

in illo pte i tpo mtr m mclmny: nna

Cibo e Libagioni

Caña del Drago



Fumante

Via Merighi 2
SONCINO (CR)
Tel. 0374.85717
346.2390197

www.susoart.republi.pl

www.latanadeldragofumante.it

FANTASY PUB - BIRRERIA - TABACCHI
SPADE - COSE DEL MONDO FANTASY

La Leggenda

Succedeva ormai quasi ogni benedetta sera: Souparth si riempiva il boccale e, tra un sorso e l'altro, raccontava di nuovo la stessa, pazzesca storia, circondato da avventurieri alle

prime armi che lo guardavano con bocche aperte e sbavanti, occhi assetati e spade più che lucide, inviolate, allacciate al fianco.

Seduto al mio tavolo lo ascoltavo, come ogni notte senza particolare interesse, sorridendo alle domande da bambocci che il suo improvvisato pubblico gli scagliava contro di quando in quando.

<<...il maledetto fumo era ovunque e tutti si trattenevano dal tossire per non rovinare l'effetto sorpresa...>> stava raccontando l'oste, ricorrendo a quel suo tono "misterioso" che catturava così tanto l'attenzione <<...ma Lui sapeva... Ohhh si che sapeva! Un Drago sa sempre tutto...>>

Alzai gli occhi e il mio sguardo si infranse di nuovo con il "suo", bianco, freddo, eppure bollente...

Non era la prima volta che lo guardavo, eppure da sempre mi ritrovavo ad abbassare la testa quasi subito e a fissare la mia immagine riflessa nel liquido dorato che riempiva il boccale.

Souparth diceva che lo aveva catturato, che lo aveva stregato... nelle serate migliori, quelle in cui le ricamava più grosse, diceva addirittura che si erano ubriacati insieme fino a quando il drago non era caduto in un sonno talmente beato che non era più stato possibile svegliarlo...

www.sasoart.republika.pl

<<Sapete, i draghi quando cacciano non ti mostrano dove stanno guardando, proprio per ingannarti. Sembrano addormentati, eppure forse ti stanno studiando. Tu vedi il loro occhio bianco e credi che dormano...

ma magari ti stanno fissando...>>

Su questo il buon oste aveva ragione.

Mi ritrovai di nuovo a fissarlo e un brivido freddo mi percorse la schiena. La Tana del Drago Fumante era stata scavata nella dimora di Efestodracus, ma Souparth non se l'era sentita di rimuovere l'antico padrone da quel luogo.

<<Quelle sono colonne portanti...>> stava dicendo <<...ed è lui che le sorregge...>> Anche questa l'avevo già sentita mille volte e non solo io.

Presto la gente del luogo aveva preso a sussurrare che il giorno in cui Efestodracus si fosse svegliato e avesse smesso di abbracciare quelle colonne, la Tana sarebbe crollata sui suoi occupanti.

Mi guardai intorno e sorrisi.

Forse un giorno la Tana sarebbe crollata davvero sulle loro teste, ma gli avventori avrebbero continuato a bere birra come ora, noncuranti fino alla fine.

Forse nessuno credeva più alle leggende...



Tana del Drago Fumante

Nata il 25 Novembre 2005

Birre alla Spina

ELVERQUISST
- MAES -

TIPOLOGIA: Pils, Belga
COLORE: ORO CHIARO
GUSTO: FRUTTATO, VAGAMENTE AMARO
ALCOL: 4,9% VOL.
TEMPERATURA: 6-8 °C

La Maes, con la sua antica tradizione nella produzione di birra che risale al 1880, ha creato un'eccellente Pils classica.

Il suo gusto straordinario si deve all'attenzione con cui ancora oggi gli artigiani la producono: viene utilizzato tuttora l'antico sistema "a pavimento" che da origine ai malti migliori e conferisce alla birra l'amaro di una vera Pils, ma con un retrogusto molto pulito.

La caratteristica speciale di questa lager chiara dal colore dorato, è quella di derivare da un'attenta selezione solo del grano migliore, solo del più fine.

L'acqua utilizzata per la produzione è demineralizzata al 100%, la maggior parte del malto proviene ancora dalla Boemia e dalla Moldavia, mentre il luppolo è solo ed esclusivamente il "Saazer Saazer", uno dei luppoli più pregiati che dona alla Maes tutto l'amaro di una vera Pils.

€ 25:
€ 50:
€ 100:



Birre alla Spina

ORO DELLE MINIERE
GRIMBERGEN BLONDE

TIPOLOGIA: CHIARA DOPPIO MALTO
COLORE: GIALLO DORATO
GUSTO: DOLCE-AMARO, FRUTTATO
ALCOL: 6,7% VOL.
TEMPERATURA: 6-7 °C

Le birre d'abbazia devono il nome alla loro antichissima tradizione. Le radici di queste birre vanno ricercate nel medioevo, quando i monaci, oltre alle normali attività di contemplazione e preghiera, dedicavano parte del loro tempo a tenere vive certe tradizioni, tra cui quella di produrre la birra con le più antiche ricette. Le Grimbergen sono birre d'abbazia e prendono il nome dall'abbazia norbertina di Grimbergen che le ha prodotte per la prima volta. Ancora oggi, le varie tipologie di birre in commercio seguono le stesse antiche ricette tramandate dai monaci.

La Grimbergen Blonde è una birra chiara dal colore oro, ad alta fermentazione e con una gradazione alcolica del 6,7% in volume. L'utilizzo dell'orzo "Gatinois" combinato con un luppolo altamente selezionato permette di ottenere una birra dal gusto dolce-amaro, caratterizzato da un giusto bilanciamento tra malto e frutta. Ideale da gustare accompagnata a pesce, carne di maiale e formaggi, lascia in bocca un sapore tondo e pieno.

€ 33:
€ 100:



Birre alla Spina

Oro degli Inferi GRIMBERGEN DOUBLE

TIPOLOGIA: ROSSA DOPPIO MALTO
COLORE: AMBRATO
GUSTO: DOLCE-AMARO, CARAMELLATO
ALCOL: 6,5% VOL.
TEMPERATURA: 6-7 °C

Le birre d'abbazia devono il nome alla loro antichissima tradizione. Le radici di queste birre vanno ricercate nel medioevo, quando i monaci, oltre alle normali attività di contemplazione e preghiera, dedicavano parte del loro tempo a tenere vive certe tradizioni, tra cui quella di produrre la birra con le più antiche ricette. Le Grimbergen sono birre d'abbazia e prendono il nome dall'abbazia norbertina di Grimbergen che le ha prodotte per la prima volta. Ancora oggi, le varie tipologie di birre in commercio seguono le stesse antiche ricette tramandate dai monaci.

La Grimbergen Double è una birra rossa dal colore ambrato carico, con riflessi ramati e rubino e con gradazione alcolica di 6,5% Vol. E' ottenuta grazie alla miscelazione di diversi tipi di malto e alla doppia fermentazione che in particolare le conferisce un colore intenso e un gusto ampio.

Il termine Double si riferisce al processo di doppia fermentazione cui viene sottoposta. Particolarmente adatta per i piatti di carne.

Cl. 33:
Cl. 100:



Birre alla Spina

MERETRICE BIONDA - SLALOM STRONG -

TIPOLOGIA: LAGER CHIARA DOPPIO MALTO
COLORE: GIALLO DORATO
GUSTO: MALTATO E FRAGRANTE
ALCOL: 9% VOL.
TEMPERATURA: 10 °C

La birra Slalom Strong è una lager chiara, doppio malto, prodotta a bassa fermentazione in Scozia, famosa per la sua fragranza ed aroma pregiato.

Il colore è oro intenso, il gusto è rotondo e maltato, ma fragrante al punto di mascherare l'elevata alcolicità che però viene espressa ed esaltata dal retrogusto pieno e persistente. Slalom Strong è una delle amiche più fedeli ma, al tempo stesso, traditrici dei "pub-victims": buona da impazzire, dolce, va giù che è un vero e proprio piacere, a metà della prima già pregusti i boccali successivi... attenzione però, i 9 gradi di alcool che la Slalom regala al tuo fisico si iniziano a sentire dopo un po' di tempo e spesso, una volta che te ne accorgi, sei già bello che perso... ma, alla fine, il bello è questo.

Una grandissima birra, un po' difficile da trovare e "pericolosa"... comunque, un piacere unico...

Cl. 25:
Cl. 50:
Cl. 100:



Birre alla Spina

NETTARE DI FONTE - BRUGS -

TIPOLOGIA: BIRRA BIANCA DI FRUMENTO

COLORE: GIALLO CHIARO, TORBIDO

GUSTO: FRUTTATO, SPEZIATO

ALCOL: 4,8% VOL.

TEMPERATURA: 6-7 °C

Le birre bianche devono il loro nome al colore molto chiaro e alla naturale torbidezza. Il gusto orientato all'acidulo e l'aspetto opalescente, sono caratteristiche di questa tipologia.

La Brugs, tra le birre bianche, è una delle più tradizionali (la sua ricetta risale al 1587) ed è prodotta nella città medioevale belga di Bruges, in una delle più antiche fabbriche di birra, la Gouden Boom.

È una birra fatta con frumento fermentato e ha una gradazione alcolica pari al 4,8° in volume. Birra molto rinfrescante e dissetante, dal gusto pulito e secco, è caratterizzata a livello olfattivo da profumi speziati, agrumati, fruttati e di lievito. La Brugs è ideale da gustare accompagnata a pesce, carni bianche e formaggi leggeri.

€1. 25:

€1. 50:

€1. 100:



Birre alla Spina

GOLEM

- OGNI BIRRA
ALLA SPINA -



Non si è mai capito se fosse più simbolico o più drammatico, ma da quando il Golem si è affacciato oltre la soglia della Tana, la parola sfida ha assunto un nuovo significato. I guerrieri lo hanno eletto a sostituto delle loro spade quando devono misurarsi tra loro e la lunghezza della lama non è confrontabile...

I maghi, un po' meno materiali e più mentali, lo considerano un ottimo metro di misura per comprendere quando la loro concentrazione cede il passo a forme di euforia meno controllata...

I sacerdoti vi ricorrono perché sostengono che le preghiere più spontanee sono quelle che nascono quando la mente ha raggiunto uno stato superiore, più vicino agli dei...

I briganti lo trovano un alleato che li aiuta a concludere meglio gli affari, ma principalmente vi ricorrono perché sono briganti e basta...

Comunque tutti l'hanno condiviso al tavolo con qualcuno e si sussurra che solo l'oste sia riuscito a consumarlo completamente da solo...

Le solite leggende metropolitane...

**3,5 lt. di para godaria da spillare
al tavolo... meglio se in compagnia :)**

Elverquiss

Oro delle Miniere

Oro degli Inferi

Meretrice Bionda

Nettare di Fonte



Birre alla Spina

PROVA DEL NANO
- PALOMBARO -

Lunghi anni di esperienza...

Serrate battaglie senza quartiere...

Numerose vittorie e solo qualche, sporadica fuga, che lui preferiva chiamare ritirata strategica, erano il bagaglio che si portava sul groppone...

E adesso era lì, con l'avversario proprio di fronte a lui...

Si fissavano negli occhi da qualche tempo ormai e lui era deciso a non abbassare lo sguardo per primo!

Non aveva affrontato eserciti di orchi e goblin per venir sconfitto in questa bettola... in questa notte... da questo avversario...

Non era una questione di orgoglio, ma una questione di razza!

Lui era un nano...

L'avversario?

Un boccale.

Il nome e la promessa di ciò che vi attende!

Un intero boccale da litro di birra in cui si annega un infido bicchierino di liquore di vostra scelta (noi consigliamo un buon whisky).

Come si affronta?

Proclamate ad alta voce la vostra scelta di birra, proclamate il nome del liquore che verrà celato all'interno del boccale e... provatela con un amico... che sia poi in grado di portarvi a casa!

Ricordate di dire quale liquore volete nel bicchierino!

Elverquiss + liquore

Oro delle Miniere + liquore

Oro degli Inferi + liquore

Meretrice Bionda + liquore

Mettare di Fonte + liquore



Birre in Bottiglia

CERVOGIA (cl. 0,33)

"Cervogia" o *keruosia* in lingua gallica, è la birra tradizionale degli antichi Celti. La bevevano i nostri antenati prima della più recente invenzione Pilsener (birra bionda moderna). La Cervogia, birra fermentata con il lievito, non viene filtrata e pastorizzata. Prodotta con luppolo e malto, viene aromatizzata con sette piante diverse ed un po' di miele. La sua ricetta è stata ricavata studiando i residui aggrappati ad una piccola ciotolina ritrovata in seguito a scavi archeologici... una vera magia!

Bisogna lasciar depositare il lievito sul fondo dopo averla versata ed aspettarsi che risvegli il guerriero che c'è in voi. Gradazione: 6% vol.



TELENN DU (cl. 0,33)

"Telenn Du" Ovvero "Arpa Nera", è una birra tipicamente Bretonne, nera, prodotta con luppolo, malto, e grano saraceno (o grano nero). Questa birra scura è molto particolare e leggera. La sua schiuma fine e densa, è il preludio ad un gusto speciale, un po' dolce ed un po' amaro, che conduce sui vasti campi di fiori bianchi del grano saraceno, che illuminano i paesaggi bretoni da luglio ad agosto.

Gradazione: 4,5% vol.



XI-I (cl. 0,33)

XI-I è preparata artigianalmente nella magica notte di Samhain, ovvero il capodanno celtico, tra il 31 ottobre e il 1 novembre, poiché solo in questa particolare occasione, si aprono le porte che comunicano con l'Altro Mondo.

La tradizione vuole infatti che sia un momento di passaggio in cui si possono incontrare creature misteriose, fate e folletti, ma anche i propri antenati defunti. La magia di questa notte è racchiusa nella XI-I che non è una scura qualunque. E' morbida e corposa, squisitamente gustosa, con un retrogusto che richiama alla memoria la liquirizia, lasciando un leggero e piacevole tocco amarognolo sul vostro palato.

Attenzione, disponibile nei primi mesi successivi a

Samhain fino ad esaurimento scorte.

Gradazione, nemmeno a dirlo, 11,1% vol.



Birre in Bottiglia

SCORTA NANICA

ADELSCOTT (cl. 0,33)

Alsaziana dal gusto dolce. Doppio malto al leggero gusto di whisky. Vol. 6,6°

BOUCANIER DARK (cl. 0,33)

Birra speciale dal sapore energico e corposo molto pronunciato. Colore scuro e tripla fermentazione. Vol. 9°

BOUCANIER RED (cl. 0,33)

Birra speciale dal gusto riccamente maltato, vigoroso e rotondo. Colore ambrato, alta rifermentata. Vol. 7°

BOUCANIER GOLD (cl. 0,33)

Birra speciale dal gusto ricco, aromatico e ben equilibrato. Colore oro, alta rifermentata. Vol. 11°

CERES STRONG (cl. 0,33)

Doppio malto, danese. Colore biondo, gusto fine e persistente, leggermente fruttato. Vol. 7,7°

CORONA (cl. 0,33)

Bionda messicana da bere con una fetta di lime o limone per moltiplicarne l'effetto dissetante. Vol. 4,6°

DESPERADOS (cl. 0,33)

Lager aromatizzata alla Tequila, è una birra speciale dal colore biondo intenso, a bassa fermentazione. Vol. 5°

DU DEMON (cl. 0,25)

Francese, doppio malto chiara. E' una Lager tra le più dorate e forti del mondo. Gusto secco e mielato. Moderatamente dolce con forte sentore di malto. Vol. 12°

ERDINGER WAISSE (cl. 0,50)

Tedesca di frumento. Da bere in un bicchiere che possa contenere tutta la capacità. Vol. 5,3°

FISCHER (cl. 0,33)

Strong lager dal classico colore dorato e bassa fermentazione. Gusto deciso con forti sentori di luppolo e cereali. Vol. 6°



Birre in Bottiglia

SCORTA NANICA

GRIMBERGEN TRIPLE (cl. 0,33)

Magnifica birra d'abbazia, ad alta fermentazione e triplo malto. Gusto fruttato e schiuma abbondante e compatta. L'acqua utilizzata è di sorgente propria. Vol. 9°

GRIMBERGEN OPTIMO BRUNO (cl. 0,33)

Amabile birra dal colore ambrato ad alta fermentazione. Veniva prodotta solo nel periodo Pasquale e la ricetta è ancora quella medioevale. Vol. 10°

GUINNESS DRAUGHT (cl. 0,33)

Tipica nera, dal gusto amaro, che nasce da un metodo ad alta fermentazione e con uno stile birraio tipico delle terre d'Irlanda. Vol. 5,2°

HARP LAGER (cl. 0,33)

Birra chiara prodotta con orzo irlandese, luppolo della bavaria e lievito di alta qualità miscelati con le chiare acque delle montagne Cooley. Vol. 5°

HEINEKEN (cl. 0,33)

Chiara olandese a bassa fermentazione con aroma e gusto mediamente luppolati. Vol. 5°

MC FARLAND (cl. 0,33)

Di colore ambrato intenso, sviluppa una schiuma compatta e un profumo di malto tostato e miele. Gusto leggermente amaro e caramellato. Vol. 5,6°

MENABREA (cl. 0,33)

Chiara di bassa fermentazione, è una birra assai equilibrata, con una fragranza che evidenzia un notevole sentore floreale e fruttato grazie ai lieviti speziati. Vol. 4,8°

PAULANER (cl. 0,33)

Birra di Monaco, ha un sapore delicatamente amaro, dovuto alla bassa fermentazione e al deciso aroma dato dal luppolo. Colore dorato. Vol. 4,9°

PEDAVENA (cl. 0,33)

Lager bionda a bassa fermentazione, è fatta di acqua sorgiva cristallina, di luppolo profumato e di lievito purissimo. Gusto pieno e aromatico. Vol. 5°

URBOCK 23 (cl. 0,33)

Vigorosa austriaca bionda dall'aroma asciutto e maltato, da abbinare a piatti ben conditi e speziati. Vol. 9,9°



Libagioni Speciali

NEREIDE - ASSENZIO -

Li eravamo accampati ai piedi della cascata e lì la ascoltai cantare,

armoniosa incantatrice dei sensi che mi attirava alla soglia del suo regno... Quando vidi i suoi occhi, verdi e profondi come il mistero dell'antica foresta, chiusi i miei e mi lasciai baciare.

Le sue labbra erano di brace ed il sangue prese ad ardermi intenso nelle vene, mentre un brivido attraversava la mia schiena.

Mi baciava e ancora la sentivo cantare, la sua voce a confondermi i pensieri, scacciandoli per lasciare spazio ai sensi...

La chiamavano "maledetta", ma nessuna mi aveva mai baciato così.



Gradazione : 70% vol

ADORATO E TEMUTO AL TEMPO STESSO, L'ASSENZIO, CONOSCIUTO CON IL NOME ROMANTICO DI "FATA VERDE", E' STATO BANDITO PER QUASI UN SECOLO. ELISIR PREFERITO DEI POETI "MALEDETTI" QUALI HEMINGWAY, VAN GOGH, PICASSO E OSCAR WILDE, SI CIRCONDA DI UN'AURA DI MISTERO E FASCINO ED E' ANCORA OGGI, NONOSTANTE LA SUA RECENTE "RIAMMISSIONE", UNA RARITA' DIFFICILE DA TROVARE E ASSAPORARE, ANCORA BANDITA IN NUMEROSI PAESI.

LA FATA VERDE E' UN DISTILLATO CHE NASCE DALL'ERBA "ARTEMISIA ABSINTHIUM" ED HA UNA GRADAZIONE ALCOLICA DI 70%. IL GUSTO ESTREMAMENTE AMARO DELL'ERBA DI ASSENZIO, VIENE FORTEMENTE MODERATO DALL'ANICE E DALL' ZUCCHERO CON CUI VIENE SERVITO.

IL RISULTATO E' UNA DELIZIA PER IL PALATO, UN'INCANTATRICE DEI SENSI, UNAFRODISIACA TENTAZIONE A META' STRADA TRA LEGGENDA E REALTA'.



Libagioni Speciali

POZIONE DEL CORAGGIO - IDROMELE -

L'idromele è una bevanda alcolica così remota che molti la credono

ormai perduta nella leggenda. Si tramanda che fosse la pozione magica offerta ai guerrieri prima di andare in battaglia, per infondere loro fiducia e coraggio, rendendoli incuranti del pericolo, delle ferite, della paura e della morte. Forse era questo il segreto dei guerrieri immortali, che si spogliavano dell'armatura per andare in battaglia completamente nudi, a dimostrazione di non temere i colpi dei nemici, ed i Berserker, i feroci guerrieri-bestia del Nord, coperti di una pelle d'orso e capaci di irrompere di corsa, a piedi brandendo un'ascia, tra le fila nemiche. Chiamato da greci e latini "ambrosia" o "nettare degli dei", è noto che presso i Celti il suo consumo era riservato esclusivamente (salvo per i guerrieri pronti alla battaglia) alle feste sacre.



Bottiglia. cl. 75
Calice

Gradazione : 14% vol.

EBBREZZA ELFICA - SIDRO -

Rituale per i Celti il Sidro è qualcosa di più che una semplice libagione.

La sua ricetta è stata tramandata verbalmente e per qualche tempo l'esistenza stessa del Sidro ha fatto parte della leggenda.

Frutto della fermentazione delle mele, è un "peccato" vestito da rito. Era infatti d'uso berlo in un unico, lungo, appassionato sorso perché se ne conservassero tutte le proprietà. La tradizione vuole che lo si raccogliessero da un contenitore che veniva condiviso in buona compagnia dopo una dura battaglia o prima di una cerimonia importante. L'ultima goccia della coppa veniva gettata alla terra nel simbolico gesto di volerle restituire parte di ciò che le era stato portato via.

Bottiglia. cl. 75
Bottiglia. cl. 28
Gradazione : 4,5% vol.



Libagioni Speciali

DISTILLERIA DEL DRAGO - LIQUORI -

AMARO DELL'ORCO (cl. 50 grad. 33% vol.)

Liquore ottenuto seguendo fedelmente un'antica ricetta Maremmana che prevede l'infusione in alcool di scorze di arancia amara con l'aggiunta di altri ingredienti oggi difficilmente reperibili, ne deriva un amaro dal sapore unico e persistente. Ottimo digestivo di fine pasto.



Bottiglia
Calice

FATA DELLE FRAGOLE (cl. 50 grad. 17% vol.)

Liquore a base di crema di latte e panna, ottenuto mettendo in infusione alcolica le fragole, ne deriva un liquore a bassa gradazione, 17% Vol, dal gusto delicato e morbido, ottimo da gustare anche fresco.



Bottiglia
Calice

MOCACCINO DEL DRUIDO (cl. 50 grad. 32% vol.)

Liquore di caffè, realizzato con le migliori miscele di caffè torrefatto in piccole quantità in laboratorio specializzato e successivamente messo in infusione in acqua con una sapiente attenzione tutta artigianale, ne deriva un liquore dal sapore e dagli aromi intensi.



Bottiglia
Calice

PECEDOLCE DI GOBLIN (cl. 50 grad. 17% vol.)

Liquore a base di cioccolato in infusione con l'aggiunta di crema di cacao aromatizzata, a bassa gradazione alcolica 17% Vol; Ottimo da gustare anche fresco oppure aggiunto ai dessert come per esempio il gelato..



Bottiglia
Calice



Libagioni Speciali

DISTILLERIA DEL DRAGO - LIQUORI -

ANTICA DISTILLERIA DELLO GNOMO (cl. 70 grad. 40% vol.)

Grappa morbida ottenuta dalla distillazione di vinacce selezionate di Morellino, prodotta in piccole quantità con procedimento completamente artigianale, sinonimo di alta qualità, e nel rispetto di antiche tradizioni.



Bottiglia
Calice

LACRIME DI DRAGO (cl. 50 grad. 32% vol.)

Grappa ottenuta dalla distillazione di vinacce selezionate, successivamente tagliata con miele millefiori di alta qualità; dal gusto amabile e delicato e dal profumo dolce e intenso dato dal miele.



Bottiglia
Calice

FUOCO DI DRAGO (cl. 70 grad. 40% vol.)

Liquore ad alta gradazione alcolica, con l'aggiunta di radici in infusione, dal sapore dolciastro e amabile. Per la sua alta gradazione è adatto come digestivo a fine pasto ed è considerato per le sue particolarità un liquore afrodisiaco.



Bottiglia
Calice



Libagioni Speciali

DISTILLERIA DEL DRAGO - VINI -

ELFO NERO

(cl. 75 grad. 13% vol.)

Sangiovese 85% Merlot 15%
Rubino fitto, diluito a bordo calice.

All'olfatto gode di immediata profondità aromatica, con toni che ricordano la frutta rossa e le spezie scure. Caldo al gusto, è ricco di tannino asciugante e marcato nella persistenza del rovere. Vinificato in vasche di cemento vetrificato, il vino ha sostato 12 mesi in barrique di rovere d'Allier.



ELFO BIANCO

(cl. 75 grad. 13% vol.)

Bianco d.o.c. - Uve: Vermentino 33%

Ansonica 33% Trebbiano 33%

Guizzi minerali su ossatura fruttata. Naso profumato di cedro, mela verde e ginestra. Bocca piana, dal buon equilibrio. Pesce, ottimo con le seppie ripiene



DRAGO NERO

(cl. 75 grad. 13% vol.)

Rosso i.g.t. - Uve Sangiovese 60% Merlot 20% Cabaret Sauvignon 20%
Rubino vivamente cupo. Naso variegato, con sfumature fruttate di mora selvatica e la percezione di note complesse di tabacco, pepe rosa. In bocca, da prova di un ottimo estratto, morbido, finale dimensionato e duraturo.

Vinificato in vasche di cemento vetrificato, maturato in acciaio.

Cucina tradizionale con carni rosse e arrostiti.



ELFO PASSITO

(cl. 50 grad. 14% vol.)

Passito di uva Ansonica in purezza. Veste bellissima ambra-topazio.

Profumi concentrati di albicocca, dattero e frutta secca, che virano su note solari di miele di zagara. In bocca sfoga dolcezza, appena "disturbata" da una vena acida. Lunga PAI. Vendemmia a fine settembre, appassimento dei grappoli fino a Novembre, maturazione in botti di legno.

Unico su pere Williams alla crema.



ELFO BRÍACO

(cl. 36 grad. 13% vol.)

Ottimo vino da tavola ottenuto da uva selezionata.

Colore rosso rubino e sapore tondo, adatto ad accompagnare sia un pasto leggero che un piatto importante.



Il pasto dell'Avventuriero

ZUPPE E PIATTI SPECIALI

TRAPPOLA DI BELINDA

ZUPPA DI FAGIOLI CON CROSTINI DI PANE, SALSICCIA DI CINGHIALE E LARDO TOSCANO. AMMALIANTE CON ORO DEGLI INFERI O MERETRICE BIONDA

Sopartha aveva combattuto quella notte ed era abbastanza sporco, stanco e ferito da non avere altro pensiero che quello di qualcosa di caldo da mettere nello stomaco ed un giaciglio altrettanto caldo in cui distendersi. La lanterna che ammiccava nel buio lo condusse a quella che era poco più che una bettola a quel tempo, ma che importava?

Il profumo che ne usciva era invitante. Fu qui che mangiò la zuppa più buona, forse perché era affamato, che avesse mai assaggiato e fu con questo piatto che Belinda, la cuoca, intrappolò il suo cuore.



BEHOLDER

ZUPPA DI CECI CON LARDO TOSCANO E CROSTINI AL RAGU: SI AFFRONTA MEGLIO BRANDENDO ELVERQUISST O ORO DELLE MINIERE

Taliesin le sa tutte. Ma sono tutte vere?

Come ogni buon cantastorie, non ha bisogno di essere ubriaco per narrarne qualcosa difficile da credere, ma terribilmente affascinante.

Era una notte fredda quando, brandendo il cucchiaino come fosse la sua fidata spada, ha mostrato come ha combattuto e vinto un mostro dalla forma di luna piena e con cento occhi. Forse è davvero un bravissimo spadaccino che non ha mancato un colpo.

Di sicuro, ha sconfitto la zuppa con efficaci e rapide cucchiainate. Da allora, chi guarda nella scodella, immagina un Beholder e si sente un po' spadaccino... e anche un po' bugiardo.



il pasto dell'Avventuriero

ZUPPE E PIATTI SPECIALI

SPUNTINO DEL BARBARO

POLPA SCELTA DI CINGHIALE TAGLIATA A GROSSI PEZZI E STUFATA CON VINO ED ERBE AROMATICHE, ACCOMPAGNATA DA PATATINE A SPICCHI E PANE. POTENTE CON ORO DELLE MINIERE O DEGLI INFERI

Tradizionale "assaggio" che viene consumato davanti al falo di ringraziamento a Tempus, Dio della Guerra invocato dalle tribù barbariche, dopo una fruttuosa caccia. Che non ci si illuda che basti per saziare un passente combattente di siffatta stazza, che considera questo pasto come uno stimolo per stuzzicare l'appetito. Se vi dovesse mai capitare di partecipare a tale rito quali ospiti, ricordatevi di portare una porzione di cacciagione da voi catturata, di ruttare rumorosamente dopo averla consumata e di non dire mai "Sono sazio" alla fine..



SPEZZATINO DI MINOTAURO

CARNE BOVINA FRESCA CUCINATA SECONDO LA RICETTA TRADIZIONALE CON VERDURE FRESCHE E SPEZIE, AFFIANCATA DA FETTE DI POLENTA, MISTO BOSCO E PANE. VITTORIA CERTA SE ALLEATO A ELVERQUISST O ORO DELLE MINIERE

Dove e da chi l'Oste si procuri tanti Minotauri per avere sempre questo piatto disponibile resta un mistero che con il tempo ha assunto le dimensioni di una leggenda. C'è chi dice che ne abbia addirittura un allevamento clandestino, posto proprio sotto la sua dimora, in un labirinto costruito da lui stesso perché queste creature possano crescere e prosperare nel loro ambiente ideale. Se qualche cacciatore osa proporgli un Minotauro abbattuto da lui, l'Oste risponde sempre con sdegno: "No, no! Non so cosa mangiano!" Nessuno ha insistito nel chiedergli ulteriori dettagli.



il pasto dell'Avventuriero

ZUPPE E PIATTI SPECIALI

ACCOLITO PIGRO

CARNE D'ASINO A CUBETTI CUCINATA SECONDO UNA RICETTA TRADIZIONALE, AFFIANCATO DA UN CONTORNO DI FAGIOLI NERI O CARCIOFI GRIGLIATI E PANE. DELIZIOSAMENTE OZIOSO CON ORO DEGLI INFERI O MERETRICE BIONDA

Sil piatto preferito degli accoliti di Predester, gran sacerdote del Tempio di Lathander, Dio della Luce, Signore del Mattino. Non abituati alla levataccia, prescritta dal culto che prevede di presenziare alla nascita di ogni alba, gli accoliti giungono all'ora del pranzo con un buon bagaglio di sonnolenza addosso. Specialmente d'inverno, soffermarsi a mescolare la carne d'asino nel paiolo per lungo tempo, li sottrae agli altri doveri del Tempio, mai troppo piacevoli per un principiante costretto alla rigida gavetta. Sarà questa passione "il tocco speciale" che si percepisce in questo piatto?



QUARTO D'ORCO

STINCO DI MAIALE ACCERCHIATO DA GUSTOSE PATATINE A SPICCHI O A SCELTA VERDURE GRIGLIATE, E PANE. PARTICOLARMENTE GRAFFIANTE CON ORO DEGLI INFERI O MERETRICE BIONDA

Dai migliori allevamenti Uruk-hai, ecco un piatto che farebbe scendere Saruman dalla sua Torre, di corsa e con tanto di gonne alzate. Dopo tutte le leggende, le dicerie, le maldicenze sulle loro numerose malefatte, l'elenco infinito dei loro difetti e gli insulti conati usando il loro nome, ecco finalmente qualcosa di cui parlare bene, qualcosa che li riscatta, qualcosa di buono che l'orco possiede: lo stinco. In effetti, loro non sembrano esserne contenti, ma in fondo chi se ne preoccupa?

Sono solo orchi...



il pasto dell'Avventuriero

ZUPPE E PIATTI SPECIALI

DRAGO FUMANTE

FAGIOLI NOTI PER BONTÀ E MORBIDEZZA, SALSICCIA, SUGO ALLA MOLTO ARRABBIATA, CROSTINI, FOCOSA LA COMPAGNIA DI ORO DELLE MINIERE O MERETRICE BIONDA

Amato dai nani in particolare e dai veri duri, è un piatto che ha "scaldato" però il cuore, la lingua e il palato, di tutti. L'oste ne va particolarmente fiero e inveisce brutalmente contro chiunque neghi che gli effetti di questa pietanza siano paragonabili ad un sortilegio arcano. In caso qualcuno non creda che in questo diabolico e focoso miscuglio ci siano davvero pezzi di drago, lui è sempre pronto a convincerlo con la sua fidata mazza ferrata, metodo che in effetti ha "frantumato" ogni dubbio e non solo...



COVO DI RATTO

UNA COPPIA DI SALSICCE GRIGLIATE, SORPRESE IN UN COVO DI CROCHETTE E SALSE. INTRAPPOLANTE SE ACCOMPAGNATO DA ORO DELLE MINIERE O MERETRICE BIONDA

Dopo aver guadagnato a fatica un minimo di rispetto, Gnargol, un mezzorco di buon cuore, ma temperamento bellicoso, è riuscito un giorno a convincere Souparth a provare la sua ricetta preferita: ratto mannaro alla griglia. Ben presto è divenuto il piatto preferito dei bambini più capricciosi del villaggio ed oggi, a dispetto del nome, è una prelibatezza a cui nessuno rinuncia. Quando Souparth farnetica della fatica che deve fare ogni volta a trovare il covo dei mannari e sbaragliarlo per procurarsi questa squisitezza, tutti ridacchiano e lo insultano, perché nessuno gli vuole credere... a volte però, è meglio non farsi troppe domande

€ 10,00 (per 2 persone € 19,00)



il pasto dell'Avventuriero

ZUPPE E PIATTI SPECIALI

MICONIDI

ZUPPA DI FUNGHI PORCINI DI PRIMA SCELTA E RAGU' DI CARNE, ACCOMPAGNATI CON CROSTINI DI PANE. UNICO ANTIDOTO NETTARE DI FONTE O ORO DELLE MINIERE

Si narra che nelle profondità della terra viva un popolo di uomini fungo giganti, i Miconidi appunto, guerrieri leggendari quanto rari. I pochi gruppi di avventurieri che si spingono presso i loro territori non fanno mai ritorno per raccontare l'accaduto. Il buon Souparth, durante i suoi vagabondaggi, pare ne abbia sconfitti diversi e oggi li ripropone, adeguatamente trifolati in ciotole di coccio. Dei suoi compagni d'arme non si hanno notizie e la presenza di carne mista ai Miconidi ci inquieta non poco...



RUTTO DEI NANI

ZUPPA DI CEREALI E LEGUMI DI PRIMA SCELTA INSAPORITI CON FRAMMENTI DI SQUISITA PANCETTA E ACCOMPAGNATI CON CROSTINI DI PANE. NON GUASTANO IL RESPIRO ELVERQUISST O ORO DELLE MINIERE

La controversia verbale sulla scelta del nome da attribuire a tale pietanza è durata a lungo ed è stata di violenza inaudita. Il famoso Gorek Panciadipietra, cuoco del Tane dei nani sotto la montagna, ha presentato questo nuovo prelibato spuntino al suo sovrano, perché fosse giudicato e approvato. L'intero consiglio delle barbe ha tenuto conciliabolo per quattro lunghi giorni, durante i quali gli assaggi non sono mancati mai. Pare, ma è solo leggenda, che sia stato proprio il Tane, stanco di cotale dissenso, a zittire il concilio con... hem... sì ecco...



il pasto dell'Avventuriero

ZUPPE E PIATTI SPECIALI

OSSARIO DI NECROMANTE

UNA COPPIA DI GOLOSÌ HAMBURGER

IN UNA CRIPTA DI PATATINE FRITTE E FETTE DI POMODORO
FRESCO CON SALSE E PANE. GOTICO CON ORO DEGLI INFERI

Una delle più dure battaglie portate a termine dal taverniere, si narra sia stata quella contro un necromante. Scoperto in pratiche poco consone e bandite all'interno della città, questi vendette cara la pelle e quando alla fine fu sconfitto, persino i suoi libri furono una dura sfida. Le iscrizioni arcane, raccolte in cornici di teschi e simboli oscuri, furono però infine tradotte. Fu così che quelli che si pensava fossero riti oscuri, si rivelarono come ricette di cucina mortalmente buone. Dopo aver pronunciato il fatidico "Ops", il taverniere decise di servire una di queste con un nome che onorasse il presunto necromante. Adesso è un piatto apprezzato, ma si sussurra che quando verrà preparato per la centesima volta, il necromante tornerà in vita a riscuotere i guadagni... Solo leggenda?



POWER PLAYER

PREGIATA BRESAOLA ANNEGATA NEL LIMONE, SPOLVERATA CON SCAGLIE DI GRANA E RUCOLA E RINFORZATA DA FOCACCIA. INVINCIBILE CON ORO DELLE MINIERE

Voleva essere speciale a ogni costo. A suo dire aveva un prozio orco, quando si infuocava durante uno scontro un occhio gli diveniva multicolore e il suo grido di battaglia era "Morte e Dannazione!" Era interessante vederlo vagare per le pacifiche vie cittadine, bardato di tutto punto con quattro scudi, una cotta di maglia in piena estate, uno spadone a due mani legato dietro la schiena e almeno ventisei pugnali nascosti ovunque gli fosse possibile (e su questo dettaglio le leggende cittadine abbondavano). Per mostrare il suo sprezzo del pericolo, spatava davanti al suo avversario e tracciava nella saliva l'iniziale del nemico. Era unico anche quando mangiava e questo era il suo pasto preferito...

Nessuno ebbe mai cuore di dirgli che era quello che mangiavano anche tutti gli altri...



il pasto dell'Avventuriero

ZUPPE E PIATTI SPECIALI

BATTAGLIA CAMPALE

PROSCIUTTO DI CINGHIALE SI CONFRONTA CON PROSCIUTTO COTTO
A COLPI DI CIPOLLINE GRIGLIATE E POMODORINI. LA FOCACCIA
ACCOMPAGNA LO SCONTRO. DA COMBATTERE CON
ORO DELLE MINIERE O ORO DEGLI INFERI

Non era considerato l'incantatore più affidabile dei reami, e l'epiteto di "Mago pazzo" aveva cominciato a stargli stretto. Doveva a tutti i costi quel giorno, dimostrare ai compagni quanto valesse e poiché aveva studiato a lungo e con ardore, davanti alla battaglia decisiva si sentiva pronto. Innalzate le mani, compi i gesti rituali ed enunciò le parole di potere per scatenare il suo incantesimo migliore: una pioggia di meteore! Ebbe successo e devastò nemici e alleati in pari modo... Souparth, scampato per miracolo, ricorda commosso la raccolta dei resti con questo piatto...



DEMONE EVOCATO

CARNE DI BOVINO SPEZIATA EMERGE FUMANTE TRA FAGIOLI NERI, SALAME PICCANTE E SUGO ALIARRABBIATA. COMPLETANO IL PIATTO SALUTARI CROSTINI DI PANE. IL PIACERE E'

ABISSALE IN COMPAGNIA DI ORO DEGLI INFERI

Giunta l'ora più tarda della notte, alla Tana è d'uso scambiarsi quelli ormai noti come i "Racconti dello Zio Eld", in onore del temuto, antico lich Eldermoirner. Tra questi è particolarmente apprezzata la storia dell'adepto che, per impressionare il maestro, ha esagerato un tantino...

Il demone da lui evocato infatti ha visto subito l'imperfezione nel cerchio di evocazione e, liberatosi senza sforzo, ha scatenato un vero e proprio inferno che il povero adepto non ha saputo arginare. Il Maestro, più seccato per il gran fracasso che impressionato, ha risolto la questione ridacendo a spezzatino entrambi. Questo focoso piatto li commemora e quando viene servito a un allievo, il messaggio è più che chiaro...



Merende Elfiche

INSALATE

Attributi di Elfo

Lattuga, Pomodorini, Mozzarella, Olive Giganti, Mais e Pane



Ruo-toa Fuoristrada

Tonno, Cipolline Grigliate, Insalata, Gamberetti e Pane

Orecchie di Goblin

Insalata, Carciofini Grigliati, Mais Dolce, Mozzarella e Pane

Shigliottinato

Emmental, Wurstel, Pomodorini, Insalata, Mais Dolce e Pane

Piawawi

Melanzane e Zucchine Grigliate, Grana, Pomodorini, Foglie di Insalata e Pane

Mezzelfo Illuso

Grana, Crudo, Champignon Grigliati, Foglie di Insalata e Pane

Spruzzo di Colore

Soamorza, Pomodori, Melanzane Grigliate, Mais Dolce e Pane



Sosta sul ceppo

Taglieri

Ringhioso

Randagio misto di Prosciutti e Salumi di Cinghiale, selvaggiamente affiancato da lardo toscano e "Pan di Via", che il volgo chiama Focaccia Genovese



Ramoso

Regale misto di Prosciutti e Salumi di Cervo coronati da accattivanti Paninetti variopinti



Piumoso

Delicato misto di Salumi d'Oca, affiancato da Lardo Toscano, in leggiadra compagnia di gustosi Paninetti variopinti



Elfo Chiaro

Aggraziati spicchi di formaggi stagionati dal sapore ricco e pieno, danzano lievi con fresca insalata, pomodori e "Lembas", conosciuto nei reami come Focaccia Genovese



Viandante

Avventuroso insieme di salumi, prosciutti e insaccati dal sapore più conosciuto e tuttavia dalla pregiatissima qualità, equipaggiati con buon "Pan di Via"



Cuore di Cormantor

Ricchi Salumi e Prosciutti di Cacciagione mista, per l'avventuriero che vuole provare tutto, ammansiti da delicato "Pan di Via".



Sosta del Party

BRUSCHETTE

GOBLIN AMMUFFITO

Pomodoro, Mozzarella, Ragù di Salsiccia e Funghi



PALLA DI FUOCO

Sugo alla molto Arrabbiata, Mozzarella, Fagioli e Salsiccia Piccante



LAMA ARRUGGINITA

Pomodoro, Mozzarella, Ragù di Cinghiale, Lardo Toscano



GRIMORIO STRAPPATO

Pomodoro, Mozzarella, Zucchine Grigliate, Grana



ROCCIA TONANTE

Pomodoro, Mozzarella, Ragù di Selvaggina e Fagioli Neri



CHARME

Mozzarella, Salsa Rosa, Gamberetti e Insalata



NANO UBRIACO

Pomodoro, Mozzarella, Ragù di Selvaggina e Funghi Porcini



BASILISCO CIECO

Pomodoro, Mozzarella, Speck e Brie



Sosta del Party

BRUSCHETTE

ELFO SILVANO

Pomodoro, Mozzarella e Verdure Grigliate



CUORE DI ORCO

Pomodoro, Mozzarella, Porchetta, Peperoni Arrostiti



BARDO INTONATO

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo e Funghi Porcini



TORCIA E FORCONE

Pomodoro, Mozzarella, Salame e Carciofini Grigliati



NERI TENTACOLI

Pomodoro, Mozzarella, Cotto e Acciughe



PIENNEGGI' DI PASSAGGIO

Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Carciofini Grigliati



JARLAXE

Pomodoro, Mozzarella, Porcini, Lardo



OSCURO SIGNORE

Pomodoro, Mozzarella, Ragù di Selvaggina e Melanzane Grigliate



Sosta del Party

BRUSCHETTE

CAOTICO MALVAGIO

Pomodoro, Mozzarella, Warstel,
Patatine, Ketchup

NEUTRALE BUONO

Pomodoro, Mozzarella, Pancetta,
Carciofini Grigliati



BARDO GALLANT

Pomodoro, Mozzarella, Tacchino, Funghi
Champignon Grigliati



SENZA SORPRESE

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto,
Funghi Prataioli, Maionese



PRIMO LIVELLO

Pomodoro, Mozzarella, Origano



ORCHETTO CADUTO

Pomodoro, Mozzarella, Porchetta, Warstel, Ketchup



SALA DEL TESORO

Pomodoro, Mozzarella, Bresaola, Grana, Rucola



TIGRE MANNARA

Pomodoro, Mozzarella, Salame Felino,
Funghi, Maionese



ZIN CARLA

Pomodoro, Mozzarella,
Tonno, Cipolla



Sosta del Party

BRUSCHETTE

ORCO INCAZZATO

Pomodoro, Mozzarella, Porchetta,
Funghi, Salsa Taco's



SPEDIZIONE FALLITA

Pomodoro, Mozzarella, Pesto, Pomodorini, Scaglie di Grana



ALTARE SACRIFICALE

Salsa di Noci, Mozzarella, Speck



TENERE DI GARGOYLE

Crema di Funghi Porcini, Mozzarella, Crudo, Scaglie di Grana



RUGGINOFAGO

Crema Zafferano e Speck, Mozzarella, Speck, Misto Funghi



MISS ORCO

Crema di Carciofi, Mozzarella, Porchetta,
Pomodorini, Maionese



SIGNORE DEI GIOIELLI

Crema Zafferano e Speck,
Mozzarella, Warstel, Ketchup



BRAGHE DI RANGER

Pomodoro, Mozzarella, Melanzane
grigliate, Speck



Razioni da Zaino

PANINI



NANO PENTITO

Prosciutto di Cinghiale, Scamorza,
Salsa di Carciofi



GRAMPASSO

Pane arabo, Prosciutto Cotto, Mozzarella,
Salsa Boscaiola

BOTTINO DEL RANGER

Speck, Zola, Funghi Prataioli



CAUMPORT

Wurstel, Patatine, Ketchup



COLAZIONE DELL'HALFLING

Salame, Mozzarella, Carciofi Grigliati



CITTA' DEGLI ABISSI

Pane arabo, Gamberetti, Insalata,
Mozzarella, Salsa Rosa



MEZZORCO TRAFITTO

Porchetta, Patatine, Ketchup



LEGOLAS

Pane arabo, Crudo di Parma,
Mozzarella, Salsa Rosa



(Tutti sono disponibili anche in focaccia)

Razioni da Zaino

PANINI



SCUDIERO

Bresaola, Crema di Tartufo Bianco,
Pomodoro a fette



SCASSINATORE

Wurstel, Emmenthal, Ketchup

VENDICATORE

Bresaola, Crema di Tartufo Bianco,
Funghi Porcini



FRECCE E BERSAGLIO

Hamburger, Patatine, Ketchup



CITTADINO COMUNE

Pane arabo, Prosciutto Cotto,
Mozzarella, Maionese, Insalata



SABELLA DEL RE

Bresaola, Grana, Crema di Funghi Porcini



CAMPO DI BATTAGLIA

Ragù Selvaggio, Mozzarella,
Insalata



SOSPIRO ELFICO

Pane arabo, Crudo di Parma, Mozzarella,
Crema di Funghi Porcini



(Tutti sono disponibili anche in focaccia)

Razioni da Zaino

PANINI

LUNGA QUEST

Speck, Cacio, Peperoni Grigliati



VENTESIMO LIVELLO

Salame, Wurstel, Tonno, Ketchup



SETA DEGLI ELFI

Pane arabo, Prosciutto Cotto, Insalata, Funghi Prataioli, Mozzarella, Maionese



RE ORCO

Porchetta, Crema di Tartufo Bianco, Insalata



UNDERDARK

Crudo, Melanzane Grigliate, Grana, Salsa Boscaiola



LICANTROPIA

Salame Felino, Mozzarella, Crema di Porcini



CORTIGIANA

Peperoni Arrostiti, Emmental, Cipolline Grigliate



RATTO MANNARO

Salsiccia grigliata, Insalata, Salsa Boscaiola



(Tutti sono disponibili anche in focaccia)

Razioni da Zaino

PANINI

TURNO DI GUARDIA

Pane arabo, Speck, Grana, Prataioli



7TH DEMON

Prosciutto Cinghiale, Crema di Tartufo Bianco, Grana



SQUARDO DI MATRONA

Speck, Cacio, Salsa Piccante



SUENHWYVAR

Salame Felino, Melanzane Grigliate, Salsa Boscaiola



ELMO PIUMATO

Pane arabo, Pomodoro a Fette, Tacchino, Maionese, Insalata



BUDELLA CALDE

Salame di Cinghiale, Mozzarella, Salsa Taco's



ARMA DEL MASTER

Prosciutto di Cinghiale, Crema di Tartufo Bianco, Porcini



EQUIPAGGIAMENTO DI BASE

Pomodori aromatici, Mozzarella, Maionese, Funghi Prataioli



(Tutti sono disponibili anche in focaccia)

Razioni da Zaino

PANINI

AVARIEL

Tacchino, Peperoni Arrostiti, Scamorza

FRANZO D'ABATE

Pane arabo, Crudo, Crema di Tartufo Bianco, Insalata

GUERRIERO CROCIATO

Salame, Emmenthal

BACIO DI MEZZORCO

Porchetta, Salsa Taco's, Scamorza

ARTIGLIO

Salame Felino, Emmental, Crema di Porcini

RANCIO IMPERIALE

Pane arabo, Prosciutto di Cervo, Salsa di Funghi Porcini, Mozzarella

SENZA CORAZZA

Pomodoro a Fette, Mozzarella, Origano

TIRO SALVEZZA (FALLITO)

Salame e Nutella
(solo per coraggiosi)

(Tutti sono disponibili anche in focaccia)



Razioni da Zaino

PANINI

NUTRIA IDROFOBA

Salsiccia Grigliata, Lardo, Salsa Taco's

SNOMO GOLOSO

Crema Zafferano e Speck, Scamorza, Pomodoro a fette, Misto funghi

BLADESINGER

Pesto, Mozzarella, Grana, Coppa

SCUDO PIU' UNO

Salsa di Noci, Mozzarella, Peperoni grigliati, Cipolla rondelle

ARGONAUTA

Crema di carciofi, Mozzarella, Gamberetti, Prosciutto Cotto

PATTUGLIA ORCHESCA

Crema di carciofi, Porchetta, Emmental, Peperoni grigliati

FUGA STRATEGICA

Crema Zafferano e Speck, Coppa, Mozzarella

TUBO GELATINOSO

Senape, Warstel, Cipolle a rondelle



(Tutti sono disponibili anche in focaccia)



Bivacco Affrettato

PIADINE



CHAUNTEA

Speck, Scamorza, Rucola

LATHANDER

Marmellata di Fragole, Mascarpone



MIELIKKI

Prosciutto Cotto, Mozzarella, Salsa di Carciofi



GRUMSH

Sago all'Arrabbiata, Porchetta, Zola



MORADIN

Prosciutto Crudo, Mozzarella, Crema di Funghi Porcini



HELM

Salame, Fontina



UMBERLEE

Prosciutto Crudo, Gamberetti, Salsa Cocktail, Insalata



Bivacco Affrettato

PIADINE



OGHMA

Speck, Zola, Funghi Prataioli



DERDRIE FAENYA

Tacchino, Mozzarella, Salsa Boscaiola

TALOS

Nutella, Zucchero a velo



MALAR

Salame Cinghiale, Mozzarella, Salsa Taco's



TEMPUS

Salsa Taco's, Grana, Prosciutto Cinghiale



TYR

Prosciutto Crudo, Mozzarella



SILVANUS

Prosciutto Cotto, Fontina



Bivacco Affrettato

PIADINE

MYRKUL

Pesto, Mozzarella, Pomodoro a fette, Coppa

MAGLUBIYET

Crema Zafferano e Speck, Porchetta, Gorgonzola

MOANDER

Salsa di Noci, Crudo, Brie

TYMORA

Coppa, Mozzarella, Insalata

ELLOTH

Salsa di Noci, Bresaola, Grana, Rucola

SUNE

Crema di carciofi, Salame, Emmental

ROSSUTH

Salsiccia piccante, Scamorza, Salsa Taco's, Insalata



Seconda colazione dell'Hobbit

STUZZICHINI

FARETRA PIENA

Patatine fritte, Ketchup e Maionese o Senape

BISACCIA GONFIA

Crocchette, Ketchup e Maionese o Senape

DARDI DA BALESTRA

Patate a spicchi, Ketchup e Maionese o Senape

POLPETTE DI FENICE

Crocchette di pollo in pastella

PROIETTILI DA FIONDA

Olive Ascolane Ripiene

TARTINE DI DEMONE

Crostini al ragù selvaggio

CAREZZE DI UMBER HULK

Chele di Granchio in pastella

COMPONENTI DA MAGO

Verdurine miste in pastella

MINIPALANTIR

Mozzarelline ciliegia in pastella



Risveglio e Borracce

Caffetteria

Caffè ELFICO

- Decaffeinato o d'Orzo -

Al banco

Al tavolo

Caffè PORCO

- Caffè, Panna montata -

Al banco

Al tavolo

Cappuccino

- Con latte intero -

Al banco

Al tavolo



Caffè

Al banco

Al tavolo

Caffè CORRETTO

Al banco

Al tavolo

Caffè DEL LIC

- Caffè freddo, Vaniglia,
Zucchero di canna liquido -



Ciocolata

- Con latte intero -

Liscia

Con panna

THE CALDI E TISANE

- Gusti assortiti -

Bibite

COCA COLA - bottiglia -

CHINOTTO - bottiglia -

ARANCATA - dolce e amara -

SPRITE - bottiglia -

LEMONSODA - bottiglia -

ACQUA TONICA - bottiglia -

THE FREDDO - limone, pesca -

ACQUA
- frizzante, naturale -



Svegliabudella e Linfe

Aperitivi

Aperitivo LISCIO

- Campari Soda, Crodino, Aperol,
San Bitter, Martini (Bianco,
Rosso, Dry) -

Aperitivo MIX

- Aperitivo liscio più
Succo di frutta o Vino -

Aperitivo ALCOLICO

- Aperitivo liscio più Distillati
a scelta -



Succhi

ACE ROSSO
in bottiglia

ANANAS
in bottiglia

PESCA
in bottiglia

ARANCIA BIONDA
in bottiglia

PERA
in bottiglia

ARANCIA ROSSA
in bottiglia

ALBICOCCA
in bottiglia

TROPICALE
in bottiglia



Distillati Nanici

Distillati

BRANDY
Vecchia Romagna,
Cointreau, Napoleon

LIMONCELLO
calice ghiacciato

GRAPPA
dolce e secca

VODKA
liscia, limone, fragola, pesca,
menta, frutti di bosco, liquirizia,
panna e fragola, esotica

AMARI
Montenegro, Averna,
Ramazzotti, Lucano,
Jagermeister

SAMBUCA
Liscio o con ghiaccio

WHISKEY
Glen Grant
Johnny Walker
Jameson
Jack Daniel's
Ballantine 12y
Maccallan 12y
Lagavulin 16y

RUM
Havana 3y
Havana Blanco
Pampero Especial
Malecon 5y
Malecon 8y
Matusalem 7y
Matusalem 15y



Vini Rossi

FRAGOLINO
mosso, 10% vol.

CHIANTI
fermo, 12,5% vol.

LAMBRUSCO
mosso, 11% vol.

**MORELLINO
DI SCANSANO**
fermo, 13% vol.

LUGANA
fermo, 12,5% vol.

PROSECCO
mosso, 11,5% vol.

Spumanti

SUTTURNIO
fermo, 12% vol.

PORTO
liquoroso, 19% vol.

**TERRE DI
FRANCIACORTA**
fermo, 12,5% vol.

MULLER THURGAU
fermo, 13% vol.

VIN SANTO
liquoroso, 17% vol.
più Cantacci

SPUMANTE DOLCE
Dolce

CARTIZZE
Brat, 11% vol.

FRANCIACORTA
Brat, 12,5% vol.



Libagioni da Fato

COCKTAIL & LONG DRINK

DRIADE BIRICHINA (DAIQUIRI)

Rum bianco, Succo di Lime, Zucchero di canna. Alla scuola di Magia di Abkhicaara gli allievi lo bevono per trarre ispirazione prima dell'esame di "Ingredienti vegetali". Sostengono che le driadi invisibili suggeriscano loro le risposte esatte... strano che usino foglietti piuttosto visibili...



TENTAZIONE DI LATHANDER (TEQUILA SUNRISE)

Succo d'arancia bionda, Tequila, Granatina. Drink fruttato prediletto dai sacerdoti di Lathander. Lo sorseggiano dopo cena, meglio se in compagnia di una bella avventuriera... D'altro canto, dopo il tramonto e prima dell'alba, sono fuori servizio...



BOCCA DI DRAGO (B&B)

Kahlua, Crema al Whiskey, Grand Marnier. Nato nelle "Lande Unite", prende il nome dall'antico drago che ne ha fatto per lungo tempo il suo parco giochi personale. Chi lo assaggia, capisce come deve essersi sentito quel poveretto a sputare fuoco tutto il giorno...



MONACO IMPIGRITO (MOJITO)

Rum, Acqua Tonica, Lime, Zucchero di canna, Menta. Rinfrescante e profumato, poiché possiede un gusto solare, è considerato Bevanda Sacra dagli accoliti di Lathander che vi indulgono con piacere, addormentandosi poi sui libri e spacciando gli imprevisti "pisolini" per "Trance Mistico"...



SIR ALEXANDER (ALEXANDER)

Panna, Crema di cacao scuro, Brandy. E' un cocktail poco alcolico, creato dal giovane Alexander il giorno prima delle nozze, in onore della sua sposa che notoriamente non reggeva l'alcool. Il rischio di sentirla cantare durante il banchetto fu una vera e propria fonte di ispirazione... che Cavaliere!



Libagioni da Fato

COCKTAIL & LONG DRINK

PAUSA DI ELMINSTER (PINA COLADA)

Rum bianco, Latte di Cocco, Succo d'Ananas. Quale avventuriero non si è presentato alle porte della dimora del più chiacchierato mago dei reami, per sentire il suo assistente Lao dire che il Maestro sta riposando? Ma in fondo, se fosse stato disturbato, come avrebbe potuto inventare questa miscela tanto perfetta?



MOONSHAE ISLAND (LONG ISLAND)

Tequila, Gin, Whiskey, Rum, Vodka, Coca cola, Zucchero di canna. Belinda lamenta da sempre che il prode marito, come ogni uomo, non sappia chiedere indicazioni. E' stato grazie ad un naufragio presso un'isola stregata però che lui ha scoperto questa bevanda dell'altro mondo. Gli avventori ringraziano e Souparth sogna di perdersi ancora...



BLACK DRAGON (BLACK RUSSIAN)

Vodka Bianca, Kahlua (liquore al Caffè). L'antico drago nero che dimorava sui Monti Dimenticati, è ricordato per le sue grandi opere di devastazione. Nessun cacciatore era in grado di colpirlo per via del suo volo troppo irregolare. Solo in seguito si scoprì che era fratto dell'abbondante elisir alcolico che il rettile beveva prima di un'incursione... che possa servire anche ai guerrieri prima della battaglia?



MANTELLINO CON CAPPuccio (CAIPIRINA)

Cachaca, Lime, Zucchero di canna. Questo drink è comparso durante la prima festa in commemorazione della costruzione delle mura cittadine, quando un eccentrico mercante presentò per la prima volta un indumento mai visto in città. Per attirare clienti al proprio banco, offriva loro da bere e da quel giorno la moda è cambiata...



EURAFERITE PESANTE (CUBA LIBRE)

Rum, Coca cola. Tutti credevano che "Dolcimani" fosse davvero un bravo guaritore dal momento che dalla stanza in cui operava i suoi incantesimi curativi provenivano risate invece che urla di dolore. Il suo segreto è stato svelato da Souparth che si è ferito di proposito, dice lui, per farsi "curare"...



Libagioni da Fato'

Cocktail & Long Drink

BLUE DRAGON (ANGELO AZZURRO)

Gin, Cointreau, Bla Caracao



Un'antica leggenda narra che un drago bla, ferito in battaglia, si abbeverò presso una fonte sacra. Chinandosi, perse una scaglia e lo spirito dell'acqua ne fu tanto affascinato che emerse e gli donò una notte d'amore. Da allora, con le tenebre, il drago vi torna e paga il pegno di una scaglia per rivedere la sua amata. Convinti che questo intruglio provenga dalla stessa fonte, gli avventori fissano a lungo il fondo del bicchiere dopo aver bevuto... e aspettano finché l'Oste non li butta fuori...

GENIO TONICO (GIN TONIC)

Gin, Acqua Tonica

Fresco ed estremamente dissetante, ricorrono a questo intruglio i cantastorie prima di una loro esibizione, specie quando hanno bisogno di qualche colpo di "Genio" per incantare la platea. Taliesin sostiene che grazie a questo suo segreto, molte palzelle hanno ceduto alle sue grazie. Se volete provarceli, ma non ci contate...

SCHIZZO DI GOBLIN

Latte, Menta, Rum

Nonostante il buon Oste ci abbia provato più spesso di quanto sia capace di contare, questa volta gli avventori non hanno voluto proprio saperne. Gli ingredienti di questo intruglio, come sia venuto in mente a Souparth di miscelarli e la storia che possa averlo ispirato è meglio che resti un mistero. Mai come in questo caso vale il detto "Beata Ignoranza"



SETTE PARADISI (PARADISE)

Gin, Apricot Brandy, Sacco d'Arancia

È un vero e proprio viaggio al cospetto degli dei. Secco e deciso, delicato e dolce infine.

Pare che un anonimo condottiero lo abbia somministrato ai soldati prima di uno scontro particolarmente difficile al posto del proprio discorso, per mostrare cosa avrebbero provato nelle ore successive. Si dice abbia funzionato: la battaglia fu vinta!



Libagioni da Fato'

Cocktail & Long Drink

ARNESE DEL FABBRO (SCREWDRIVER)

Vodka, Sacco d'Arancia

È il drink più amato da Zemelda, la ferraia del villaggio che un giorno, non trovando tra i suoi ferri il lungo cucchiaino che aveva fuso per errore, usò le pinze da fuoco pur di miscelarlo. Da allora Souparth sostiene di usare delle pinze arroventate come ingrediente segreto e il numero dei bicchieri rotti ne è una conferma...



NOVE MASCHERE (CAPIROSKA)

Pezzi di lime, zucchero di canna, Vodka, Ghiaccio tritato

Bevanda preferita di un celebre gruppo di furfanti che per evitare la guardia cittadina, attaccava ogni villaggio usando un travestimento diverso. Quello che li ha traditi è stato il vizio di bere lo stesso intruglio in ogni taverna...



LADY MARGARETH (MARGARITA)

Tequila, Caracao, Lime

Viziata la Lady che costrinse il buon Souparth a inventarsi ogni tipo di miscela che contenesse il suo liquore preferito, la tequila. Pur di accontentarla, il buon oste le provò tutte, compreso eludere le ire della moglie che rabbonì facendole assaggiare questo suo capolavoro...



AGGUATO DI SHAR (SHARON)

Lemonsoda, Vodka liscia, Bla Caracao

Qualche volta i drow decidono di seminare terrore in superficie e il temuto assassino Shar'asar non è da meno. La missione poteva essere facile... peccato quella sosta in taverna. Da temibile sicario, il Maestro d'Ombra del clan dei drow si è ritrovato a raccontare barzellette sconce agli avventori... Una carriera alle ortiche!



ANCELLA DI SUNE (AFRODITE)

Vodka, Cointreau, Sacco d'Arancia, Granatina

È forse solo leggenda, ma si sussurra che questo sia il nettare in cui le ancelle di Sune, dea dell'amore, si immergono per purificarsi prima di prestare il loro sacro voto. Fa bene alla pelle, alle mani e migliora la vista, si dice... ma in realtà nessuno si è mai preso il disturbo di guardare gli occhi delle ancelle per verificarlo...



Libagioni da Fato

COCKTAIL & LONG DRINK

ROHÍRRÍM (PINK RIDER)

Granatina, Vodka al Mandarino, Prosecco

La leggenda vuole che questo profumato intruglio serva a rendere lucidi il pelo

e la criniera dei magnifici cavalli delle terre di Rohan, nonché tonici e resistenti i loro muscoli. Le mogli dei cavalieri però, sospettano che la bevanda sia consumata più dai loro mariti che dai cavalli e comunque, visti i risultati, non se ne lamentano affatto...

CAFFÈ DELLE DALES (IRISH COFFEE)

Caffè, Crema al Whiskey, Zucchero di Canna, Panna

Che i cittadini delle Dales siano bizzarri è risapato. I migliori avventurieri si dice provengano da quelle lande e chiunque sia in cerca di guai o di fare le prime esperienze parte da lì. Dove sia nascosto il segreto di tanto talento per l'avventura non è chiaro, ma se per svegliarsi la mattina bevono questo caffè...

CAFFÈ NANICO

Caffè, Tequila, Zucchero di Canna, Panna

Nulla di ciò che un nano manda giù per il gargarozzo può essere analcolico.

Offrire loro un caffè semplice, potrebbe rivelarsi un insulto al pari di invitarli a radere la barba. Moradin stesso lo impone: una giornata iniziata senza qualche grado di alcool in corpo è indegna... terminarla senza alcool è sacrilegio!

CAFFÈ DROW

Caffè, Rum, Zucchero di Canna, Panna

Non è stato per nulla facile scovare la ricetta del caffè di questo popolo così poco incline a socializzare. Ogni mercante che si sia gettato nell'impresa, non è più tornato a raccontarlo. L'amore che i drow nutrono per le bevande avvelenate infatti, non è facilmente tollerato e solo Souparth si è ricordato di lasciar bere loro il primo sorso, prima di assaggiarlo e carpirne il segreto.

VELENO DI RAGNO (GREEN SPIDER)

Gin, Soda, Menta

Un braciante bacio da brivido, questo drink al primo sorso regala la stessa sensazione di una frustata elargita da una sacerdotessa di Lloth, la Regina Ragno.

Per il popolo drow naturalmente è vietato distillare il veleno della creatura considerata sacra e si sussurra che l'unico modo che un elfo scuro abbia per ubriacarsi con questa "delicatezza", sia fare arrabbiare e molto le sacerdotesse.

Non è masochismo, è peccato di gola!

Coccole di fine quest

DESSERT

ELMO DI NANO

Gelato al Cocco

E' solo un modo diplomatico di chiamarlo perché normalmente l'oste lo chiama "Testa di Nano". D'altro canto la scorza è dura come la pietra, ma in fondo, all'interno, c'è tanta dolcezza nascosta. Anche Souparth d'altra parte è così, ma nessuno osa dirglielo...

OPRÍCAPO ELFICO

Gelato al Limone

Gli elfi declinano graziosamente questa cosa e sostengono che nessuno di loro indosserebbe un "limone" sulla chioma fluente. In verità tutti sogghignano ogni volta davanti all'espressione compunta che mostrano mentre protestano... un'espressione "da limone".

TORRE OSCURA

Mousse al Cioccolato

Mette paura alle Dame di solito, ma non agli avventurieri che non considerano il "cioccolato" una minaccia ai loro "talenti". Alla fine però quando anche una fanciulla si lascia corrompere, la scusa ufficiale è sempre "Come fa una cosa così dolce a essere malvagia?"

MONTE FATO

Tartufo al Cioccolato

Sembra, ma non è poi così difficile scolarlo. Ancora meno difficile è fare ingresso all'interno del suo perfido cuore e... farsi sconfiggere dal suo fascino naturalmente. Ah! Se cercate di trovarci dentro un anello rimarrete delusi...

PALUDI MORTE

Tartufo affogato al cioccolato o caffè

Una "passeggiata" in terre cariche di insidie e mistero. Cosa si celi sotto il "pantano" fatto di cioccolata calda o gustoso caffè lo sanno tutti, eppure nessuno riesce a sottrarsi dal rischio di impantanarsi... e non serve nemmeno seguire le luci!

MINAS TIRITH

Fetta di Torta Gelato alle Fragole

Bella da qualsiasi angolazione la si guardi, è quasi un peccato abbattere le sue "mura" per raggiungerne il cuore. Eppure, dopo il primo minuto, nessuno si è fatto troppi scrupoli...

Brividi d'Avventura

GRANITE

La tensione era altissima. L'esercito riunito alle pendici del Monte Sfatto era il più eterogeneo che si fosse visto: un'alleanza di elfi, amani, Ent, Ninfe dei boschi e dei mari, nani e altri mezzosangue di varia origine, affrontavano insieme l'ultima minaccia e speranzosi, attendevano che il loro alleato gettasse nel cuore del vulcano, il malefico artefatto che aveva risvegliato un imponente e indistruttibile esercito del male...

Era scritto nei vecchi testi e tutti si fidano dei vecchi testi...

L'esercito del Male aveva ormai accerchiato gli alleati...

"Gettalo!" pregavano tra loro i combattenti...

E lui lo gettò!

Immediatamente la montagna fu attraversata da un fremito e dalla sua cima vomitò un fiume di ghiaccio che, gettandosi a valle ferocemente, travolse tutto e tutti.

Oggi molti avventurieri fanno sosta presso le pendici dell'antico monte e nella stagione estiva, pugnale alla mano, vi grattano via schegge di quelli che un tempo erano "eroi"...

Forse la storia era un po' diversa, ma quando Taliesin racconta tutto ha un altro sapore...

Sangue d'eroe piccolo
Sangue d'eroe grande
Sangue d'eroe alcolico

GUSTI: Anguria, Arancia, Cocco, Fragola, Kiwi, Limone, Mandorla, Menta, Menta Glaciale, Pesca, Tropicale Bla, Vaniglia

ALCOLICO:

Come sopra, con aggiunta di vodka, rum, o quello che passa per la testa del taverniere



Gli Orari della Tana

2a Tana del Drago



Fumante

MARTEDÌ * MERCOLEDÌ * GIOVEDÌ

DALLE 20,00 ALLA 1,00

VENERDÌ * SABATO

DALLE 19,00 ALLE 3,00

DOMENICA

DALLE 18,00 ALLA 1,00

LUNEDÌ
CI RIPOSIAMO

Scarica gratuitamente il listino completo su
www.latanadeldragofumante.it

Armi e Fantasy

Se non hai staccato gli occhi dalle lame e dalle armi che ti circondano hai grosse probabilità che:

- Qualcuno si è bevuto la tua birra e ti ha aiutato a "finire" le patatine;
- Nella tua compagnia non c'è una scollatura adeguata da tenere d'occhio;
- Il tuo compleanno si avvicina e vuoi far sapere agli amici che una cravatta non è il regalo che vorresti...

Ma soprattutto, c'è una grossa probabilità che dentro di te si nasconda un avventuriero.

Se è così e pensi che una spada, un'armatura, un gioiello antico non ti starebbero affatto male, chiedi ai Tavernieri.

Le spade e le armi da cui non hai staccato gli occhi sono in vendita (quasi tutte :P) e gli armamenti che ti serviranno per le tue future bravate, possono essere ordinati su tua richiesta.



Armi e Fantasy



**SPADE DA ESPOSIZIONE
E DA COMBATTIMENTO**



**ELMI, ARMATURE,
GUANTI, GAMBALI,
COTTE DI MAGLIA...**



**DRAGHI IN RESINA,
CLESSIDRE, BOCCALI IN PELTRO,
PENNE, PORTACHIAVI E MILLE
COSE NATE DALLA FANTASIA**

**ANELLI E GIOIELLI,
ARMI, ACCESSORI
E RIPRODUZIONI**

**THE
LORD
OF THE
RINGS**

