



TAGLIERI

Tagliere classico

€ 16,00

affettati, prosciutto crudo,
ciauscolo, salame di fegato,
lonza, coppa

Tagliere caldo

€ 16,00

gatoux patate, polpette,
frittata in trippa, fagioli con
cotiche, verdure di stagione

Tagliere estivo

€ 18,00

soutè cozze, soutè congole,
moscardini all'arrabbiata,
zuppetta totani,
frittura

TUTTO FRITTO

Patate

Patate chips	€	5,00	150gr
Fry'n Dip	€	5,00	180gr
Bjastoncino	€	5,00	180gr
Crunchy Petals	€	5,00	150gr

Olive fritte	€	6,00	9
Arancini mignon	€	4,50	7
Panzerotti	€	4,50	7
Cremini panati	€	5,00	7
Anelli di cipolla	€	5,00	8

PIATTI TIPICI

The Sound of Silence

<u>Polsetto arrosto</u>	€	14,00
contorno patate arrosto		
insalata		
patate rotonde con buccia		

<u>Galantina</u>	€	10,00
giardiniera e salsa verde		

<u>Mortadella alla piastra</u>	€	10,00
con formaggio		

<u>Wrustel</u>	€	11,00
patate arrosto		
patate rotonde con buccia		
patate fritte		

<u>Porchetta produzione propria</u>	€	10,00
-------------------------------------	---	-------

Arrosticini

Di castrato	€	0,90	cad
Di fegato	€	1,20	cad

Foccaccia

Salsiccia broccoli e/o bieta	€	9,50
Verdure	€	9,00
Carne	€	9,50
Sarde	€	9,00

Pizza frita

con prosciutto crudo	€	3,50
	€	5,00

Bruschette

Pastrami	€	7,50
Verdure	€	7,00
Mista	€	7,50
Caprese con crudo	€	7,50

Hamburger

Grande	€	11,00
Medio	€	9,50
Piccolo	€	8,00

Scottona, cipolla rossa, insalata iceberg,
formaggio, guanciale, mayonese

Panini

Tartaruga

Braciola e bieta	€	11,00
Broccoli salsiccia e provola affumicata	€	10,00
Stracotto e freccando'	€	12,00
Ortolano - misto verdure	€	10,00

Ciabatta

Pastrami	glutine=senape=latticini	€	11,00
Porchetta	glutine	€	11,00
Pospette al pomodoro e ricotta salata		€	12,00
Pizzaïola di manzo	glutine	€	12,00
Cotoletta di zucca		€	11,00

con mayonese vegetale al limone e iceberg

Dolci

Dolci al **cucchiaio** produzione della casa
€ 4,50

Dolci **secchi** produzione della casa
€ 4,00

Bibite

Acqua bottiglia	€	2,00
Coca cola bottiglia 0,33 cl.	€	3,00
Aranciata bottiglia 0,33 cl.	€	3,00
Sprite bottiglia 0,33 cl.	€	3,00
Spuma nera Paoletti bottiglia	€	3,00
Spuma bianca Paoletti bottiglia	€	3,00

Caffetteria

Amari	€	3,50
Caffè moka	€	2,00
Caffè del marinaio	€	3,50

****Alcune materie prime potrebbero essere surgelate all'origine****

BIRRE alla SPINA



Hírter 1270

€ 4,00 cl. 0,3

€ 6,00 cl. 0,5

colore ambrato brillante
diretta nota di malto, miele di
bosco, fiori dolci, pesca matura
*Al palato raffinate note di
miele e caramello*

lager di colore ambrato / gradi 4,90%



Hírter Marzen

€ 4,00 cl. 0,3

€ 6,00 cl. 0,5

colore dorato splendente
Classica sensazione birrosa
note fruttate che ricordano il
mango e gli agrumi
*Armonica, anidride carbonica
ben digeribile, rinfrescante*

marzen / gradi 5,0%



Hírter festbock

€ 4,00 cl. 0,3

€ 6,00 cl. 0,5

colore dorato scuro
Elegante profumo di frutta
secca
*forte, vellutata, nota aromatica di
suppolo combinata con una nota di
malto*

bock / gradi 7,0%



Birter Zwickl

€ **4,00** cl. 0,3

€ **6,00** cl. 0,5

colore giallo medio torbidità
naturale

*Note fruttate di pesca bianca e
di frutti esotici*

Zwickl non filtrata / gradi 5,20%

BIRRE ALLA SPINA artigianali



Dio C'è

€ **4,50** cl. 0,3

€ **7,00** cl.

0,5

Colore: **Giallo dorato** Ingredienti: **acqua, malto d'Orzo, luppolo, lievito**

IPA in pieno stile Californiano, limpida, secca, e decisamente amara.

Prodotta con l'utilizzo di solo malto Pale e luppoli Citra, Chinook, Amarillo e Simcoe. Una birra luppolata dalla bevuta semplice con aromi agrumati e balsamici. Attenzione alla gradazione alcolica pericolosamente nascosta.

West Coast Ipa - gradi 6,9%



Zona Rossa

€ **4,50** cl. 0,3

€ **7,00** cl. 0,5

Colore: **Ambrato** Ingredienti: **acqua, malto d'ORZO, luppolo, lievito**

Birra ambrata prodotta con luppoli americani (Simcoe, Amarillo, Chinook) e malti caramellati. Schiuma fine e compatta, limpida dalla media carbonazione. Al naso sentori agrumati e resinosi, in bocca amara con una decisa controparte maltata che ne bilancia il gusto. Birra dalla bevuta semplice ma non banale.

American Amber Ale - gradi 6,4%



Birre in bottiglia - lattina



€ 5,50 **Ape Regina** Alc. 6,9%

Divina e Sorata. Blonde Ale di

ispirazione belga con aggiunta di miele. Il profumo dolce di miele ben si unisce agli esteri fruttati e speziati donati dal lievito. In bocca è morbida e maltata, la leggera luppolatura ne bilancia il gusto. Il corpo strutturato accompagna il tenore alcolico e ne risulta una birra dal retrogusto persistente. **Il nome** Seduce, d'oro vestita e dolce di miele questo è un lato della questione.. l'altro, amico mio, è che appena nata uccide perché vuole essere l'unica.. Ciò che comincia dolce finisce amaro e ciò che comincia amaro finisce dolce. Lei sola e madre di tutte, lei: Ape Regina



€ 5,00 **Sofronia** Alc. 5%

Libera interpretazione di una Blanche belga in

cui la speziatura classica si arricchisce di fiori di ibisco interi di origine nord africana. L'infuso conferisce la sorprendente colorazione rosa intenso e l'aroma floreale, mentre in bocca dona un tocco piacevolmente acidulo che ne aumenta la freschezza. Prodotta con: acqua, malto d'orzo, frumento, avena, spezie, luppolo, lievito



€ 5,00 **Breaking Hops** Double IPA Alc. 7,8%

Birra ambrata in stile Double IPA in cui l'aroma è dominato da sentori di frutta esotica ed agrumi tipici dei luppoli americani e neozelandesi utilizzati in tutte le fasi della produzione. Finale lungo e amaro. Categoria "Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, alto grado alcolico, luppolate, di ispirazione angloamericana (Double IPA, Imperial IPA)".



€ 5,00 **Yakima Trip** IPA Alc. 7,0%

IPA chiara caratterizzata dall'utilizzo di luppoli aromatici "moderni" coltivati nella Yakima Valley (U.S.A.). Profumo intenso e ricco di suggestioni: agrumato (pompelmo), resinoso (pino), fruttato (uva spina, litchi, mango) e floreale (biancospino). Corpo secco e snello che lascia spazio ad un piacevole finale caratterizzato da un amaro lungo e ben dosato.



€ 5,00 **Citrano'** IPA Alc. 5,4%

Birra chiara a bassa gradazione alcolica caratterizzata dall'utilizzo di luppoli di nuova generazione. Intensi aromi agrumati al naso e finale secco ed amaro.

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

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

C'erano una volta due ragazzi che vivevano in un piccolo paesino di provincia. Si chiamavano Gennaro e Franco, e un bel giorno, con in tasca i loro 17 anni, tanti sogni e tanta voglia di indipendenza, decisero di partire e andare a lavorare a Bologna, in un Grand Hotel.

Praticamente ogni sera, dopo il servizio, i due amici frequentavano una birreria a Porta Saragozza.

Da lì nacque l'idea di aprire una birreria anche nella loro zona, in particolare a Cupra Marittima.

Franco, insieme a Gennaro e suo padre, Sivillo, presero in affitto un locale e iniziarono a ristrutturarlo.

Lo scopo era quello di renderlo il più simile possibile al Castello di Fenis, in Valle D'Aosta, che a loro piaceva particolarmente: la taverna doveva ricordare in tutto e per tutto lo stile medievale.

La loro forza è stata aver avuto fiducia da parte dei fornitori e della banca, che li ha appoggiati subito, forse anche loro avevano intuito che l'idea avrebbe avuto successo.

Gennaro e Franco, con un investimento di 800 mila lire, fecero questa scommessa con loro stessi e aprirono il locale.

Era il 1984, e avviare una birreria all'epoca era quasi una sfida. Si trattava di una proposta nuova, visto che in voga andavano maggiormente le osterie.

Aprirono in occasione della festa del Patrono di Cupra Marittima, ovvero San Basso, i cui festeggiamenti ricorrono il lunedì di Pasquetta (ricordiamo che San Basso viene celebrato anche d'estate, nell'ultima domenica di agosto, ma questa è un'altra storia).

Per l'inaugurazione i due soci offrirono a tutti panini con la porchetta e prosciutto nostrano, affettato al momento.

Il primo mese la birreria era frequentata, come prevedibile, solo da giovani del posto. Poi, grazie alla qualità della loro cucina, alla vasta offerta di birre, ben 150, alla preparazione di panini con pane realizzato appositamente per loro, alla pasta fresca fatta artigianale, il passaparola fece il suo gioco e arrivarono clienti di tutte le età e diversi paesi nei dintorni. Cornice perfetta a questa atmosfera era la musica di sottofondo accuratamente scelta e tante serate scandite dalla musica dal vivo.

Per chi non lo avesse capito, o per chi è troppo giovane, stiamo parlando del The Sound Of Silence.

Sembra proprio il caso di riaccendere la magia e onorare la storia.

Vi aspettiamo al pub per rivivere vecchi ricordi e di crearne di nuovi, insieme.



Pub

The Sound Of Silence 1984

Via Cairoli 6

Cupramarittima 63064 AP

Tel. 0735/562197