PIZZERIA

QKING

FACCIAMO LE COSE CON PASSIONE

FACCIAMO LE COSE CON PASSIONE

Il Gruppo QKING è un'azienda veronese con oltre 60 dipendenti, attiva da anni nel mondo della ristorazione e guidata dal direttore Enrico Fiorini e dalla sua famiglia. Tutto ha avuto inizio 24 anni fa con l'acquisizione della trattoria-ristorante e pizzeria "Al Borgo 1964" a Palesella di Cerea, in provincia di Verona.

Nel 2015 il gruppo QKING ha deciso di investire a Legnago, la capitale della pianura veronese. Qui ha preso in gestione l'ex Colombara una storica villa con ristorante e parco, donandole nuova linfa. Nell'estate di quell'anno è nata "Tenuta San Martino", fiore all'occhiello del Gruppo. Una prestigiosa villa veneta con ristorante *gourmet*, dedita anche alla banchettistica e ad evento.

A settembre 2018, il gruppo QKING apre il suo primo locale al di fuori della pianura veronese. Nasce "Forkette", ristorante-pizzeria nel centro storico di Verona a due passi dal Teatro Romano e dal centro storico.

Nel giugno 2020, all'interno di Tenuta San Martino nasce un nuovo concept, un nuovo ristorante, con una propria idea e una propria identità. Nasce "Ai 2 Santi", una nuova dimensione, elegante e raffinata. Un vero e proprio angolo *gourmet*, guidato dalla maestria del giovane chef, Mida Muzzolon.

FORKETTE
PIZZA CUCINA ENOTECA

ANTICA HOSTERIA "AL BORGO" 1964

ai 2 santi
RISTORANTE

TENUTA SAN MARTINO

ANTICA
HOSTERIA
"AL BORGO"
1964

È LA SOMMA DEI DETTAGLI CHE FA LA QUALITÀ.

Credere nella pizza è per noi una filosofia.

Credere *nell'altissima qualità delle materie prime, con un occhio di riguardo al km 0 e grande attenzione ai processi di maturazione dell'impasto.*

Credere *nella ricerca costante per la proposta di vini e birre e nella centralità dell'esperienza in sicurezza del cliente.*

La nuova frontiera, Al Borgo 1964, è quella di fare un ulteriore sforzo per trovare ***ingredienti di prima qualità*** *come le farine di agricoltura biologica, verdure, ortaggi ed aromi.*

Approfittando dei numerosi prodotti che la nostra terra ci regala in ogni periodo dell'anno, miriamo a creare ***nuove proposte*** *che vi sorprenderanno.*

Tutto questo è Al Borgo 1964, una ***squadra giovane*** *e affiatata, che vi aspetta per farvi gustare il meglio a tavola.*

LA RICERCA NON FINISCE MAI

Le pizze che si degustano Al Borgo 1964, sono frutto di una ricerca continua di ingredienti freschi e genuini e di una passione mai sopita per il lavoro. La lievitazione, la scelta delle farine, lo studio attento dei prodotti fanno sì che in questo locale la pizza che serviamo sia sempre e comunque...un piacere!

LIEVITO NATURALE

Il lievito naturale utilizzato in tutti i nostri impasti, è creato seguendo il tradizionale metodo italiano dei rinfreschi, prelevando un pezzo di madre e aggiungendo solo ed esclusivamente acqua e farina a garanzia della genuinità.
Rimarrete sorpresi dal tipico sapore del pane di una volta, dalla sua fragranza, dalla sua digeribilità e dai suoi profumi.

LA NOSTRA FARINA SENZA GLUTINE

Nasce un nuovo concetto di pizza: la senza glutine!
Una nuova pizza adatta a persone che devono escludere il glutine o che solo preferiscono variare la loro dieta in maniera intelligente.
Gluten-free? Sì grazie! *L'intera lavorazione esclude, nei soli processi produttivi, la contaminazione con altre farine. Tuttavia nei nostri ambienti, usiamo regolarmente alimenti (come le stesse farine non gluten-free) e pertanto la pizza senza glutine è da considerarsi come alimento dietetico e non idoneo solo a celiachi.*

IL FARRO LINO

Il farro conosciuto e coltivato fin nell'antichità è il predecessore del grano tenero che conosciamo.
È resistente alle basse temperature , alle malattie e alle infestazioni parassitari e, caratteristiche che lo rendono coltivabile senza l'utilizzo di pesticidi ed è per questo molto utilizzato nell'agricoltura biologica.
Ricco di nutrienti tra cui proteine, vitamine e sali minerali. Contiene inoltre fibre insolubili che lo rendono un alimento funzionale per il transito intestinale. Questa farina ha un basso contenuto di glutine e viene combinata con i semi di lino, ricchi di omega3 e fibre, creando
così un impasto digeribile e saporito.

L'INTEGRALE

Le farine integrali che utilizziamo subiscono un processo di molitura molto grezzo così che le parti più pregiate del frumento vengano rispettate e mantenute.
Ricco di crusca a foglialarga e fine, fonte di fibre e germe di grano attivo al 100% lorendono un alimento molto nutriente. Sprigiona aromi e profumi invitanti.

I GRANI DURI

COTTURA AL VAPORE

Una miscela di grani duri antichi selezionati quali la varietà Senatore Cappelli e Timilia.
Italiani e biologici. La loro coltivazione predilige ambienti aridi e secchi, pertanto l'impatto ambientale idrico è molto ridotto rispetto ad altre coltivazioni.
Ricchi di proteine e sali minerali.

CUVÈE MULTICEREALI

ALTA IDRATAZIONE

Una miscela di farine di cereali selezionate biologiche, tra cui integrale di grano tenero, farina di grano tenero tipo 0, farina di farro, farina di segale e farina d'avena.
Un impasto completo in sapori e profumi arricchito dall'odore e dall'aroma dei semi misti accuratamente tostati per non denaturare sostanze nutritive.

UN OCCHIO ALLA SALUTE

PIZZE GOLD STAR

PIZZE BUONE PER IL CUORE

PIZZE ANTIETÀ

PIZZE BUONE PER LA DIETA

PIZZE VEGETARIANE

PIZZE VEGANE
(Tutte le pizze contrassegnate, su richiesta possono essere vegane)

LE FAVOLOSE

Abbiamo voluto dare spazio all'estro, all'arte e alla voglia di creazione dei nostri chef e del nostro baker.
L'essenza del Gruppo Qking, vista con lo sguardo e l'interpretazione dei nostri protagonisti, al forno e in cucina.

Baker e capo pizzaiolo, Emanuel Facchin
Al Borgo 1964 e Forkette

CAMPAGNOLA **25,00**
Impasto grani duri e semi di girasole al vapore, mozzarella fior di latte, finocchio gratinato, sopressa di Brenton, polenta fritta, scaglie di Monte Veronese

Chef, Mida Muzzolon
Ai 2 Santi e Tenuta San Martino

BILBAO **25,00**
Impasto ad alta idratazione multicereali, mozzarella fior di latte, panna acida (con succo di lime), alga spirulina blu, confit al cerfoglio di sedano bianco, fave, fegato di baccalà e vongole giganti

Chef, Davide Martello
Al Borgo 1964

AL PASCOLO **25,00**
Impasto farro e lino mozzarella fior di latte, ***pack choi*** stufato al sesamo e soia, pomodorino datterino giallo e rosso ***demi-sec***, battuta di scottona, stracciatella al pepe di Sichuan, polvere di cappero disidratato.

Chef, Hyago Cristenson
Forkette

BACIATA **25,00**
Impasto classico, Pesto di fagioli neri, Roast-beef di picanha, cimichurri, panna acida, cipolla rossa caramellata.

LE EVOLUTIVE

CONSIGLIATO CON IMPASTO MULTICEREALI ALTA IDRATAZIONE

LA MAGNIFICA **14,00**
Sugo di pomodoro allo scalogno, mozzarella di bufala Dop, crema di basilico

LA PIZZA CAMPIONE DEL MONDO

DEI CARBONARI NEW *...splendida in abbinamento con una Birra Bionoć* **19,00**
Mozzarella di bufala Dop, crema di tuorlo al pecorino romano Dop, guanciale rosolato, scaglie di pecorino romano Dop e di tartufo nero, pepe macinato

BOLOGNINA **17,50**
Mozzarella di bufala Dop, porcini gourmet, mortadella Dop, scaglie di Grana Padano 30 mesi e di tartufo nero

VELE NERE **18,50**
Mozzarella di bufala Dop, crema di pecorino, code di gambero, guanciale, polvere di liquirizia

RI-TONNO. **19,00**
Mozzarella di bufala Dop, porro croccante, tonno scottato ai pistacchi, burrata stracciata, maionese alla rapa rossa al profumo di cumino

TIMONE. **15,00**
Pomodoro, mozzarella di bufala Dop, pomodorini gialli e rossi *demi-sec*, capperi, aglio nero, olive nere e acciughe di Cetara

PROFUMO DI BOSCO **16,00**
Mozzarella fior di latte, giallo-blù, porcini, scaglie di tartufo nero, burro di Normandia

PROFUMO DI SICILIA **19,00**
Mozzarella di bufala Dop, sugo di pomodoro allo scalogno, melanzane fritte, scaglie di ricotta salata, origano di Sicilia

SCRIGNO **15,20**
Mozzarella di bufala Dop, porcini, crema di zucca, lardo alle erbe, capasante, scaglie Grana Padano 30 mesi

LEGGENDARIA **14,90**
Mozarella di bufala, crema di castagne, porchetta, noci.

TERRA E MARE **17,00**
Mozzarella di bufala Dop, code di gambero, crema di zucca, pancetta tesa, scaglie di tartufo, Monte Veronese

12:30 . . . . . **14,50**
Mozzarella di bufala Dop, misto funghi, tastasale, scaglie di Grana Padano 30 mesi, burrata stracciata, rosmarino fritto e pepe macinato

IL PASTORE **13,20**
Mozzarella di bufala Dop, pera, pomodorini gialli e rossi *demi-sec*, in uscita scaglie di pecorino, miele e polvere di caffè

PIZZE GIGANTI

SU PANARA (CONSIGLIATE PER DUE PERSONE)

BAITA **30,00**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini, gorgonzola, salamino piccante

DIVINA **31,00**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, brie, tastasale, salamino piccante, Grana padano 30 mesi

AMERICANA **32,00**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi, melanzane, pancetta tesa, würstel, salamino piccante, Grana padano 30 mesi

GIARDINO D'INVERNO **30,00**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, radicchio, gorgonzola, speck e noci

L'OTTAVO GIORNO **35,00**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure miste grigliate, brie, Crudo Veneto Berico Euganeo Dop

ORTO MIO *...tutta da gustare abbinata ad una birra Bionoć Fil di Farro* **29,00**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine, porcini, Grana Padano 30 mesi e gorgonzola

I PANCIOTTI

UN PO' PIZZA, UN PO' CALZONE, STUZZICATE LE VOSTRE FANTASIE!

DELIZIOSO **12,00**
Mozzarella fior di latte, melanzane fritte, peperoni, doratura di Grana Padano 30 mesi,
dopo cottura: scamorza affumicata

ADAMO...*magnifica con una birra Santino Citrus Ale* **11,10**
Mozzarella fior di latte, funghi, gorgonzola, salamino piccante, doratura di Grana Padano 30 mesi,
dopo cottura: mascarpone, bresaola

CONTADINO **10,10**
Mozzarella fior di latte, brie, patate al rosmarino, misto funghi dorati al Grana Padano 30 mesi, dopo cottura: speck

EVA...*spettacolare con una birra Bionoć Segalina* **11,80**
Mozzarella fior di latte, funghi, philadelphia, doratura di Grana Padano 30 mesi,
dopo cottura: rucola, Prosciutto Crudo Veneto Berico Euganeo Dop

LE NOSTRE *EVERGREEN*

PUOI GUSTARE TUTTE LE NOSTRE PIZZE CON IMPASTO CLASSICO, INTEGRALE E SENZA GLUTINE

APPETITOSA *...gustala con una Birra Dolomiti Speciale!* **11,10**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini, gorgonzola, pancetta arrotolata

ALPEGGIO **11,20**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine alla griglia, caponata di pomodorini gialli e rossi, asiago, speck

BEL COLPO, MARIA! *...la apprezzerai con una birra Thomas Hardy's Ale Historical Vintage 2022* . **12,40**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, crema tartufata, prosciutto Crudo Veneto Berico Euganeo Dop

BELLA ITALIA **10,60**
Pomodoro, dopo cottura: rucola, caponata di pomodorini e mozzarella di bufala Dop

BOSCAIOLA **11,50**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane alla griglia, misto funghi, speck, Grana Padano 30 mesi grattugiato

CALZONE **10,40**
Sugo di pomodoro allo scalogno, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi

CALZONE BASTARDO **11,10**
Mozzarella fior di latte, pancetta tesa, funghi, salamino piccante e in uscita sugo di pomodoro allo scalogno, Grana Padano 30 mesi grattugiato

CAPRESE *....la freschezza della birra Bionoć Top Hodel* **10,60**
Pomodoro, mozzarella di bufala Dop, caponata di pomodorini e crema di basilico di nostra preparazione

CAPRICCIOSA **10,20**
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, prosciutto, funghi, carciofi

DELICATA *...provala con un calice di vino Lugana* **11,00**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, mascarpone, prosciutto Crudo Veneto Berico Euganeo Dop

DELLA CASA **12,00**
A fantasia del pizzaiolo

DOLOMITI *...abbinamento perfetto con una birra Dolomiti Speciale* **11,30**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, speck in cottura, gorgonzola, misto funghi, salamino piccante

ESTATE **10,50**
Pomodoro, mozzarella, caponata di pomodorini, olive, Grana Padano 30 mesi grattugiato

FRUTTI DI MARE **15,90**
Sugo di pomodoro allo scalogno, gamberi, capesante, calamari e seppie

FUORI SERIE *...l'apprezzerai come si deve con una birra Ruota Libera* **10,70**
Pomodoro, mozzarella, zucchine alla griglia, briè, code di gamberi

GOLOSONA *...provala con una birra Sanpietro Citrus Ale* **11,30**
Doppio pomodoro, dopo cottura: rucola, prosciutto Crudo Veneto Berico Euganeo Dop, burrata pugliese

GUSTOSA... *da provare con Birra Distanza senza Fine* **11,70**
Pomodoro, mozzarella, cipolla, peperoni, tastasale, salamino piccante, olive, Grana Padano 30 mesi grattugiato

INCANTO **13,90**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine alla griglia, brie, salmone affumicato da noi

KAORI **10,50**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, caponata di pomodorini, philadelphia, speck

LA SELVA **13,20**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane alla griglia, misto funghi, Grana Padano 30 mesi, sopressa di Brenton

LA FORNACE **8,90**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, tastasale, patate al forno

LIGURE **10,00**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, caponata di pomodorini, ricotta, pesto alla genovese con aglio, pinoli

MANTOVANA **9,70**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla, gorgonzola, tastasale

MARGHERITA *...l'abbinamento che ti stupirà è quello con la birra Bionoć Alta Vienna* **4,90**
Pomodoro, mozzarella fior di latte

MODENA *...provala con le bollicine veronesi del Durello Charmat di Corte Moschina* **11,10**
Pomodoro, mozzarella di bufala Dop, dopo cottura: rucola, tonno affumicato e caponata di pomodorini e aceto balsamico

NAPOLETANA *...buonissima abbinata ad una birra Bionoć Staiòn* **9,50**
Pomodoro, mozzarella di bufala Dop, acciughe, capperi, olive, origano

NETTUNO **13,20**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, peperoni alla griglia, mortadella

ORTOLANA **11,40**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure alla griglia preparate da noi: melanzane, zucchine, peperoroni e cipolla bianca

PARMIGIANA **9,00**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane grigliate, Grana Padano 30 mesi grattugiato

PUGLIESE *...sapori indimenticabili abbinata ad una birra Bionoć Fil di Farro* **8,50**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla, salamino piccante, olive

ROMANA **7,50**
Doppio pomodoro, acciughe, origano, olio extravergine d'oliva

SAPORI DELL'ORTO **10,20**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, verdura di stagione preparate da noi e verdure sott'olio

STRAPPO ALLE REGOLE **10,30**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, caponata di pomodorini gialli e rossi, Grana Padano 30 mesi

SPAGNA **11,90**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, speck in cottura, misto funghi, briè, tastasale, würstel, salamino piccante

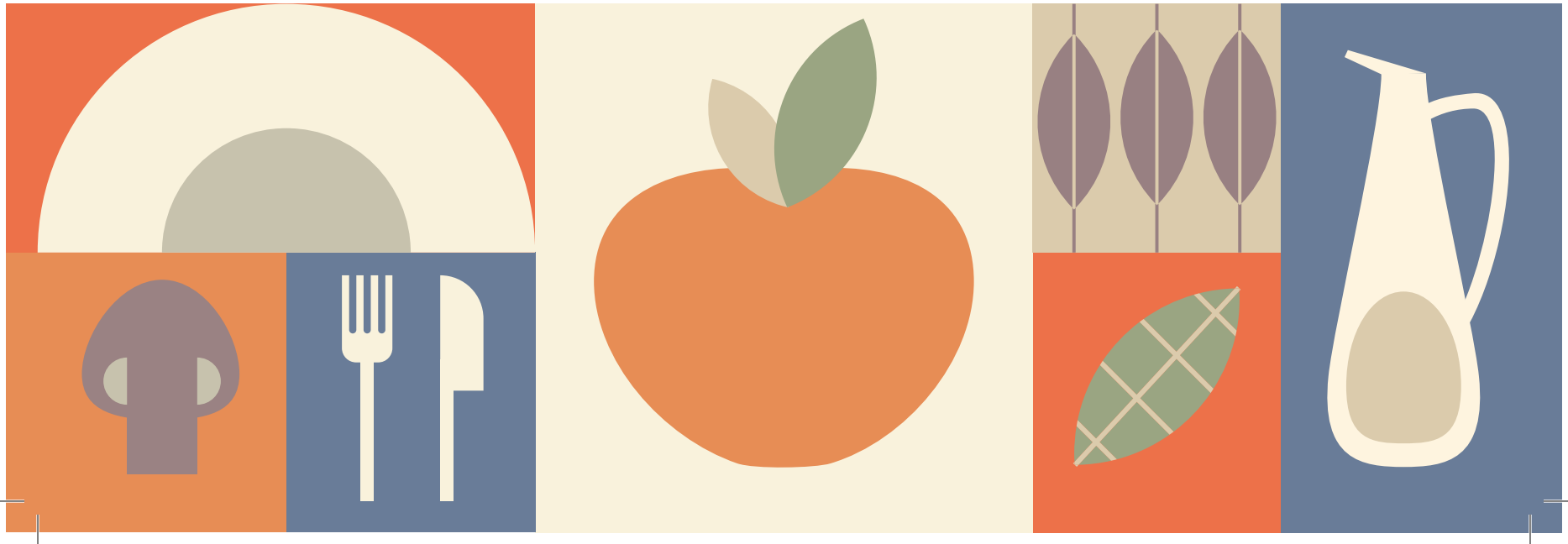
TONNO E CIPOLLA **8,90**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla, tonno

VALTELLINA *...fidati di noi e provala abbinata ad una birra Bionoć Lipa*. **10,20**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, radicchio, briè, bresaola

VERDE ROSSA. **9,30**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, radicchio, gorgonzola

4 FORMAGGI **8,90**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, emmenthal, ricotta

4 STAGIONI *...consigliata in abbinamento con: Birra Bionoć Alta Vienna*. **9,50**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, carciofi, funghi, olive



PIZZE BIANCHE

CACIO PEPE E *...perfetta in accoppiata ad una Bionoć Biolupo* **10,80**
Mozzarella fior di latte, crema di pecorino, mix di pepi (nero, cubebe, montagna della Tasmania), lardo alle erbe

CAPRICCIO DI BOSCO **9,90**
Mozzarella fior di latte, misto funghi, crema tartufata, Grana Padano 30 mesi grattugiato

LEGGERA *...mitica con una birra Analcolica* **9,20**
Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, zucchine, briè, Grana Padano 30 mesi grattugiato

MARE IN TEMPESTA **9,80**
Mozzarella fior di latte, zucchine alla griglia, acciughe di Cetara, ricotta affumicata

INGORDA *...provala con una birra Alzabove Belgian Ale* **11,00**
Mozzarella fior di latte, patate al forno, scamorza, porchetta, rosmarino fritto

RINNOVATA **13,00**
Mozzarella di bufala Dop, patate al forno, pancetta tesa, dopo cottura: scaglie di Grana Padano 30 mesi e grattuggiata di aceto balsamico

SALE IN ZUCCA **11,90**
Mozzarella fior di latte, crema di zucca, gorgonzola, Crudo Veneto Berico Euganeo Dop

PIZZE BABY

IRON MAN **5,90**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, tastasale, patatine fritte

MASHA E ORSO **5,90**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel, patatine fritte

PEPPA PIG **6,20**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, proscutto cotto, würstel

MINIONS **5,80**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, patatine fritte

HULK **6,50**
Pomodoro, mozzarella fior di latte, spinaci, funghi, Grana Padano 30 mesi

GLI EXTRA

EXTRA SU BABY

Würstel 0,80
Patate fritte, Prosciutto Crudo Berico Euganeo Dop 1,90

EXTRA SU PIZZE

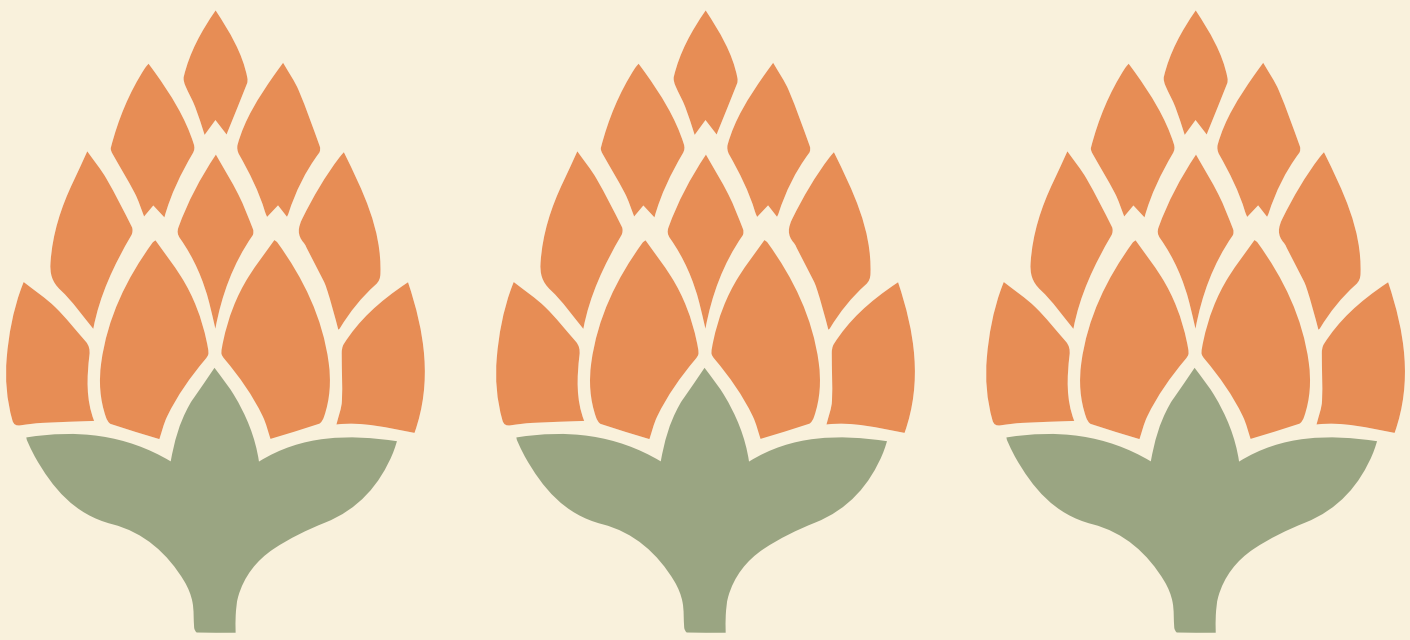
	Pizza	Panara
I CLASSICI		
Pomodoro, rosmarino fritto, polvere di liquirizia, uovo, glassa aceto balsamico, olio all'aglio	1,00	3,00
Mozzarella fior di latte, ricotta vaccina, pesto alla genovese con aglio, Radicchio, scamorza, crema al tuorlo con pecorino, rucola, patate al forno, granella di pistacchi, pinoli, maionese alla rapa rossa, crema di zucca, crema di basilico, capperi, olive nere, cipolla, tonno, mascarpone, spinaci, patatine fritte, würstel, salamino piccante, pomodorini gialli e rossi datterini, sugo di pomodoro allo scalogno, mozzarella di bufala Dop, Grana Padano 30 mesi, burro di Normandia, porro fritto, pecorino romano Dop, brie, asiago, aglio nero, misto funghi, tastasale, carciofi, funghi, bresaola, Philadelphia, prosciutto cotto, ricotta salata, ricotta affumicata.	2,00	4,00
I SELEZIONATI		
Mortadella, crema tartufata, pancetta arrotolata al pepe, sopressa, Acciughe di Cetara, verdure alla griglia, pancetta tesa, gorgonzola, Monte Veronese Dop, giallo-blù, porcini, burrata pugliese	3,00	6,00
Code di gambero, Crudo veneto Berico Euganeo Dop., guanciale, aceto balsamico grattugiato, speck, tonno affumicato, lardo, crema di pecorino, formaggio vegano, porchetta.	4,00	8,00
SPECIALI		
Tonno, salmone affumicato, frutti di mare	5,00	10,00
Tartufo nero	10,00	

EXTRA IMPASTI

Classico
Doppia pasta 2,00
Impasto senza glutine 2,80
Farro lino (alta idratazione) 3,00
L'integrale 3,00
Grani duri a cottura al vapore 4,00
Multicereali (alta idratazione) 3,00

Coperto 2,00

LE BIRRE SPECIALI



Compagnia straordinaria per tutti i tipi di cucina, la nostra selezione ti guida verso gli storici percorsi delle grandi birre d'abbazia, con una scelta di birre belghe e d'italiane di qualità, particolarmente indicate per accompagnare le nostre pizze e tutte le specialità gastronomiche del nostro menù.

BIRRE SPECIALI CHIARE

BIRRA "DOLOMITI SPECIALE" *(alcool 5,9%)* **14,00**
Birra Speciale di colore chiaro, dai riflessi d'oro intenso. Il suo gusto pieno e leggermente fruttato la rende apprezzata anche dai palati più esigenti e adatta a molteplici abbinamenti gastronomici (75 cl.)

BIONOĆ STAIÒN *(alcool 5,4%)* **15,00**
Impatto all'olfatto incredibilmente agrumato, vegetale, deciso e indimenticabilmente fresco. Secca e amara, leggera e dissetante gode di lunga persistenza gustativa.
(Bottiglie da 75 c)

BIRRA Analcolica **5,00**

BIONOĆ SEGALINA - SENZA GLUTINE *(alcool 5%)* **6,50**
Birra chiara alla segale (33 cl.)

BIONOĆ FIL DI FARRO - SENZA GLUTINE *(alcool 5%)* **6,50**
Birra chiara non filtrata e non pastorizzata (33 cl.)

BIONOĆ BIOLUPO *(alcool 5,5%)* **15,50**
Birra chiara, secca, leggermente amarognola con luppoli esclusivamente trentini (75 cl.)

BIONOĆ TOP MODHELL *(alcool 5%)* **8,00**
Birra chiara, fresca, leggera e molto dissetante (50 cl.)

BIRRA BRAKE *(alcool 5%)* **6,00**
Stile Pale Ale dal colore giallo dorato carico, spiccate note di agrumi e frutta tropicale con chiusura amara data dai 4 luppoli americani (33 cl.)

BIRRA RUOTALIBERA *(alcool 4,8%)* **5,00**
Stile Blance dal colore giallo paglierino, dissetante e beverina con rimandi di agrumi e fiori bianchi (33 cl.)

SANPIETRO CITRUS ALE *(alcool 4,5%)*
Una birra stile Ale, mono-luppolata Citru, con un accento di bergamotto a consolidare una freschezza agrumata, al palato leggera e rinfrescante.
Bottiglie da 33 cl. **6,50**
Bottiglie da 75 cl. **14,50**

SCOLASTICA SOUR ALE ALLA LENTICCHIA DI NORCIA BIRRA SENZA GLUTINE *(alcool 5,5%)* **6,90**
Birra Sour Ale dal colore chiaro, fruttata al naso e corposa in bocca con spiccate note acide (33 cl.)

BIRRA "AU-HALLERTAU HOLLEDAUER WEIZEN" *(alcool 5,3%)* **4,90**
Leggermente frizzante, con gusto aromatico fruttato. Viene prodotta con materie prime selezionate come il luppolo aromatico dell'Hallertau e malto Bavarese e frumento. (50 cl.)

BIRRA HACKER-PSCHORR RADLER *(50 cl. - alcool 2,5%)* **6,00**

BIRRE SPECIALI AMBRATE

BIONOĆ ALTA VIENNA *(alcool 5,8%)*
Impatto olfattivo decisamente dolce-caramellato, note leggermente fruttate date dall'utilizzo di lievito belga. Il gusto rispecchia perfettamente il profumo, amabile, cremosa, con una chiusura leggermente amara. Buona persistenza.
Bottiglie da 33 cl. **6,50**
Bottiglie da 75 cl. **15,50**

BIRRA DISTANZA SENZAFINE *(alcool 6,5%)* **6,00**
Stile Belga Dubbel Ale, dal colore ambrato velato, arancia e nocciola sono i protagonisti grazie a 2 differenti luppoli provenienti dalla Repubblica Ceca (33 cl.)

BIRRA SESSION IPA *(alcool 4,5%)* **5,00**
Stile Pale Ale dal colore giallo ambrato (33cl.)

SANTINO GRAPE ALE DOPPIO MALTO *(alcool 7,5%)* **7,50**
una Grape Ale con il succo dell'uva Sagrantino, dal colore rosso rubino, gusto intenso e vivace con sentori di malto caramellato seguiti da note tanniche e legnose (33cl.)

ALZABOVE BELGIAN ALE *(alcool 6,5%)*
Una Belgian Ale dai malti caramellati e dal colore rosso ramato, dal carattere robusto e piacevolmente aromatico
Bottiglie da 33 cl. **6,90**
Bottiglie da 75 cl. **15,00**

BIRRE SPECIALI SCURE

SANTOMMASO BIRRA PORTER *(alcool 4,8%)* **7,20**
Una birra in stile Porter, dal gusto rotondo di malti tostati, fi nale netto di frutta secca e cioccolato (33 cl.)

THOMAS HARDY'S ALE THE HISTORICAL VINTAGE 2022 *(alcool 13,1%)* **10,00**
Birra invecchiata per mesi in legno di quercia francese con il metodo Soleras dove la prima annata prodotta è il 1968 ed è sempre stata prodotta, birra scura con note tostate di caramello e e caffè, di corpo e di sostanza (25 cl.)

THOMAS HARDY'S ALE VINTAGE 2022 *(alcool 13%)* **7,00**
Frutta candita e fichi secchi, tabacco e cioccolato assieme al caramello, morbida e setosa grazie alla chiusura di arancia amara (33 cl.)

BIRRE A METODO CLASSICO

ABBAYE DE MALONNE
Birre Belga a doppio malto non filtrate ne pastorizzate, rifermentate in bottiglia con lievito dì Champagne per oltre 3 mesi in pupitres, con remuage e degorgement. Alla fine il liqueur d'expedition ne caratterizza gli aromi unici e intensi, diversificando I prodotti in:

BIRRA BRUT BOURBON *(alcool 10,5%)* **20,00**
Birra belga con il liqueur d'expedition il Bourbon Elijah Craig Small Batch Boubon (75 cl.)

BIRRA BRUT CALVADOS *(alcool 10,5%)*. **21,00**
Birra belga con liqueur d'expedition il Calvados Roger Groult 15 Years old (75 cl.)

BIRRA BRUT COGNAC *(alcool 10,5%)*. **20,00**
Birra belga con liqueur d'expedition il Cognac American Oak Bachelor-Gabrielsen (75 cl.)

I GIN TONIC

Chi non ha mai assaggiato il gin tonic? Noi lo abbiniamo con la pizza!! Fresco e di tendenza, è tra i long drink più amati grazie al suo retrogusto amarognolo e alla sua ricetta semplicissima: gin, acqua tonica e lime.
Provatelo, non ve ne pentirete!

La storia

Il gin nasce in Olanda. La tradizione racconta di un farmacista olandese, tale Sylvius Franciscus, medico e professore dell'Università di Leiden, che nel XVII secolo sperimentò un rimedio per i disturbi di stomaco e dei reni usa do alcol di grano e bacche di ginepro (*juniperus communis*). Nacque così la ricetta del *Jenever, che più tardi diventerà "gin".*

Gin Mare **9,90**
Gin Mare è un gin mediterraneo aromatizzato con cinque botaniche principali che richi mano la cultura mediterranea: basilico dall'Italia, timo dalla Grecia, rosmarino dalla Turchia, agrumi dalla Spagna e l'oliva Arbequina, cultivar tipica della catalogna. Accanto ai classici ginepro, coriandolo e cardamomo questi profumi mediterranei creano un gin dai tipici sentori e ricordi delle coste mediterranee.

G'Vine Floraison **7,00**
A differenza della maggior parte dei distillati aromatizzati col ginepro – composti principalmente da una base di alcol derivante da frumento, orzo o altre graminacee – il G'Vine è composto da alcol distillato dalla fermentazione dell'uva, più precisamente dalla fermentazione dell'Ugni Blanc. Al naso G'Vine Floraison risulta quasi dolce, floreale, con note di cardamomo.

Drumshanbo Gunpowder Irish Gin **10,00**
Gunpowder Irish Gin è caratterizzato da fresche note di agrumi, unite alle note delle spezie date dalle botaniche orientali. Anche il tè contribuisce al sapore fresco e speziato di questo gin, che in generale ha un gusto pieno, avvolgente e persistente. Il Gunpowder Tea a cui il gin deve il nome è un tè verde di origine cinese che viene essiccato lentamente, poi le foglie vengono arrotolate in palline che richiamano la forma della polvere da sparo (gunpowder in inglese). Il gusto è fresco e amarognolo con una leggera nota piccante. Questo gin viene prodotto da The Shed Distillery, la prima distilleria in 101 anni di storia posizionata nell'Irlanda occidentale, in una delle aree più rurali e incontaminate del Paese, nella provincia del Connacht, a Drumshanbo.

Gin Nordès **7,00**
Il Gin Nordés è un distillato spagnolo nato nell'affascinante Galizia grazie a un mix di "botanicals" locali, lavorate con sapienza. Un Gin dal profilo unico, fortemente identitario. Colpisce infatti al naso per il profilo sapido, che richiama le brezze che, quotidianamente, si abbattono sulla Galizia portando con sé il profumo del mare. La base alcolica iniziale è infatti rappresentata da un distillato di vino Albariño, uva tradizionalmente coltivata in Galizia, in cui vengono lasciati in infusione diversi ingredienti. Oltre al ginepro, largo spazio viene dedicato alle spezie galiziane come la salvia, la menta, l'alloro, il cardamomo e lo zenzero.

BEVANDE

	0,20 lt	0,40 lt	1,00 lt
Birra “Schlossbrauerei ” bionda spina (4,9%)	3,40	5,00	9,60
Birra “Gordon” rossa spina (8,4%)	3,60	5,40	10,10
Birra “Geneviève de Brabant” bianca spina (5%)	(0,30 lt.) 4,50	(0,50 lt.) 6,50	11,40
Birra “Aur Helles” non fi ltrata spina (4,9%)	3,90	5,40	10,10
Coca Cola spina	3,30	4,60	8,60

Bibite in bottiglia (0,33 lt.) 2,90

PICCOLA CARTA DELLE ACQUE

	0,45 lt	0,75 lt
Acqua Panna	2,00	3,10
Acqua S.Pellegrino	2,00	3,10
Acqua microfiltrata, naturale o gassata		1,90

VINI SFUSI DELLA CASA

	0,20 lt	0,40 lt	1,00 lt
Vino rosso “Cabernet Veneto” alla spina (11,5%)	3,40	5,70	9,80
Vino frizzante “Talis” alla spina (10,5%)	3,80	6,00	10,50
Rosè “Rabosello” alla spina (10,5%)	3,60	5,80	10,30

ANTICA
HOSTERIA
"AL BORGO"
1964

PRENOTA ONLINE IL TUO TAVOLO

RicordateVi di prenotare il Vostro tavolo!
Eviterete inutili attese e al Vostro arrivo tutto sarà pronto per accoglierVi!

Non chiedeteci conti separati...
...sarebbe come chiederci di raddrizzare la Torre di Pisa!

La Direzione e tutto lo Staff,
Vi ringraziano per la Vostra visita
e Vi danno appuntamento sul sito
www.alborgodicerea.it per altre novità!!!

RISTORANTE PIZZERIA ENOTECA

AL BORGO 1964

Via Palesella, 47/A - 37053 CEREA (VR)
Tel. 0442 80027 - www.alborgodicerea.it

Chiuso il **martedì sera**