

SERATE SPECIALI

“ tutte le serate da noi sono speciali! “

Martedì

MENU' "ALLA CARTA" (CUCINA) | PIZZA "ALLA CARTA"

GIRO PIZZA bibita esclusa (focaccia Nutella esclusa) 8,00 €

Mercoledì

PIZZA GRATIS a fronte di una consumazione di 6,00 € (1 pizza a persona)

Giovedì

MENU' "ALLA CARTA" (CUCINA) | PIZZA "ALLA CARTA"

GIRO PIZZA bibita esclusa (focaccia Nutella esclusa) 8,00 €

MENÙ "GRIGLIATA" CARNE o PESCE con focaccia x 2 persone a 25,00 € (bevande escluse)

Venerdì

MENU' "ALLA CARTA" (CUCINA) | PIZZA "ALLA CARTA"

GIRO PIZZA bibita esclusa (focaccia Nutella esclusa) 8,00 €

MENÙ "PAELLA ALL'ITALIANA" con antipasto misto x 2 persone a 25,00 € (bevande escluse)

Sabato sera

MENÙ "ALLA CARTA" (CUCINA)

MENÙ "LAST MINUTE CARNE" (1 primo, 1 secondo con contorno, acqua o ¼ vino, servizio, caffè se richiesto) € 15,00

MENÙ "LAST MINUTE PESCE" (1 primo, 1 secondo con contorno, acqua o ¼ vino, servizio, caffè se richiesto) € 20,00

MENÙ "PIZZA" (1 pizza a scelta, bevanda media, servizio, caffè se richiesto) € 12,00

– Sono escluse dalle iniziative pizze speciali o con variazioni che hanno un supplemento

– **MENÙ "PIZZA BAMBINI"** (1 pizza a scelta, 1 bibita, patatine fritte, servizio) € 12,00

– per le pizze baby nessuna variazione di prezzo –

Domenica Sera

MENU' "ALLA CARTA" (CUCINA) | PIZZA "ALLA CARTA"

GIRO PIZZA bibita esclusa (focaccia Nutella esclusa) 8,00 €

MENÙ "LAST MINUTE CARNE" (1 primo, 1 secondo con contorno, acqua o ¼ vino, servizio, caffè se richiesto) € 15,00

MENÙ "LAST MINUTE PESCE" (1 primo, 1 secondo con contorno, acqua o ¼ vino, servizio, caffè se richiesto) € 20,00

==

Si ricorda che tutte le sere, nel "Salone delle feste", è disponibile il nostro servizio Karaoke, a volte integrato con l'intrattenimento di cantanti che faranno da noi serate dal vivo, le cui date sono sempre visualizzabili su Facebook nel gruppo "Quelli che il Discorante...".

Si ricorda inoltre che nel prezzo delle consumazioni obbligatorie delle persone che raggiungono i gruppi in tarda serata, sono inclusi 1 bevanda o 1 dolce (chiacchiere e focaccia Nutella escluse)

Servizio 2,00 €

Antipasti di Terra

Chiacchiere (frittelle) con crudo, bufala, pomodorini pachino 10,00 €

Coppi (frittelline) con salsa di pomodoro e grana padano 5,00 €

Battuta di fassone tagliata a coltello con scaglie di grana 9,00 €

Antipasto rustico (affettati, tomino e bruschetta al pomodoro - senza aglio) 10,00 €

Crudo con bufala € 10,00

Tomini di formaggio fresco al verde o rossi - 2 pz. - 4,00 €

Bruschetta classica al pomodoro (senza aglio) - 2 pz. - 3,00 €

Fantasia di bruschette - 4 pz. - 7,00 €

Antipasti di Mare

Fantasia di mare (carpacci di tonno e spada, bruschetta al salmone, insalata di polipo*, cocktail di gamberi*) 15,00 €

Cozze alla marinara con pomodoro 10,00 €

Insalata di polipo* 10,00 €

Polipo* caldo con patate 10,00 €

Impepata di cozze in bianco 10,00 €

Spada affumicato con rucola e parmigiano 9,00 €

Carpaccio di tonno con rucola e aceto balsamico 9,00 €

Bruschetta al salmone - 2 pz. - 6,00 €

* il prodotto potrebbe essere surgelato

*Pasta senza Glutine - penne o spaghetti - su prenotazione o secondo
disponibilità (qualsiasi condimento)*

Primi di Terra

Orecchiette alla siciliana con funghi porcini*, salsiccia, pomodoro fresco 8,00 €

Paccheri al ragù di salsiccia 10,00 €

Tjarin ai funghi porcini* 12,00 €

Chicche con fonduta (fontina e gorgonzola) e nocciole 10,00 €

Ravioli* al pomodoro e basilico 8,00 €

Spaghetti Lilli e il Vagabondo al pomodoro e polpettine di vitello 9,00 €

Risotto Discorante con scamorza affumicata e trevisana 7,00 €

Primi di Mare

Calamarata del Vesuvio con pesce spada, pomodorini, olive taggiasche 12,00 €

Spaghetti alle vongole 12,00 €

Bucatini Bud Spencer con cozze, fagioli, pomodorini 10,00 €

Spaghetti al cartoccio con pomodorini, cozze, vongole 10,00 €

Tjarin con vongole, zucchine e pomodoro fresco 13,00 €

* il prodotto potrebbe essere surgelato

Secondi di Terra

Scaloppine nel bosco crudo con porcini* e prosciutto crudo 9,50 €

Scaloppine al limone 7,00 €

Finissima di vitello (impanata) con pomodorini e rucola 12,00 €

Sottofiletto alla piastra 13,00 €

Sottofiletto con radicchio e scamorza 15,00 €

Tagliata di manzo boscaiola con champignon, radicchio, grana 18,00

€ Costata di manzo alla Robin Hood con pomodorini, rucola 18,00 €

Grigliata di carne (salsiccia, pollo, vitello, braciola, wurstel, arrosticini di agnello) 18,00 €

Secondi di Mare

Grigliata mista di pesce* 18,00 €
(pesce spada, salmone, tonno, gamberoni, branzino, arrosticini di merluzzo)

Gamberoni* al Grand Marnier 15,00 €

Gamberoni* alla griglia 14,00 €

Fritto di calamari* (anelli) 10,00 €

Fritto misto* 12,00 €
(anelli, pesciolini, gamberi)

Pesce spada* alla siciliana 14,00 €
(con impanatura - pomodori, olive, capperi)

Pesce spada* alla griglia 12,00 €

Scaloppine di branzino* in crema di limone 10,00 €

* il prodotto potrebbe essere surgelato

Contorni

Patatine Fritte* 3,00 €

Verdure grigliate (melanzane e zucchine) 3,00 €

Insalate

Insalata verde 3,00 €

Insalata mista (lattuga, pomodoro, trevisana) 4,00 €

Nizzarda (lattuga, trevisana, pomodoro, tonno, mais, uovo sodo, olive, mozzarella) 7,50 €

Principessa (lattuga, sedano, rucola, gamberetti*, peperoni, mele, salsa allo yogurt) 7,50 €

Discorante (lattuga, rucola, sedano, mais, mozzarella, gamberetti*, salmone, noci) 7,50 €

Cremosa (lattuga, sedano, rucola, salmone, Philadelphia) 7,00 €

Polletta (lattuga, mele, pollo alla piastra, noci) 7,00 €

Generentola (rucola, pere, scaglie di grana) 6,50 €

Specialità etniche ***Discorante “all’italiana”:***

Paella di carne - per minimo 2 persone - 10,00 € / persona
(Pollo, salsiccia, vitello, peperoni, pomodorini, fagioli, zafferano)

Paella di pesce - per minimo 2 persone - 13,00 € / persona (Cozze, vongole, calamari, code di gambero, gamberi, peperoni, pomodorini, fagioli, zafferano)

Paella mista valenciana - per minimo 2 persone - 15,00 € / persona (Pollo, salsiccia, cozze, vongole, calamari, code di gambero, gamberi, peperoni, pomodorini, fagioli, zafferano)

* il prodotto potrebbe essere surgelato

“ La nostra pizza è napoletana. Il bordo è spesso e morbido, ma se si preferisce si può richiedere più sottile allo stesso prezzo oppure anche in versione “schacciata”, molto sottile e croccante, servita su tagliere, con un supplemento del 50% in più sul prezzo di listino “ (es. pizza Margherita 4,00 € schacciata 6,00 €)

Le nostre pizze



Pizza senza glutine su prenotazione o secondo disponibilità con il supplemento per la base di 2 € (base margherita – qualsiasi condimento)

Pizza integrale (supplemento 1 €)

MARINARA (Pomodoro,aglio,origano,basilico)	3,50 €
MARGHERITA (Pomodoro,mozzarella,basilico)	4,00 €
NAPOLI (Pomodoro,mozzarella,acciuغه,basilico)	5,00 €
ROMANA (Pomodoro,mozzarella,capperi,acciuغه,basilico)	5,00 €
WURSTEL (Pomodoro,mozzarella,wurstel,basilico)	5,00 €
PROSCIUTTO COTTO (Pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto,basilico)	5,00 €
GRECA (Pomodoro,mozzarella,olive nere,basilico)	5,00 €
FUNGHI (Pomodoro,mozzarella,funghi champignon,basilico)	5,00 €
CHIPS (Pomodoro,mozzarella,patatine fritte*,basilico)	5,00 €
BACIO (Pomodoro,mozzarella,cipolla,origano,basilico)	5,00 €
PETER PAN (Pomodoro,mozzarella,wurstel,olive nere,basilico)	6,00 €
GORGO (Pomodoro,mozzarella,gorgonzola,basilico)	6,00 €
RUCOLA (Mozzarella,pomodorini e rucola in uscita,basilico)	6,00 €
SICILIANA (Pomodoro,capperi,acciuغه,olive taggiasche,basilico)	6,00 €
TIROLESE (Pomodoro,mozzarella,speck,basilico)	6,00 €
MC. DONALD’S (Pomodoro,mozzarella,wurstel,patatine fritte*,basilico)	6,00 €
DIAVOLA (Pomodoro,mozzarella,salamino piccante,basilico)	6,00 €
HEIDI (Pomodoro,mozzarella,scamorza affumicata,basilico)	6,00 €
PARMIGIANA (Pomodoro,mozzarella,melanzane grigliate,parmigiano,basilico)	6,00 €
CAPPUCETTO ROSSO (mozzarella,pomodorini in cottura, scamorza affumicata,basilico)	6,50 €
LA LUCCIOLA (mozzarella,salsiccia,patatine fritte*,basilico)	6,50 €
CHATILLON (Fontina,mozzarella,funghi champignon,basilico)	6,50 €
GORGO E CIPOLLE (Pomodoro,mozzarella,gorgonzola,cipolle,basilico)	6,50 €
TONNO E CIPOLLE (Pomodoro,mozzarella,tonno,cipolle,basilico)	6,50 €
TONNO E CARCIOFI (Pomodoro,mozzarella,tonno,carciofi,basilico)	6,50 €
VEGETARIANA (Pomodoro,mozzarella,peperoni,zucchine,melanzane,basilico)	6,50 €
DIAVOLESSA (Pomodoro,mozzarella,salame dolce,basilico)	6,50 €
PROSCIUTTO E FUNGHI (Pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto, funghi champignon ,basilico)	6,50 €
VALDOSTANA (Pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto,fontina,basilico)	6,50 €

* il prodotto potrebbe essere surgelato

APPETITOSA (Mozzarella,radicchio,scamorza affumicata,basilico)	6,50 €
NORMA (Pomodoro,mozzarella,melanzane fritte,ricotta romana,basilico)	6,50 €
BISMARCK (Pomodoro,mozzarella,uova,prosciutto cotto,basilico)	6,50 €
BIANCA E BERNIE (mozzarella,stracchino,prosciutto cotto,basilico)	6,50 €
MONTBLANC (Pomodoro,mozzarella,stracchino,rucola,basilico)	6,50 €
BUFALA (Pomodoro,mozzarella di bufala,basilico)	7,00 €
CAMPAGNOLA (Pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto,funghi champignon, salamino piccante,basilico)	7,00 €
4 STAGIONI (Pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto,carciofini,olive nere, funghi champignon,basilico)	7,00 €
4 FORMAGGI (Pomodoro,mozzarella,fontina,gorgonzola,provola,basilico)	7,00 €
PRINCE (Pomodoro,mozzarella,salsiccia,provola piccante,basilico)	7,00 €
SIMO (Mozzarella,radicchio,panna,prosciutto crudo,basilico)	7,00 €
PARIGINA (Pomodoro,mozzarella,panna,prosciutto crudo,basilico)	7,00 €
AMALFITANA (Pomodoro fresco,mozzarella,salame piccante, ricotta romana,basilico)	7,00 €
NANNARELLA (Mozzarella,scamorza affumicata,ricotta romana, pomodorini in cottura,basilico)	7,00 €
ITALIA (Mozzarella,stracchino,pomodorini in cottura,rucola in uscita,basilico)	7,00 €
SALSICCIA E FRIARIELLI (Pomodoro,mozzarella,salsiccia,friarielli,basilico)	7,00 €
SALSICCIA E FRIARIELLI BIANCA (Mozzarella,salsiccia,friarielli,basilico)	7,00 €
CLEOPATRA (Mozzarella,zucchine,gamberetti *,panna,basilico)	7,00 €
CERTOSINO (Mozzarella,stracchino,gamberetti *,rucola in uscita,basilico)	7,50 €
FONZIE (Pomodoro,mozzarella,prosciutto crudo,rucola,basilico)	7,50 €
ORTOLANA (Mozzarella,stracchino,pomodorini,melanzane,zucchine, peperoni,basilico)	7,50 €
BUFALO NERO (Mozzarella di bufala,scamorza affumicata,olive nere,basilico)	7,50 €
PRIMAVERA (Pomodoro,mozzarella di bufala,rucola,basilico)	7,50 €
SCAROLINA (Mozzarella,scarola,olive taggiasche,scamorza affumicata,basilico)	7,50 €
NORVEGESE (Mozzarella,salmone affumicato,panna,cavialino,basilico)	7,50 €
PORCINELLA (Pomodoro,mozzarella,funghi porcini*,basilico)	7,50 €
GORGIO E PERE (Mozzarella,gorgonzola,pere,basilico)	7,50 €
ZUCCOTTA (Mozzarella,zucchine grigliate,scamorza affumicata,acciuغه,basilico)	7,50 €
CALZONE CLASSICO (Pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto)	6,00 €
CALZONE AMALFI (Mozzarella,pomodorini,salame piccante,ricotta)	7,00 €
FOCACCIA STRACRUDO (Stracchino,prosciutto crudo)	7,00 €
FOCACCIA ITALIANA (Pomodoro fresco,mozzarella di bufala,rucola)	7,50 €
FOCACCIA FANTASIA (Lardo,prosciutto crudo,speck – tutti gli ingredienti dopo cottura)	7,50 €

- Aggiunta di bufala o burratina 1,50 €

- Aggiunta di prosciutto crudo, speck, lardo o rucola 1,00 € - Rinforzo o altre variazioni 0,50 €

* il prodotto potrebbe essere surgelato

Pizze Speciali

- non valide nel menù pizza del sabato sera -
(si possono scegliere pagando la differenza)

VITTORIA (Pomodoro,mozzarella,funghi champignon,olive nere, carciofini,prosciutto crudo)	8,00 €
CAPRICCIOSA (Pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto,funghi champignon, olive nere,carciofini,salame piccante,basilico)	8,00 €
BURRATINA (Mozzarella,pomodorini,burratina,basilico)	8,50 €
ODISSEA (Pomodoro,vongole,cozze,gamberetti*,basilico)	8,50 €
VALTELLINA (Mozzarella,pomodorini in cottura,bresaola, scaglie di grana,basilico)	8,50 €
MEDITERRANEA (Mozzarella di bufala,pomodorini in cottura,tonno, olive taggiasche,capperi,basilico)	8,50 €
POSILLIPO (Mozzarella di bufala,pomodoro,pomodorini in uscita, scaglie di grana,basilico)	8,50 €
LUCIFERO (Pomodoro,mozzarella di bufala,peperoncino "super",basilico)	8,50 €
COLONNELLO (Mozzarella di bufala, pomodorini in cottura, lardo in uscita,scaglie di grana)	9,00 €
PIZZA SUPER (Pomodoro,mozzarella,stracchino,salsiccia, cipolla,peperoni,basilico)	9,00 €
ARMAGEDDON (Forma e ingredienti a sorpresa a fantasia del pizzaiolo)	10,00 €
DELLA CASA (Mozzarella,pomodorini,zucchine grigliate, olive taggiasche,gamberoni*,burratina,basilico)	12,00 €
CALZONE DEL GOLFO (Mozzarella,scarola,olive taggiasche, scamorza affumicata)	8,00 €
CALZONE DELLA CASA (All'interno uovo sbattuto,parmigiano,mozzarella ed in uscita prosciutto cotto,carciofi,salame piccante,olive)	10,00 €
FOCACCIA DISCORANTE (Mozzarella di bufala,pomodoro fresco, prosciutto crudo,rucola)	8,00 €
FOCACCIA MARE (Carpaccio di spada,tonno,salmone e polipo* a pezzetti - tutti gli ingredienti dopo cottura)	12,00 €

* il prodotto potrebbe essere surgelato

Servizio 2,00 €

Dolci (della casa)

TIRAMISU'	3,50 €
CREMA CATALANA	3,50 €

PANNA COTTA AL CARMELLO	3,50 €
PANNA COTTA ALLA NUTELLA	4,00 €
PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO	4,00 €

Dolci

MERINGATA CON CIOCCOLATO	4,50 €
MERINGATA CON NUTELLA	5,00 €
MERINGATA AI FRUTTI DI BOSCO	5,00 €

PROFITTEROL NERO	4,00 €
SEMIFREDDO AL TORRONCINO	4,00 €

TORTINO DI MELE	4,50 €
TORTINO DI MELE (con gelato alla crema)	5,00 €
RICOTTINO	4,50 €
SACHER	4,50 €
CANNOLO SICILIANO	4,50 €
CHEESE CAKE ALLA FRAGOLA	4,50 €
SORBETTO AL LIMONE	3,50 €

FOCACCIA ALLA NUTELLA	8,00 €
CHIACCHIERE (frittelle) ALLA NUTELLA	8,00 €

COPPA GELATO	3,00 €
COPPA GELATO FANTASIA con panna montata	4,00 €
NOCCIOLINO AL CIOCCOLATO (gelato alla nocciola con cascata di cioccolato, panna, noccioline)	4,00 €
NUTELLINO (gelato alla crema con nutella e panna montata)	4,00 €
TAGLIO AL CIOCCOLATO/WHISKY/FRUTTI DI BOSCO/CAFFÈ	4,00 €

Caffetteria e Bevande

CAFFÈ	1,00 €
CAFFÈ (Corretto, dek, orzo)	1,20 €
LIMONCELLO	2,00 €
SAMBUCA	2,50 €
MIRTO	2,50 €
AMARI	3,00 €
GRAPPA	3,50 €
GRAPPA BARRICATA	4,00 €
WHISKY	4,00 €
BAILEYS	4,00 €

BIBITE IN LATTINA 3,00 €

(Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemonsoda Estathè limone o pesca, Chinotto)

<u>BIRRE IN BOTTIGLIA</u> (vedi elenco al fondo) Paulaner, anche Weiss, anche analcolica (aromatizzata al limone)	
330 ml.	4,00 €
500 ml.	5,00 €

ACQUA 1 litro naturale 1,50 €
depurata con garanzia del marchio "Acqua Sana"

ACQUA 1 litro gasata 1,50 €
depurata con garanzia del marchio "Acqua Sana"

ACQUA 500 ml. 1,00 €
(naturale o gasata)

BIRRE ALLA SPINA

BIRRA PICCOLA BIONDA	2,50 €
BIRRA MEDIA BIONDA	4,00 €
BIRRA PICCOLA ROSSA Ambrata	3,00 €
BIRRA MEDIA ROSSA Ambrata	4,50 €

COCA COLA ALLA SPINA

PICCOLA	2,50 €
MEDIA	3,50 €

VINO DELLA CASA bianco o rosato

¼ litro	2,00 €
½ litro	4,00 €
1 litro	8,00 €

VINI IN BOTTIGLIA PICCOLA

Arneis di Sibilla (375 ml.) <i>(Cantina Le Querce)</i>	7,00 €
Dolcetto delle Langhe (375 ml.) <i>(Cantina Le Querce)</i>	7,00 €
Nero d'Avola I.G.T. (250 ml.) <i>(Cantina QB)</i>	3,00 €
Verdicchio D.O.C. (250 ml.) <i>(Cantina QB)</i>	3,00 €

SPUMANTI

Moscato – Mosto di Canova <i>(Cantina Canova)</i>	15,00 €
Brut – Re Bollicino <i>(Cantina Canova)</i>	15,00 €
Prosecco Valdobbiadene <i>(Cantina Maschio dei Cavalieri)</i>	17,00 €
Spumante "Tanti auguri" (Dolce o Secco)	10,00 €

Vini Bianchi

CHARDONNAY (250 ml)

3,00 €

(Cantina QB)

----- è anche un ottimo aperitivo! -----

13% vol. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo delicato ma intenso con il caratteristico sentore di banana. Sapore asciutto e pieno. Si sposa con piatti a base di pesce, antipasti magri, minestre e piatti a base di uova. Da servire a 8-10° C

PROSECCO SUPERIORE

“EXTRADRY”

VALDOBBIADENE

17,00 €

(Cantina Maschio dei Cavalieri)

----- consigliato come spumante! -----

11,0% vol. Colore giallo oro pallido, spuma cremosa, perlage finissimo, profumo intenso e fragrante con sentori di cedro candito e fiori d'acacia. Sapore elegante, morbido e fruttato. Consigliato con con piatti a base di pesce, pasta con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche. Da servire a 6-8° C

ARNEIS DELLE LANGHE

12,00 €

(Cantina Canova)

12,5% vol. Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini, profumo caratteristico dai sentori freschi ed erbacei, delicati e di media intensità. Sapore fresco e con leggero retrogusto amarognolo. Ottimo con piatti a base di pesce e carni bianche, formaggi a media stagionatura. Da servire a 8-10° C

GRECO DI TUFO

15,00 €

(Cantina i Feudali)

11,50% vol. Colore giallo paglierino più o meno intenso, dal profumo gradevole, fine, caratteristico. Sapore secco e armonico. Ottimo con crostacei, dentice, tutti i piatti a base di pesce e frutti di mare, formaggi non stagionati e molli, risotto ai funghi porcini. Da servire a 8-10° C

FALANGHINA

15,00 €

(Cantina i Feudali)

12,5% vol. Colore giallo paglierino poco carico con sfumature di verde appena percepibili. Il bouquet elegante lascia avvertire sentori di fiori bianchi, pesca e frutti esotici. Al gusto manifesta una viva freschezza di gradevole intensità. Particolarmente idoneo con abbinamenti di crostacei, frutti di mare e pietanze a base di pesce. Da servire a 10-12° C

SENSAZIONI

15,00 €

(Cantina Ferraris)

13% vol. Colore giallo intenso con riflessi verdognoli. Energico aroma di frutta esotica, pera e banana. Il sapore si presenta delicato di buon corpo e buona acidità. Ideale con pesce, crostacei, carni bianche, formaggi e curry.

Da servire a 8-10° C

VERDICCHIO D.O.C. (250 ml.) 3,00 €

(Cantina QB)

13 % vol. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli con sentori di pera, mela, pesca, susina e agrumi. Il sapore è asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo. Eccellente con tutti i piatti di mare e carni bianche. Da servire a 8-10° C

Vini Rossi

DOLCETTO DELLE LANGHE D.O.C. 12,00 €

(Cantina Canova)

11-12% vol. Colore rosso rubino, dal profumo vinoso, caratteristico, gradevole. Dal sapore asciutto, piacevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico. Adatto a piatti di minestre asciutte ed in brodo, primi piatti con salse saporite, arrostiti di carni bianche. Da servire a 16-18° C

BARBERA D'ASTI
D.O.C.G.

12,00 €

(Cantina Canova)

13,5% vol. Colore rubino, dal profumo di sentori di vaniglia, amarena e prugne. Dal sapore energetico e continuo. Adatto a piatti di formaggi a media stagionatura, primi piatti robusti come agnolotti di carne, risotti e tortellini, secondi di carni rosse. Da servire a 18-20° C

NEBBIOLO DELLE LANGHE 15,00 €

(Cantina Canova)

13 % vol. Colore rosso rubino, talvolta con riflessi aranciati, dal profumo caratteristico, tenue e delicato. Dal sapore secco o amabile di buon corpo, vellutato oppure vivace. Ottimo con piatti di formaggi e secondi piatti saporiti, carni rosse e selvaggina, adatto al fine pasto. Da servire a 15-18° C

GRIGNOLINO D'ASTI 12,00 €

(Cantina Canova)

12% vol. Colore rosso rubino più o meno intenso, dal profumo caratteristico, delicato, fruttato. Dal sapore asciutto, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo. Adatto ad ogni tipo di antipasto, in particolare a piatti leggeri moderatamente grassi. Da servire a 16-18° C

NERO D'AVOLA I.T.G. (250 ml.) 3,00 €

(Cantina QB)

12% vol. Colore rosso rubino molto intenso, dal profumo di frutti rossi maturi. Dal sapore pieno della tipica bacca siciliana, solare e appagante. Perfetto con piatti elaborati di carne, funghi e selvaggina. Da servire a 16-18° C

Birre Paulaner

HEFE WEISS – *weiss bionda* 5,00 €

5,5% vol. Una birra Weiss frizzante, fresca, dal gusto inconfondibile. Viene imbottigliata nella sua caratteristica torbidezza naturale direttamente dalla cantina alla stagionatura. Composta da acqua, 2/3 di malto di frumento, 1/3 di malto d'orzo, lievito e luppolo.

SALVATOR - *doppio malto rossa* 4,00 €

7,9% vol. La Paulaner "Salvator" è la progenitrice di tutte le birre forti bavaresi e la capostipite di tutte le birre con desinenza "ator". Oggi è la birra più venduta in Germania. Di colore rosso, è sostanziosa e robusta con aroma squisitamente maltato.

HEFE WEISSBIER – *non alcolica* 4,00 €

0,5% vol. Birra analcolica che consente di gustare il pieno aroma della Weissbier rinunciando all'alcol. Questa birra ha poche calorie, essendo ricca di vitamine e rinfrescante, è ideale come bevanda leggera nel tempo libero e nello sport.

LAGER 4,00 €

4,9% vol. Nel suo gusto così gradevole si ritrova tutta la perfezione dell'arte più raffinata della birra, così come la tradizione di Monaco e dei processi di produzione bavaresi eseguiti ancora oggi nel rispetto dei requisiti di purezza del 1516. Composta da luppolo, acqua e malto d'orzo.

OKTOBERFEST BIER 5,00 €

(Stagionale fino ad esaurimento scorte, da Settembre a Marzo)

6% vol. Ha un sapore robusto e pieno, si beve molto volentieri. Ogni anno questo "oro liquido" viene prodotto per la festa più popolare e famosa del mondo. L'equilibrio tra le note maltate e quelle amarognole del luppolo rende questa specialità stagionale così apprezzata.

FAXE – *bionda doppio malto* 5,00 €

10% vol. Temperatura di servizio 8-10°, fermentazione bassa.

Prodotta con acqua proveniente dalla sorgente purissima della cittadina di Faxe, combina la sua leggera dolcezza all'alta gradazione alcolica, facendone un prodotto equilibrato di gusto pieno ed appagante.

Torte di produzione propria a 15 euro al Kg. di pan di Spagna o pasta sfoglia al cioccolato o crema o crema con gocce di cioccolato e panna . Gratis se si superano le 20 persone ! (escluso il mercoledì)

Buon Appetito !!!

PAGINA FACEBOOK: Il Discorante | **GRUPPO FACEBOOK:** Quelli che il Discorante...

SITO INTERNET: www.disorante.it | **MAIL PRENOTAZIONI:** paolina.garbero@gmail.com

VIA MONTE CRISTALLO 2 – TORINO – TEL. 011.3854090

CHIUSO IL LUNEDI'

APERTO A PRANZO IL SABATO, LA DOMENICA E SU RICHIESTA