

## LE BIRRE ARTIGIANALI



**CURMI (0,75 CL. - 5,8%) € 12,00**

Birra bianca rinfrescante, gradevolmente acidula e poco gassata, prodotta con farro non maltato unito al malto d'orzo. Birra delicata, scorrevole e leggermente speziata con aromi citrici e tropicali. Birra ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia.



**AUDACE (0,75 CL. - 8,4%) € 12,00**

Birra chiara forte, caratterizzata da un olfatto orientato su toni agrumati e frutta sciroppata. Si evolve in piacevoli richiami floreali e pepati. Sapore secco, deciso e persistente. Birra ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia.



**OPPALE (0,75 CL. - 5,5%) € 12,00**

Birra chiara, frutto del sapiente connubio tra differenti tipologie di luppolo attentamente combinate al malto caramellato. Birra complessa che alterna note dolci e amare. Birra ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia.



**TRE+DUE (0,50 CL. - 3,2%) € 10,00**

Birra leggera dissetante, con speziatura e luppolatura abbondanti, profumo intenso e rinfrescante, persistenza in bocca decisa in modo da reggere gli abbinamenti con il cibo. Birra ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia.

COUNTRY HOTEL

# RELAIS MONACO

PONZANO VENETO - TREVISO - ITALY

## PAN DEL MONACO



Carta Menu



## PAN DEL MONACO

UNA PIZZA BIOLOGICA RIVISITATA NELLA FORMA E NEI SAPORI,  
PREPARATA CON PRODOTTI D'ECCELLENZA E SERVITA AL *GUÉRIDON*,  
PICCOLO TAVOLINO DI APPOGGIO, SU UN TAGLIERE DI LEGNO E ARDESIA.  
TAGLIATA A QUADROTTI PER ESSERE GUSTATA IN COMPAGNIA,  
STUZZICHERÀ IL CONFRONTO GASTRONOMICO DEI COMMENSALI.

Il Pan del Monaco nasce dalla passione per la bontà dei prodotti che la nostra terra sa offrirci tutti i giorni ed è il frutto del lavoro di mani sapienti che negli anni ha portato alla scelta di accurate e selezionate materie prime.

La macinazione a tutto corpo del chicco di grano rende le farine ricche di fibre, proteine e minerali. La nostra miscela artigianale composta di cinque farine di prima qualità contribuisce al raggiungimento di un perfetto equilibrio nutrizionale.

Farine, acqua, lievito, sale e olio extravergine di oliva sono mescolati tra loro in adeguate proporzioni, lavorati con tecnica opportuna e lasciati in condizioni tali da favorire una naturale lievitazione che si protrae per 72 ore. Da una corretta lievitazione, che rende la sfoglia fragrante, friabile e ipocalorica, dipende anche la sua elevata digeribilità.

Sempre alla ricerca di prodotti di qualità, la nostra lunga e scrupolosa selezione vi propone in abbinamento sapori forti e decisi provenienti dal Sud, leggeri e delicati dal Nord, per emozionarvi.

Il cibo è cultura e un buon intenditore sa riconoscere e apprezzare la qualità e la varietà delle materie prime italiane.

Buona degustazione

## LE NOSTRE PROPOSTE

- **PAN - AZZURRO**  
Fior di latte d'Abruzzo, pomodoro San Marzano DOP, acciughe del Cantabrico, olive taggiasche, capperi di Pantelleria e origano
- **PAN - ARANCIO**  
Fior di latte d'Abruzzo, pomodoro San Marzano DOP, 'nduja calabrese e lardo di Colonnata IGP
- **PAN - FUXIA**  
Fior di latte d'Abruzzo, pomodoro San Marzano DOP, prosciutto cotto al forno, carciofi alla romana e ricotta affumicata
- **PAN - GIALLO**  
Fior di latte d'Abruzzo, pomodoro San Marzano DOP, rughetta, Lardo di colonnata IGP, Reggiano DOC, Balsamico di Modena IGP
- **PAN - BLU**  
Mozzarella di bufala campana, pomodoro San Marzano DOP, valeriana, noci di Sorrento IGP, pancetta croccante, Reggiano DOC e balsamico di Modena IGP
- **PAN - ROSSO**  
Fior di latte d'Abruzzo, pomodoro San Marzano DOP, mortadella Bonfatti, pistacchi di Bronte e scorza di limoni di Sorrento
- **PAN - VERDE**  
Fior di latte d'Abruzzo, pomodoro San Marzano DOP, caprino, pomodoro fresco, pinoli e pesto alla genovese
- **PAN - VIOLA**  
Fior di latte d'Abruzzo, pomodoro San Marzano DOP, brie De Meaux, petto d'oca affumicato e scorza d'arancia di Sicilia

Pan del Monaco € 15,00

Coperto € 2,50