



carta delle birre e dei vini

La nostra selezione di **birre** e **vini** artigianali.

BUONA DEGUSTAZIONE

Rimani sempre aggiornato

Seguici sui nostri canali social per scoprire le nostre novità.



Facebook
Pizzeria Ristorante Napoli



Instagram
Pizzeria Napoli Ovada

Prenota +39 0143 1430466

Coperto euro 2.00

le birre alla spina

AFFLIGEM BLONDE

Una classica Blonde Ale doppio malto d'abbazia, con un ottimo equilibrio tra dolcezza e amarezza senza mai sacrificare la bevibilità. Dal colore dorato brillante, offre un aroma complesso di banana, agrumi, spezie e vaniglia, con un gusto che richiama la frutta secca e un finale leggermente amaro.

6,7% VOL

Piccola 4,00

Media 6,00

LA ROSSA MORETTI

Birra doppio malto rossa, caratterizzata dal sapore intenso e dal retrogusto persistente. La schiuma è leggera e setosa. Il color rosso rubino inconfondibile

7,2 % VOL

Piccola 5,00

Media 7,00

LA BAFFO D'ORO

Una Lager fresca e luppolosa, bionda brillante con schiuma bianca e compatta, dalle note floreali e di crosta di pane.

4,8% VOL

Piccola 3,00

Media 5,00

i rossi classici e i naturali BIO

NONNO RU'CCHEIN OVADA RISERVA (Cascina Boccaccio) Uve dolcetto, invecchiato in botte di legno grande per 24 mesi. 14,0%VOL (ottimo con castelmagno, funghi porcini, pecorino, tartufo, pate' d'olive)	28,00
CELSE OVADA DOLCETTO D.O.C.G. (Cascina Boccaccio) Uve dolcetto macerazione classico vino biologico. 15,0%VOL (ottimi con burrata, bufala, gorgonzola, aglio, cipolla dorata)	22,00
CELSE ZERO VINO ROSSO BIOLOGICO (Cascina Boccaccio) Uve dolcetto , macerazione carbonica, senza solfiti aggiunti. 14,0%VOL (ottimo con burrata , bufala , gorgonzola, aglio, cipolla dorata)	22,00
COBE BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE (Cascina Boccaccio) Uve barbera, invecchiata in botte di legno grande per 12 mesi. 15,0%VOL (ottimo con provola affumicata, castelmagno, friarielli aglio olio...)	26,00
PIEMONTE BONARDA DOC (Cavanna) Da uve Bonarda, esposto a sud da un risultato leggermente mosso e fresco ottimo servito tra i 14/16 gradi. 12%VOL (Ottimo con formaggi sapidi, spezie, peperoncino, aglio)	15,00
PIEMONTE DOLCETTO DOC (AZ. Agricola Facchino) 13,5 %VOL (ottimo con fiordilatte, provola, salmone, acciughe, brie).	12,00
PIEMONTE BARBERA DOC (AZ. Agricola Facchino) 15,0%VOL (Ottimo con affettati, pizza frita, calzone fritto ,panelle, Gran tagliere).	12,00
BARBERA D'ASTI BOSCO DONNE (Gianni Doglia) 14,0%VOL Vino rosso da uve barbera 100% avvolgente caldo e rotondo. (Ottimo per formaggi stagionati, salsiccia, funghi , pepe, ricotta, tartufo)	26,00

pizzeria napoli

i bianchi e rosè classici e naturali BIO

FALANGHINA DOP 13,5%VOL	22,00
Uve Falanghina, fermentazione con piede, nove mesi acciaio, tre in bottiglia. 13,5%VOL (Ottimo con burrata , miele, noci, taralli pugliesi, olive nere, pesce)	
FIANO IGP	22,00
Uve fiano fermentato con piede, sei mesi in acciaio e tre in bottiglia. 13%VOL (Ottimo con fritto, mozzarella in carrozza, e salmone)	
SPINELLI TA-PU' BIANCO FRIZZANTE	12,00
Da uve Trebbiano - Cococciola - Chardonnay Pigiatura soffice, a freddo, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi inox. Leggerissimo. 10%VOL (Ottimo con fritti, pizze bianche, salumi sapidi o pesce)	
GRAN CUVÉE' (bianco frizzante spumante Brut) (Cavanna e Montelvini)*	18,00
Blend di uva bianca e bacca bianca, bollicina fresca. 11,5%VOL (Ottimo con pizze sapide o con i nostri fritti)	
AMÈ ROSÈ (rosato Spumante DOC Chiaretto bardolino) (Cantine Roeno)	25,00
Note di piccoli frutti rossi. La sua vivacità è bilanciata da una morbidezza che culmina in un finish fresco e persistentemente aromatico. 11,5% VOL (Adatto a tutti i tipi di formaggi freschi dopo cottura , porchetta, mortadella)	
ROSATO LEGGERMENTE MOSSO (AZ. Agricola Facchino) 12%VOL	12,00
(Ottimo con bufala, crudo di Parma, panelle, dippers)	
ROENO GEWUZTRAMINER ALTO ADIGE (Cantine Roeno) 12% VOL	28,00
(Ottimo con pizze bianche, crema ricotta e pesto, calzone fritto)	
CORTESE DEL MONFERRATO (Az. Agricola Facchino) 13%VOL	12,00
(Ottimo con burrata , miele, noci, taralli, olive nere e verdi, fritto)	
ARNEIS (Roero Arneis DOCG) (Cavanna)	16,00
Bianco fermo, giallo paglierino equilibrato. 12%VOL (Adatto al cuoppo , fiordilatte, bufala, grana, salmone , tonno)	
A bicchiere serviamo vino della casa Cortese fermo (Az. Agricola Facchino)	4,00
Gran Cuvee' brut frizzante *	5,00

le birre artigianali in bottiglia

le artigianali tedesche

KOSTRITZER 50cl	7,00
Birra scura tendente al nero, retrogusto caffè e cioccolato. 4,8 %VOL	
MAXRAINER SCHLOSS TRUNK KELLERBIER 50cl	7,00
Ambrata aromatica una birra antica per veri intenditori. 5,3 %VOL	
DOPPIO MALTO BIONDA 50cl	7,00
(birra stagionale che cambia durante l'anno)	
Bionda, fruttata, floreale rinfrescante e dissetante, lunga stagionatura. 5,8% VOL	

le artigianali tedesche analcoliche

AUGUSTINER HELL 50cl	7,00
Birra chiara tendente al giallo paglierino, retrogusto tostato e persistente, con poca schiuma. <0,5% VOL	
KROMBACHER 50cl	7,00
Bionda con note amarognole lievemente persistenti, molto leggera e delicata. 0,0% VOL	

le artigianali napoletane

ORO , Bionda floreale, luppolosa e leggermente amara (lager a bassa fermentazione) 66cl 4,8% VOL	9,00
DOPPIO MALTO , oro antico, note fruttate, mela e erbe officinali (strong ale a alta fermentazione) 66cl 7,0% VOL	9,00
ROSSA , rossa bruna caldo aroma di malto e caramello (Lager a bassa fermentazione) 66cl 5,0% VOL	9,00
AMBRATA , note maltate, profumi vaniglia e chiodi di garofano (pale ale ad alta fermentazione) 66cl 5,8% VOL	9,00

le artigianali gluten free

LAMMSBRAU 33cl	7,00
GLUTEN FREE tedesca stile pils bionda 4,7% VOL	
IOI GIULIA 33cl	7,00
GLUTEN FREE fruttata aromatica agrumata bionda torbida 4,8% VOL	
BRABEER ROSSA 33cl	7,00
GLUTEN FREE Rossa fresca e dissetante con riso ribe di Bra 5,2% VOL	
BRABEER BIONDA 33cl	7,00
GLUTEN FREE bionda speziata amarognola molto simile a una IPA 5,2% VOL	

<i>acqua naturale/frizzante</i>	2,00
<i>bibite</i>	3,00
<i>caffè ILLY</i>	2,00
<i>caffè ILLY corretto</i>	3,00
<i>amaro o digestivo</i>	3,00
<i>grappa</i>	4,00
<i>il nostro limoncino</i>	4,00