

La NICCHIA

Sassari
via Tempio 26

Menu d'asporto

Per ordini e prenotazioni 377 3194824 o 079 6044273

Per ordini e prenotazioni scritti su whatsapp 377 3194824 entro e non oltre le 18:00

Aperti la sera dalle 19:00

Consegne a domicilio dalle 19:00 alle 22:00

Giorno di chiusura settimanale MARTEDI'

Spesa minima per domicilio 10€ esclusa consegna

Per la consegna a domicilio in zona 1€ a pezzo,
fuori zona (verificare la copertura del servizio) 1,5€ a pezzo

Disponibilità servizio POS a domicilio previa richiesta

Impasti a scelta
CLASSICO: farina di grano tenero, farina integrale, grano spezzato
ISCHICCIADDA®: semola Senatore Cappelli, farina di grano tenero, stesa sottile senza cornicione

DUE META' DELLA NICCHIA		Metà prezzo/metà prezzo	
scegli metà di una pizza e metà di un'altra (solo pizze da menu senza alcuna modifica)			
			Piccola
C'ERA UNA VOLTA allergeni 1,6,7,10	12	10	
fior di latte**, pomodorino confit, burrata**, basilico			
ROSSA DI SERA allergeni 1,6,7,10	14	12	
pomodoro, fior di latte**, Crudo di Parma 24 mesi, pomodorini, burrata**, fili di peperoncino			
LA SBERLA allergeni 1,6,7,10	12	10	
salsa di datterino giallo, fior di latte**, 'nduja, burrata**, basilico			
AMATRICIANA GIALLA allergeni 1,6,7,10	12	10	
fior di latte**, salsa di datterino giallo, guanciale, pecorino romano**, pepe nero			
SUBLIME allergeni 1,6,7,10	10	8	
fior di latte**, bieta ripassata, cipolla caramellata, stracchino**			
PARMIGIANA allergeni 1,6,7,10	12	10	
pomodoro, fior di latte**, basilico, melanzane fritte, dolce sardo**, Parmigiano Reggiano 30 mesi**			
SANTA PAZIENZA allergeni 1,6,7,8,10	12	10	
pomodoro, fior di latte**, mortadella, gorgonzola**, pesto di rucola**, nocciole**			
CONFORTO allergeni 1,6,7,8,10	10	8	
pomodoro, fior di latte**, salsiccia di M.Salis, patate fritte*, dolce sardo**			
GRICIA allergeni 1,6,7,10	10	8	
fior di latte**, guanciale, pecorino romano**, pepe nero come se non ci fosse un domani			
DOMANI MI METTO A DIETA allergeni 1,6,7,8,10	12	10	
pomodoro, fior di latte**, melanzane fritte, prosciutto cotto, stracchino**, pesto di rucola**			
MISCHINETTA allergeni 1,6,7,10	10	8	
fior di latte**, porri, pomodorini confit, guanciale			
MATTONELLA allergeni 1,6,7,10	12	10	
pomodoro, fior di latte**, salsiccia di M.Salis, funghi, taleggio**, patate al forno al rosmarino			
DELIZIOSA allergeni 1,6,7,10	13	11	
pomodoro, fior di latte**, Crudo di Parma 24 mesi, pomodorini, rucola, stracchino**			
BOTTARGA allergeni 1,4,6,7,10	10	8	
pomodoro, fior di latte**, bottarga**, pomodorini, basilico			
VESUVIO allergeni 1,6,7,10	10	8	
pomodoro, fior di latte**, melanzane, salsiccia di M.Salis, gorgonzola**			
JODEL allergeni 1,6,7,10	10	8	
pomodoro, fior di latte**, speck, taleggio**, funghi			
UNA PURA FORMALITA' allergeni 1,6,7,10	11	9	
fior di latte**, melanzane fritte, funghi, gorgonzola**, taleggio**			

CAPRETTA ROSA allergeni 1,4,6,7,10,11 fior di latte**, salmone affumicato**, formaggio caprino**, zucchine, sesamo**	12	10
SABAGA' allergeni 1,6,7,10 pomodoro, fior di latte**, radicchio, gorgonzola**, funghi, cipolla rossa	10	8
ABRACADABRA allergeni 1,6,7,8,10,11 fior di latte**, gorgonzola**, Parmigiano Reggiano 30 mesi**, noci**, sesamo nero**	11	9
TUMITURBI allergeni 1,6,7,10 pomodoro, fior di latte**, provola affumicata**, speck, radicchio	10	8
ISTERICA allergeni 1,6,7,10,12 pomodoro , fior di latte**, olive taggiasche, cipolla rossa, salsiccia di M.Salis, fili di peperoncino	10	8
REGINA allergeni 1,6,7,10 pomodoro, mozzarella di bufala**, basilico, olio evo	9	7
M'AMA NON M'AMA allergeni 1,6,7,10 pomodoro, fior di latte**, guanciaie, ricotta** stagionata	10	8
RACCOLTA allergeni 1,6,7,10 fior di latte**, porro, patate al forno, funghi	9	7
PICCANTE allergeni 1,6,7,10 pomodoro, fior di latte**, pancetta di M.Salis, funghi, olio evo al peperoncino	9	7
ORTOLANA allergeni 1,6,7,10 pomodoro, fior di latte**, melanzane, zucchine, peperoni	10	8
AI FORMAGGI allergeni 1,6,7,10 fior di latte**, provola**, gorgonzola**, pecorino Fiore sardo**, Parmigiano Reggiano 30 mesi**	10	8
COTTO E FUNGHI allergeni 1,6,7,10 pomodoro, fior di latte**, prosciutto cotto, funghi	9	7
PATATE E WURSTEL allergeni 1,6,7,10 pomodoro, fior di latte**, wurstel, patate fritte*	9	7
NAPOLETANA allergeni 1,4,6,7,10 pomodoro, fior di latte** capperi, alici di Cetara**	9	7
SARDA allergeni 1,6,7,10 pomodoro, fior di latte**, salsiccia, provola**	9	7
MIRINZANA allergeni 1,6,7,10 pomodoro, fior di latte**, melanzane fritte, pecorino Fiore sardo**, basilico	9	7
LA NOSTRA MARINARA allergeni 1,4,6,10,12 pomodoro, aglio, origano, olive taggiasche, alici** di Cetara	8	6
MARGHERITA allergeni 1,6,7,10 pomodoro, fior di latte**, olio evo (basilico a scelta)	7	4
MARINARA allergeni 1,6,10 pomodoro, aglio, origano	6	4

Novità, stagionali e ritorni

MARGHERITA	$7.0 - \sqrt{81} + \log(100)$	allergeni 1,6,7,10	9	7
fior di latte**, pelato San Marzano, basilico, origano, olio evo				
UN ESTATE FA'		allergeni 1,6,7,10	14	12
fior di latte**, pomodorini gialli in salsa, pomodorini datterini in cottura, basilico, bufala** fuori cottura				
FIOR DI ALICI		allergeni 1,4,6,7,10	15	13
fior di latte**, alici** di Cetara, fiori di zucca, burrata**				
BUFALA E GERMOGLI		allergeni 1,6,7,10	15	13
pomodoro, fior di latte**, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, bufala** a fine cottura, germogli				
PROVOLA E PEPE		allergeni 1,6,7,10	13	11
pelato San Marzano, pomodorini gialli in salsa, basilico, provola**affumicata, pepe nero Tellicherry				
BELGA NERA		allergeni 1,6,7,10	11	9
fior di latte**, pancetta di M.Salis, insalata belga, gorgonzola**, pepe nero				
LA FUTTA		allergeni 1,4,6,7,10,12	13	11
fior di latte**, insalata scarola riccia, olive taggiasche, alici** di Cetara, provola affumicata**				

Qualsiasi sottrazione di ingredienti non comporta una variazione di prezzo.

Qualsiasi modifica (aggiunte o sostituzioni) comporta un'aggiunta di prezzo in base all'ingrediente scelto.

* il prodotto è acquistato surgelato

** gli ingredienti sono o potrebbero contenere allergeni (vedi tabella)

Alcuni prodotti freschi vengono abbattuti per garantire qualità e sicurezza

ALLERGENI ALIMENTARI

1	 CEREALI Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati	8	 FRUTTA A GUSCIO Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi
2	 CROSTACEI Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili	9	 SEDANO Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
3	 UOVA Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionati, pasta all'uovo	10	 SENAPE Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
4	 PESCE Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali	11	 SESAMO Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale
5	 ARACHIDI E DERIVATI Snack confezionati, creme e condimenti in cui sia presente anche in piccole dosi	12	 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc.
6	 SOIA Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili	13	 LUPINI Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari
7	 LATTE E DERIVATI Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme	14	 MOLLUSCHI Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina

PATATE FRITTE

porzione piccola	3
porzione grande	4,5

BIBITE

Acqua nat/gas	1
CocaCola/CocaCola Zero/Aranciata/Sprite 33cl	3

BIRRE

Ichnusa non filtrata 33cl	3,5
Ichnusa non filtrata 50cl	4,5
Dab 66cl	4,5
Stella Artois 66cl	4,5

PIZZE DOLCI8

- Fior di latte**, provola**, limone, miele
- Ricotta di pecora**, scaglie di cioccolato, arancia

CHEESECAKE6,5

- Cioccolato/frutti di bosco/marmellata di arance rosse di Sicilia

Aggiunte

Ketchup (bustina), maionese (bustina), origano bio sardo,	0,25
Fili di peperoncino	0,5
Belga, capperi, cipolla, funghi, melanzane al forno, olive, peperoni al forno, pesto di rucola, pomodorini, radicchio, rucola, wurstel, zucchine al forno	1
Alici di Cetara, bietola, caprino, cime di rapa, cipolla caramellata, gorgonzola, mortadella, mozzarella fior di latte, mozzarella senza lattosio, nocciole, noci, olive taggiasche, parmigiano 30 mesi, patate al forno, pinoli, pomodorini confit, porro, prosciutto cotto, provola affumicata, provola dolce, purpuzza, ricotta affumicata stagionata, salsa di pomodorini gialli, stracchino, taleggio	1,5
'nduja, guanciale, melanzane fritte, pancetta di M.Salis, patate fritte, pecorino Fiore Sardo, pecorino romano, salsiccia di M.Salis, speck, spianata calabra	2
Bottarga, bufala, burrata, carciofi freschi,, salmone	3,5
Fiori di zucca, prosciutto crudo di Parma 24 mesi	4
Fiocco di M.Salis	5

La Nostra Selezione di Birre Artigianali

CHODOVAR

Tradicni Pivovar Rakovníku
Rakovník – Boemia
Repubblica Ceca



CHODOVAR PREZIDENT

- Bohemian Pilsner dal colore giallo carico, con tratti olfattivi erbacei e un gusto leggero, euilibrato e dal caratteristico finale luppolato.
- Gradazione alcolica: 5%abv.
- *un esempio dello stile classico e ben fatto. La sua versatilità la rende ottima alleata per ogni genere di abbinamento. Meglio con pizze delicate -*
- **Bottiglia 50cl.....€ 6,00**

ANDECHS

Klosterbrauerei Andechs
Andechs – Baviera
Germania



ANDECHS SPEZIAL HELL

- Märzen color oro brillante, morbida sia all'olfatto che al gusto, con una tendenza maltata tagliata da un finale delicatamente luppolato.
- Gradazione alcolica: 5,9%abv.
- *è la tradizionale ricetta delle feste, la birra della Braüstüberl. Il suo corpo, la rende credibile alleata per pizze con formaggi gustosi o acciughe -*
- **Bottiglia 50cl.....€ 6,00**



ANDECHS WEISSBIER HELL

- Hefe-Weizen chiara dall'aspetto opalescente. Offre al naso note di banana e spezie; al palato una generale tendenza dolce con una chiusura speziata.
- Gradazione alcolica: 5,5%abv.
- *da sempre considerata una delle migliori birre di frumento sul mercato. Perfetta con pizze ai salumi di ogni genere -*
- **Bottiglia 50cl.....€ 6,00**



ANDECHS HELL ALKOHOLFREI (analcolica)

- Helles leggerissima, dal colore chiaro, dal perfetto equilibrio dolce-amaro, e dalla infinita facilità di beva.
- Gradazione alcolica: 0,5%abv.
- *la bevuta perfetta per chi cerca equilibrio e altissima bevibilità in una birra senza alcol. Molto piacevole con pizze delicate, anche bianche -*
- **Bottiglia 50cl.....€ 6,00**



HASEN

Hasen Bräu
Augsburg – Baviera
Germania



HASEN AUGSBURGER ORIGINAL

- Kellerbier color oro carico con schiuma abbondante. È contraddistinta da un perfetto equilibrio dolce-amaro e da una raffinata coda luppolata.
- Gradazione alcolica: 5,4%abv.
- *da un birrificio che vanta 500 anni di storia, una interpretazione dello stile impeccabile. Ottima con pizza ai salumi non troppo stagionati -*
- **Bottiglia 50cl.....€ 6,00**

ROTHAUS

Badische Staatsbrauerei Rothaus AG
Grafenhausen – Baden Württemberg
Germania



ROTHAUS TANNENZÄPFLE

- German Pilsner color oro. Mielata e luppolata al naso, regala al palato una beva piacevole come poche altre, rifinita da una garbata coda amara.
- Gradazione alcolica: 5%abv.
- *una istituzione birraia prodotta in un birrificio statale di grande tradizione. Straordinaria con pizze bianche condite con salumi o verdure dolci -*
- **Bottiglia 33cl.....€ 5,00**

SCHLENKERLA

Heller-Bräu Trum
Bamberg – Baviera
Germania



SCHLENKERLA RAUCHBIER MÄRZEN

- Rauchbier color bruno rossiccio contraddistinta da una beva dolce con intensi toni di fumo che ricordano la scamorza, il salmone e lo speck.
- Gradazione alcolica: 5,1%abv.
- *celebre specialità della Franconia a base di malto affumicato con fumo di faggio; perfetta con pizze condite con salmone o salumi saporiti -*
- **Bottiglia 50cl.....€ 6,00**

BUXTON

Buxton Brewery
Buxton – Derbyshire (Inghilterra)
Regno Unito



BUXTON AXE EDGE

- India Pale Ale dal colore giallo carico opaco e dalla schiuma persistente. Al naso e al palato regala intensi toni di fiori, con una coda resinosa e amara.
- Gradazione alcolica: 6,8%abv.
- *grandissimo esempio di IPA che abbina aroma e amaro. Da provare con pizze succulente che reggano il confronto con la sua complessità aromatica*
- **Latta 44cl.....€ 7,50**

MARBLE

Marble Brewery
Manchester – Great Manchester (Inghilterra)
Regno Unito



MARBLE EARL GREY IPA

- India Pale Ale dal colore giallo arancio e dai profumi orientati all'agrumo e ai fiori di luppolo. Di buon corpo e spiccato amaro al palato.
- Gradazione alcolica: 6,8%abv.
- *birra prodotta con foglie di tè Earl Grey. La sua tendenza amaricante senza fronzoli la rende interessante alleata per pizze condite con verdure dolci -*
- **Latta 50cl.....€ 7,50**



MARBLE MANCHESTER BITTER

- Bitter Ale dal color arancio con tanta schiuma. Al naso sprigiona sentori di cereali e frutta secca; mentre all'assaggio, un corpo esile e una discreta carbonatazione assecondano una beva fresca dalla tendenza amarognola.
- Gradazione alcolica: 4,2%abv.
- *punto di riferimento dello stile sul mercato. Buona con pizze con burrata -*
- **Latta 50cl.....€ 7,50**

SAMUEL SMITH

Samuel Smith Brewery
Tadcaster - Yorkshire (Inghilterra)
Regno Unito



SAMUEL SMITH IMPERIAL STOUT

- Imperial Stout color nero quasi impenetrabile con schiuma beige. Orzo e liquirizia all'olfatto fanno da preludio a una beva tostata e poco amara.
- Gradazione alcolica: 7%abv.
- *da sempre uno dei capisaldi del genere, Interessante con pizze bianche saporite a base di salumi succulenti, o dolci a base di cioccolato -*
- **Bottiglia 35,5cl.....€ 6,50**



SAMUEL SMITH ORGANIC PALE ALE

- English Pale Ale color rosso rame, dai toni olfattivi di toffee e legno. La beva conferma la rotonda base maltata, con un finale secco e amarognolo.
- Gradazione alcolica: 5%abv.
- *da una ricetta arcaica uno dei più autorevoli esempi di un genere "molto inglese". Ottima con pizza fritta o bianca ai formaggi -*
- **Bottiglia 55cl.....€ 7,50**

GALWAY BAY

Galway Bay Brewery
Galway - County Galway
Irlanda



GALWAY BAY ALE

- Irish Ale dal colore rosso carico con un cappello di schiuma durevole. Dona note di toffee e biscotto, con una beva scorrevole e poco amara.
- Gradazione alcolica: 4,4%abv.
- *tipica "irish red" dai tratti distintivi di stampo maltato, ma con un gentile ritorno luppolato che ne definisce gli equilibri. Davvero molto piacevole con pizze costruite su abbinamenti come tonno e cipolle o acciughe e burrata*
- **Latta 44cl.....€ 7,50**

THIRIEZ

Brasserie Thiriez
Esquelbecq - Alta Francia
Francia



THIRIEZ ETOILE DU NORD

- Saison dal colore giallo opaco con poca schiuma fine e aderente. Agrumi, fiori, spezie e lievito contraddistinguono la cifra aromatica, con una bella armonia dolce-amara al palato e, nel finale, una punta pepata amaricante.
- Gradazione alcolica: 5,5%abv.
- *birra prodotta con farro, luppolo del Kent a enfatizzare una lunga coda gradevolmente amara, e coriandolo e scorza di arancia ad arricchire un ventaglio aromatico intrigante. Da non perdere con pizza alle verdure -*
- **Bottiglia 33cl.....€ 6,50**



THIRIEZ LA ROUGE FLAMANDE

- Bière de Garde color rosso scuro dalla schiuma fine e abbondante. Dolce di caramello e frutta secca il bouquet, con, al palato, una tendenza maltata che lascia via via spazio a un sequel delicatamente amaricante e acidulo.
- Gradazione alcolica: 5,8%abv.
- *ottima rappresentante di uno stile tutto francese da anni in disuso. Risulta particolarmente a suo agio con pizze condite con formaggi erborinati -*
- **Bottiglia 33cl.....€ 6,50**



LERVIG LUCKY JACK



- American Pale Ale dal color arancio e dalla schiuma densa e abbondante. Dolce e resinosa al naso, mentre al palato è fresca e fruttata con un finale amarognolo che pulisce la bocca e la prepara per un altro sorso.
- Gradazione alcolica: 4,7%abv.
- *secondo l'esperto birraio statunitense del birrificio, Mike Murphy, "la birra perfetta"; equilibrata, fresca e aromatica; perfetta per pizze dai sapori decisi, condite con salumi succulenti, anche piccanti, o gustosi formaggi -*
- **Latta 50cl.....€ 7,50**

LERVIG TASTY JUICE



- New England Style IPA dall'aspetto color giallo molto opalescente con una schiuma media e cremosa. Ammalia l'olfatto e il palato con toni di frutta tropicale, a cui fa seguito una coda poco amara e vagamente astringente.
- Gradazione alcolica: 6%abv.
- *perfetto esempio dello stile DDH IPA in cui il luppolo dona tanto in aroma e meno in amaro. Ottima con pizze bianche ai formaggi o con peperoni -*
- **Latta 50cl.....€ 7,50**

LERVIG NO WORRIES (analcolica)*



- Session IPA color oro dai tratti aromatici luppolati che rilasciano sentori di agrumi, erba umida e una punta di balsamico. Al palato la beva è leggera e rinfrescante, con un corpo assai esile e un piacevole finale amarognolo.
- Gradazione alcolica: 0,5%abv.
- *la fruibilità di una birra priva di alcol senza alcuna rinuncia per il piacere del palato. Può essere accostata a qualsiasi tipo di pizza condita con elementi dolci, come cipolle o peperoni; non male anche con pizza frita -*
- **Latta 33cl.....€ 5,00**



POHJALA UUS MAAILM



- Session IPA dal color oro velato e dagli accenti aromatici di tendenza agrumata, contraddistinti da una beva scorrevole e dal finale amarognolo.
- Gradazione alcolica: 4,7%abv.
- *birra che, se per coloro che apprezzano questo stile, non si smetterebbe letteralmente mai di bere. Semplicità di beva e freschezza, unite a un bel ventaglio di profumi tutti riconducibili ai luppoli in aroma, la rendono piacevole e versatile come poche altre. Ottima con pizze fritte -*
- **Latta 33cl.....€ 6,50**

POHJALA VIRMALISED



- India Pale Ale dal colore chiaro opalescente e dalla intensa luppolatura di stampo agrumato, ricca di sentori di frutta gialla; dal lungo finale amaro.
- Gradazione alcolica: 6,5%abv.
- *grande esempio dello stile dalla luppolatura senza fronzoli, profumata e di sorprendente equilibrio, nonostante un impatto amaricante di un certo spessore. Può essere abbinata a pizze condite con peperoni, zucchine cipolle o altre verdure dolci -*
- **Latta 33cl.....€ 6,50**



ST. BERNARDUS
Brouwerij Sint Bernard
 Watou - Fiandre
 Belgio



ST. BERNARDUS WIT

- Blanche dal colore giallo velato con poca schiuma pannosa. Offre al naso toni di fiori e spezie, con una evidente punta di lievito; e al palato una tendenza dolce lievitosa, agrumata e pepata nel finale.
- Gradazione alcolica: 5,5%abv.
- *da una ricetta di Pierre Celis, birraio che a metà degli anni '60 risuscitò questo stile birraio all'epoca in disuso. Ottima con pizze di mare o salumi -*
- **Bottiglia 33cl.....€ 5,50**



ST. BERNARDUS ABT 12

- Quadrupel dal colore bruno rossiccio. Molto Complessa all'olfatto come al palato, con note di uvetta, frutta sotto spirito, cioccolato e spezie su un caldo, avvolgente e raffinato sfondo liquoroso.
- Gradazione alcolica: 10%abv.
- *la regina delle birre d'abbazia belghe da meditazione. Da non perdere con pizza bianca con formaggi erborinati o con dolci a base di frutta e cacao -*
- **Bottiglia 33cl.....€ 6,50**

WESTMALLE

Trappistenbrouwerij Van Westmalle
 Malle - Fiandre
 Belgio



WESTMALLE EXTRA

- Belgian Golden Ale dal colore chiaro e dai profumi delicati di pane, cereali e erba, con un attacco al palato molto elegante che rivela sentori maltati, via via seguiti da ricami di lievito e spezie.
- Gradazione alcolica: 4,8%abv.
- *da una ricetta del 1836, la produzione di questa birra è stata, fino al 2021, destinata al solo consumo interno al monastero. Perfetta con pizze delicate e raffinate, anche condite con elementi ittici -*
- **Bottiglia 33cl.....€ 6,50**



WESTMALLE DUBBEL

- Dubbel color "tonaca di frate" contraddistinta da una spiccata complessità maltata. Il ricco ventaglio di aromi, che ricordano molto la prugna, il fico secco, la nocciola e i chiodi di garofano, si "risolvono" in un finale asciutto dalla piacevole coda speziata.
- Gradazione alcolica: 7%abv.
- *birra antesignana del suo stile, grande classico della produzione monastica belga. Da non perdere con pizza bianca condita con formaggi erborinati -*
- **Bottiglia 33cl.....€ 6,50**



WESTMALLE TRIPLE

- Tripel dall'aspetto color giallo arancio leggermente opaco, sormontato da schiuma persistente. Di impatto dolce e liquoroso all'olfatto, laddove offre note di fiori e frutta gialla. Al palato è robusta di corpo, con un elegante calore etilico che fa da tappeto a avvolgenti note di lievito, frutta e spezie.
- Gradazione alcolica: 9,5%abv.
- *una grande e gloriosa etichetta senza tempo che contiene, in una bevuta calda e invernale, tutto il blasone del movimento brassicolo delle Fiandre legato ai monasteri. Non può che essere accostata a pizze strutturate e gustose, condite con formaggi grassi, salumi saporiti e verdure dolci -*
- **Bottiglia 33cl.....€ 6,50**