



FOOD

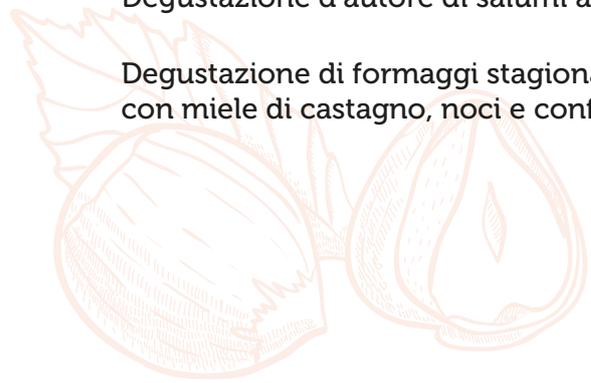


Antipasti e sfizioseria artigianale

Cannelloni ripieni e fritti su fonduta di formaggio e pesto di pistacchio 2pz	6,00
Tacos con pulled di vitello, insalatina croccante, jalapeño a fette e salsa messicana 2pz	8,00
Bao al vapore con stracotto di maiale, fonduta al pecorino, nocciole tostate e polvere di cacao 2pz	8,00
Polpettine con cuore fondente al pecorino, morbido di patate al rosmarino e vele di gran cacio fiammeggiate 4pz	8,00
Olive all'ascolana rivisitate a mó di Retró 4 pz	8,00
Bruschettone con provola filante, salsiccia sbriciolata e pesto di pistacchio 4 pz	8,00
Dippers cacio e pepe, con fonduta cacio e pepe e salsiccia sbriciolata	5,00

Salumeria

Degustazione d'autore di salumi artigianali e formaggi con confetture	22,00
Degustazione di formaggi stagionati e semistagionati con miele di castagno, noci e confetture	18,00







Crudi

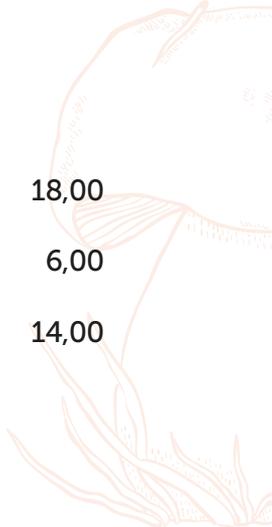
Tartare di Scottona affumicata al whisky con pere appassite, vele di gran cacio e miele di castagno	14,00
Tartare di Scottona con cialdina croccante di pane, insalatina di cipolle in agrodolce e albicocche candite	14,00
Carpaccio di Scottona con riduzione di soia, julienne di finocchi e semi di sesamo	12,00
Carpaccio di Scottona con fonduta di pecorino, chips di funghi porcini e miele al tartufo bianco	16,00

Proposte dello chef

Filetto di Scottona CBT ai funghi porcini	30,00
Stracotto di vitello su zuppetta di castagne, cubi croccanti di polenta e vele di porcini	18,00
Pignata (bocconcini di maiale al tegamino con patate fresche e papacelle)	12,00

Special pork

Ribs di maiale CBT e laccate alla brace con salsa BBQ	18,00
Salsiccia dolce o piccante 2pz	6,00
Big cotoletta di maiale 400gr con osso	14,00

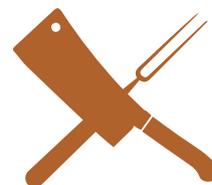




Scottona Nazionale



ITALIA



AL SANGUE | MEDIA COTTURA

Il termine "Scottona" viene tramandato da generazioni e indica il periodo di vita di una femmina di bovino, il periodo fertile, quando è in calore. In questa fase di vita l'animale produce una secrezione naturale di tipo ormonale, che rende le sue carni particolarmente morbide. Le sue principali caratteristiche sono quelle di non aver mai partorito e di aver raggiunto un buono sviluppo muscolare. Solitamente la qualità e la bontà della carne sono determinate dall'alimentazione dell'animale, ma anche dal suo sesso. La carne del bovino femmina è sempre più tenera, più gustosa e succulenta rispetto a quella del maschio, per natura più fibrosa e stopposa. Questa particolare tipologia di carne si riconosce dalle piccole venature di grasso nella massa muscolare, chiamate "marezzature" che si sciolgono durante la cottura, rendendo la carne ancor più gustosa e tenera.

Bistecca o Tagliata

all'etto

5,00

Scottona Bavarese



GERMANIA - BAVARIA



AL SANGUE | MEDIA COTTURA

Per Scottona bavarese intendiamo una razza di bovino tipica della Baviera, che viene lavorata nel periodo del suo primo estro. La peculiarità di questa razza, oltre alle intrinseche qualità che la rendono una delle più apprezzate per la produzione di carne, è da ricercarsi nell'attenzione riservata agli animali durante l'allevamento. La tradizione vuole che la Scottona Bavarese venga alimentata solo con cereali, senza farine animali e soprattutto senza anabolizzanti. Tipicamente la percentuale di cereali è costituita per il 30% di favino e l'altro 70% da orzo, avena e grano. Questi bovini sono liberi di pascolare all'aperto fino a pochi mesi prima della macellazione, cosicché la massa muscolare si sviluppi in modo sano e armonico. Gli ultimi mesi sono poi passati in stalla, dove il minor movimento dell'animale permette un eccezionale affinamento dei tessuti muscolari che divengono così meno fibrosi e dunque più morbidi. È durante quest'ultima fase inoltre che si perfeziona la cosiddetta "marezzatura" o "marmorizzazione", ossia l'infiltrazione di piccole quantità di grasso all'interno dei muscoli. Questa caratteristica è fondamentale durante il processo di cottura: i sali minerali e gli ormoni, immagazzinati nel grasso, si sciolgono lentamente andando ad insaporire naturalmente la carne circostante.

Bistecca o Tagliata

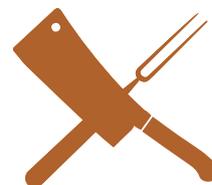
all'etto

6,00

Scottona Polacca



POLONIA



AL SANGUE | MEDIA COTTURA

La "Scottona" prussiana è una carne strepitosa che arriva dalla Polonia settentrionale, precisamente dalla regione del Mazury. Questa particolare razza vive allo stato brado ed è molto mazzata, tenera e gustosa. Vista l'ampia presenza di parte grassa, ha delle note dolci, dovute all'integrazione nell'alimentazione della barbabietola da zucchero durante l'ultima fase d'allevamento, prima della macellazione. La combinazione tra la parte grassa e gli zuccheri della barbabietola favoriscono la reazione di Maillard, cioè la formazione tipica della crosticina nella bistecca, salvaguardando i liquidi contenuti in essa.

Bistecca o Tagliata

all'etto

5,50

Marchigiana



ITALIA - MARCHE



AL SANGUE



La storia della razza Marchigiana inizia quando gli allevatori marchigiani incrociarono il bovino podolico autoctono con tori chianini per ottenere una razza con maggior attitudine alla produzione di carne. L'effetto di questo incrocio fu una trasformazione evidente del bovino: miglior sviluppo muscolare, mantello più chiaro, corna più corte e testa più leggera. La Marchigiana, oggi, viene allevata in tutta l'Italia centrale: Marche, Abruzzo, Lazio, Molise, Campania (nelle province di Benevento ed Avellino). Anch'essa come la chianina presenta una minima infiltrazione di grasso al suo interno ma si distingue per gusto, tenerezza e basso contenuto in colesterolo.

Bistecca o Tagliata

all'etto

5,50

Angus Spagnolo



SPAGNA



AL SANGUE | MEDIA COTTURA

Considerato uno dei tagli di carne più pregiati e saporiti sul mercato, l'Angus spagnolo è un bovino senza corna, dal pelo raso, che può essere di colore nero (non a caso conosciuto con il nome "Black Angus") oppure rosso. La sua carne si caratterizza per essere molto ricca di grasso: 100 grammi di carne di Angus, infatti, sono costituiti per oltre l'80% da proteine e per il rimanente 20% da grassi. Questa carne è particolarmente pregiata, perché una volta cotta risulta decisamente saporita e dolce: in cottura, il grasso che la compone si scioglie del tutto e sprigiona un aroma intenso facendo sì che la carne risulti morbida, succosa e sapida. L'Angus è allevato in Spagna, viene lasciato pascolare liberamente in ambienti incontaminati e viene nutrito solamente con cibo sano e non trattato chimicamente. Nello specifico, mangia fieno e grano mentre, due mesi prima della macellazione, è nutrito esclusivamente con mais ed è per questo tipo di alimentazione che si presenta così marmorizzato nelle fibre muscolari.

Bistecca o Tagliata

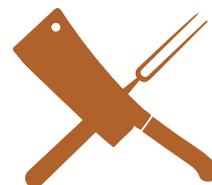
all'etto

8,00

Frisona Danese



DANIMARCA



AL SANGUE | MEDIA COTTURA

La carne danese è una delle carni più apprezzate e di use al mondo, per via del suo sapore gradevole e della giusta proporzione tra grasso intramuscolare e carne, contraddistinta da un colore rosso acceso. Le più apprezzate razze bovine sono la rossa Danese e la Holstein, quest'ultima allevata sul mare di Wadden secondo metodi tradizionali, risalenti a circa 1000 anni fa. Il buon livello di fibra, o marezzatura, dona alla nostra carne danese una tenerezza unica e un gusto intenso. Quando cucinata sul barbecue, la carne danese non necessita di troppi condimenti e spezie, basterà dell'olio extravergine d'oliva e del pepe per esaltarne il sapore.

Bistecca o Tagliata

all'etto

7,00

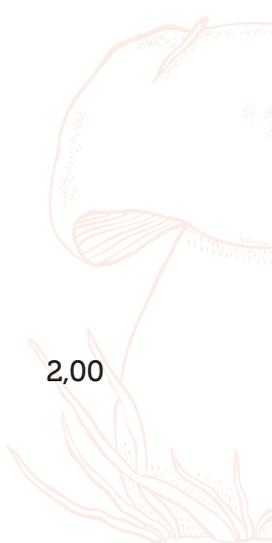


Contorni

Insalatina mista	4,00
Insalatina di rucola, pomodorini e scaglie	4,00
Patate al forno	4,00
Patate fritte	4,00
Patate dippers	4,00
Verdure grigliate di stagione	5,00
Cuori di carciofi croccanti	6,00
Friarielli	5,00



Coperto e Servizio



2,00

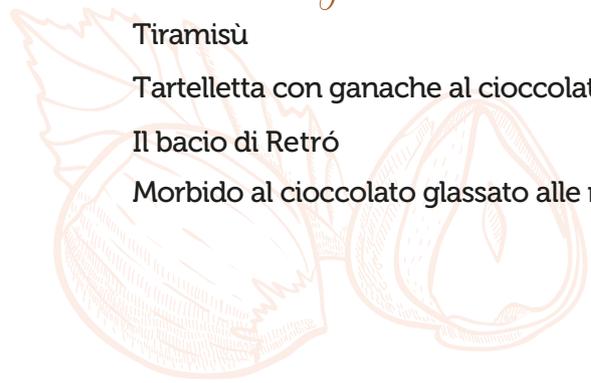




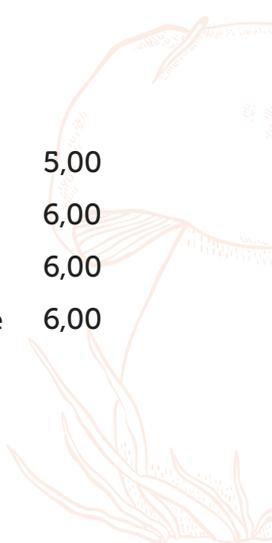
Panini

Napul'è 2.0	10,00
Hamburger di salsiccia 200gr, provola impanata ai cornflakes, friarielli	
Lemon Burger	9,00
Hamburger di petto di pollo 200gr in crosta di pane casereccio aromatizzato al limone, insalata croccante, maionese, bacon	
Selvatico	10,00
Hamburger di Scottona 200gr, provola filante, zucca grill profumata al timo, pancetta tesa, nocciole tostate e pesto di rucola homemade	
Star-cooked	12,00
Stracotto di vitello, cipolle in agrodolce e insalatina di carote	
Cheeseburger	10,00
Hamburger di Scottona 200gr, cheddar, bacon, insalata, salsa BBQ	
Montblanc	13,00
Hamburger di Scottona 200gr, scaglie di pecorino, crema di castagne, lardo, miele al tartufo bianco	
Sottobosco	13,00
Hamburger di Scottona 200gr, provola, crema di patate al rosmarino, prosciutto crudo e funghi porcini	

Dolci artigianali



Tiramisù	5,00
Tartelletta con ganache al cioccolato bianco e semisfera ai frutti bosco	6,00
Il bacio di Retró	6,00
Morbido al cioccolato glassato alle nocciole con mousse di castagne e albicocche candite	6,00







Bibite

ACQUA LEGGERA (NATURALE)	75 cl	2,00
ACQUA GAUDIANELLO (FRIZZANTE)	75 cl	2,00
COCA COLA	33 cl	2,50
COCA COLA ZERO	33 cl	2,50

Amari e caffè

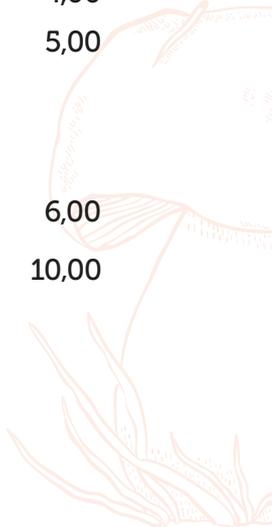
LIQUORI E AMARI		3,00
GRAPPE E RUM		4,00
WHISKY		5,00
CAFFÈ'		1,00

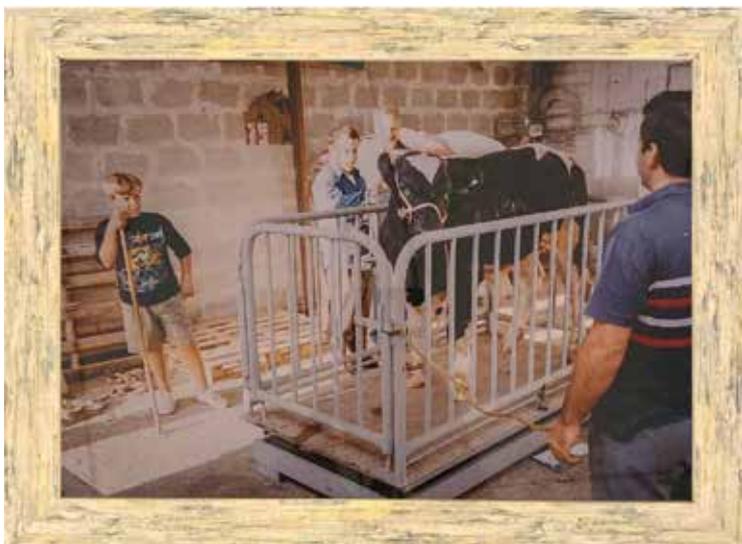
Liquori special

RUPES		4,00
RUM E CIOCCOLATO		4,00
AMMARÌ (AMARO DI FIANO)		4,00
JEFFERSON		5,00

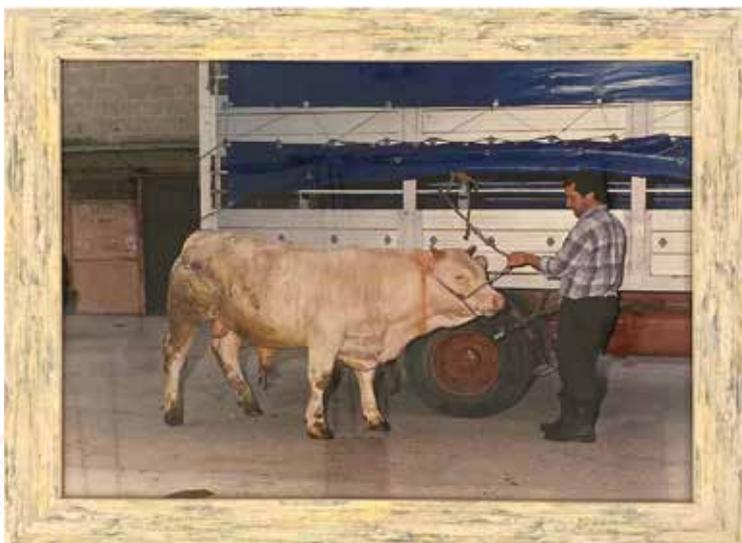
Rum

MATUSALEM con degustazione di carres al cioccolato fondente		6,00
ZACAPA 23 con degustazione di carres al cioccolato fondente		10,00





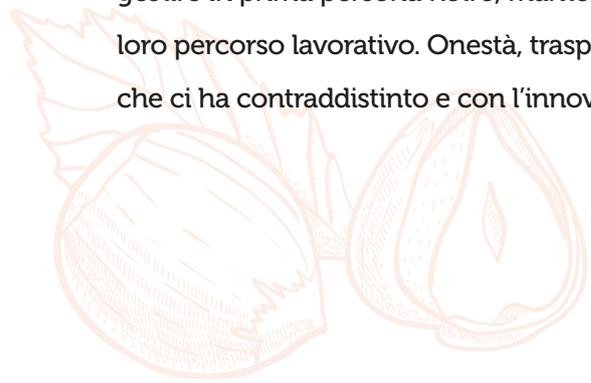
Maddaloni. Estate 1990.
Controllo peso nell'allevamento familiare di un vitello adulto a carne bianca.



Maddaloni. Primavera 1993.
Traino di un vitellone bianco (nato a Terni) prima di essere macellato.



“Retrò 83 barbecue” nasce l’8 febbraio 2018, ma la nostra storia inizia tanti anni prima, quando il mio bisnonno Giovanni allevava animali a carattere familiare in una piccola stalla che era riuscito a costruirsi dopo tanti anni di duro lavoro. Il testimone passò poi a mio nonno Antonio, dagli amici chiamato Toni, che iniziò ad allevare vitelli da latte di carne bianca, polli biologici e maiali, ed insegnò il mestiere a mio padre Giovanni e ai miei zii Bartolomeo e Giuseppe. Per anni, mio padre e i miei zii aiutarono mio nonno finché l’allevamento divenne così grande da dover costruire due stalle, un porcile e un pollaio per far sì che l’eredità, ricevuta in dono dal padre e ancor prima dal nonno, non andasse perduta. Mio padre continuò ad allevare animali insieme ai fratelli ma divenne anche rappresentante di prodotti zootecnici e, dopo tanta esperienza nel settore, decise, insieme a mia madre Eva, di aprire una macelleria e il sogno si avverò il 29 Marzo del 1992. Gli allevamenti continuarono ad esistere e, oltre a vitelli da latte di carne bianca, furono allevati a terra anche vitelli adulti facendo sì che dal produttore ci fosse una linea diretta col consumatore, che comprava la carne in macelleria conoscendone la provenienza. In questo modo, mio padre e mia madre hanno creato con i loro clienti un rapporto autentico e dopo un’esperienza trentennale in macelleria hanno voluto allargare i loro orizzonti professionali e aprire una braceria: Retrò 83 barbecue. L’intento è quello di continuare a coltivare una tradizione e una passione ben radicata nella nostra famiglia ed io, ho avuto l’onore, grazie ai miei genitori, di poter gestire in prima persona Retrò, mantenendo vivi gli ingredienti che hanno da sempre caratterizzato il loro percorso lavorativo. Onestà, trasparenza e qualità camminano di pari passo con la tradizione che ci ha contraddistinto e con l’innovazione che ci accompagna nella nuova generazione.



con affetto Claudia



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti **INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI**:

1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati	2) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
3) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei	4) SEDANO e prodotti a base di sedano
5) UOVA e prodotti a base di uova	6) SENAPE e prodotti a base di senape
7) PESCE e prodotti a base di pesce	8) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
9) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi	10) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
11) SOIA e prodotti a base di soia	12) LUPINI e prodotti a base di lupini
13) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione.



WINE & BEER

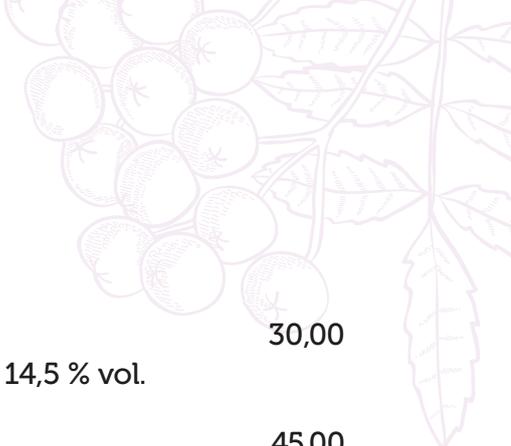
Vino della Casa

Aglianico beneventano cantina BARONE	1 LT 10,00	50 CL 5,00	Calice 3,00
Falanghina cantina BARONE	1 LT 10,00	50 CL 5,00	Calice 3,00

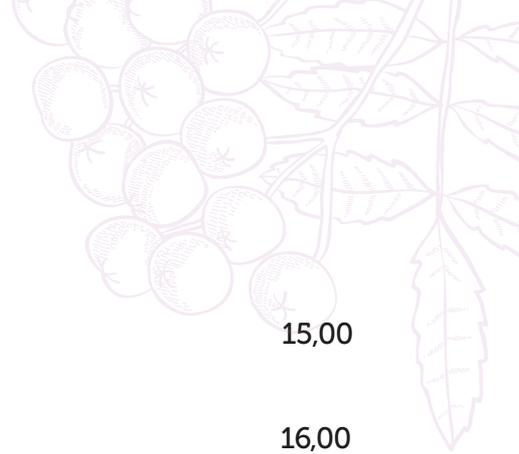
Vini Rossi in Bottiglia

PALLAGRELLO NERO MONTECARDILLO SCLAVIA 12 mesi in barrique di rovere francese I.G.T. - Pallagrello 100% - 12,5% vol	19,00
LACRYMA CHRISTI ROSSO SORRENTINO BIO 2022 D.O.C. - Piediroso 100% - 13% vol.	18,00
NEROMORA VINOSIA 2019 D.O.C. - Aglianico 100% - 13,5 % vol.	15,00
COSTA SAN ROCCO CANTINE TORA I.G.P. - Aglianico 100% - 13 % vol.	15,00
AGLIANICO RICCIO D.O.C. - Aglianico di Montemarano 100% - 13 % vol.	16,00
PRIMITIVO DI MANDURIA LIRICA 2020 Primitivo 100% - 14,5% vol.	19,00
PIEDIROSSO OPIMIANO PAPA Primitivo 60% Barbera 35% Piediroso 5% - 13,5% vol.	25,00
FALERNO DEL MASSICO 1880 BIANCHINI ROSSETTI 2017 D.O.P. - Aglianico 90 % Piediroso 10 % - 14,5 % vol.	25,00

Vini Rossi in Bottiglia



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MAMMUT CASCINA DEL COLLE D.O.C. - Opimiano Papa 60% primitivo, 65% Barbera, 60% Piediroso - 14,5 % vol.	30,00
NERO D'AVOLA NOÀ CUSUMANO 2017 Nero d'Avola 40% Merlot 30% Cabernet sauvignon 30% - 14% vol.	45,00
SPARTIVIENTO AGLIANICO DEL TABURNO 2014 CANTINA TORA - RISERVA 2014 D.O.C.G. - Aglianico 100% - 14,5 % vol.	35,00
TAURASI VINOSIA RAJAMAGRA - RISERVA 2015 D.O.C.G. - Aglianico 100% - 14,5 % vol.	40,00
AGLIANICO DEL VULTURE SYNTHESI CANTINA PATERNOSTER D.O.C. - Aglianico 100% - 13% vol.	21,00
TRIFOLIUM CANTINA ALOIS CASAVECCHIA DI PONTELATONE 2018 D.O.C. - Casavecchia 100% - 13% vol.	30,00
TAURASI ANTONIO CAGGIANO VIGNA MACCHIA DE GOTI 2018 D.O.C.G. - Aglianico di Taurasi 100% - 14,5% vol.	50,00
AGLIANICO TERRE D'ECLANO QUINTODECIMO 2019 18 mesi in barrique di rovere francese D.O.C. - Aglianico 100% - 14 % vol.	60,00
FRESCOBALDI LUCE DELLA VITE 2017 I.G.T. - Merlot 55% Sangiovese 45% - 14,5 % vol.	130,00



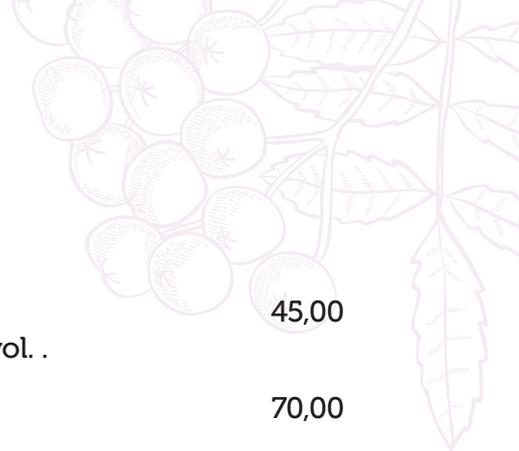
Vini Bianchi in Bottiglia

VADIAPERTI 2018 GRECO DI TUFO D.O.C.G. - Greco di tufo 100% - 13% vol.	15,00
RICCIO 2018 FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.- Fiano 100% - 12,5 % vol.	16,00
CALÙ 2018 TERRE DEL VOLTURNO I.G.T - Pallagrello Bianco 85% Fiano 15% - 13 % vol.	14,00
FALANGHINA DEL SANNIO CANTINA TORA D.O.C. - Falanghina 100% - 12,5 % vol.	16,00



Bollicine

MONTE ROSSA FRANCIACORTA PRIMA CUVÈE BRUT D.O.C.G - Chardonnay 85% Pinot nero 10% Pinot bianco 5% - 12,5% vol. .	45,00
MOET E CHANDON IMPÈRIALE BRUT RESERVE Pinot nero 40%, Pinot meunier 30%, Chardonnay 30% - 12% vol.	70,00
ROGER POUILLON BRUT Pinot Noir 70%, Chardonnay 15%, Pinot Meunier 15% - 15% vol.	70,00
BOLLINGER SPECIAL CUVÈE BRUT D.O.C.G - Pinot Nero 60%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15% - 12%	80,00





ABDIJ HERKENRODE ABBEY

Nata in un'abbazia belga nel 1182, la birra Herkenrode è ufficialmente riconosciuta come una delle birre d'abbazia provenienti dal Belgio e apprezzate in tutto il mondo. Herkenrode è l'unica birra di questo tipo ad essere nata in un'abbazia femminile e ad essere tuttora in produzione. Questa storia unica continua in tutte le nostre birre d'abbazia: Herkenrode Cister, Noctis e Vesper. Tutte diverse, ma raffinate al palato e accomunate da una leggera nota speziata e dal profumo dell'antico giardino aromatico dell'abbazia. Si tratta di birre d'abbazia senza pari, frutto e prova vivente di una storia secolare. Provare per credere.



COEHELISSEN
BRASSERIE



Herkenrode Vesper

alc. 9,0% vol.

Herkenrode Vesper è una birra triple d'abbazia, che rifermenta in bottiglia. È caratterizzata da un gusto pieno, accompagnato da un intenso colore dorato. L'aroma distintivo e unico di questa birra d'abbazia decisa è dovuto al luppolo inglese.

33 cl

33 CL - 6.00



Bräuhaus 1692 Aulendorf

Norbertus

Edelstark 7.5°



KARDINAL 7.5°

- Ambrata, con schiuma bianca, fine e persistente.
- Aroma maltato, fieno, frutta molto matura, prugna e spezie.
- Dolce, ampio e ben equilibrato con note di marasca e prugna. Buona acidità e gusto finale piacevole, tendente all'amaro con buona persistenza.
- Salumi, frittate, carne al barbeque con salse, sgombro e tonno alla griglia, pasticceria secca. Ideale con pizza ai salumi.

DAL 1692 LA BIRRA DELL'OBERSCHWABEN

Verso la fine del 1600, la birreria di Aulendorf - Oberschwaben, proseguì una tradizione sviluppatasi a partire dal 750 nei conventi e nelle abbazie della Germania, dove si produceva

una **birra quaresimale** vigorosa e utile a mantenere in forma con una **dieta liquida** le persone a digiuno. Comincia così la storia della **Norbertus**, una storia legata alla figura di **Norbert di Xanten, arcivescovo di Magdeburgo**, fondatore dell'ordine dei monaci Premonstratensi e patrono della birreria di Aulendorf. In suo onore dal 1912 per parecchi decenni, ma ancora oggi, si rinnova ad Aulendorf il **festeggiamento di Norbertus** come patrono della birra forte quaresimale.



KEMPTEN

UNA BOCK INTENSA E MALTATA

Norbertus Kardinal è una birra dalla **personalità unica**. Aroma intenso e maltato, corposa, con un **gusto morbido e fruttato**. Prodotta secondo l'**Editto della Purezza del 1516** solo con acqua, malto e luppolo.

5021 BOTTIGLIA 0,50 l - Cartone da 20 bott.

5016 FUSTO 20 l - VAR

Luogo d'origine: **KEMPTEN - GERMANIA**

Grado sacc: **17,4°**

Stile: **BOCK**

Punto d'amaro: **26 IBU**

Fermentazione: **BASSA**

Temp. di servizio: **8/10°**

Grado alcolico: **7,5% vol.**

Saturazione: **4,9 g. CO₂/l**

50 CL - 6.00



Norbertus

Edelstark 7.5°



EDELSTARK 7.5°

- Bionda giallo dorato, limpida, con schiuma bianca, fine e persistente.
- Aroma di lieviti intensi, frutta, pera, mela, scorza di arancia con sentori floreali e speziati.
- Dolce, intenso, ben strutturato ed equilibrato con note di frutta matura e candita, spezie, pepe bianco. Sensazione pulita con buona persistenza gustativa.
- Carni bianche alla griglia, salumi, formaggi stagionati e anche erborinati, cernia ai ferri e pesce in umido. Ottima con pizza quattro stagioni.

DAL 1692 LA BIRRA DELL'OBERSCHWABEN

Verso la fine del 1600, la birreria di Aulendorf - Oberschwaben, proseguì una tradizione sviluppatasi a partire dal 750 nei conventi e nelle abbazie della Germania, dove si produceva una birra quaresimale vigorosa e utile a mantenere in forma con una dieta liquida le persone a digiuno. Comincia così la storia della Norbertus, una storia legata alla figura di Norbert di Xanten, arcivescovo di Magdeburgo, fondatore dell'ordine dei monaci Premonstratensi e patrono della birreria di Aulendorf. In suo onore dal 1912 per parecchi decenni, ma ancora oggi, si rinnova ad Aulendorf il festeggiamento di Norbertus come patrono della birra forte quaresimale.



LA TRADIZIONE DEL DOPPIO MALTO

Norbertus Heller Bock rappresenta la tradizione delle birre doppio malto bionde. Una tradizione dovuta alla persistenza del malto, al corpo importante, al gusto asciutto e alla schiuma compatta. Norbertus Heller Bock è prodotta solo con acqua, malto e luppolo secondo l'Editto della Purezza del 1516.

5020 BOTTIGLIA 0,50 l - Cartone da 20 bott.

5017 FUSTO 20 l - VAR

Luogo d'origine: KEMPTEN - GERMANIA	Grado sacc.: 17,4°
Stile: BOCK (doppio malto)	Punto d'amaro: 26 IBU
Fermentazione: BASSA	Temp. di servizio: 8/10°
Grado alcolico: 7,5% vol.	Saturazione: 4,9 g. CO ₂ /l

50 CL - 6.00



La **Cisk Export Lager** è una birra dallo splendido **colore dorato**, **schiuma bianca**, **cremosa** e dalla **grana fine**.

Questa premium lager, prodotta con la tecnica della **fermentazione bassa**, ha un carattere estremamente bilanciato, aroma e gusto legati a **sentori erbacei** conferite dal luppolo e alle **note morbide e dolci** date da malti selezionati.

Il tutto con una **gradazione alcolica** moderata: **5°**.

La qualità di Cisk Export Premium Lager è testimoniata dai **numerosi premi vinti** nel corso degli anni ai più importanti concorsi mondiali per le birre: dall'**International Beer Challenge** di Londra fino alla **World Beer Cup**.



CISK EXPORT
AUSTRALIAN INTERNATIONAL
BEER AWARDS
1998 & 2002

PREMIUM



CISK EXPORT
GOLD WINNER
EUROPEAN STYLE LAGER
2002



CISK EXPORT
VOTED SILVER
THE INTERNATIONAL BEER
CHALLENGE
2011

33 CL - 4.00



Schöfflerhofer

WEIZEN

Schöffler's Bier



HEFEWEIZEN
MEDAGLIA D'ORO
2008 / 09 / 10 / 11



SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN

- Bionda giallo dorato opalescente (non filtrata). Schiuma bianca, fine e persistente.
- Aroma ricco, intenso, di banana e nota speziata.
- Ben strutturata, dolce, fruttata e sentori di chiodi di garofano.
- Ottima con insalate, minestra o vellutata di verdure, fritti di pesce, carni bianche, wurstel bianchi con senape bavarese, pizza alle verdure.

IL CAPOLAVORO DI SCHÖFFER

Schöfflerhofer deriva dalla **Mainzer Hofbierbrauerei zum Schöfflerhof**, che nel 1921 venne fusa con l'allora **Binding Brauerei di Francoforte**. Schöfflerhof era una piccola proprietà, che prese

il nome da **Peter Schöffler** von Gernsheim: personaggio che, nella sua lunga storia, fu anche Birraio. **Peter Schöffler** diede alla proprietà il suo nome e divenne famoso non solo per le sue **capacità birrarie**, ma come uno dei più significativi **collaboratori di Gutenberg**, contribuendo all'invenzione dei caratteri mobili per la stampa.



FRANCOFORTE

PERSONALITÀ INTRIGANTE

La Weizen o Weisse è uno stile tipico della Baviera. **Schöfflerhofer** nasce però fuori dalla regione tipica e si contraddistingue per una **grande intensità di corpo e una limitata acidità** che la pone ai vertici del consumo in Germania.

○ 0323 BOTTIGLIA 0,50 l - Cartone da 12 bott.

○ 0312 LATTINA 0,50 l - Vassoio da 24 latt.

○ NO308 FUSTO 30 l - VAR

○ Luogo d'origine: FRANCOFORTE - GERMANIA ○ Grado sacc.: 11,7°

○ Stile: HEFEWEIZEN ○ Punto d'amaro: 20 IBU

○ Fermentazione: ALTA ○ Temp. di servizio: 7/9°

○ Grado alcolico: 5% vol. ○ Saturazione: 6,0 g. CO₂/l

50 CL - 6.00