

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 COMPRESSE



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 GRATTUGIATO, 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

**LE PATATINE FRITTE
SONO COMPRESSE**

NUOVE PROPOSTE

ALTA QUOTA 16€

Pane di Nostra Produzione, Burger 100% Fassona Piemontese "Giotto" (La Granda), Taleggio DOP, Speck IGP, Cipolla Caramellata, Cavolo Viola, Senape al Miele.

TRUFFLE DOUBLE SMASH 18€

Pane di Nostra Produzione, Doppio Smashed Burger 100% Fassona Piemontese "Giotto" (La Granda), Doppia Provola Affumicata, Guanciale, Maionese al Tartufo.

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€
COTTURA CARNE: MEDIO-SANGUE

AMAZONIA

CLASSICI

LE PATATINE FRITTE
SONO COMPRESSE

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, Provola, Salsa al Pepe.

SMOKED 14€

Pane di Nostra Produzione, Burger di Fassona Piemontese,
Provola 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

LE PATATINE FRITTE
SONO COMPRESSE

BURGER DI POLLO

CHICKEN CLASSIC 14€

Pane di Nostra Produzione, Petto di Pollo Panato,
Insalata, Maionese

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, 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

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€

Pane Senza Glutine: +3.5€

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€

8 POP-CORN DI POLLO 6€

18 POP-CORN DI POLLO 9€

40 POP-CORN DI POLLO 14€

4 ALETTE DI POLLO 6€

9 ALETTE DI POLLO 10€

20 ALETTE DI POLLO 16€



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€

COPERTO 0.50€



DOLCI

Delizia al Limone 6€

Tiramisù 6€

Cheesecake ai Frutti di Bosco 6€

Tortino al Cioccolato dal Cuore Caldo 5€

Dorayaky all'Italiana 5€



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€



BIRRA PERTEGNIALE



INDEPENDENTE
ARTIGIANALE
BIRRA PERTEGNIALE
BIRRA PERTEGNIALE



Ventitré
· BIRRAFICIO ·

WWW.BIRRAFICIOVENTITRE.IT

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



6€

BIRRA ARTIGIANALE CHIARA, LEGGERA, FRESCA E CARICA DI ENERGIA.

IL PROFUMO È QUELLO DEGLI AGRUMETTI

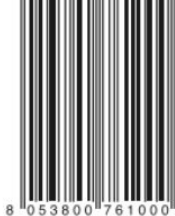
TRA LE TERRAZZE DELLA COSTA DI AMALFI: RINFRESCANTE ED INEBRIANTE.

LEMON PILS DALLE NOTE OLFATTIVE CITRICHE,

ALLA VISTA È SEMPRE SERENA E SOLEGGIATA.

IL SORSO È FRESCO COME LA BREZZA DELLA COSTA TIRRENICA

CON UN FINALE CHE RICHIAMA IL VERDE DELLE COLLINE DI IRPINIA.



BlackOut

AL BUIO SEGUI L'ISTINTO



COLD IPA



BlackOut è un concept di Birrificio Ventitré pensato per palati inquieti, annoiati e pronti a sperimentare. Birre outsider, sempre diverse, periodiche e stagionali.

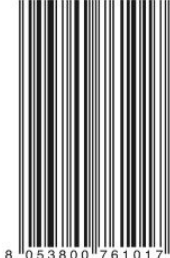
Ognibirra ha un numero che la identifica e un stile di riferimento al quale ci ispiriamo per darle ogni volta una personalità unica e irripetibile.

QUANDO SEI AL BUIO, SEGUI L'ISTINTO.

7€



stile:	IPA - Cold
Vol. Alc.:	5,8 %
Grado Plato:	14,8 °P
Fermentazione:	Bassa
IBU:	75
Aspetto:	Limpido
Colore:	Bionda
Temperatura consigliata:	6/8 °C
Ingredienti:	acqua, malto d'orzo, riso, mais, luppolo, lievito



Black Out

AL BUIO SEGUI L'ISTINTO



SUNNY LAGER

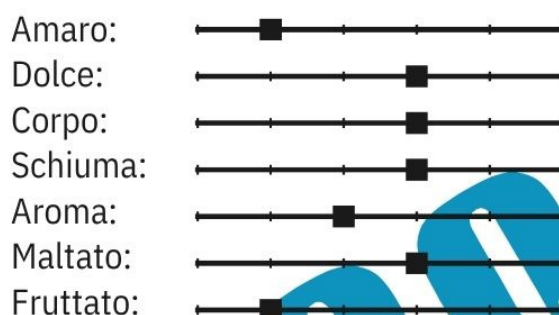
Black Out è un concept di Birrificio Ventitré pensato per palati inquieti, annoiati e pronti a sperimentare. Birre outsider, sempre diverse, periodiche e stagionali.



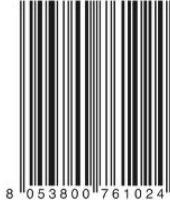
Ognibirra ha un numero che la identifica e un stile di riferimento al quale ci ispiriamo per darle ogni volta una personalità unica e irripetibile.

QUANDO SEI AL BUIO, SEGUI L'ISTINTO.

6€



stile:	Lager
Vol. Alc.:	4,8 %
Grado Plato:	12,5 °P
Fermentazione:	Bassa
IBU:	25
Aspetto:	Limpido
Colore:	Bionda
Temperatura consigliata:	6/8 °C
Ingredienti:	acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito



BlackOut

AL BUIO SEGUI L'ISTINTO



ALCOHOL FREE

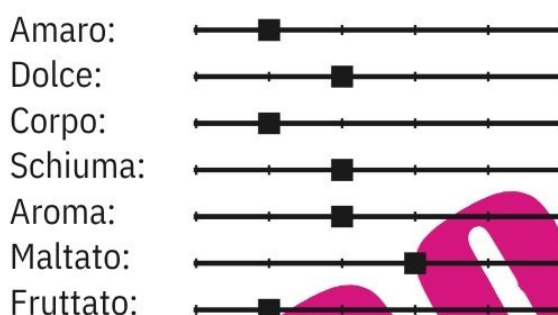
BlackOut è un concept di Birrificio Ventitré pensato per palati inquieti, annoiati e pronti a sperimentare. Birre outsider, sempre diverse, periodiche e stagionali.



Ognibirra ha un numero che la identifica e un stile di riferimento al quale ci ispiriamo per darle ogni volta una personalità unica e irripetibile.

QUANDO SEI AL BUIO, SEGUI L'ISTINTO.

6€



stile:	Lager
Vol. Alc.:	< 0,5 %
Grado Plato:	8 °P
Fermentazione:	Bassa
IBU:	17
Aspetto:	Limpido
Colore:	Bionda
Temperatura consigliata:	6/8 °C
Ingredienti:	acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito

Ventitré

BIRIFICIO

Il birrifico Ventitré è:

ARTIGIANALE

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

SOSTENIBILE

Le nostre birre 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 birre sostengono l'agricoltura cerealicola locale, perché utilizziamo l'orzo del nostro territorio, malato a pochi chilometri dal birrifico.

VENTITRÉ

Ventitré è il nostro numero, quello dei litri di birra che producevamo per ogni cotta fatta in casa, quello del giorno in cui siamo nati come birrifico e quello del civico del nostro laboratorio di produzione.



URANIA

Birra molto elegante nel bicchiere, con una schiuma beige, molto fine e persistente. Il colore marrone scuro lascia intravedere la sua limpidezza in controtuce. Al naso emergono le note tostate e leggermente affumicate regalate dai malti. Il sorso ha un ingresso dolce, setoso, con un leggero accenno a note amare e acide, che ricordano la liquirizia pura. 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.



ABBINAMENTI

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

INGREDIENTI

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

AMARO ●●●●●

+16 67/10°C

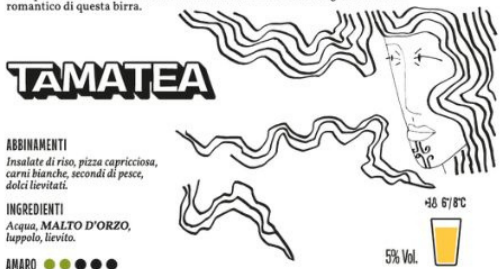
6% Vol.



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 docile, con le note maltate e i sentori resinosi dati dal luppolo. Al sorso si esprime con un carattere più dinamico, con la dolcezza iniziale bilanciata da un buon amaro e una interessante sapidità. 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.



ABBINAMENTI

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

INGREDIENTI

Acqua, MALTO D'ORZO, luppolo, lievito.

AMARO ●●●●●

+16 67/8°C

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 quelle di caramello. Il sorso è rotondo, caratterizzato da un continuo rincorrersi di note dolci e amare, ben integrate tra loro. Il finale morbido, il corpo pieno e il calore percepito, sono le sensazioni tattili che completano l'assaggio. Dal greco amarantos, indica tutto ciò che dura molto, che persiste, come l'aroma e il gusto di questa birra, che non lasciano indifferente chi la beve.



ABBINAMENTI

Primi piatti strutturati, carne rossa alla griglia, pizza saliccia e friarelli, salumi, formaggi semi-stagionati.

INGREDIENTI

Acqua, MALTO D'ORZO, luppolo, lievito.

AMARO ●●●●●

+16 67/10°C

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 sottofondo di caramello. Il sorso è molto equilibrato, con le note dolci che ricordano quelle avvertite al naso ed un raffinato amaro finale che le bilancia. Il corpo leggero e la buona secchezza finale rendono la bevuta 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.



ABBINAMENTI

Primi piatti con pomodoro, pizza marinara, carne rossa, salumi, dolci alle castagne o cioccolato.

INGREDIENTI

Acqua, MALTO D'ORZO, luppolo, lievito.

AMARO ●●●●●

+16 67/10°C

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 presto bilanciato da un elegante amaro. Il corpo pieno e la buona secchezza finale completano 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 dalle dita regali.



ABBINAMENTI

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

INGREDIENTI

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

AMARO ●●●●●

+16 10/12°C

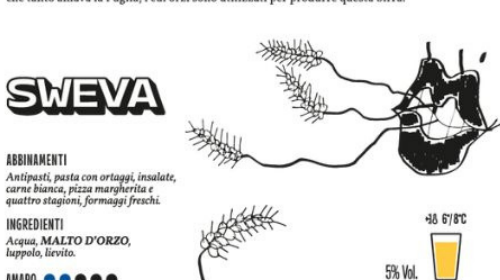
8% Vol.



ITALIAN KELLER

È 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 maltate, 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 dissetante. Il corpo leggero e la secchezza esaltano la bevibilità di questa birra.

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



ABBINAMENTI

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

INGREDIENTI

Acqua, MALTO D'ORZO, luppolo, lievito.

AMARO ●●●●●

+16 67/8°C

5% Vol.



GLUTEN-FREE ALE

Una birra chiara sbarazzina, adatta a tutti. Dal colore giallo dorato e la schiuma bianca, sorprende per l'eleganza al naso, dove si alternano note floreali e leggeri sentori speziati. Il sorso è invitante, con una dolcezza iniziale che prosegue in maniera armonica l'esperienza olfattiva. Il corpo leggero e il finale secco rendono questa birra molto beverina.

"Desnuda eres tan simple como una de tus manos" l'elogio della donna descritto da Neruda, che tanto somiglia all'eleganza della nostra birra senza glutine.



ABBINAMENTI

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

INGREDIENTI

Acqua, MALTO D'ORZO, luppolo, lievito.

AMARO ●●●●●

+16 67/8°C

5% Vol.



WITBIER

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

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



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 rosso, lievito.

AMARO ●●●●●

+16 67/8°C

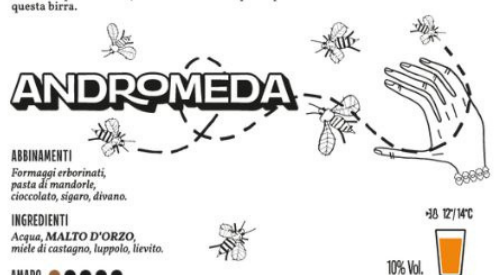
4,5% Vol.



BARLEY WINE CON MIELE DI CASTAGNO

Birra da meditazione, calda e avvolgente. Nel bicchiere si apprezza il colore ambrato e la schiuma beige, molto fine. L'aroma di mandorla amara si alterna a quello di caramello, lasciando poi spazio alle note di miele di castagno. Il sorso è rotondo, con un ingresso dolce che ricorda i sentori presenti in aroma. Il corpo pieno e il calore finale sono le sensazioni che completano l'assaggio.

Andromeda, liberata da Perseo, simboleggia il diritto delle donne di essere libere dai vincoli imposti da altri, come le bellissime api che producono il miele utilizzato in questa birra.



ABBINAMENTI

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

INGREDIENTI

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

AMARO ●●●●●

+16 12/14°C

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



FRUTTA A GUSCIO

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



LATTE E DERIVATI

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



MOLLUSCHI

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



PESCE

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



SESAMO

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



SOIA

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



CROSTACEI

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



GLUTINE

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



LUPINI

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



SENAPE

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



SEDANO

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



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

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



UOVA E DERIVATI

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

