

Bro.
CIRO E ANTONIO TUTINO
PIZZERIA

Menu



Siamo gli eredi di una tradizione antica, la quinta generazione della **FAMIGLIA TUTINO**. Un cognome che profuma di pizza, una tradizione che si rinnova giorno dopo giorno.

Siamo due fratelli – Bro – che in una delle zone più iconiche e intrise di storia della città, piazza Mercato, hanno deciso di “aggiornare” nel solco di quello che è stato.

ANTONIO E CIRO, uno in sala e l’altro al forno, una sinergia naturale.

La **“RUOTA DI CARRO”** come marchio distintivo, ma a modo nostro. Una cottura spinta che garantisce un cornicione leggermente croccante, un sapore classico e moderno al contempo.

Senza dimenticare i fritti che si rifanno alla tradizione culinaria campana.

L’EVOluzione continua, ma non vogliamo anticiparti nulla.

Una pizza che non ti toglie più dalla testa: **YES BRO!**

ANTIPASTI

FRITTI

- CROCCHÈ** **2⁵⁰**
Con patate, provola, pecorino romano e prezzemolo
- FRITTATINA DI PASTA** **3⁰⁰**
Bucatini, besciamella, ripieno al prosciutto cotto, pecorino romano, provola e pepe
- DOMENICA ALLE 3** **4⁰⁰**
Manfredi, ragù napoletano cotto 8 ore, ricotta di bufala

MONTANARE

- FRITTE 180° / FORNO 380°**
- BORGO MARINARI** **14⁰⁰**
Ragù di polpo in salsa di soia, mandorle, maionese alle erbe ed olio EVO
- BRO MARGHERITA** **10⁰⁰**
Datterino di collina cotto a legna, pomodoro giallo dry; dopo cottura: Grana Padano, mozzarella di bufala, basilico ed olio EVO
- BACCALÀ E FRIARIELLI** **14⁰⁰**
Wasabi di Friarielli, baccalà, polvere di aglio nero e gel al mandarino

COPERTO 2⁰⁰

PIZZE

MARGHERITA 6⁰⁰

Pomodoro, fiordilatte, basilico ed olio EVO

MARGHERITA DEL MONACO 9⁰⁰

Pomodorini del Piennolo del Vesuvio, fior di latte, provolone del Monaco, olio EVO e basilico

COSACCA CONCIATA 6⁰⁰

Pomodoro, conciato romano, basilico ed olio EVO

MARINARA 5⁵⁰

Pomodoro, origano di collina, aglio, olio EVO

CAPRICCIOSA 10⁰⁰

Carciofo arrostito, fior di latte, prosciutto cotto arrostito, funghi di stagione, polvere di olive nere, basilico ed olio EVO

IL FATTORE UMANO 9⁰⁰

Sugo scarpariello, pomodorini del Piennolo del Vesuvio marinati, crema di datterino di collina cotto a legna e pomodori datterini grigliati, fiordilatte, basilico ed olio EVO

RIPIENO AL FORNO 8⁰⁰

Ricotta di bufala, salame napoletano, fiordilatte, pomodoro, basilico ed olio EVO

PIZZA FRITTA 8⁰⁰

Ricotta di bufala, provola, ciccioli, pepe e basilico

PROVOLA E PEPE A MODO MIO 8⁰⁰

Provola affumicata. Dopo cottura: datterino di collina cotto a legna, pepe nero, polvere di limone nero fermentato, basilico ed olio EVO

SANT'ELIGIO **12⁰⁰**

Salsa di funghi Champignon, castagne e cipolla, brie, pancetta tesa, julienne di radicchio marinato all'aceto di lamponi, funghi di stagione cotti a legna ed olio EVO

ASSOLUTO DI ZUCCA **12⁰⁰**

Crema di zucca cotta a legna, crema di zucca fermentata, caramello di zucca, chips di zucca, caciocavallo podolico, prezzemolo ed olio EVO

CORRADINO DI SVEVIA **12⁰⁰**

Scarola marinata all'aceto di lampone, provola affumicata, tonno rosso sotto'olio cotto in acqua di mare, pomodorini confit, polvere di olive nere ed olio EVO

MAMMA DO CARMINE **12⁰⁰**

Crema di gambi e foglie di carciofi, carciofi arrostiti, provola affumicata, pecorino romano, maionese alla menta

PALAMITA IN TORTIERA **16⁰⁰**

Pesto di prezzemolo, fior di latte, palamita in tortiera, aglio nero, emulsione di nduja, crumble di pane

BEATRICE **12⁰⁰**

Blu di pecora, caciocavallo podolico, fior di latte, brie, Parmigiano Reggiano, erba cipollina, mela verde ed olio EVO

GENOVESE MA NON TROPPO **14⁰⁰**

Fior di latte, pancia di maiale C.B.T. marinata all'essenza di cipolla, cipolla croccante, mela verde ed olio EVO

BIBITE

ACQUA PANNA 0,75	3⁰⁰
ACQUA SAN PELLEGRINO 0,75	3⁰⁰
COCA COLA	3⁰⁰
COCA ZERO	3⁰⁰
ARANCIATA GALVANINA	3⁵⁰
CHINOTTO GALVANINA	3⁵⁰
GASSOSA GALVANINA	3⁵⁰

BIRRE

IN BOTTIGLIA

NATAVOTA LAGER 33CL **5⁰⁰**
KBIRR

STILE: LAGER

PROVENIENZA: CAMPANIA

GRADO ALCOLICO: 5,2%

COLORE CHIARO OPALESCENTE, SCHIUMA BIANCA E PERSISTENTE, PROFUMO LEGGERMENTE ERBACEO. BIRRA MOLTO BEVERINA, FRESCA E DISSETANTE, AL PALATO SI PRESENTA ROTONDA CON FINALE MEDIAMENTE LUPPOLATO.

NATAVOTA RED 33CL **5⁵⁰**
KBIRR

STILE: RED STRONG ALE

PROVENIENZA: CAMPANIA

GRADO ALCOLICO: 9,0%

DAL COLORE RAMATO INTENSO CON SCHIUMA FINE E ABBONDANTE. AL NASO HA UN AVVOLGENTE BOUQUET DI TONI SPEZIATI E FRUTTATI. IL CORPO PIENO E LA BEVUTA DOMINATA DALLA DOLCEZZA DEL MALTO LA RENDONO FACILMENTE GODIBILE MALGRADO IL SUO ALTO TENORE ALCOLICO. L'ESPERIENZA È COMPLESSA E SI CONCLUDE CON UN RETROGUSTO ARMONIOSO IN CUI IL LUPPOLO È APPENA PERCETTIBILE.

NATAVOTA LAGER PREMIUM 75CL **12⁰⁰**
KBIRR

NATAVOTA RED PREMIUM 75CL **13⁰⁰**
KBIRR

JATTURA 33CL **6⁰⁰**
KBIRR

STILE: SCOTCH ALE

PROVENIENZA: CAMPANIA

GRADO ALCOLICO: 8,50%

BIRRA DAL COLORE RAMATO CARICO, PRODOTTA CON UNA PERCENTUALE DI MALTO WHISKY AFFUMICATO CON LEGNA DI TORBA. AL NASO IL TORBATO È SUBITO EVIDENTE INSIEME A SENTORI DI MALTO E CARAMELLO. IN BOCCA SI PRESENTA DOLCE E CORPOSA CON TENUI NOTE DI AFFUMICATURA. L'AMARO DEL LUPPOLO È APPENA PERCETTIBILE E BEN BILANCIATO DALLA COMPONENTE MALTATA

CUORE DI NAPOLI 33CL **5⁰⁰**
KBIRR

STILE: AMERICAN PALE ALE (APA)

PROVENIENZA: CAMPANIA

GRADO ALCOLICO: 6,00%

DAL CORPO LEGGERO MA FORTEMENTE CARATTERIZZATA DAI LUPPOLI ESOTICI CHE LE DONANO FRESCHI PROFUMI E NOTE AGRUMATE, ERBACEE, RESINOSE E SPEZIATE.

PALIATA 33CL **5⁰⁰**
KBIRR

STILE: IMPERIAL STOUT

PROVENIENZA: CAMPANIA

GRADAZIONE ALCOLICA: 10%

COLORE NERO IMPENETRABILE, SCHIUMA COLOR NOCCIOLA, COPIOSA E PERSISTENTE. AL NASO SI PERCEPISCONO TUTTE LE SFUMATURE DEI MALT UTILIZZATI, DAL CARAMELLO AI MALT TOSTATI. AL PALATO SI PRESENTA CORPOSA CON UN IMPATTO MALTATO CHE LASCIA SUBITO POSTO A NOTE DI CAFFÈ, NOCCIOLA E CIOCCOLATO AMARO. L'AMPIEZZA È SUPERBA E IL FINALE INVOLGLIA ALLA BEVUTA.

CAP 'E FIERRO 33CL **6⁰⁰**
KBIRR

STILE: STRONG LAGER

PROVENIENZA: CAMPANIA

GRADAZIONE ALCOLICA: 10%

BIRRA CON NOTE DOLCI, CORPO PIENO E BEN STRUTTURATA. L'IMPORTANTE TENORE ALCOLICO REGALA UN PIACEVOLE CALORE AL PALATO. AL NASO I SENTORI DEL LUPPOLO SONO BEN PERCEPIBILI E MOLTO ELEGANTI. NONOSTANTE LA SUA COMPLESSITÀ RISULTA ESSERE ESTREMAMENTE GODIBILE SIA DA SOLA CHE DURANTE I PASTI.

MAGDA 33CL

6⁰⁰

TSUNAMI

STILE: BLANCHE

PROVENIENZA: LAZIO

GRADAZIONE ALCOLICA: 5%

"MAGDA" È UNA BLANCHE PRODotta COME VORREBBE LO STILE CON IMPIEGO DI FRUMENTOM, A CUI SI AGGIUNGE UN INEDITO UTILIZZO DELLE BOTANICHE SELEZIONATE DAL LIQUORIFICIO SARANDREA DI COLLEPARDO, PER UN RISULTATO TUTTO DA SCOPRIRE.

LA FORZA 33CL

6⁰⁰

TSUNAMI

STILE: IMPERIAL FRUIT SAISON

PROVENIENZA: LAZIO

GRADAZIONE ALCOLICA: 9,3%

UNA STRONG FRUIT SAISON CHE IMPIEGA PEPE NERO, ZENZERO IN POLVERE, SUCCO DI ANANAS E PUREA DI LITCHI PER OTTENERE UN RISULTATO SORPRENDENTE E AVVOLGENTE, ESATTAMENTE COME "LA FORZA CHE LEGA TUTTI GLI ESSERI VIVENTI E SCORRE ATTORNO A NOI" DI GUERRE STELLARI. UNA MORBIDEZZA LEGGERMENTE ABBOCCATA CARATTERIZZA L'INIZIO DELLA BEVUTA, VIRANDO SUCCESSIVAMENTE SULLE NOTE FRESCHE E ACERBE DELLA FRUTTA SUL FINALE, CHE RISULTA SECCO E RICCO

HOPPY FISH 33CL

6⁰⁰

TSUNAMI

STILE: SESSION IPA

PROVENIENZA: LAZIO

GRADAZIONE ALCOLICA: 4,9%

BIRRA DAL COLOR GIALLO PAGLIERINO, DALLA SCHIUMA BIANCA E PERSISTENTE. AL NASO LE NOTE ERBACEE LA FANNO DA PADRONE ACCOMPAGNATE DALL'AGRUMATO E DA QUALCHE SENTORE DI FRUTTA A PASTA BIANCA. IN BOCCA LE IBU SI SENTONO SUBITO AL PALATO, PREVALGONO ALCUNE NOTE TROPICALI E LA PERSISTENZA DEL LUPPOLO ANCHE NEL RETROGUSTO. BIRRA SECCA, ASCIUTTA E DAL TAGLIO AMARO.

SMOKY EYE 33CL

5⁰⁰

BIRRIFICIO ARTIGINALE LIEVITO E NUVOLE

STILE: SMOKED

PROVENIENZA: CAMPANIA

GRADAZIONE ALCOLICA: 6%

RAUCH DI ALTA FERMENTAZIONE DAL COLORE DORATO INTENSO. LE NOTE AFFUMICATE DOMINANO IL NASO, I SENTORI RICORDANO LA PANCETTA, LO SPECK AFFUMICATO E LA SCAMORZA, LE NOTE DI MALTO NON AFFUMICATE COMPLETANO IL TEMA OLFATTIVO CON RIMANDI AL PANE E ALLA SUA CROSTA, AL MIELE, AL CARMELLO E ALLA FRUTTA SECCA. IL SORSO FA IL SUO INGRESSO IN BOCCA CON UN ACCENNO DI DOLCEZZA MA SI COMPLETA LA BEVUTA CON UNA BUONA SECCHIEZZA FINALE E CON UN PIZZICO DI AMARO.

AMBER DOLL 33CL

6⁰⁰

KARMA

STILE: HONEY ALE

PROVENIENZA: CAMPANIA

GRADAZIONE ALCOLICA: 5,70%

BIRRA AMBRATA AD ALTA FERMENTAZIONE CARATTERIZZATA DA UN ELEGANTE BLEND DI SEI MALTI PREGIATI E DI LUPPOLI CONTINENTALI E AMERICANI. IL MIELE DI CASTAGNO, DI PRODUZIONE BIOLOGICA LOCALE, IMPREZIOSISCE ED EVIDENZIA L'UNICITÀ DI QUESTA PERSONALE RICETTA. RIFERMENTATA E AFFINATA IN BOTTIGLIA, FORMA SEDIMENTO NATURALE. GUIDA SLOW FOOD BIRRE D'ITALIA 2017

CUBULTERIA 33CL

6⁰⁰

KARMA

STILE: AMERICAN WHEAT

PROVENIENZA: CAMPANIA

GRADAZIONE ALCOLICA: 6,50%

BIRRA CHIARA AD ALTA FERMENTAZIONE, PRODOTTA CON UNA MISCELA DI MALTO DI FRUMENTO E D'ORZO, DAI PROFUMI INTENSI, CON PARTICOLARITÀ AROMATICHE DOVUTE ALL'AGGIUNTA DI CANNELLA E BUCCE D'ARANCIA. LA SCHIUMA È FINE E PERSISTENTE, IL COLORE È DORATO CARICO. GUSTO PIENO E SODDISFACENTE. È UNA BIRRA COMPLESSA MA NELLO STESSO È ELEGANTE E INTRIGANTE. RIFERMENTATA E AFFINATA IN BOTTIGLIA, FORMA SEDIMENTO NATURALE.

SUMERA 33CL

5⁵⁰

KARMA

STILE: TRIPEL BELGA

PROVENIENZA: CAMPANIA

GRADAZIONE ALCOLICA: 7,5%

BIRRA CHIARA ISPIRATA ALLO STILE TRIPLE BELGA. COLORE GIALLO DORATO CARICO, LEGGERMENTE VELATA. AL NASO NOTE DI FRUTTA A PASTA BIANCA E UN LEGGERO SPEZIATO FINALE, EQUILIBRATO DA UN ETILICO PICCANTE E PUNGENTE. IL SORSO È PIENO, CON UN INGRESSO DOLCE. IL CALORE GUSTATIVO È EVIDENTE MA È BEN BILANCIATO DA UNA DECISA SECCHENZA CHE LASCIA LA BOCCA PULITA E PRONTA PER UN ALTRO SORSO.

PILS 33CL

5⁰⁰

VETRA

STILE: PILSNER

PROVENIENZA: LOMBARDIA

GRADAZIONE ALCOLICA: 4,9%

UN TAGLIO ERBACEO SI ACCOMODA SU UN TRENO DI MALTO CHE PARTE DALLA GERMANIA E ARRIVA NEL CENTRO ESATTO DEL TUO BICCHIERE.

SAISON 33CL **5⁰⁰**

VETRA

STILE: SAISON

PROVENIENZA: LOMBARDIA

GRADAZIONE ALCOLICA: 5,5%

L'ELEGANZA DEL LIEVITO BELGA INCONTRA LA FRESCHEZZA DEI LIMONI ITALIANI. UN SORSO D'ESTATE IN OGNI STAGIONE.

BOCK 33CL **5⁰⁰**

VETRA

STILE: BOCK

PROVENIENZA: LOMBARDIA

GRADAZIONE ALCOLICA: 6,3%

PARTENZA DA EINBECK, TAPPA AD ANVERSA, POI DEVIAZIONE PER LUBIANA. LO STILE CLASSICO TEDESCO SI REINVENTA IN UN VIAGGIO VERSO L'ITALIA. SCOPRI IL SUO RACCONTO, FIN DAL PRIMO SORSO.

10 33CL **5⁵⁰**

MALHEUR

12 33CL **5⁵⁰**

MALHEUR

ALLA SPINA

SALVADOR 0,3CL **5⁰⁰**

PAULANER

SALVADOR 0,5CL **6⁵⁰**

PAULANER

MUNCHNER HELL 0,3CL **4⁵⁰**

HACKER PSCHORR

MUNCHNER HELL 0,5CL **5⁵⁰**

HACKER PSCHORR

VINI

BOLLICINE

TRENTAPIOLI SALVATORE MARTUSCIELLO	20⁰⁰
RIBOLLA GIALLA SPUMANTE FANTINEL	18⁰⁰
PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG TERRA SERENA	16⁰⁰

BIANCHI

FALERNO DI MASSICO BIANCO DOP PAGANO	20⁰⁰
FIANO DI AVELLINO DOCG QUINTODECIMO	45⁰⁰
GRECO DI TUFO DOCG QUINTODECIMO	45⁰⁰
GRECO DI TUFO DOCG PAGANO	18⁰⁰
FALANGHINA VENDEMMIA TARDIVA PAGANO	18⁰⁰
CATALUNA CATALANESCA IGP TENUTA AUGUSTEA	16⁰⁰
CAPRETTONE PIETRARGENTO DOP TENUTA AUGUSTEA	16⁰⁰

ROSSI

AGLIANICO IRPINIA DOC ORNETA	15⁰⁰
FALERNO DEL MASSICO ROSSO DOP PAGANO	20⁰⁰
GRAGNIANO FUOCO DI FORRA FIORE ROMANO	15⁰⁰
PIEDIROSSO PAGANO	18⁰⁰
PRIMITIVO DEL SALENTO CRITERÁ SCHOLA SARMENTI	16⁰⁰
CHIANTI DOCG SAN PANCRAZIO	16⁰⁰
CUORE IGT SAN PANCRAZIO	22⁰⁰

ROSATI

ROSATO NEGROAMARO DOC OPRA SCHOLA SARMENTI	18⁰⁰
ROSÉ ROCCAMONFINA ROSATO IGT FATTORIA PAGANO	18⁰⁰

FINE PASTO

JEFFERSON

4⁰⁰

VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE

GRADAZIONE ALCOLICA: 43%

LA NOSTRA SOCIETÀ AGRICOLA RURALE VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE COLTIVA E SELEZIONA IN CALABRIA LE BOTANICHE E GLI AGRUMI. SONO IL BERGAMOTTO, LE ARANCE AMARE E DOLCI, IL ROSMARINO, L'EUCALIPTO E L'ORIGANO CHE, UNITE AD ALTRE ERBE AMARICANTI, RENDONO NATURALE ED UNICO JEFFERSON. IL SUO GUSTO MEDITERRANEO, MA COMPLESSO, SI LASCIA APPREZZARE SIA A TEMPERATURA AMBIENTE CHE FRESCO. ORIGINALE IN MISCELAZIONE, NEI GRANDI CLASSICI, COME BITTER O IN SUPPORTO AI VERMOUTH.

AMARÈ

4⁰⁰

ANTICA DISTILLERIA PETRONE

GRADAZIONE ALCOLICA: 33%

IL PRIMO E UNICO AMARO CAMPANO ALLE ERBE DEL REAL GIARDINO INGLESE DELLA REGGIA DI CASERTA
NOBILE AMARO CAMPANO NATURALE OTTENUTO DALL'INFUSIONE DI SOLE ERBE E PIANTE PREGIATE PRESENTI NEL "REAL GIARDINO INGLESE" DELLA REGGIA DI CASERTA, IL PREZIOSO GIARDINO SETTECENTESCO VOLUTO DALLA REGINA MARIA CAROLINA. AMARÈ È UN TRIBUTO ALLE TRADIZIONI PIÙ ANTICHE E ALLE PIANTE PRESENTI NEL GIARDINO CON LA LORO MITOLOGIA, CIASCUNA DEDICATA AD UNA SUA PROPRIA DIVINITÀ.

GRAPPA CLASSICA

4⁰⁰

ANTICO CILENTO

GRADAZIONE ALCOLICA: 40%

ACQUAVITE DI PURA VINACCIA DISTILLATA CON PROCEDIMENTO CLASSICO DI DOPPIA DISTILLAZIONE. GRAPPA DAL PROFILO AROMATICO AMPIO E COMPLESSO E DAL GUSTO MORBIDO E PERSISTENTE. IDEALE A FINE PASTO

GRAPPA BARRICATA

4⁰⁰

ANTICO CILENTO

GRADAZIONE ALCOLICA: 40%

ACQUAVITE DI PURA VINACCIA DISTILLATA CON PROCEDIMENTO CLASSICO DI DOPPIA DISTILLAZIONE. GRAPPA DAL PROFILO AROMATICO AMPIO E COMPLESSO E DAL GUSTO MORBIDO E PERSISTENTE. IDEALE A FINE PASTO

LIMONCELLO **ARTIGIANALE MARGA** ANTICO CILENTO

3⁰⁰

GRADAZIONE ALCOLICA: 32%

LIMONCELLO ARTIGIANALE DI ALTISSIMA QUALITÀ OTTENUTO DALLA NATURALE INFUSIONE DELLE BUCCE DI LIMONI DEL PARCO NAZIONALE DEL CILENTO. I LIMONI DELLA COSTIERA AMALFITANA RILASCIANO UNA QUANTITÀ DI OLI NATURALI INFERIORE AI NOSTRI LIMONI. IL GUSTO DEL NOSTRO LIMONCELLO LEGGERMENTE PIÙ INTENSO E FRUTTATO, PRODOTTO ALLA VECCHIA MANIERA CON METODO ARTIGIANALE, LO RENDE SUPERIORE ANCHE MARCHI PIÙ BLASONATI.

LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA

5⁰⁰

ALMA DELUXE

GRADAZIONE ALCOLICA: 28%

UNICO NEL SAPORE E NELLA STRAORDINARIA CORPOSITÀ, QUESTO ELISIR CONTIENE LIQUIRIZIA PURA E AROMA DI ANICE. SENZA ALCUNA AGGIUNTA DI ADDENSANTI CHIMICI (NON CONTIENE NEMMENO LATTE O PANNA), LA SUA ECCELLENTE CORPOSITÀ È DOVUTA ALLA LUNGA LAVORAZIONE ARTIGIANALE E FATTA ASCIUGARE LENTAMENTE. SERVITO GHIACCIATO, È UNA DOLCE MELODIA CHE ACCOMPAGNA IL PALATO.

LIQUORE ALLA MELA ANNURCA

5⁰⁰

ALMA DELUXE

GRADAZIONE ALCOLICA: 25%

LA MELA ANNURCA È UN FRUTTO CAMPANO RICONOSCIUTO DAL 2006 COME IGP MA ESISTE NELLA NOSTRA REGIONE DA OLTRE DUE MILLENNI. DI PICCOLE DIMENSIONI, BUCCIA LISCIA, LUCIDISSIMA, QUESTO FRUTTO APPORTA AL NOSTRO ELISIR UN'INTENSA VENA PROFUMATA ED UN INCONFONDIBILE SAPORE RIMANENDO VEICOLO DELLE SUE NOTE PROPRIETÀ BENEFICHE AROMATICHE E ANTIOSSIDANTI.

LIQUORE AL CIOCCOLATO ED ARANCIA

5⁰⁰

ALMA DELUXE

GRADAZIONE ALCOLICA: 19%

VERO "NETTARE DEGLI DEI", IL CIOCCOLATO VIENE LAVORATO CON UNA DOLCE CAREZZA DI ARANCIA, QUESTO LIQUORE REGALA AL PALATO IL SUBLIME ED ANTICHISSIMO SAPORE DEL CACAO.

DIABLO

5⁰⁰

ALMA DELUXE

GRADAZIONE ALCOLICA: 28%

QUESTO ROSSO ED ARDENTE DIAVOLETTA PICCANTE PROVENIENTE DAL MESSICO, IMPORTATO DA CRISTOFORO COLOMBO, APPORTA ATTRAVERSO IL NOSTRO ELISIR UN FORTE EFFETTO ANTIOSSIDANTE, ANTIBATTERICO ED UN'ACCELERAZIONE DEL METABOLISMO. IL LIQUORE CONTIENE VITAMINA E CHE INCREMENTA LA FERTILITÀ E LA POTENZA SESSUALE. QUESTO PICCANTE ELISIR È STATO ULTERIORMENTE ARRICCHITO DA UNA PAZZIA DI ZENZERO E UNA CAREZZA DI LIMONE: È IMPOSSIBILE DA REPLICARE.

COGNAC ALLE PERE

6⁰⁰

SOLATIVO

GRADAZIONE ALCOLICA: 30%

IL COGNAC ALLE PERE WILLIAMS DI FRANÇOIS PEYROT È UN LIQUORE FRANCESE REALIZZATO DALL'UNIONE DEL COGNAC ORIGINARIO DELLA GRANDE CHAMPAGNE E DI PERE WILLIAMS. I DUE INGREDIENTI SI FONDONO EGREGIAMENTE DURANTE L'AFFINAMENTO DI 2 ANNI CHE AVVIENE IN BOTTI DI ROVERE BIANCO.

SHERRY PEDRO XIMÉNEZ

6⁰⁰

SOLATIVO

GRADAZIONE ALCOLICA: 18%

LO SHERRY PEDRO XIMÉNEZ DON GUIDO SOLERA ESPECIAL 20 YEARS OLD È UN PRESTIGIOSO VINO LIQUOROSO SPAGNOLO, REALIZZATO DALLA VINIFICAZIONE DI UVE PEDRO XIMÉNEZ LASCIATE APPASSIRE DIRETTAMENTE AL SOLE PER UNA QUINDICINA DI GIORNI. DOPO UN AFFINAMENTO IN GRANDI BOTTI DI ROVERE PER 20 ANNI, IL RISULTATO FINALE È UN ECCELLENTE PRODOTTO CHE REGALA AROMI DOLCI FRUTTATI CHE RICORDANO FICHI E UVETTA, CON AMPI PROFUMI BALSAMICI.

PIAZZA MERCATO 222 BIS | NAPLES, ITALY
081 379 7908 | BROPIZZERIA.IT

