

# AMAZONIA

VIA VITTORIO EMANUELE II 175, BORDIGHERA, (IM)

## Sommario

1. COSERRISON SELECTION E "TRIP IN U.S.A."
2. CLASSICI
3. POLLO, VEGGIE E LIMITED EDITION
4. SFIZIOSITÀ
5. SALSE
6. DOLCI
7. BEVANDE
8. BIRRE
9. COCKTAILS



Sant'Antonio  
dal 1899



COPERTO 0.50€  
COTTURA CARNE:MEDIO SANGUE

# AMAZONIA

## COSERRISON SELECTION



LE PATATINE FRITTE  
SONO COMPRESE



TRIPLE MEAT 17€

PANE DI NOSTRA PRODUZIONE, BURGER DI FASSONA PIEMONTESE,  
PETTO DI POLLO PANATO, BACON,  
PROVOLA AFFUMICATA, SALSA AL PEPE

MASSIMO DECIMO MERIDIO 16€

PANE DI NOSTRA PRODUZIONE, BURGER DI FASSONA PIEMONTESE,  
GUANCIALE CROCCANTE, UOVO PIASTRATO,  
PECORINO GRATUGLIATO, SALSA AL PEPE

## TRIP IN U.S.A.

WENDY'S BACONATOR TRIBUTE 17€

Pane di Nostra Produzione, Doppio Smashed Burger di Fassona Piemontese, Doppio Cheddar, Triplo Bacon, Ketchup, Maionese

CHECKERS & RALLY'S TRIPLE BIG BUFORD TRIBUTE 18€

Pane di Nostra Produzione, Triplo Smashed Burger di Fassona Piemontese, Triplo Cheddar, Insalata, Cipolla, Pomodoro, Cetriolini della Casa, Ketchup, Maionese, Senape

OKLAHOMA ONION DOUBLE SMASH BURGER 16€

Pane di Nostra Produzione, Doppio Smashed Burger di Fassona Piemontese,, Doppio Cheddar, Doppia Cipolla Piastrata, Cetriolini della Casa, Senape

COPERTO 0.50€  
COTTURA CARNE: MEDIO-SANGUE

# AMAZONIA

## CLASSICI

LE PATATINE FRITTE  
SONO COMPRESE

### CLASSIC BURGER 12€

Pane di Nostra Produzione, Burger di Fassona Piemontese,  
Pomodoro, Insalata, Salsa Burger

### CHEESE BURGER 13€

Pane di Nostra Produzione, Burger di Fassona Piemontese,  
Cheddar, Pomodoro, Insalata, Salsa Burger

### CHEESEBACON BURGER 14€

Pane di Nostra Produzione, Burger di Fassona Piemontese,  
Cheddar, Bacon, Pomodoro, Insalata, Salsa Burger

### HONEY PULLED PORK 13€

Pane di Nostra Produzione, Maiale Sfilacciato,  
Cavolo Viola, Senape al Miele

### PIASTRATO 15€

Pane di Nostra Produzione, Burger di Fassona Piemontese,  
Cipolla Piastrata, Guanciale Croccante, Insalata, Salsa al Pepe.

### SMOKED 14€

Pane di Nostra Produzione, Burger di Fassona Piemontese,  
Salsa al Pepe, Provolone Affumicata, Rucola, Salsa al Pepe

### CALABRO 15€

Pane di Nostra Produzione, Burger di Fassona Piemontese,  
Scamorza Affumicata, Scaglie di Grana,  
Crispy Onions, Rucola, Bacon, Barbecue alla 'Nduja

### RE GIANO 15€

Pane di Nostra Produzione, Burger di Fassona Piemontese,  
Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, Bacon,  
Cipolla, Rucola, Salsa Caesar

COPERTO 0.50€  
COTTURA CARNE: MEDIO-SANGUE

# AMAZONIA

## BURGER DI POLLO

LE PATATINE FRITTE  
SONO COMPRESE

GINO IL POLLO 15€

Pane di Nostra Produzione, Petto di Pollo Panato,  
Cheddar, Bacon, Insalata, Maionese al Rosmarino

CHICKEN PEPPER 15€

Pane di Nostra Produzione, Petto di Pollo Panato,  
Provola Affumicata, Pomodoro, Insalata, Salsa al Pepe

CHICKEN CAESAR 16€

Pane di Nostra Produzione, Petto di Pollo Panato,  
Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, Bacon,  
Insalata, Tabasco, Salsa Caesar

## VEGGIE

VEGAN BURGER 17€

Pane Senza Glutine Vegano, Beyond Meat™,  
Pomodoro, Insalata, Maionese Vegana

CHEESE VEGGIE 15€

Pane di Nostra Produzione, Beyond Meat™,  
Cheddar, Pomodoro, Insalata, Salsa Burger

PLAN (T) B 15€

Pane di Nostra Produzione, Beyond Meat™,  
Pomodoro, Insalata, Cipolla Croccante, Cetriolini, Senape

## LIMITED EDITION

L'ARROGANTE 17€

Pane di Nostra Produzione, Doppio Smashed Burger di Fassona Piemontese,  
Doppio Cheddar, Triplo Bacon, Salsa Smoked Bacon, Salsa Barbecue

COPERTO 0.50€

# AMAZONIA

## SFIZIOSITÀ

PATATINE FRITTE 4€

PATATINE FRITTE CON CHEDDAR 5€

PATATINE FRITTE CON CHEDDAR & BACON 6€

PATATINE FRITTE CON GUANCIALE & MAIONESE AL TARTUFO 7€

ANELLI DI CIPOLLA 6€

VERTIGO FRIES 5€

PATATE DOLCI 6€

4 NUGGETS 4€

9 NUGGETS 7€

20 NUGGETS 11€

4 ALETTE DI POLLO 6€

9 ALETTE DI POLLO 10€

20 ALETTE DI POLLO 16€

# ACCOMPAGNA IL TUO PANINO CON:

Patatine fritte: **Incluse**

Patatine fritte con Cheddar: +1€

Patatine fritte con Cheddar e Bacon: +2€

Patatine fritte Guanciale e Maionese al Tartufo: +3€

Patate Dolci: + 2€

Patate Vertigo: + 1€

Anelli di Cipolla: +2€

# AGGIUNTE AL PANINO:

Burger Extra: +3.5€

Uovo: +1.5€

COPERTO 0.50€



## DOLCI

Creoso al Pistacchio e Cioccolato 5€

Semifreddo al Torroncino e Caramello Salato 5€

Tortino al Cioccolato dal Cuore Caldo 5€

Dorayaky all’Italiana 5€

# AMAZONIA

## LE NOSTRE SALSE - 35 ml

- Burger 0.5€
- Senape 0.5€
- Barbecue 0.5€
- Senape al Miele 1€
- BBQ alla ‘Nduja 1€
- Salsa Caesar 1€
- Smoked Bacon 1€
- Yogurt alle Erbe 1€
- Salsa Cheddar 1.5€
- Ranch 1€
- Crispy Tribute 1€
- Spicy Mayo 1€
- Maionese al Tartufo 1.5€
- Onion Relish 1€
- Apple Onions 1€
- Vegan Mayo 1€
- Mayo al Pepe 1€
- Salsa all’Aglio Nero 1€

# AMAZONIA

## BEVANDE

Acqua Naturale 70cl 3€

Acqua Frizzante 70cl 3€

Coca-Cola 3.5€

Coca-Cola 0 3.5€

7Up 3.5€

Aranciata San Pellegrino 3.5€

Estathè Pesca 3.5€

Estathè Limone 3.5€

Lemon Soda 3.5€

Schweppes Tonica 3.5€

# BIR RA ART CIA NA

**Ventitré**  
·BIRRIFICIO·



[WWW.BIRRIFICIOVENTITRE.IT](http://WWW.BIRRIFICIOVENTITRE.IT)

Ventitré srls Via Perugia, 23 - 83035 Grottaminarda (AV) • Italy •  
Tel. +39 0825 881074 • info@bIRRIFICIOVENTITRE.it

# Ventitré

-BIRRIFICIO-

Il birrificio Ventitré è:

## ARTIGIANALE

Il nostro è un birrificio artigianale, perché è indipendente e le nostre bire sono non filtrate e pastorizzate, così come previsto dalle normative italiane.

## SOSTENIBILE

Le nostre bire sono prodotte nel rispetto dell'ambiente, perché utilizziamo solo fonti energetiche naturali e rinnovabili, oltre al recupero degli scarti di lavorazione e al riciclo dell'acqua di lavaggio.

## TERRITORIALE

Le nostre bire sostengono l'agricoltura cerealicola locale, perché utilizziamo l'orzo del nostro territorio, maltato a pochi chilometri dal birrificio.

## VENTITRÉ

Ventitré è il nostro numero, quello dei litri di birra che proviamo ogni sera fatta in casa, quello del giorno in cui siamo nati come birrificio e quello del civico del nostro laboratorio di produzione.



## OATMEAL STOUT

Birra molto elegante nel bicchiere, con una schiuma beige, molto fine e persistente. Il colore marrone scuro lascia intravedere la sua limpidezza in controluce. Al naso emergono le note tostate e leggermente affumicate regalate dai malti. Il sapore ha un ingresso dolce, setoso, con un leggero accenno a note amare e acide, che risalgono alla gola per poi ritornare alla fine. Il corpo leggero e il finale secco rendono molto scorrevole la bevuta.

Urania, musa consacrata all'Astronomia, rappresenta il cielo, il cui colore notturno rimanda a quello della birra. La sua intensità è paragonabile a quella delle notti più buie.

## URANIA

### ABBINAMENTI

Zuppe di legumi, piatti affumicati, carne bianca alla griglia, dolci al cioccolato, tiramisù.

### INGREDIENTI

Acqua, MALTO D'ORZO, AVENA, luppolo, lievito.

### AMARO

● ● ● ●

4,8 °PFC  
6% Vol.



## PACIFIC PALE ALE

Birra di grande equilibrio, che affascina per la sua semplicità. Nel bicchiere si presenta con il colore giallo dorato e la schiuma avorio. In aroma mostra la sua natura tropicale, con le note malate e i sentori resinosi dati dal luppolo. Al sorso si esprimono una serie di sentori dissennati, con una dolcezza iniziale bilanciata da un buon amaro e una interessante rapidità. Il finale secco e il corpo leggero donano una facile beva.

Tamatea è l'eroe maori passato alla storia per i suoi gesti nobili manifestati nei luoghi dove perse l'amato fratello. Tale nobiltà d'animo contraddistingue il carattere romantico di questa birra.

## TAMATEA

### ABBINAMENTI

Insalate di riso, pizza capricciosa, carni bianche, secondi di pesce, dolci rinfrescati.

### INGREDIENTI

Acqua, MALTO D'ORZO, luppolo, lievito.

### AMARO

● ● ● ●

4,6 °PFC  
5% Vol.



## AMERICAN IPA

Birra ambrata per gli amanti del carattere deciso. La schiuma avorio custodisce i segreti di questa birra esplosiva. Al naso regala intense note di agrumi che avvolgono quelli di malto. Il sorso è avvolgente, dolcemente amaro, ben bilanciato tra loro. Il finale neutro, il corpo leggero e il colore percepito, sono le sensazioni tattili che completano l'assaggio. Dal greco amarantis, indica tutto ciò che dura molto, che persiste, come l'aroma e il gusto di questa birra, che non lasciano indifferente chi la beve.

## AMARANTA

### ABBINAMENTI

Primi piatti strutturati, carne di maiale alla griglia, pizza salentina e friarielli, salumi, formaggi semi-stagionati.

### INGREDIENTI

Acqua, MALTO D'ORZO, luppolo, lievito.

### AMARO

● ● ● ●

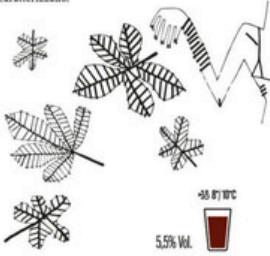
4,6 °PFC  
7,5% Vol.



## BITTER

Birra ambrata, dalla finissima schiuma avorio, che mostra la sua eleganza già nel bicchiere. L'aroma richiama sentori di frutta secca e biscotti, con un leggero sottosfondo di caramello. Il sorso è molto equilibrato, con le note dolci che ricordano quelle avvolgenti e nascoste del malto amaro fino a che la bilancia. Il corpo leggero e la buona seccchezza finale rendono la birra molto piacevole.

Rubra non indica solo il colore della birra, ambrata con riflessi ramati, ma anche la passione e il calore dei malti che la caratterizzano.



## RUBRA

### ABBINAMENTI

Primi piatti con pomodoro, pizza marinara, carne rossa, salumi, dolci castagni e cioccolato.

### INGREDIENTI

Acqua, MALTO D'ORZO, luppolo, lievito.

### AMARO

● ● ● ●

4,6 °PFC  
5,5% Vol.



## BELGIAN GOLDEN STRONG ALE

La birra chiara che ti sorprende. Dietro il colore giallo dorato e la schiuma bianca, si nasconde una birra complessa, dalle note aromatiche che ricordano la frutta a pasta bianca, con un finale speziato. Il sorso è avvolgente e caldo, con un ingresso dolce, ben bilanciato tra le note di malto. Il corpo pieno e la buona seccchezza finale confermano l'esperienza sensoriale.

Mida era il Re della mitologia greca, il cui tocco trasformava tutte le cose in oro, come il colore di questa birra, che sembra essere stata sfiorata dalla dea regale.

## MIDA

### ABBINAMENTI

Pasta alla carbonara, pizza quattro formaggi, formaggi staginati, carne di maiale, dolci fritti con crema.

### INGREDIENTI

Acqua, MALTO D'ORZO, zucchero candito, luppolo, lievito.

### AMARO

● ● ● ●

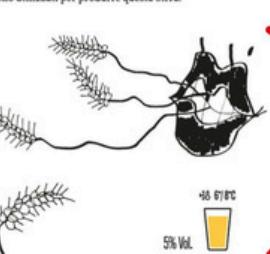
4,6 °PFC  
8% Vol.



## ITALIAN KELLER

E la birra chiara per eccellenza, dal colore giallo dorato e la schiuma bianca, molto fine e persistente. Al naso si presenta con un elegante equilibrio tra le note malate, che ricordano la crosta di pane, e quelle erbacee dei luppoli. Il sorso è morbido, con la dolcezza iniziale bilanciata da un accenno di amaro, che regala un finale dissettante. Il corpo leggero e la seccchezza esaltano la bevitività di questa birra.

Omaggio a Federico II di Svezia, illuminato Imperatore del Sacro Romano Impero, che tanto amava la Puglia, i cui orsi sono utilizzati per produrre questa birra.



## SWEVA

### ABBINAMENTI

Antipasti, pasta con ortaggi, insalate, carne bianca, pizza margherita e quattro stagioni, formaggi freschi.

### INGREDIENTI

Acqua, MALTO D'ORZO, luppolo, lievito.

### AMARO

● ● ● ●

4,6 °PFC  
5% Vol.



## DESNUDA

### ABBINAMENTI

Pasta con verdure, insalata di riso, insalata di carne bianca, insalata, salumi magri, formaggi freschi.

### INGREDIENTI

Acqua, MALTO D'ORZO, zucchero candito, luppolo, lievito.

### AMARO

● ● ● ●

4,6 °PFC  
5% Vol.



## WITBIER

Birra che mette allegra, grazie alla schiuma bianca, compatta e persistente, e al colore giallo dorato chiaro. Nel bicchiere risalta leggermente vellutata, per la presenza del frumento. In aroma sorprende per le note ciprinate e speziate, tipiche di questa tipologia di birra. Il sorso ha un ingresso dolce, a cui subentrano le note speziate e una leggera rapidità. La buona frizzantezza, il corpo leggero e la seccchezza finale rendono la birra estremamente dissettante.

Hesperia era il nome che gli antichi greci attribuivano alla penisola italiana, posta a ovest della Grecia, nella direzione indicata dalla Stellla della Speranza.



## HESPERIA

### ABBINAMENTI

Mozzarella di Bufala, pizza margherita, pasta con frutti di mare, frittura di pesce, crostacei.

### INGREDIENTI

Acqua, MALTO D'ORZO e di FRUMENTO, luppolo, buccia d'arancia, coriandolo, pepe rosa, lievito.

### AMARO

● ● ● ●

4,6 °PFC  
4,5% Vol.



## ANDROMEDA

### ABBINAMENTI

Formaggi erbosi, pasta di mandorle, cioccolato, sigaro, divano.

### INGREDIENTI

Acqua, MALTO D'ORZO, miele di castagno, luppolo, lievito.

### AMARO

● ● ● ●

4,6 °PFC  
10% Vol.

# AMAZONIA

## ALLERGENI

**INVITIAMO LA NOSTRA CLIENTELA A SEGNALARCI EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE AD UNA O PIÙ DELLE SEGUENTI SOSTANZE:**

### ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



### CROSTACEI



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

### FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



### GLUTINE



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

### LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



### LUPINI



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

### MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



### SENAPE



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

### PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



### SEDANO



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

### SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



### ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

### SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



### UOVA E DERIVATI



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo