK

Pomodoro, fior di latte*, porcini,
Porchetta arrosto al naturale tagliata a volano

14.00



PIZZE DI VALORE

per noi le persone!

REBECCA

Crema di erbe, Morlacco*, broccolo,
a crudo dopo cottura: scaglie di formaggio* al pepe

13.00

NICOLA

Pomodoro, fior di latte*, uova, asparagi,
- a crudo dopo cottura: formaggio* Specchiato al tartufo, olio EVO

13.50



CIUNDI

Pomodoro, fior di latte*, asparagi nostrani, gorgonzola dolce* La Casearia di Carpenedo,
- a crudo dopo cottura: petto d'oca

17.00

ALEX

Pomodoro, fior di latte*, tonno, cipolla di Tropea,
olive nere greche, salamino piccante

14.00



PIATTI FREDDI

CAPRESE DI BUFALA

Pomodoro, mozzarella* di bufala a Km 0 Az.Agr. Tre Comuni, foglie d'insalata mista, olio EVO

12.00

LEGGERO

Verdure grigliate, burrata* di bufala a Km 0 Az.Agr. Tre Comuni, olio EVO

14.00



TRENTINA

Carne Salata, misticanza, noci*, scaglie di Grana Padano*, olio EVO, sale e limone

13.00

VALTELLINA

Bresaola, rucola, scaglie di Grana Padano*, olio EVO, sale e limone

13.00



1880

La nostra casa. La tua osteria.



INSALATONE

freschezze di stagione

GIOIOSA

Misticanza, verdure grigliate (peperoni, melanzane, zucchine),
radicchio trevigiano - *solo in stagione* -, code di gambero, limone

13.50

MEDITERRANEA

Misticanza, pomodoro, tonno, olive nere,
mozzarella di bufala* a Km 0 Az.Agr. Tre Comuni

13.00

PRIMAVERA

- *solo in stagione* -

Misticanza, pomodoro, tonno, uova* strapazzate, mais, asparagi freschi

13.50



ALLEGRA

Misticanza, pomodorini, prosciutto di San Daniele DOP - stagionato 20 mesi -,
porcini, affumicato* Latteria Sant'Andrea

13.00

VIVACE

Misticanza, radicchio di stagione, casatella* Latteria Sant'Andrea, carote, caponatina di verdure

12.00

REALE

Misticanza, pomodorini confit,
burrata di bufala* a Km 0 Az.Agr. Tre Comuni, speck del Trentino, noci*

14.00

INSALATONA INCARTATA

Insalatona a scelta avvolta da una croccante e fine pasta* pizza

• *Il servizio è soggetto alla disponibilità del forno a legna* •

+ 4.00



LE BIRRE

Selezione Artigianale



IL CEREALE, IL TERRENO, L'ACQUA, LA PASSIONE

Grandi Birre Artigianali che rappresentano l'espressione completa delle migliori materie prime unite all'amore e alla cultura del "saper fare" un prodotto unico e sorprendente, ricco di sfumature e di gusto per soddisfare i palati più esigenti.

Luppolo dopo luppolo, acino dopo acino,
la poesia della terra si rivela a noi in un bicchiere.

1880

WEIHENSTEPHANER



Provenienza	Monaco - Germania
Stile	Helles
Alcol	5,1% ABV
Aspetto	Giallo oro
Naso	Fresco e acidulo
Bocca	Maltata e luppolata
Amaro	
Dolce	

30cl. - 3.50

50cl. - 5.50

Una buona birra ha bisogno del suo tempo. Grazie al lungo periodo di maturazione, questa birra chiara assume un particolare carattere morbido ed amabile, una vera gioia dei sensi. Con un caldo color oro e una spuma fine e abbondante si presenta con un'aroma e con un gusto fresco inizialmente acidulo che sviluppa in bocca un sapore maltato, luppolato nel retrogusto. Tutto ciò prodotto nel pieno rispetto della secolare tradizione birraria di Weihenstephan.

LA CURIOSITÀ

La birra Weihenstephan viene prodotta sin dal 725 d.C. nell'omonimo monastero benedettino in Baviera.

1880

Birra Mastino
ALTALUNA BLANCHE



Provenienza	Italia
Stile	Blanche
Alcol	5,6% ABV
Aspetto	Giallo paglierino
Naso	Note floreali e delicate spezie
Bocca	Dolce, fruttata con finale secco e speziato
Amaro	
Dolce	

30cl. - 4.00

50cl. - 6.50

Altaluna è la nostra birra chiara dal carattere forte. Al naso gradevolmente fruttata e speziata, al palato dolce e persistente. La chiusura leggermente luppolata la rende molto beverina. Altaluna della Scala era la splendida figlia di Mastino II. Di lei non ci sono pervenute molte notizie ma sembra fosse una ragazza bellissima, dal fascino etereo e misterioso. Persino il suo nome è attraente ed evocativo. Il padre, forse prevedendo ciò che sarebbe stato della figlia, non poteva trovarle nome più adatto.

LA CURIOSITÀ

Essendo birre prodotte con metodo artigianale, particolare attenzione viene dedicata alla maturazione che avviene in serbatoi orizzontali per renderle pulite e limpide senza bisogno della filtrazione.

Birrificio Rurale
JUST FOR CAN



Provenienza	Italia
Stile	American Ipa
Alcol	5,3% ABV
Aspetto	Chiara
Naso	Balsamiche e resinose
Bocca	Fruttata, balsamica
Amaro	
Dolce	

30cl. - 4.00

50cl. - 6.50

Questa birra rivisita in chiave più moderna lo stile dell'American Pale Ale rendendola ancor più contemporanea. Birra chiara che ci accoglie al naso con deliziose note agrumate e di frutta tropicale che si coniugano in modo sublime e che ritroviamo anche al palato.

LA CURIOSITÀ

Le birre prodotte dal birrificio Rurale sono non pastorizzate, non filtrate e senza aggiunta di alcun conservante, un vero prodotto naturale

Birra Mastino MONACO



Provenienza	Italia
Stile	Amber lager
Alcol	5,6% ABV
Aspetto	Ambra carico
Naso	Sentori di malto e leggero tostato
Bocca	Ricco, intenso, finale secco e fruttato
Amaro	
Dolce	

30cl. - 4.00

50cl. - 6.50

La nostra Monaco è una Amber Lager di grande carattere. Birra dal colore rosso ambra, con profumi fruttati e leggermente tostati. Al palato sono i malti Monaco e il caramello a farsi sentire con finale secco e bilanciato.

LA CURIOSITÀ

Monaco di Baviera era già allora città imperiale di riferimento, da dove partivano gli eserciti che scendevano in Italia per contrastare la fazione guelfa sostenitrice del papato. A questa splendida città è dedicata la nostra birra ambrata di carattere e ottima per saldare i più forti patti d'amicizia.

Birrificio Rurale TRIPLE PEPPER



Provenienza	Italia
Stile	Triple
Alcol	8,8% ABV
Aspetto	Dorato carico
Naso	Fruttata, speziata, agrumata
Bocca	Secca, beverina
Amaro	
Dolce	

30cl. - 4.00

50cl. - 6.50

Triple Pepper è una Tripel caratterizzata dall'utilizzo del pepe delle Andalimane. L'utilizzo del pepe è pensato per aggiungere una nota di complessità ad una birra di per sé articolata. Triple Pepper coniuga le note fruttate e speziate tipiche di questo stile del mondo belga con le fresche note agrumate derivanti dal pepe.

Birra secca ed alcolica con una bevuta sorprendentemente scorrevole.

LA CURIOSITÀ

Il Pepe delle Andalimane è un pepe selvatico della famiglia del pepe di Sichuan, originario del nord di Sumatra in Indonesia. Lo stato selvatico rende questo Pepe estremamente raro.



BIBITE

Fanta - Coca Cola - Coca Cola Zero
Tè alla pesca - Tè al limone

3.50

Acqua ALMA Microfiltrata
Fresca • Liscia • Gassata
bottiglia da 0,75cl.

3.00

1880

CAFFETTERIA

Caffè espresso

1.20

Caffè macchiato

1.20

Caffè decaffeinato/Orzo/Macchiatone

1.30

Caffè corretto

1.70

MARCIÒ DI MILORK

• *caffè della tradizione* •

3.50

Amari

3.50

Grappa - Rum - Whisky
- il prezzo varia a seconda del prodotto -



MENÙ ALLERGENI



Gentile Cliente,

se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, non esitare a richiederci informazioni sul nostro menù. Il personale è istruito e preparato nel migliore dei modi per consigliarti quali cibi e bevande potrai consumare.

Qualora certe sostanze ti dovessero provocare allergie o intolleranze, ti preghiamo di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornirti ulteriori informazioni.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio
relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (°);
- b) maltodestrine a base di grano (°);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (°);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) latticolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire:

mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(°) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.