



# *Radici*

PIZZERIA AGRICOLA

## **MENU**





## ***Benvenuti a “Radici Pizzeria Agricola”***

*Il nome riflette il nostro profondo impegno verso la sostenibilità e la qualità dei prodotti. Perché **Agricola**? Perché crediamo nel potere della terra, degli orti locali, e nell'importanza di coltivare ciò che serve per deliziare i nostri clienti.*

*Ogni giorno, selezioniamo con cura ingredienti provenienti dai nostri orti, garantendo freschezza e sapori unici nelle nostre pizze.*

*Ma non è solo una questione di gusto straordinario.*

*È un impegno per l'ambiente, per la comunità e per un'esperienza gastronomica che va al di là del piatto.*

*Parte dei nostri prodotti agricoli a km0 viene persino destinata alla vendita al dettaglio, affinché possiate portare a casa la stessa qualità che amate nelle nostre pizze.*

*Siamo orgogliosi di promuovere uno stile di vita sano, sostenibile e legato alle radici della nostra comunità.*

*Coinvolgiamo produttori autentici del Sannio per riscoprire sapori veri in piena armonia con la nostra Terra.*

*Grazie per essere parte della nostra storia.*

***[www.radicipizzeriaagricola.it](http://www.radicipizzeriaagricola.it)***

***NB: le nostre ricette possono contenere sostanze allergeniche.***

***Consultare la tabella degli allergeni sulla copertina***









# CONSERVE

## PASSATA DI POMODORO

*peso netto 700 gr / euro 2,80*

## DATTERINO SALSATO

*peso netto 430 gr / euro 2,60*

## DATTERINO SCHIACCIATO ROSSO

*peso netto 500 gr / euro 5,00*

*peso netto 1000 gr / euro 6,00*

## DATTERINO SCHIACCIATO GIALLO

*peso netto 500 gr / euro 6,00*

*peso netto 1000 gr / euro 7,00*

## POMODORO PELATO

*peso netto 1000 gr / euro 6,00*

# OLIO

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PIETRELCHINESE

Qualità Ortice - Serie Oro -

*peso netto 50 cl / euro 10,00*

**Visita il nostro shop online**  
[www.radicipizzeriagricola.it](http://www.radicipizzeriagricola.it)



# IL CARCIOFO DI PIETRELCINA

---

## *PRESIDIO SLOW FOOD*

Nel beneventano, in un paesaggio dolce e aperto percorso dal fiume Tammaro, sorge arroccato il borgo medievale di Pietrelcina. Nonostante i terreni siano avari di acque irrigue, Pietrelcina è da sempre conosciuto come borgo agricolo, grazie ad alcune produzioni caratteristiche.

Tra le distese di grano e tabacco, ha trovato qui il suo habitat ideale una particolare varietà di carciofo, introdotta intorno al 1840 da un prefetto originario di Bari. I terreni freschi, profondi e ben areati hanno creato le condizioni ottimali per la coltura di questa varietà molto tenera e dal sapore delicato, che oggi rappresenta un prodotto simbolo del borgo.

La pianta del carciofo di Pietrelcina è a fusto eretto e può raggiungere anche gli 80 cm di altezza. Il capolino ha brattee verdi e sfumature viola, che si accentuano ancora di più grazie alla tecnica tradizionale della copertura. Secondo questa tecnica, i coltivatori ricoprono i capolini con le foglie superiori della pianta, in modo che diventino molto più teneri e carnosi, oltre che più colorati. Il capolino centrale (mammarella) si aggira intorno a 10-15 cm di diametro, mentre i capolini secondari hanno dimensioni più ridotte. Il carciofo di Pietrelcina si è così adattato alla scarsità di acqua nella zona, da non richiedere nessuna irrigazione aggiuntiva.

Gli impianti nascono da sempre dai germogli prodotti dalla base della pianta, i carducci, gli esemplari migliori, prelevati e trapiantati in campo solitamente a fine settembre.

Tutto il lavoro in campo è svolto a mano, dal diserbo estivo alla scarducciatura autunnale e infine alla raccolta, che inizia dalla prima metà di aprile e termina a fine maggio, in base all'andamento climatico delle singole annate. I capolini sono raccolti singolarmente e legati in fasci da 4 o 8 capolini. L'operazione di legatura, detta "ammazzamento" è fatta secondo un procedimento tradizionale: ogni mazzetto è composto da quattro mammarelle, dette anche "cimarole", legate con dei giunchi, detti "vinchi" in dialetto, che si raccolgono lungo le sponde del vicino fiume Tammaro.





*Radici*  
PIZZERIA AGRICOLA

AMARO AL CARCIOFO  
DI PIETRELcina

DOLCEZZA E DELICATEZZA DAL GUSTO  
AMARO CHE CARATTERIZZA GRAN  
MANTI DEI CARCIOFI DI PIETRELcina

# I NOSTRI PRODOTTI

---

*Carciofo di Pietrelcina  
Presidio Slow Food*

**Amaro al carciofo di Pietrelcina** **24**  
*Estratto di carciofi di Pietrelcina Presidio Slow Food*

**Patè di carciofi di Pietrelcina** **6**  
*Carciofo di Pietrelcina Presidio Slow Food*

**Carciofini sott'olio di extravergine  
di oliva Ortice serie oro Radici** **10**  
*Carciofo di Pietrelcina Presidio Slow Food*

Visita il nostro shop online  
[www.radicipizzeriagricola.it](http://www.radicipizzeriagricola.it)







# ANTIPASTO

---

**TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI 14**

**CRUDO E MOZZARELLA 10**

**FOCACCIA CON AROMI 3**

**PANE SENZA GLUTINE 2**

*Servizio/coperto 2,00/ persona*



# FRITTURA

## ARANCINO CLASSICO

*passata di pomodoro e datterino salsato Radici, riso, fiordilatte di Agerola, formaggi e salumi misti*

2

## CROCCHÉ' DEL NOSTRO ORTO

*patate del nostro orto, formaggi e fiordilatte di Agerola*

2

## FRITTATINA CACIO E PEPE

*bucatini, besciamella, provola di Agerola, pecorino e pepe*

3

## RICOTTINA SIGNATURE

*ricotta di Paestum, salame dei Colli Sanniti di Castelpoto, formaggi misti*

2,5

## PRIMOSALE IMPANATO E FRITTO NOVITA'

*primosale impanato con pane grattugiato e semi di sesamo su letto di songino e crema di provola aromatizzata al curry con confettura di fichi*

5

## PATATE FRITTE

4





# NUOVE EVOLUZIONI

*Qui c'è evoluzione e studio.*

*Gli impasti cambiano direzione, le cotture si diversificano e le consistenze mutano*

## **MONTANARA RADICI** SIGNATURE

*pizza in doppia cottura, 4 tipi di pomodori Radici cotti nel forno a legna a bassa temperatura, bufala campana DOP, parmigiano e pecorino in cottura*

**12**

## **PROVENZALE RADICI**

*quattro tipi di pomodoro del nostro orto cotti nel forno a legna a bassa temperatura, capperi di salina, alici di cetara, olive nere taggiasche e origano selvatico biologico di Salina*

**12**

## **PANCOTTO & MAIALINO**

*Pan cotto con friarielli del nostro orto spadellati con olio, aglio e peperoncino, pancia magra di mailino nero casertano, velo di caciobarile stagionato in grotta*

**14**

## **MUSHROOM FORZA 3**

*Padellino, provola affumicata di Agerola, tris di funghi spadellati (chiodini, porcini, champignon) e mirtilli appassiti  
In uscita sul dorso crema di provola affumicata e tartufo fresco invernale*

**14**





# LE NOSTRE MARGHERITE

## **MARGHERITA**

*fiordilatte di Agerola, pomodoro pelato a mano e datterino salsato Radici*

## **MARGHERITA RADICI**

*4 tipi di pomodoro Radici cotti al forno a legna, bufala campana DOP, parmigiano e pecorino in cottura*

## **MARGHERITA BUFALINA**

*base bianca, datterini rossi schiacciati Radici, bufala campana DOP*

## **MARGHERITA COSACCA**

*pomodoro pelato e datterino salsato Radici, crema di pecorino romano e Grana Padano*

## **MARGHERITA DOC**

*pomodori pelati e datterino salsato Radici, bufala campana DOP*



# TONDA CLASSICA

*Non sono ammesse modifiche significative o stravolgimenti alle pizze.  
Massimo un'aggiunta o una rimozione! Grazie*

## NAPOLI

*pomodoro pelato e datterino salsato Radici, aglio, origano selvatico biologico di Salina*

**5,5**

## PROVENZALE RADICI

*4 tipi di pomodoro Radici cotti al forno a legna a bassa temperatura ,  
alici del Cetara, olive taggiasche, capperi di salina, origano selvatico biologico di*

**9**

## DIAVOLA

*pomodoro pelato Radici e datterino salsato Radici, fiordilatte di Agerola,  
salsiccia piccante selezione Muccio*

**8**

## DIAVOLA RADICI **SIGNATURE**

*crema di pomodori secchi Radici, bufala campana DOP,  
salame spalmabile piccante, miele di castagno biologico, ciuffi di ricotta di Paestum*

**11**

## PROVOLA E PEPE RADICI

*4 tipi di pomodori Radici cotti in forno a legna, provola affumicata di  
Agerola e pepe*

**8**

**Pizza a ruota di carro - supplemento -**

**+2**

**Cartone d'asporto su richiesta**

**+0,30**

## CAPRICCIOSA RADICI

10

*pomodoro pelato a mano Radici, fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto artigianale, funghi champignon, salame Napoli artigianale, olive taggiasche, formaggi misti, carciofini sott'olio di oliva extravergine Ortice Radici PRESIDIO SLOW FOOD*

## 5 FORMAGGI

9

*fiordilatte di Agerola, gorgonzola, provolone piccante, crema di caciocavallo, emmental*

## IL NOSTRO ORTO **SIGNATURE** **NUOVA STAGIONE**

10

*bufala campana DOP, tocchetti al forno di zucca del nostro orto, broccolo al forno gratinato, funghi chiodini spadellati e noci tostate*

## AGLIANICO E FRIARIELLI

11

*crema di friarielli, pomodorini schiacciati Radici gialli e rossi cotto in forno a bassa temperatura con mosto di Aglianico, fiordilatte di Agerola, salame spalmabile piccante di Castelpoto*

## PUCINARA

10

*crema di pomodori secchi, fiordilatte di Agerola, datterini gialli schiacciati Radici, stracciata di bufala, tarallo napoletano sbriciolato*

**Pizza a ruota di carro - supplemento -**

**+2**

**Cartone d'asporto su richiesta**

**+0,30**



## **PROFUMI DI BOSCO**

*crema di castagne, fiordilatte di Agerola, funghi chiodini spadellati,  
speck d'Alto Adige, mosto cotto di Aglianico, conciato romano Presidio Slow  
Azienda Agricola "LE CAMPESTRE"*

**12**

## **SALSICCIA E FRIARIELLI**

*fiordilatte di Agerola, friarielli del nostro orto spadellati con aglio, olio e  
peperoncino, salsiccia rossa di Castelpoto*

**10**

## **SALSICCIA E PATATE IN CENERE!!**

*provola di Agerola, patate del nostro orto con rosmarino cotte sotto cenere  
in forno a legna, salsiccia rossa di Castelpoto*

**10**

## **SANNIO**

*bufala campana DOP, datterini gialli schiacciati Radici, rucola,  
prosciutto crudo di Parma Doppia Corona, scaglie di grana padano  
stagionato 14 mesi*

**10**

## **SPEK, TARTUFO E PROTEINE**

*fiordilatte di Agerola, crema di cacio e pepe, uovo sodo bio cotto a bassa temperatura  
grattugiato, speck d'Alto Adige, tartufo fresco invernale*

**13**

**Pizza a ruota di carro - supplemento -**

**+2**

**Cartone d'asporto su richiesta**

**+0,30**

## **RADICCHIO E GORGONZOLA**

**10**

*provola affumicata di Agerola, radicchio del nostro orto, gorgonzola dolce, speck D'Alto Adige, noci tostate*

## **WURSTEL E PATATE**

**8,5**

*fiordilatte di Agerola, wurstel artigianale del Sannio, patatine fritte*

## **ZUCCA & TARTUFO**

**13**

*crema di zucca Radici, provola di Agerola, zucca Delica del nostro orto a cubetti, salsiccia fresca rossa di Castelpoto, velo di caciocavallo giovane, seaglie di Tartufo fresco invernale*

## **INDIVIA**

**10**

*fiordilatte di Agerola, crema di caciocavallo, scarola riccia stufata del nostro orto, pancia magra di maialino nero casertano*

## **TERRA VIVA**

**10**

*crema di caciocavallo, provola di Agerola affumicata, cicoria ripassata del nostro orto, lardo al basilico di maialino nero casertano*

# CALZONI

*Calzoni al forno, impasto classico*

## CORNETTO

10

*fiordilatte di Agerola, formaggi, prosciutto crudo di Parma Doppia Corona, rucola e scaglie di Grana Padano stagionato 24 mesi*

## CALZONE SANNITA

9,5

*ricotta di Paestum, provola di Agerola, salame dei Colli Sanniti, pecorino romano, basilico del nostro orto e pepe*

## CALZONE RICCIA E LICELLA

10

*scarola riccia del nostro orto, alici del cantabrico, olive taggiasche, capperi di salina e provola di Agerola*

## LINGUACCIA DI ZIO PEPPE

10

*Metà ripieno/meta pizza*

**OMAGGIO A ZIO PEPPE**

*ripieno con ricotta di bufala, fiordilatte di Agerola, salame artigianale del Sannio*

*Metà pizza bianca con base di provola di Agerola, datterino rosso schiacciato Radici, provolone, emmental e prosciutto cotto artigianale*



**VEGETARIANO**





# DESSERT

*Dolci artigianali di nostra produzione*

## TIRAMISU'

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| <b>Classico</b>         | <b>5</b> |
| <b>Frutti bosco</b>     | <b>6</b> |
| <b>Caramello Salato</b> | <b>6</b> |

## CHEESECAKE

*Cotta, ricetta americana*

|                                                   |            |
|---------------------------------------------------|------------|
| <b>Bianca con<br/>Ganache cioccolato fondente</b> | <b>5,5</b> |
| <b>Frutti di bosco</b>                            | <b>6</b>   |
| <b>Caramello Salato</b>                           | <b>6</b>   |

## FLAN AL CIOCCOLATO

*Con gelato alla vaniglia*

**6**

## DOLCE DEL GIORNO

# BIBITE

---

**ACQUA NAT-FRIZ. 2,5**

**ACQUA DOLOMIA NAT-FRIZZ 3**

*DOLOMITI FRIULANE - PATRIMONIO UNESCO*

**COCA-COCA ZERO-FANTA 3**

**TEA BIOPLOSE LIMONE-PESCA 3,5**

**CAFFE' 1**

## AMARI & DISTILLATI

---

**Amaro Radici al carciofo 4**

*estratto di carciofo di Pietrelcina PRESIDIO SLOW FOOD*

**Amaro 3**

**Limoncello 3**

**Grappa 4**

**Rum 5**

**Whiskey 5**



*Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.*

*Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.*

**INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA INERENTE  
LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI  
INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI  
CONSIDERATI ALLERGENI O  
DEI LORO DERIVATI**

**Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".**

- Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut)
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte
- Frutta e guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di agagiù, di pecan e del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

**tel. +39 351 9190762**  
**[www.radicipizzeriagricola.it](http://www.radicipizzeriagricola.it)**





*Radici*  
PIZZERIA AGRICOLA

# **CARTA DELLE BIRRE**



# BIRRE ALLA SPINA

---

## **Menabrea Lager**

**40 cl 6**

*Caratterizzata da un colore giallo paglierino con schiuma bianca compatta e persistente.*

**20 cl 4**

*Buona intensità olfattiva con chiari sentori di frutta esotica, banana, fiori e agrumi.*

*Italia | Gradazione 4,8%*

## **Menabrea Weiss**

**40 cl 6**

*Dal sapore estremamente equilibrato, delicato e fruttato è caratterizzata da una schiuma abbondante e persistente.*

**20 cl 4**

*Fermentazione: alta. Colore: giallo paglierino*

*Italia | Gradazione 5,2%*

## **Menabrea Bock**

**40 cl 6**

*Dal colore rosso scuro e a bassa fermentazione, è caratterizzata da un dolce aroma di malto tostato e zucchero di canna sostenuto da un corpo strutturato.*

**20 cl 4**

*Italia | Gradazione 7,5%*

## **Birra Artigianale Radici**

**6,5**

*Birra artigianale senza glutine dal colore giallo paglierino con schiuma bianca e compatta.*

*Italia | Gradazione 5,0% | 33 cl*

# BIRRE IN BOTTIGLIA

---

## **Serrocrcro Chiara**

**12**

*Caratterizzata da un colore giallo paglierino con schiuma bianca compatta e persistente.*

*Buona intensità olfattiva con chiari sentori di frutta esotica, banana, fiori e agrumi.*

**Italia | Gradazione 5,2% | 75 cl**

## **Serrocrcro Ambrata**

**12**

*Dal colore ambra brillante, con schiuma generosa e fine, di colore avorio. All'olfatto intensa, complessa e persistente, con chiari sentori tostati e balsamici.*

*Al palato, il maltato da basso a moderato, sostiene la decisa luppolatura.*

**Italia | Gradazione 6,0% | 75 cl**

## **Gouden Carolus Tripel**

**6,5**

*Morbida e cremosa, il gusto inizia con una sapidità dolce di frutta sotto spirito, malto, miele, zucchero di canna, caramello e frutta secca, il tutto bilanciato verso la fine della bevuta da un amaro-erbaceo moderato da luppolo che caratterizza il secco e lungo finale.*

**Belgio | Gradazione 8,0% | 33 cl**

# BIRRE IN BOTTIGLIA

---

## **Gouden Carolus Ambrio**

**6,5**

*Morbida e cremosa, il gusto inizia con una sapidità dolce di frutta sotto spirito, malto, miele, zucchero di canna, caramello e frutta secca, il tutto bilanciato verso la fine della bevuta da un amaro-erbaceo moderato da luppolo che caratterizza il secco e lungo finale.*

**Belgio | Gradazione 8,0% | 33 cl**

## **Riegele Simco 3**

**5,5**

*Simco 3, tre come i luppoli utilizzati per questa specialità: Hallertauer Opal, Hallertauer Perle e l'americano Simcoe. Una rivisitazione dello stile India Pale Ale, ma non pesantemente luppolata, anzi! Birra dalla gradazione leggera, di facile bevuta e molto fresca. Profumi di frutta esotica, come mango e litci, sambuco ed albicocca. Birra Speciale!*

**Germania | Gradazione 5,0% | 33 cl**

## **Riegele Amaris 50**

**5,5**

*La Riegele Amaris è una birra dal color biondo dorato e dal corpo fine e secco. A naso possiamo percepire note di luppolo fiorito e agrumi. Dal perlage frizzante con una forte cresta schiumosa. "50" sono i gusti che si possono percepire in questa birra, dovuti ad una combinazione raffinata di quattro aromi di luppolo.*

**Germania | Gradazione 5,0% | 33 cl**

# BIRRE IN BOTTIGLIA

---

## **Riegele Auris 19**

**5,5**

*L'artigianale Tedesca Auris 19 è una bionda molto Speciale e dal carattere Strong. E' una bionda doppio malto che deve il suo particolare aroma alla radice dello storico malto Steffi che viene usato per produrre questa specialità birraia. E' una birra forte, corposa, aiutata anche dalla gradazione alcolica elevata, che profuma di malto. E' una birra lievemente amara che lascia un finale secco e asciutto.*

**Germania | Gradazione 9,0% | 33 cl**

## **Riegele Ator 20**

**5,5**

*Una specialità di casa Riegele, prodotta a basa fermentazione e lasciata maturare a lungo in cantina. Schiuma persistente, gusto maltato e aroma dolce caramellato. Tentazione scura!*

**Germania | Gradazione 7,5% | 33 cl**

## **Riegele Kellerbear**

**5,5**

*Birra ad alta fermentazione appartenente alla tipologia WEIZEN, dal colore marrone opaco, al palato si presenta con un gusto corposo e fruttato e con un profumo pronunciato di lievito. La schiuma è cremosa e fine. Birra non filtrata come la tradizione bavarese insegna. Prodotta selezionando tre diversi tipi di malto: Juramalzsorten (una composizione di malto d'orzo rosso essiccato), malto Pilsner (orzo maltato pallido) e malto di frumento.*

**Germania | Gradazione 5,0% | 50 cl**



## **Riegele Augustus Weizen**

**6**

*Birra appartenente alla tipologia Dunkelweisse, dal colore rossastro e dalla schiuma cremosa, intensa e ben persistente. Letteralmente Prodotta con doppio malto di frumento, orzo e lieviti selezionati. Dal gusto aromatizzato con percettibili note di cannella e con un retrogusto di malto e noci, risulta corposa e dolce, con deliziose note di caramello e sfumature di banana.*

**Germania | Gradazione 8,0% | 50 cl**

## **Riegele Privat**

**5,5**

*Questa birra si presenta con un colore giallo dorato chiaro e una schiuma bianca, fine e abbastanza persistente.*

*Al naso si percepiscono profumi intensi di cereali, di malto e di caramella al miele. In bocca mostra un corpo medio, un gusto morbido accompagnato da aromi di cereali, di erbe aromatiche e ricordi di miele di acacia, per un finale abbastanza fresco e mediamente persistente.*

**Germania | Gradazione 5,2% | 50 cl**

## **Riegele Augsburg Hefe Weiss**

**5,5**

*Birra appartenente alla tipologia Weizen, dal colore giallo pallido ed equilibrato in modo uniforme. Lascia al palato un gusto corposo e allo stesso tempo piacevolmente aromatico con sentori di luppolo molto fini. La schiuma è persistente e compatta. Tradizionale birra di frumento fermentata in botti di rovere secondo la ricetta bavarese.*

**Germania | Gradazione 5,0% | 50 cl**

## **Flea Anais Smoked**

**6**

*Unica nel suo genere, prodotta con malto d'orzo affumicato in legno di faggio, per conferire un aroma e un gusto di fumo unico. Aroma è caratterizzato da un sentore di fumo equilibrato, non eccessivo, note di legno e spezie, di malto tostato e di frutta secca. Il sapore segue il profilo aromatico con una leggera dolcezza del malto e una nota di affumicato che lascia un retrogusto persistente e caramellato. La birra ha una carbonazione media e una corposità leggera-media.*

**Belgio | Gradazione 6,4% | 33 cl**

## **Flea Isabella Gluten Free**

**6**

*Unica nel suo genere, prodotta con malto d'orzo affumicato in legno di faggio, per conferire un aroma e un gusto di fumo unico. Aroma è caratterizzato da un sentore di fumo equilibrato, non eccessivo, note di legno e spezie, di malto tostato e di frutta secca. Il sapore segue il profilo aromatico con una leggera dolcezza del malto e una nota di affumicato che lascia un retrogusto persistente e caramellato. La birra ha una carbonazione media e una corposità leggera-media.*

**Belgio | Gradazione 4,9% | 33 cl**

## **Flea Federico II - IPA**

**6,5**

*L'aroma è caratterizzato da sentori fruttati e resinosi, con note di agrumi, erba fresca e pino. Il gusto è secco, amaro e luppolato, con una nota dolce e maltata che fa da contraltare, l'amaro è intenso ma ben bilanciato dalla dolcezza del malto. In bocca si percepiscono sentori fruttati e resinosi, con un finale lungo e persistente.*

*La carbonazione è moderata. Intensa e decisa, perfetta per gli amanti delle birre marcatamente amare, con un aroma e un gusto complesso e intenso.*

**Belgio | Gradazione 6,6% | 33 cl**



*Radici*  
PIZZERIA AGRICOLA

**CARTA  
DEI VINI**



# VINI ROSSI

---

**Campania Aglianico I.G.T.** **28**

*DI MEO - SALZA IRPINA (CAMPANIA)*

**Taurasi Riserva DOCG 2015** **50**

*DI MEO - SALZA IRPINA - VIGNA OLMO (CAMPANIA)*

**Aglianico del Taburno DOCG** **20**

*FONTANAECCHIA - TORRECUSO (CAMPANIA)*

**Sannio Piediroso DOP** **20**

*FONTANAECCHIA - TORRECUSO (CAMPANIA)*

**Orazio-Beneventano IGP** **36**

*FONTANAECCHIA - TORRECUSO (CAMPANIA)*

**PONTIUS-Aglianico del Taburno DOCG** **20**

*NIFO SARRAPOCHIELLO - PONTE - BIOLOGICO*



**Sannio Aglianico DOC** **16**

*PIETREFITTE - TORRECUSO (CAMPANIA)*

**Aglianico del Taburno DOCG** **18**

*PIETREFITTE - TORRECUSO (CAMPANIA)*

# VINI ROSSI

---

|                                                                                     |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Sannio Piediroso DOP</b><br><i>PIETREFITTE - TORRECUSO (CAMPANIA)</i>            | <b>20</b> |
| <b>Alkeys-Sannio Barber DOP</b><br><i>CA'STELLE - CASTELVENERE (CAMPANIA)</i>       | <b>20</b> |
| <b>Dolce Andromeda-Sannio</b><br><i>CA'STELLE - CASTELVENERE (CAMPANIA)</i>         | <b>28</b> |
| <b>Morellino di Scansano DOCG</b><br><i>CANTINA VIGNAIOLI DI SCANSANO (TOSCANA)</i> | <b>18</b> |
| <b>Lablù- Barbera D'Alba DOC</b><br><i>DA MILANO - BAROLO (PIEMONTE)</i>            | <b>24</b> |
| <b>Rosso Macchiaiulo IGP</b><br><i>CANTINE SCAIRATO - PAESTUM (CAMPANIA)</i>        | <b>25</b> |
| <b>Primitivo di Manduria</b><br><i>PRODUTTORIA DI MANDURIA - (PUGLIA)</i>           | <b>20</b> |
| <b>Nero D'Avola</b><br><i>PRODUTTORIA DI MANDURIA - (PUGLIA)</i>                    | <b>18</b> |



# VINI ROSSI

---

**Valpolicella Ripasso DOC** **25**

*CANTINE TOMMASI-SAN PIETRO IN CARIANO (VENETO)*

**Amarone della Valpolicella DOCG** **60**

*CANTINE TOMMASI-SAN PIETRO IN CARIANO (VENETO)*

**Kapnios-Aglianico IGP** **75**

*MASSERIA FRATTASI-BONEA (CAMPANIA)*

# VINI BIANCHI

---

|                                             |                                                                                     |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Fiano di Avellino DOCG</b>               | <b>28</b>                                                                           |
| <i>DI MEO - SALZA IRPINA (CAMPANIA)</i>     |                                                                                     |
| <b>Greco di Tufo DOCG</b>                   | <b>28</b>                                                                           |
| <i>DI MEO - SALZA IRPINA (CAMPANIA)</i>     |                                                                                     |
| <b>Falanghina del Taburno DOP</b>           | <b>20</b>                                                                           |
| <i>FONTANAVECCHIA-TORRECUSO (CAMPANIA)</i>  |                                                                                     |
| <b>Falanghina Tardiya del Taburno DOP</b>   | <b>36</b>                                                                           |
| <i>FONTANAVECCHIA-TORRECUSO (CAMPANIA)</i>  |                                                                                     |
| <b>Sannio Fiano DOP</b>                     | <b>20</b>                                                                           |
| <i>FONTANAVECCHIA-TORRECUSO (CAMPANIA)</i>  |                                                                                     |
| <b>Sannio Greco DOP</b>                     | <b>20</b>                                                                           |
| <i>FONTANAVECCHIA-TORRECUSO (CAMPANIA)</i>  |                                                                                     |
| <b>Sannio Coda di Volpe DOP</b>             | <b>20</b>                                                                           |
| <i>FONTANAVECCHIA-TORRECUSO</i>             |                                                                                     |
| <b>Fluusa-Falanghina del Sannio BIO</b>     | <b>20</b>                                                                           |
| <i>NIFO SARRAPOCHIELLO-PONTE (CAMPANIA)</i> |   |
| <b>Cassyopea-Falanghina DOP BIO</b>         | <b>20</b>                                                                           |
| <i>CA'STELLE-CASTELVENERE (CAMPANIA)</i>    |  |



# VINI BIANCHI

---

|                                                                                              |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Falanghina del Taburno DOP</b><br><i>PIETREFITTE-TORRECUSO (CAMPANIA)</i>                 | <b>18</b> |
| <b>Biancolella D'Ischia DOC</b><br><i>PIETRATORCIA - ISCHIA (CAMPANIA)</i>                   | <b>25</b> |
| <b>Furore Costa D'Amalfi DOC</b><br><i>CANTINE SAMMARCO-AMALFI (CAMPANIA)</i>                | <b>28</b> |
| <b>Pecorino Terre D'Abruzzo IGT</b><br><i>FATTORIA MARTELLI-SAN VITO CHIETINO (ABRUZZO)</i>  | <b>18</b> |
| <b>Passerina Terre D'Abruzzo IGT</b><br><i>FATTORIA MARTELLI-SAN VITO CHIETINO (ABRUZZO)</i> | <b>18</b> |
| <b>Langhe Arneis DOC</b><br><i>DA MILANO - BAROLO (PIEMONTE)</i>                             | <b>22</b> |

# VINI ROSATI

---

**Rosato Aglianico del Taburno DOCG 20**

*FONTANAVECCHIA-TORRECUSO (CAMPANIA)*

**Antylia-Rosato Beneventano IGP 20**

*CA'STELLE - TORRECUSO (CAMPANIA)*

**Donna Jola-Rosato Scairato IGP 25**

*CANTINE SCAIRATO - PAESTUM (CAMPANIA)*

# BOLLICINE

---

**BRUT-Vino Spumante 28**

*DI MEO - SALZA IRPINA (CAMPANIA)*

**NUDO EROICO-Vino Spumante Extra Dry 20**

*FONTANAVECCHIA - TORRECUSO (CAMPANIA)*

**ROSALIA-Prosecco DOC Extra Dry 20**

*CANTINE GIUSTI DEL COL - NERVESA DELLA BATTAGLIA (VENETO)*

**BOSIO-Franciacorta Brut DOCG 28**

*CANTINE BOSIO - TIMOLINE DI CORTE FRANCA (LOMBARDIA)*

**HELZA MAJOR- Falanghina 28**  
**Del Sannio Spumante**

*CANTINE PIETRIONNE - PONTE (BENEVENTO)*