

ENOBIRRERIA

# GRAPPOLI & LUPPOLI



**Benvenuti da Grappoli & Luppoli!**

**ESPLORA LE NOSTRE SPECIALITA'**



**BIRRE**  
OLTRE 40



**COCKTAILS**



**VINO**  
+100 ETICHETTE



**TAGLIERI**



**FRITTINI,  
POLPETTE &  
SALSICCETTE**



**CONSERVE  
GOURMET**



**TARTARE**



**CROSTONI**





# BIRRE & COCKTAIL

## ALLA SPINA

40cl

<b>SUPERIOR</b>	<i>Pedavena (Italia) - Pils - 4,9 % vol</i>	6
<b>IPPA</b>	<i>Baladin (Italia) - IPA - 5,5% vol</i>	6
<b>BOCKA DI ROSA</b>	<i>Radiocraft (Italia)- Bock - 6,3%vol</i>	6
<b>LO ZAR</b>	<i>Railroad (Italia)- Stout - 4,5%vol</i>	6
<b>ZLATAN</b>	<i>Railroad (Italia) - Imperial IPA - 8,3% vol</i>	7

## BOTTIGLIE / LATTINE

33cl



*Abbiamo più di 40 birre diverse... chiedici o fatti consigliare ..*

<i>Blanche / Weisse / Lager / Keller / Pils / IPA / Session IPA / DIPPA / APA / Pale Ale Saison Tripel / Belgian Strong / Barley Wine Stout / Imperial Stout / Sour / Gose / Berliner Weisse / Fruit Ale / Specialty Beer / ...</i>	7
---	---

## DRINK DA APERITIVO

<b>APEROL / CAMPARI SPRITZ</b>	8
<b>AMERICANO</b>	8
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b>	8
<b>NEGRONI</b>	8
<b>MOSCOW MULE</b>	8
<b>HUGO</b>	8
<b>BOEM (HARD SELTZER)</b>	6
<b>DHAZE (CHILL DRINK)</b> 0% alcool	6

## GIN TONIC

### SELEZIONE DI GIN ITALIANI

Con acqua tonica Italiana Dandy

*La nostra selezione di Gin Tonic  
cambia spesso: chiedici o vieni  
al bancone per scoprirla!*

da 8 a 15€

### AMARI & GRAPPE

da 5 €

### WHISKY & RHUM

da 7 a 12 €





# VINO AL CALICE O BOTTIGLIA

## VINO AL CALICE E BOTTIGLIA

*Da Grappoli&Luppoli il vino è in movimento.  
Ogni giorno proponiamo bollicine, bianchi, rossi, rosé e vini dolci  
al calice e in bottiglia, sempre diversi e scelti con cura.*

*La cantina conta oltre 100 etichette,  
disponibili anche da portare a casa.*

*Chiedi ai nostri sommelier, ti sapranno consigliare al meglio...*



# MENU GASTRONOMICO



## APERITIVO

**PATATINE AL TARTUFO** (CHIPS) 3

**CROSTINI DEL CACCIATORE** 5

RAGU' DI CIGHIALE  
PREPARATO TOSCANO

**HUMMUS DI CECI E OLIO EVO** 7



## FRITTINI

**FIORI DI ZUCCA** (2 PZ) 7  
RIPIENI CON ALICI E MOZZARELLA

**GEMME DI POLENTA E ZOLA** (4 PZ) 7

**TRIS DI FRITTI** (2+2+2 PZ) 8  
POLPETTINE CACIO E PEPE, SCOTTADITO DI  
MELANZANE, CROCCHETTE DI JAMON IBERICO

**BASKET DI FRITTI** 18  
TUTTI I FRITTINI, TUTTI DA CONDIVIDERE...



## BOCCONI RUSTICI

**POLPETTINE DI CARNE** (7 PZ) 9  
BOVINO AL POMODORO



## CROSTONERIA

**SICILIANO** CON CAPONATA SICILIANA 8

**CANTABRICO** ALICI DEL CANTABRICO,  
STRACCIATELLA ARTIGIANALE E OLIO AL LIMONE 10

**DOLCE MORTAZZA** MORTADELLA IGP,  
CREMA DI GORGONZOLA E MIELE 9

**PORCHETTA MIA** PORCHETTA ARROSTO,  
PROVOLONE DOLCE e SALSA TARTUFATA 9

**DOLCE CRUDO** CRUDO SAN DANIELE DOP,  
PROVOLONE DOLCE E COMPOSTA DI FICHI 9

**ORTO GOURMET** HUMUS, ZUCCHINE  
GRIGLIATE, CREMA POMODORINI E OLIO AL LIMONE 9

**GHIOTTONE** LARDO, PECORINO SARDO  
PODDA E MIELE 10



## TAGLIERI

**TAGLIERE DI FORMAGGI** 13

CAPRINO STAGIONATO, PECORINO SARDO PODDA,  
ZOLA MALGHESE

**TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI** 18

SPECK DI MONTAGNA, MORTADELLA IGP TARTUFATA,  
SALAME TRADIZIONALE, CAPRINO STAGIONATO,  
PECORINO SARDO PODDA

**TAGLIERE GOURMET** 26

NORCIDELLA, CRUDO SAN DANIELE. FINOCCHIONA,  
CAPRINO STAGIONATO, ZOLA MALGHESE, OLIVE  
GIGANTI, CROSTINI DI RAGU' DI CINGHIALE E  
PREPARATO TOSCANO



## TARTARE

FASSONA PIEMONTESE BATTUTA AL COLTELLO

**TRADIZIONALE** 13

OLIO EVO, SALE MALDON E SENAPE IN GRANI

**MAESTRALE** 16

PASTA DI ACCIUGHE GUARNITA CON STRACCIATELLA  
ACCIUGHE DEL CANTABRICO E ZESTE DI LIMONE

**SENAPE** 15

GUARNITA CON FILI DI PEPERONCINO E SENAPE IN  
GRANI

**ZOLATA** 15

CREMA DI ZOLA, NOCI E MIELE

**TARTUFATA** 18

CREMA DI TARTUFO E SCAGLIE



## CONSERVE

**SGOMBRO MINERVA** FILETTI DI SGOMBRO  
MINERVA IN OLIVE SPEZIATE IN SALAMOIA 13

**SGOMBRO IN EVO** FILETTI DI SGOMBRO  
MANNA' IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 13

**SARDINE IN ROSSO** SARDINE NAZARENA 13  
IN SALSA DI POMODORO PICCANTE

...e per finire



**PANE E NUTELLA :)** 5

**TORTA AL CIOCCOLATO CON  
CUORE MORBIDO** 6



[LINK ALLA LISTA  
ALLERGENI](#)