



La Tana del Drago
Fumante

www.latanadeldragofumante.it

Il listino è scaricabile presso
il sito. Se danneggiato
o non restituito verranno
addebitati al tavolo € 50,00

Manuale del perfetto Avventore.

Edizione Settembre 2011

Fantasy Pub
Birreria
Tabacchi
Spade e Pugnali
Giochi ed Eventi Fantasy



Al tavolo la consumazione è obbligatoria



La Tana del Drago
Fumante

www.latanadeldragofumante.it

Il listino è scaricabile presso
il sito. Se danneggiato
o non restituito verranno
addebitati al tavolo € 50,00



LIBAGIONI

("roba" da bere)



Edizione Settembre 2011

AL TAVOLO LA CONSUMAZIONE È OBBLIGATORIA

Cassa del Drago Fumante

GROG

- FILIBUSTER -

Sorellina minore della più famosa Boucanier, ha colore biondo pallido e una schiuma bianchissima e delicata. Birra di carattere, appena dolce in un primo istante, con decisive note maltate che permettono un rapido acclimatarsi del palato per i sorzi successivi. Birra non pasteurizzata.



Tipologia: belga pils
Colore: biondo chiaro
Gusto: maltato, persistente
Alcol: 5% vol.

Boccale 30 cl
Litra
Prova del nano
Golem

Oro degli Inferi



- GRIMBERGEN DOUBLE -

Rossa dal colore ambrato carico, con riflessi ramati e rubino e gradazione alcolica di 6,5%, grazie alla miscelazione di diversi tipi di malto e alla doppia fermentazione, offre 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.

Tipologia: belga d.m.
Colore: rosso rubino
Gusto: dolce - amaro lievemente caramellato
Alcol: 6,5% vol.

Boccale 25 cl
Litra
Prova del nano
Golem

Birra alla Spina

SANGUE DI DEMONE

- WATNEYS -

Birra belga, doppio malto ad alta fermentazione, con una storia che risale fin dal lontano 1636.

Possiede un marcato aroma di caramello, combinato con un gusto di frutti di bosco ben maturi, fortificato dall'utilizzo di più varietà di malto tostato. Dal ricco sapore zuccherato, è una birra di gran pregio presso gli amatori.

Boccale 30 cl

Litra

Prova del nano

Golem



MERETRICE BIONDA

- SLALOM STRONG -

Lager chiaro, doppio malto, prodotta a bassa fermentazione in Scozia, famosa per la sua fragranza ed aroma pregiato. Il colore è oro intenso, il gusto rotondo e maltato, ma fragrante al punto di mascherare l'elevata alcolicità, esaltata dal retrogusto pieno e persistente. Da vera traditrice va più che è un piacere, e quando te ne accorgi sei bello che perso.

Tipologia: scozzese lager
Colore: giallo dorato
Gusto: maltato, fragrante
Alcol: 9% vol.



Boccale 25 cl
Boccale 50 cl
Litra
Prova del nano
Golem



Caja del Drago Fumante

Linfia Nanica

AFFLIGEM BLONDE



Frutto di una miscela di molti ambrati e dorati ha un aroma deciso, equilibrato retrogusto amarognolo e intenso profumo floreale. Chiara dal colore oro, persiste sul palato un sapore tondo e pieno dalla freschezza sorprendente. Ideale da gustare accompagnata a pesce, carne di maiale e formaggi.

Tipologia: belga doppio malto
Colore: oro intenso
Gusto: fruttato, morbido
Alcol: 6,8% vol.

Boccale 33 cl

Litra

Prova del nano

Golem

Banshee

GRIMBERGEN CUVEE BLANCHE

Spettacolare e freschissima birra in stile blanche, accompagnata dal carattere deciso di una birra d'abbazia con gradazione alcolica speciale. La doppia fermentazione le conferisce un gusto rinfrescante e un intenso aroma fruttato, agrumato e morbido al tempo stesso, con finale speziato. Di gran pregio, è una Bianca diversa dal solito.

Tipologia: belga bianca
Colore: pallido torrido
Gusto: fresco - agrumato
Alcol: 6% vol.

Boccale 25 cl

Litra

Prova del nano

Golem



Birra alla Spina

PROVA DEL NANO

- PALOMBARO -

Anni di esperienza, severe battaglie senza quartiere... Numerose vittorie e solo qualche, sporadica fuga, che lui preferiva chiamare ritirata strategica, erano un bel bagaglio! E adesso era lì, l'avversario di fronte, occhi negli occhi, 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 "coso"!

Non era una questione di orgoglio, ma di razza!

Lui era un nano...

L'avversario?

Un boccale

Boccale Litra
con infido
bicchierino dentro

Golem

- OGNI BIRRA ALLA SPINA -

Anon 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.

Per i guerrieri è come misurare la lunghezza della lama,
per i maghi è la misura del controllo mentale.

I sacerdoti vi ricorrono per raggiungere uno stato superiore,
più vicino agli dei...

I briganti vi ricorrono perché sono briganti e basta...
Comunque tutti l'hanno condiviso al tavolo
e si scommette che solo l'oste sia riuscito
a consumarlo completamente da solo...
Le solite leggende metropolitane...



Qualsiasi birra

Lt. 3,5 di pura goduria
da spillare al tavolo.
Meglio se in compagnia



Cava del Drago Fumante

ABBAYE DE Bonne ESPERANCE - AMBRATA -

- Nazionalità: Belga
- Tipologia: Doppio malto
- Colore: Ambrato opaco
- Gusto: Fruttato
- Alcol: 8% vol.



Bottiglia 75 cl

Birra d'abbazia, dal colore ambrato, leggermente opaco, dorato al lievito presente. Il gusto è appollaiato con note agrumate e di lievito. In bocca colpisce subito con la sua dolcezza ma sul finale è il lieve amarognolo che prevale.

ABBAYE DES ROCS - ROSSA -

- Nazionalità: Belga
- Tipologia: Doppio malto
- Colore: Rosso rubino
- Gusto: Dolce - amaro
- Alcol: 9% vol.



Bottiglia 75 cl

Dal colore rosso rubino, è brassata con sette tipi di malto diversi. Ha un gusto ricco, profondo, con un finale fruttato in equilibrio con l'amarognolo del luppolo. Estremamente profonda, viene classificata tra le più grandi birre d'abbazia.

Birre in Bottiglia

ABBAYE DES ROCS LA MONTAGNARDE - AMBRATA -

- Nazionalità: Belga
- Tipologia: Doppio malto
- Colore: Ambrato carico
- Gusto: fruttato, caramellato
- Alcol: 9% vol.



Bottiglia 75 cl

Asta fermentazione, con evidenziati toni di frutta e spezie. Complessa ma di sicura bevitabilità, con tendenze caramellate equilibrate dai toni appollaiati, con frutta e spezie in bassa evidenza.

AFFLIGEM DUBBEL - BRUNA -

- Nazionalità: Belga
- Tipologia: Doppio malto
- Colore: Tonaca di frate
- Gusto: Torrefatto
- Alcol: 6.8% vol.



Bottiglia 75 cl

Prodotta da una tra le più antiche abbazie presenta una schiuma densa e generosa e un gusto ricco, complesso, molto torrefatto, con note di liquirizia e pepe, chiare anche nel retrogusto.

Casa del Drago
Fumante
AFFLIGEM TRIPLE
- BIONDA -

Nazionalità: Belga
Tipologia: Doppio malto
Colore: Biondo oro
Gusto: Speziato - dominante
Alcol: 9,5% vol.



Bottiglia 75 cl

Birra dal complesso gusto fruttato con retrogusto le cui note ricordano il whisky. Estremamente intensa fin dal primo sorso, lascia sul palato una piacevole nota dolciastre molto equilibrata e preziosa.



Bottiglia 33 cl

BARBAR
- BIONDA -

Nazionalità: Belga
Tipologia: Doppio malto
Colore: Biondo paglierino
Gusto: Particolare al miele
Alcol: 8% vol.

Birra pregiata ad alta fermentazione con rifermentazione in bottiglia. Colore giallo paglierino o gusto particolarissimo dorato all'aggiunta di miele. Il nome si riferisce al fatto che la birra è "il conforto dei guerrieri".

Birre
in
Bottiglia

BARBAR WINTER BOCK
- ROSSA -

Nazionalità: Belga
Tipologia: Doppio malto bock
Colore: Bruno rubino
Gusto: Miele e cioccolato
Alcol: 8% vol.



Bottiglia 33 cl

Birra pregiata ad alta fermentazione, rifermentata in bottiglia, presenta un gusto caldo e tostato sullo sfondo del miele, con accenni di grano abbrustolito e sfumature di cioccolato.

BOUCANIER DARK
- BRUNA -

Nazionalità: Belga
Tipologia: Doppio malto
Colore: Bruno ramato
Gusto: Corposo, vago dolce
Alcol: 9% vol.



Bottiglia 33 cl

Birra quasi torbida del gusto energico e corposo, con toni dolci pronunciati, che terminano però in note più amarognole. Nonostante l'alto contenuto alcolico mantiene un sapore delicato.

BOUCANIER RED
- ROSSA -

Nazionalità: Belga
Tipologia: Doppio Malto
Colore: Rosso scuro
Gusto: Dolce equilibrato
Alcol: 7% vol.



Bottiglia 33 cl

Aromatica e delicata ha consistenza e corpo equilibrati. Dalla schiuma dolce e compatta, possiede un retrogusto che si fa ricordare per la sua gentilezza.

Casa del Drago Fumante Boucanier Gold - BIONDA -

Nazionalita': Belga
Tipologia: Doppio malto
Colore: Dorato morbido
Gusto: Dolce maltato
Alcol: 11% vol.

Bottiglia 33 cl
Bottiglia 75 cl

Forte ed elegante. Corposa e piena, robusta e compatta. Molto decisa, adatta a palati forti che chiedono un contributo potente a una birra che sa farsi ricordare. Finale secco e fresco.



BUFFALO BELGIAN STOUT - NERA -

Nazionalita': Belga
Tipologia: Imperial Stout
Colore: Nero intenso
Gusto: Tostato, caffè, cioccolato
Alcol: 9% vol.



Bottiglia 33 cl

Stout dall'aroma incardinabile. Il colore scuro è sintomo di una tostatura del malto nel quale possiamo ritrovare note marcate di caffè torrefatto e cioccolato fondente. Il retrogusto è forte, di grande potenza alcolica adornata da un mix di note fruttate. Finale secco e appagante che lascia sentori maltati a sovraccaricare l'alto tasso alcolico.

Birre in Sottiglia

Cuvee des Trolls - BIONDA -

Nazionalita': Belga
Tipologia: Doppio Malto
Colore: Chiaro torbido
Gusto: Agrodolce, bilanciato
Alcol: 7% vol.



Bionda fresca e dal profumo di scorse di arancia caratterizzata dall'uso esclusivo di ingredienti naturali. Ha un gusto dolce preponderante, con un ottimo bilanciamento tra note amare e agrodolci.

DE DOLLE STOUT - NERA -

Nazionalita': Belga
Tipologia: Imperial Stout
Colore: Nero marcato
Gusto: Tostato, armonioso
Alcol: 9% vol.



Bottiglia 33 cl

Anote del malto tostato, con leggero affumicato e caffè per questa stout dall'impatto gustativo relativamente dolce. Più complessa di una stout "normale", possiede sentori liquorosi e vinosi, con cioccolato e liquirizia ben distribuiti.

DE GRAAL DUBBEL - ROSSA -

Nazionalita': Belga
Tipologia: Doppio malto
Colore: Bruna ramata
Gusto: Lappolata, asciutta
Alcol: 6.5% vol.



Se il color scuro non lascia dubbi, ben più complessa si rivela con note lappolate ben abbinate a frutta secca e malto. Vellutata e rotonda, richiama aspetti di "cantina" e una pasta di aceto balsamico.

Bottiglia 33 cl



Casa del Drago Fumante

Dominus TRIPEL - BIONDA -

Nazionalita': Olandese
Tipologia: Trappista doppio m.
Colore: Oro carico
Gusto: Fruttato lieve amaro
Alcol: 8% vol.



Bottiglia 75 cl

Trappista di eccelsa qualità, ha un sapore leggermente amaro con sentori fruttati e una chiusura intensa e persistente. Delicata nell'insieme, sprigiona un profumo assai pronunciato.

Duchesse de BORGOGNNE - ROSSA -



Bottiglia 25 cl

Rossa invecchiata in botti di rovere e dal caratteristico gusto agrodolce. Particolari sono le marcate nuance cioccolato e crema e il sapore che si evolve in note agrodolci, mai così pungenti da sovrastare il gusto dolce.

Nazionalita': Belga
Tipologia: Doppio malto
Colore: Rosso intenso
Gusto: Note agrodolci
Alcol: 6,2% vol.

Birre in Bottiglia

Duvel TRIPEL - BIONDA -

Nazionalita': Belga
Tipologia: Doppio malto
Colore: Giallo oro
Gusto: lievemente amaro
Alcol: 8% vol.



Bottiglia 75 cl

Forte ad alta fermentazione, rifermentata in bottiglia e maturata a temperatura ambiente durante l'invecchiamento. Ha un gusto neutro, con lieve retrogusto amarognolo che matura con il tempo. Da versare lentamente.

Eku 28 - AMBATA -

Nazionalita': Bavarese
Tipologia: Doppelbock
Colore: Ambrato sciarico
Gusto: Liquoroso, dolce
Alcol: 11,6% vol.



Bottiglia 33 cl

Doppelbock di colore ambrato sciarico. Gusto liquoroso, prorompe con la dolcezza del malto e una lieve nota piacevolmente amara del luppolo. La persistenza è molto prolungata e appagante.



Casa del Drago Fumante

ENAME TRIPEL - BIONDA -

Nazionalità: Belga
Tipologia: Doppio malto
Colore: Giallo oro
Gusto: Fruttato secco
Alcol: 8,5% vol.

Bottiglia 33 cl
Belga bionda ad alta e tripla fermentazione. Il piacevole gusto fruttato ben si sposa con le note complesse del caramello mentre il retrogusto è secco e asciutto di lappolo.

ERDINGER WEISS - BIANCA -

Nazionalità: Tedesca
Tipologia: Frumento bianca
Colore: Oro pallido torbido
Gusto: Leggero, fruttato
Alcol: 5,3% vol.



Bottiglia 50 cl

Facile da bere ha un aroma non troppo intenso di frumento e un leggero sapore fruttato, assieme al tipico leggero gusto di banana delle weiss. I bicchieri lo conferiscono quel tocco appena dolce che la rende particolarmente apprezzabile.

Birre in Bottiglia

FLOREFFE LA meilleure - BRUNA -

Nazionalità: Belga
Tipologia: Doppio malto
Colore: Mogano scuro
Gusto: Aromatico, asciutto
Alcol: 8% vol.



Bottiglia 33 cl

Deliziosa, sorprende immediatamente per i suoi aromi decisi e ben bilanciati che riescono ad affascinare subito rendendola molto spesso tra le preferite al primo assaggio. Birra corposa con sentori di cacao e miele di castagno.

FLYING DOG OLD SCRATCH - AMBRATA -

Nazionalità: Americana
Tipologia: Malto singolo
Colore: Ambrato, rossastro
Gusto: Lieve amaro, tostato
Alcol: 5,5% vol.



Bottiglia 35,5 cl

Birra dal colore ambrato carico e dai riflessi rossastri; la schiuma è a grana medio grossa, abbondante ma svanisce in fretta.

Aroma di caramello e cereali abbrustoliti con una più lieve nota di licorice e agrumi.

Casa del Drago Fumante

Flying DOG SNAKE DOG

- AMBRATA -

Nazionalità: Americana
Tipologia: Artigianale IPA
Colore: Ambrato, arancio
Gusto: Secco, amaro
Alcol: 7,1% vol.



Birre in Bottiglia

Birra dalla schiuma cremosa, abbondante e persistente. Il sapore è secco, malto e l'hop ben bilanciati, con prevalenza di amaro saporito. Il finale è piacevole e ancora segnato da forti note amaricanti introdotte da una punta di caramello, il tutto di buona persistenza.



Gouden CAROLUS CUVEE VAN DE KEIZER ROOD

- BIONDA -

Nazionalità: Belga
Tipologia: Doppio malto
Colore: Miele carico
Gusto: Intenso, dolce e secco
Alcol: 8% vol.

Bottiglia 75 cl

Sorprendente si sviluppa con note dolci di zucchero di canna e un fresco gusto primaverile caramellato appena dolce e secco sul finale, molto persistente sul palato. Note malate la impressionano, rendendola estremamente speciale.

GRIMBERGEN OPTIMO BRUNO

- AMBRATA -



Nazionalità: Belga
Tipologia: Doppio Malto
Colore: Rosso intenso
Gusto: Dolce, ricchissimo
Alcol: 10% vol.

Bottiglia 33 cl

Birra ad alta fermentazione con rifermentazione in bottiglia dal colore ambra scuro, gusto dolce-amaro e retrogusto rotondo, dolce e potente. La rifermentazione crea il perfetto bilanciamento.

GRIMBERGEN TRIPPEL

- BIONDA -

Nazionalità: Belga
Tipologia: Doppio malto
Colore: Oro intenso
Gusto: Fresco, dolce-amaro
Alcol: 9% vol.



Bottiglia 33 cl

Ifantastica birra d'abbazia ad alta e tripla fermentazione dal sapore fresco dolce-amaro e retrogusto persistente. La gradazione alcolica e il sapore unico sono ottenuti grazie all'utilizzo di zucchero bianco caramellato, di un sottile mix di luppoli amari e dolci, e una fermentazione che continua nella bottiglia.

Cava del Drago Fumante

Guinness Draught - NERA -

Nazionalità: Irlandese
Tipologia: Stout
Colore: Nera
Gusto: Caramellato, amaro
Alcol: 5,2% vol.



Bottiglia 33 cl

T tipica nera, dal gusto amaro, che nasce da un metodo ad alta fermentazione e con uno stile birraio tipico delle torri d'Irlanda.

Al primo assaggio, sul palato risalta il malto e un gusto caramellato, per finire poi con un secco sapore amarognolo. Schiuma ambrata, densa e compatta.

Gulden Draak - ROSSA -

Nazionalità: Belga
Tipologia: Doppio malto
Colore: Rosso mattone
Gusto: Dolce, accenni di lupo
Alcol: 10,5% vol.



Bottiglia 75 cl

Birra forte ad alta fermentazione dal colore scuro rifermentata in bottiglia. L'aroma dolciastro e il fondo arco è esso tendente al dolce cedono il passo a un retrogusto amarognolo dagli accenni luppolati. Da gustare lentamente.

Birre in Bottiglia

HOPUS - BIONDA -

Nazionalità: Belga
Tipologia: Doppio malto IPA
Colore: Oro limpido
Gusto: Fortemente al lupo
Alcol: 9% vol.



Bottiglia 33 cl

P perfetta unione tra IPA tradizionale inglese, IPA americana e lo storico stile belga "triple". Molto luppolata con un buon corpo maltato e un'ottima secca. Caratteristica è l'aggiunta di lupo a secco (5 tipi diversi) che la rendono particolarmente persistente.

KAPITTEL ABT 10 - BIONDA -

Nazionalità: Belga
Tipologia: Doppio Malto
Colore: Biondo dorato
Gusto: Dolce, ricchissimo
Alcol: 10% vol.



Bottiglia 33 cl

B irra dal colore dorato e intenso dal forte aroma alcolico con note di frutta e un sentore di lievito nel finale. L'aroma dolce del malto si trasforma successivamente in un sentore aromatico di gran toro per sfumare sul palato lasciando spazio al gusto persistente, asciutto e amarognolo del lupo.

Cava del Drago Fumante

KASTEELBIER BRUNE - BRUNA -

Nazionalita': Belga
 Tipologia: Artigianale d.m.
 Colore: Bruno scuro
 Gusto: Dolce, note di Porto
 Alcol: 11,5% vol.



Bottiglia 33 cl
 Bottiglia 75 cl

Ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia, caratteristico è il gusto cremoso, rotondo e fruttato con note di porto. Brassata secondo i migliori metodi belgi tradizionali è particolarmente indicata per veri intenditori.



Bottiglia 50 cl

KEILER WEISS

- BIANCA -

Nazionalita': Tedesca
 Tipologia: Frumento bianca
 Colore: Oro pallidissimo
 Gusto: Morbido, fruttato
 Alcol: 4,9% vol.



Artigianale dal colore dorato pallido, torbida ad alta fermentazione. Gusto leggermente dolce, schiuma corposa e morbida, che si sviluppa sul finale con tocchi preziosamente fruttati e freschi.

Birre in Bottiglia

KEILER WEISS DUNKEL - AMBRATA -

Nazionalita': Tedesca
 Tipologia: Frumento ambrata
 Colore: Opaco ambrato
 Gusto: Fruttata, affumicata
 Alcol: 4,9% vol.



Bottiglia 50 cl

Birra ad alta fermentazione dall'aspetto opalescente, colore ambrato e una schiuma fine e compatta. I suoi profumi sono fra i frutti e l'affumicato. Ha un gusto equilibrato, con sentori di caffè e affumicato.



KUAK - AMBRATA -

Nazionalita': Belga
 Tipologia: Doppio malto
 Colore: Ambrato vivace
 Gusto: Maltato, caramellato
 Alcol: 8% vol.

Bottiglia 75 cl

Birra ad alta fermentazione dal colore ambrato con un leggero gusto di malto e retrogusto fruttato. Quando Napoleone stabilì che i cocchieri non potevano più bere birra insieme ai passeggeri, Kuak temendo un calo delle vendite ideò uno speciale bicchiere da appendere alla carrozza.

Cava del Drago *Fumante*

LA GAULOISE - BIONDA -

Nazionalita': Belga
 Tipologia: Doppio malto
 Colore: Oro intenso
 Gusto: Fresco, dolce-amaro
 Alcol: 9% vol.



Bottiglia 33 cl

Artigianale Biarda Strong Ale, fresca e dissetante, con note agrumate. La scorza d'arancia usata nella sua preparazione si sente al primo esame olfattivo. Il gusto presenta note di marmellata di albicocca e il finale è lappolato.

LA TRAPPE DUBBEL - ROSSA -

Nazionalita': Olandese
 Tipologia: Trappista doppio m.
 Colore: Ambrato carico
 Gusto: Maltato, fruttato
 Alcol: 7% vol.



Bottiglia 33 cl

Trappista ad alta fermentazione dal colore ambrato carico e meravigliosa schiuma cremosa e largamente persistente. Il gusto è di buon impatto, con note maltate che sfumano nel fruttato. Delicato retrogusto amarognolo.

Birre in Bottiglia

LA TRAPPE QUADRUPEL - AMBRATA -

Nazionalita': Olandese
 Tipologia: Trappista doppio m.
 Colore: Noce rubino
 Gusto: Fruttato, ricchissimo
 Alcol: 10% vol.



Bottiglia 75 cl

Birra da meditazione, ad alta fermentazione, dal colore noce, con bouquet rassastre, e schiuma densa e spessa, che svanisce presto. Il gusto è complesso e articolato, con prevalenza di note fruttate. Retrogusto ricco, come tutto il contesto di questa birra.



Bottiglia 25 cl

LINDEMANS CASSIS - ROSSA -

Nazionalita': Belga
 Tipologia: Lambik
 Colore: Rosso vinaccia
 Gusto: Dolcissimo, mirtillo
 Alcol: 3.5% vol.

Birra a base lambik giovane e lambik invecchiata a cui viene aggiunto il succo naturale di mirtillo e fatta maturare in botti prima dell'imbottigliamento. Ottima come aperitivo.

La Cava del Drago Fumante

Lindemans Pecheresse - AMBRATA -

Nazionalita': Belga
Tipologia: Lambik
Colore: Oro rosso
Gusto: Fruttato alla pesca
Alcol: 2,5% vol.



Bottiglia 25 cl

Birra a base di lambik giovane e lambik invecchiato a cui viene aggiunto il succo naturale della pesca e fatta maturare in botti prima dell'imbottigliamento. Il risultato è una birra fresca, fruttata con un retrogusto di lambik.
Ideale con le crepes e i dolci.

Menabrea - BIONDA -

Nazionalita': Italiana
Tipologia: Lager bionda
Colore: Oro brillante
Gusto: Speziata, vaniglia
Alcol: 4,8% vol.



Bottiglia 33 cl

Piu volte premiata come 'miglior lager' del mondo. Viene prodotta da 150 anni utilizzando lieviti particolari e il loppolo della Hallertau, ma il suo vero segreto è l'acqua di Biella, particolarmente pura per la profondità della sua fonte (circa 1500 metri).

Birre in Bottiglia

OHARA CELTIC STOUT

- NERA -

Nazionalita': Belga
Tipologia: Artigianale doppio m.
Colore: Nocciola ambrato
Gusto: Morbido, equilibrato
Alcol: 7,3% vol.



Bottiglia 50 cl

Stoat irlandese con fermentazione in bottiglia dall'aroma di orzo tostato con tocchi di mandorle e cioccolato e dal ricco gusto di malto tostato e accenti di cioccolato. Stoat di classe, non scende a compromessi ed è volta a un pubblico di intenditori.

Rochefort 8 - AMBRATA -

Nazionalita': Belga
Tipologia: Trappista doppio m.
Colore: Ambra intensa
Gusto: Spezie, liquirizia
Alcol: 9,2% vol.



Bottiglia 33 cl

Trappista di corpo medio, impatto piacevolmente frizzante, sapore iniziale di liquirizia e spezie che mala poi ad ogni sorso. Finale insieme fresco e piacente, con la forza alcolica che esce con buona prepotenza. Birra di forte personalità.

La Cava del Drago Fumante SAMISHLAUS

- ROSSA -

Nazionalita': Austriaca
Tipologia: Doppio malto
Colore: Rosso bruno
Gusto: Liquoroso, dolce
Alcol: 14% vol.



Bottiglia 33 cl

Sbirra estrema. Colore rosastro, virante al marrone con schiuma, nonostante l'elevato tenore alcolico, insolitamente ricca. Aroma molto alcolico (ricorda il brandy) corposo ma non esagerato, ricco di malto dolcissimo. Eccezionalmente maltata e corposa, ma senza sovrinfare nello stacchevole.



SATAN RED
- ROSSA -

Nazionalita': Belga
Tipologia: Artigianale doppio m.
Colore: Rosso rubino
Gusto: Caramellato, speziato
Alcol: 8% vol.

Bottiglia 33 cl

Sbirra rubino dai riflessi ambra, schiuma compatto, bianca e persistente. In bocca offre il dolce del caramello con speziatura che sfuma su un finale asciutto e deciso. Artigianale dal gusto fruttato.

**Birre
in
Bottiglia**

Scotch de silly

- ROSSA -

Nazionalita': Belga
Tipologia: Doppio malto
Colore: Rubino intenso
Gusto: Prolungato amaro
Alcol: 8.5% vol.



Bottiglia 33 cl

Birra belga in stile scozzese. Appena versata stupisce per i suoi equilibrati profumi di malto caramello e lappolo speciale del Kent. Dal gusto vellutato, lascia un leggero ma prolungato amaro in bocca dato dal lappolo.

ST. BERNARDUS PRIOR
- ROSSA -

Nazionalita': Belga
Tipologia: Doppio malto
Colore: Oro ramato torbido
Gusto: Maltato, caramellato
Alcol: 8% vol.



Bottiglia 75 cl

Splendido esempio di birra da meditazione. Aroma caldo, lievemente piccante, in bocca le sensazioni scivolano su un tappeto maltato di frutta matura, con accenni di licorso. Finale con un accenno di amaro, che lascia la bocca piacevolmente secca. Birra dalla struttura poderosa, ma calibratissima, "costruita" con Arte.

Casa del Drago Fumante

S.T. BERNARDUS TRIPPEL - BIONDA -

Nazionalita': Belga
 Tipologia: Doppio malto
 Colore: Oro ambra
 Gusto: Complesso, speziato
 Alcol: 8% vol.



Bottiglia 75 cl

Artigianale a tripla fermentazione, dal colore oro-ambra e dalla schiuma cremosa e persistente. È dotato di un marcato sentore di spezie e un tocco di pepe nel finale. Delicatamente dolce, lascia percepire una nota agrumata di lattopo secco per lungo tempo.



Bottiglia 33 cl

S.T. DENISE - BIONDA -

Nazionalita': Belga
 Tipologia: Artigianale
 Colore: Biondo chiaro
 Gusto: Fruttato, secco
 Alcol: 6% vol.



Birra ad alta fermentazione, artigianale, rifermentata in bottiglia. Colore ambrato chiaro e schiuma abbondante, dall'aroma dolce e gusto fruttato e persistente, con finale deciso e secco.

Birre in Bottiglia

S.T. MARTIN - BIONDA -

Nazionalita': Belga
 Tipologia: Doppio malto
 Colore: Biondo opaco
 Gusto: Fruttata, sentori miele
 Alcol: 7% vol.



Bottiglia 75 cl

Lbirra ad alta fermentazione, rifermentata in bottiglia, dal gusto pieno, ricco ed equilibrato, ha un aroma piacevole al palato grazie ai sentori agrumati. Persistenza duratura e grande equilibrio tra dolce e amaro infine nel retrogusto.

S.T. SEBASTIAN GRAN CRU - BRUNA -

Nazionalita': Belga
 Tipologia: Artigianale d.m.
 Colore: Nocciola ambrato
 Gusto: Morbido, equilibrato
 Alcol: 7.3% vol.



Bottiglia 75 cl

Gome ogni artigianale questa birra tende a sedimentare sul fondo i lieviti. Se si desidera una birra leggera e bevibile, va versata lentamente. Se si vuole una birra da meditazione, versare prima metà bicchiere, agitare la bottiglia per mescolare i lieviti e dunque completare il boccale. Gusto dolce in principio con finale secco al lattopo.

Casa del Drago Fumante

T R A P 40 - BIONDA -

Nazionalita': Belga
 Tipologia: Doppio malto
 Colore: Ambrato ramato
 Gusto: Forte, finale dolce
 Alcol: 8% vol.



Bottiglia 75 cl

Bottiglia 3 lt (su prenotazione)

Artigianale dal colore biondo con qualche sfumatura ambrata frutto della rifermentazione in bottiglia. Il gusto è pieno, deciso che lascia la bocca pulita, con un prezioso retrogusto che ne sancisce la personalità.

T RIPEL KARMELET - BIONDA -

Nazionalita': Belga
 Tipologia: Doppio Malto
 Colore: Arancio carico
 Gusto: Fruttato, lieve dolce
 Alcol: 8% vol.



Bottiglia 33 cl

Bottiglia 75 cl

Birra triplo rifermentata in bottiglia. Prodotta con una mistura di tre cereali diversi, avena, grano e orzo, ha un gusto corposo, particolarmente fruttato e piacevole. Frizzante colpisce con un iniziale tocco amarognolo. Sul finale è ricca di toni zuccherini.

Birre in Bottiglia

U RBOCK - BIONDA -

Nazionalita': Austriaca
 Tipologia: Doppio malto bock
 Colore: Oro intenso
 Gusto: Dolce, maltato
 Alcol: 9,6% vol.



Bottiglia 33 cl

Birra bock dall'aroma maltato, di frutta matura, gusto abboccato in un primo tempo, poi amaro che domina. Ha la caratteristica di maturare per ben nove mesi nelle cantine del castello di Eggenberg.

W ESTMALLE DUBBEL - ROSSA -

Nazionalita': Belga
 Tipologia: Trappista doppio m.
 Colore: Bruno rossiccio
 Gusto: Fruttato, ricco e corposo
 Alcol: 7% vol.



Bottiglia 33 cl

Birra piacevolmente secca ma caratterialmente maltata. L'aroma è fruttato e lappato, molto "stuzzicante", sicuramente piccante; è ricco e importante, con una nota finale di malto corposo. Gusto deciso, di frutta secca, malto, cioccolato e lappolo speziato.

Casa del Drago Fumante

Westmalle Tripel

- BIONDA -

Nazionalità: Belga
 Tipologia: Trappista doppio m.
 Colore: Oro luminoso
 Gusto: Equilibrato
 Alcol: 9,5% vol.

Bottiglia 33 cl
 Bottiglia 75 cl



Gusto spettacolare, dal malto che colpisce subito e riempie la bocca a tutto tondo, lasciando un sentore di miele di acacia, di vaniglia e lippolo. Grandissimo corpo e gusto persistente. Il bilanciamento tra dolce e amaro è perfetto. Triplo fermentazione.

White shield

- BIONDA -

Nazionalità: Inglese
 Tipologia: Artigianale IPA
 Colore: Miele ruggine
 Gusto: Cioccolato, amaro
 Alcol: 5,6% vol.

Bottiglia 50 cl

Artigianale ambra in stile IPA, apre con un gusto amaro per poi esplodere con note caramellate, sovrastate da un forte sentore di cioccolato e un velo di liquirizia che crea una sfumatura dolce di fondo che modera il finale amareggiolo.



Birre in Bottiglia

XX BITTER - BIONDA -

Nazionalità: Belga
 Tipologia: Lager bionda
 Colore: Biondo lucente
 Gusto: Luppolato amaro
 Alcol: 6% vol.



Bottiglia 33 cl

Birra belga corposa brassata per essere la più luppolata del Belgio. Il gusto predominante quindi è quello amaro del luppolo che ha come componente da bilanciare non le note di malto, ma quelle del lievito. Decisamente amara e secca sul finale.

Young's double chocolate

- NERA -

Nazionalità: Inglese
 Tipologia: Stout
 Colore: Nero opaco
 Gusto: Cioccolato amaro
 Alcol: 5,2% vol.



Bottiglia 50 cl

Ad alta fermentazione, è ottenuta con l'aggiunta di cioccolato amaro, che bilancia il caratteristico gusto dolce del malto tostato. Secca e decisa, ha un frizzante sfumato e aroma inizialmente dolce di malto, bilanciato dalla vena amaricante del cacao amaro, del lippolo e della tostatura.



Tazza del Drago Fumante

NEREIDE

- ASSENZIO -

Nome d'arte: Fata verde
 Tipologia: Distillato
 Colore: Verde smeraldo
 Gusto: Assenzio e anice
 Alcol: 70% vol.

Calice incendiato

Chi eravamo accampati ai piedi della cascata e lì la ascoltai cantare, armoniosa incantatrice dei sensi che mi attrattava alla soglia del suo regno...

Quando le vidi gli 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 ardere intenso nelle vene, mentre un brivido mi attraversava la schiena.

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



Distillato che nasce dall'erba "artemisia absinthium". Il gusto estremamente amaro dell'erba di assenzio, viene fortemente moderato dall'anice stellato e dallo zucchero caramellato con cui viene servito. Il risultato è una delizia per il palato, un'incantatrice dei sensi, un'afrodisiaca tentazione tra leggenda e realtà.



Libagion.net

Specialità

Pozione del coraggio

- IDROMELE -

Nome d'arte: Ambrosia
 Tipologia: Vino al miele
 Colore: Biondo miele
 Gusto: Dolce mielato
 Alcol: 14% vol.



Idromele è una bevanda alcolica diventata quasi leggenda. Si narra fosse la pozione magica data ai guerrieri prima di una battaglia, per infondere loro fiducia e coraggio, rendendoli immuni alla paura della morte.

Pare fosse questo il segreto dei leggendari Berserkir che, privi di armatura e coperti di sola pelle d'orso, irrompevano di corsa, a piedi, brandendo un'ascia e terrorizzando gli avversari.

EBBREZZA ELFICA

- SÍDRO -

Nome d'arte: Rito celtico
 Tipologia: Vino di mele
 Colore: Biondo opaco
 Gusto: Fruttato alla mela
 Alcol: 4,5% vol.

Bottiglia 75 cl
 Calice



Fatto della fermentazione delle mele, era d'uso berlo in un unico, lungo sorso perché ne conservasse tutte le proprietà. La tradizione vuole che lo si condividesse in un coro dopo una dura battaglia o prima di una cerimonia importante. L'ultima goccia veniva data alla terra nel simbolico gesto di restituirla parte di ciò che le era stato portato via.

Tappa del Drago Fumante

Whisky

- ISLAY -

L'isola di Islay (si pronuncia 'i-lah') si trova nell'arcipelago delle Ebridi Interne, sulla quale ci sono ben otto distillerie attive. Il terreno qui è costituito quasi interamente da torba che, utilizzata durante la fase di maltaggio, dà un sapore inconfondibile di fumo e di alghe. I whisky di Islay sono considerati intensi all'olfatto e al palato, hanno corpo pieno, intenso, con forti sentori di torba. Sono descritti come "alito di mare", con punte di fumo e iodio.

Provenienza: Scozia

Talisker 10 y: 45,8% vol.

Laphroaig 10 y: 40% vol.

Ardbeg 10 y: 46% vol.

Provenienza: Scozia

Bowmore 12 y: 40% vol.

Caol Ila 12 y: 43% vol.

Provenienza: Scozia

Oban 14 y: 43% vol.

Dalwhinnie 15 y: 43% vol.

Lagavulin 16 y: 43% vol.

Whisky e Rum

Rum

- MALTECORON -

Provenienza: Guatemala

10 y: 40,5% vol.

15 y: 41,5% vol.

20 y: 41% vol.

Per questo rum si utilizza il succo appena estratto dalla canna da zucchero, non la melassa. Distillato a bassa quota, viene quindi posto a maturare in pregiati barili di rovere.

- MATUSALEM -

Non più un liquore per le sbronze dei marinai, ma qualcosa di pregiato che dimostra l'anima e la cultura cubana. Nel 1881 la distilleria vince il suo primo premio per il risultato ottenuto.

Provenienza: Cuba

7 y: 40,5% vol.

15 y: 41,5% vol.

Provenienza: Guatemala

23 y: 43% vol.

Invecchiato a 2300 metri di altitudine in una casa sopra le nuvole, Zacapa Centenario ha un gusto sublime, da molti considerato senza pari nel mondo.

- ZACAPA -

- CENTENARIO FUNDACIÓN -

Ottimo, dagli aromi delicati e complessi, è un rum di altissima qualità. Come ci si aspetta da un rum in edizione commemorativa, non c'è assolutamente contrasto tra l'alcol e i suoi profumi.

Provenienza: Guatemala

20 y: 40% vol.

Per gli ultimi arrivi chiedi al taverniere

Tana del Drago fumante

AGGUATO DI SHAR - SHARON -

Lemonsoda, Vodka liscia,
Blu Curaçao

In superficie il temuto Shar'azar, assassino drow, doveva solo seminare terrore. Una cosa facile... peccato quella costa in taverna. Da temibile sicario, si è trovato a raccontare barzellette sconce agli avventori. Una carriera alle ortiche!

Ancella di Sune - AFRODITE -

Vodka, Cointreau,
Succo d'Arancia,
Granatina

Si susurra che sia il nettare in cui le ancelle di Sune, Dea dell'Amore, si immergono prima di prestare il sacro voto. Fa bene alla pelle e migliora la vista... ma c'è qualcuno che le guarda mai... negli occhi?

Arnese del Fabbro - SCREWDRIVER -

Vodka, Succo d'Arancia

Drink preferito da Zemelda, ferraiola del villaggio, che un giorno, non trovando il lungo cacciavite fuco per errore, usò l'attizzalata rovente per miscellarlo. Stessa cosa che Saerarth sostiene di usare come ingrediente segreto e il numero dei bicchieri rotti ne è una conferma.

Cocktail alcolici

BLACK BLADE OF DISASTER - ESCLUSIVA TANA -

Rum, Whisky, Creme di
Cacao, Peperoncino,
Tabasco

Non molti riescono a berlo e superare la notte incolma. Oscure leggende dicono sia frutto di un rituale che apre un contatto con l'Abisso stesso. Considerate le parole sconnesse di chi lo beve, forse un fondo di verità c'è. Evitate lo se potete!

BLACK DRAGON - BLACK RUSSIAN -

Vodka Bianca.
Liquore al Caffè



Ricordato per le sue grandi opere di devastazione è impossibile colpirlo per via del suo velo troppo castio. Solo in seguito si scoprì che era frutto dell'abbondante elisir beato prima di ogni incursione... che possa servire anche ai guerrieri prima di una battaglia?

BLUE DRAGON - ANGELO AZZURRO -

Gin, Cointreau,
Blue Curaçao



Si narra che un drago blu, ferito in battaglia, si abbeverò presso una fonte sacra. Chinandosi, perse una scoglia e lo spirito dell'acqua ne fu tanto affascinato che gli donò una notte d'amore. Da allora il drago torna e paga il prezzo di una scoglia per rivedere la sua amata. Convinti che questo intraglio proverga dalla stessa fonte, gli avventori fissano a lungo il fondo del bicchiere dopo aver beunto... e aspettano che l'Oste li batta fuori.



Caja del Drago Fumante CARISMA PIÙ' UNO - KARINA -

Vodka, Apricot Brandy,
fragola, Ananas,
Prosecco

CURA FERITE PESANTE - CUBA LIBRE -

Rum, Lime,
Coca Cola

Tutti credevano che "Dolcimani" fosse davvero un bravo guaritore visto che quando operava i suoi incantesimi curativi giungevano risate invece che urla di dolore. Il suo segreto è stato svelato da Sogparth che si è ferito di proposito, dice lui, per farsi "curare"...

Genio Tonico - GIN TONIC -

Gin, Acqua Tonica

Frresco ed estremamente dissetante, vi ricorrono i contadini prima di un'esibizione, specie quando hanno bisogno di qualche colpo di "Genio" per incantare la platea. Taliesin sostiene che grazie a questo suo segreto, molte palazze hanno ceduto alle sue grazie. Se volete provareci, ma non ci contate troppo...



SETTE PARADISI - PARADISE -

Gin, Apricot brandy,
Succo d'arancia

Le bardi sono maestri di tutte e nessuna arte. Compresa quella della sedazione. Non tutti però nascono benedetti da un bell'aspetto e allora in certi casi un elisir aiuta... attenti al risveglio e a chi vi ritrovate sul pagliericcio. La prudenza non è mai troppa...



LAMA GENTILE - GIN LEMON -

Gin, Lemonsoda

Lucidata sempre con un panno rigorosamente lilla, oleata e infiocchettata, è un piacere per gli occhi. È chiaro che pur di non sporcarla, il buon bardo si defila rapido da ogni scontro. Ma certe lame non nascono per sporcarsi di sangue goblin!



LUCE PERENNE - WHITE LADY -

Gin, Limone,
Cointreau

Le leggende narrano che una fata assetata si fosse sporta troppo a una fonte e vi sia annegata, lasciandovi in eredità la sua luce. Poiché l'oste sostiene di preparare questo drink attingendo a quelle acque, gli avventori sono convinti che bevendolo avranno denti più bianchi. Che sia per mostrarteli che dopo qualche sorso sorridano tanto?

Caja del Drago *Fumante* **MANDRAGOLA** - MÍMOSA -

Prosecco,
Arancia bionda

Incontrare un Basilico con dieci decimi di vista può causare spiazzanti effetti collaterali e un buon druido, capace di preparare una pozione contro la petrificazione, è molto prezioso. E bene che non soffra di scarsa memoria e non sbagli gli ingredienti però. A Souparth è successo. Ha perso un compagno ma ci ha guadagnato un ottimo drink.

MONDACO IMPÍGRITO

- MOÍTO -

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 indalgono con piacere, addormentandosi poi sui libri e spacchiando gli imprevedibili "pisolini" per Trance Mistico ...

Moonshae ISLAND - LONG ISLAND -

Tequila, Gin, Whisky.
Rum, Vodka, Coca, Lime
Zucchero di canna

Belinda lamenta da sempre che il prode marito, come ogni uomo, non sappia chiedere indicazioni. È 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.

Cocktail alcolici

Nove Maschere - CAÍPIROSKA -

Lime, Zucchero di canna, Vodka (fragola o scelta)



Bevanda preferita di un celebre grappo di furbanti che per evitare la guardia cittadina, attaccava ogni villaggio usando un travestimento diverso. Ciò che li ha traditi è stato il vizio di bere lo stesso intraglio in ogni taverna... Condannati per peccato di gola!

PAUSA DI ELMINSTER - PÍNA COLADA -

Rum bianco,
Cocco,
Succo d'ananas,

Duale avventuriero non si è presentato alle porte della dimora del più chiacchierato mago dei reami, per sentire il suo assistente Lhaos dire che il Maestro sta riposando? Perdonabile perché se fosse stato disturbato, come avrebbe potuto inventare questa miscela tanto perfetta?

Rohirrim - PINK RIDER -

Granatina, Vodka al limone, Prosecco



Pare che questo profumato intraglio serva a rendere lucidi pelo e criniera dei magnifici cavalli di Rohan, nonché tonici e resistenti i loro mascoli. Le mogli dei cavalieri però sospettano che la bevanda sia consumata più dai mariti che dai destrieri e comunque, visti i risultati, non se ne lamentano affatto..



Tana del Drago Fumante Schizzo di goblin

- ESCLUSIVA TANA -

Latte, Menta,
Rum

Soaparth ci ha provato più spesso di quanta sia capace di contare, ma questa volta gli avventurieri non hanno voluto proprio saperne. Gli ingredienti di questo intraglio, come gli sia venuto in mente di miscellarli e la storia che lo abbia ispirato è meglio resti un mistero. In certi casi, davvero, "Beata Ignoranza"!

SIR ALEXANDER - ALEXANDER -

Panna, Creme di Cacao,
Brandy, Noce moscata

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



Suicidio di goblin

- KAMIKAZE -

Vodka, Succo di Lime,
Cointreau

Igoblin sono i primi mostri che un avventuriero incontra all'inizio della carriera. Ci vuole esperienza per sapere che non sempre è necessario ricorrere alla violenza per stenderli. Talvolta un intraglio preparato ad arte può far breccia in modo più pacifico. A questa libagione loro non resistono... in tutti i sensi!



Cocktail alcolici

SUPER CARRO - SIDECAR -

Brandy, Limone,
Cointreau

La passione per le gare risale a tempi ben remoti. Tralasciando le più classiche, ossia quelle di "misura" (ma ovviamente, della spada per i guerrieri e del bastone per i maghi), una delle più amate è la gara dei carri trainati a nudo braccia. Fu il carro di Mic Knight a vincere per un'intera stagione. Pare che prima della partenza l'uomo facesse "rifornimento" con questo "siero" estremamente vigoroso.

TENTAZIONE DI LATHANDER - TEQUILA SUNRISE -

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...

Veleno di Ragno

- GREEN SPIDER -

Gin, Soda, Menta



Vn bacio da brioche, questo drink al primo sorso dà la stessa sensazione di una frustata elargita da una sacerdotessa di Lloth. Per i drow naturalmente è vietato distillare il veleno della creatura considerata sacra, e si sussurra che l'unico modo che abbiano per abriacarsi con questa "delicatezza", sia fare arrabbiare e molto le sacerdotesse. Non è masochismo, è peccato di gola!

Tazza del Drago Fumante

BAFFI DI SOLAMNIA
- BUFFALO BILL -

Arancia bionda,
Granatina

Colei che lo ha inventato, ne ha carpi gli ingredienti assaporando i baffi del suo cavaliere a suon di baci. Un lavoro duro, ma qualcuno doveva pur farlo...

BAVA DI UNICORNO - ESCLUSIVA TANA -

Latte, Cocco,
Kiwi, Cannella



Particularissimo drink davvero difficile da trovare, ma estremamente affascinante. Non si sa se il nome riflette la realtà. Certo che se così fosse perderebbe parte del suo charme. Meglio non sapere.



CASTIGO DELL'APPRENDISTA - ESCLUSIVA TANA -

Cocco,
Succo d'ananas

Fra gli innamorabili metodi di insegnamento, un posto d'onore lo occupa l'intramontabile "A letto senza cena". Una variante studiata dall'eccentrico Elminster è invece il "Pausa senza alcol". Crudele, ma di sicuro efficace.

Cocktail analcolici

COMPRENSIONE
DEI LINGUAGGI
- BIG LEMON -

Limone, Arancia
bionda, Granatina,
Gazzosa

Coccasana che pizzica la lingua e aiuta a risolvere i dissensi più accesi. Usato dai maghi quando il confronto non trova una soluzione pacifica. Meglio così che a colpi di palle di fuoco...

PAROLACCIA DI KENDER - BOO BOD -

Limone, Arancia
rossa, Ananas

Ci è volato del tempo per comprendere cosa il piccolo Lyribil stesso chiedendo. Vero è che abitasi a tenere in sottofondo la sua petulante parlantina, era difficile capire che stesse solo ordinando da bere!

POPPATA DI GOBLIN - ARGENTINA -

Latte, Menta,
Succo pera



Cresciuti in luoghi ostili e sempre in fuga da avventurieri a caccia di "pe", i goblin necessitano di grandi energie per affrontare la giornata. Però il loro addestramento comincia già con la prima poppata.

SCHIAVA DI MATRONA - CINDERELLA -

Ananas,
Limone, Arancia



Bevuto dalle schiave delle severe Matrone drow per mandare giù i tanti bocconi amari. Impagabile se fatto di nascosto, magari attingendo alle scorte personali della padrona...



La Tana del Drago
Fumante

www.latanadeldragofumante.it

Il listino è scaricabile presso
il sito. Se danneggiato
o non restituito verranno
addebitati al tavolo € 50,00



RAZIONI

("roba" da mangiare)



Edizione Settembre 2011

AL TAVOLO LA CONSUMAZIONE E' OBBLIGATORIA

Cassa del Drago fumante

Buuuurp

RUTTO DEI NANI MIGLIORATO
- CARNIVORO MALVAGIO -

La controversia sulla scelta del nome per tale pietanza è stata lunga e di inaudita violenza. Gorch Panciadipietra, cuoco dei nani, lo ha presentato al sovrano, perché fosse approvato. L'intero consiglio delle barbe si è scontrato per quattro lunghi giorni, finché pare ma è solo leggenda, sia stato proprio il Tane, stanco di cotale dissenso, a zittire il concilio con... hem... sì ecco...

zuppa di farro e legumi con fagioli mexicanos, peperoncino, pancetta e crostini piccanti

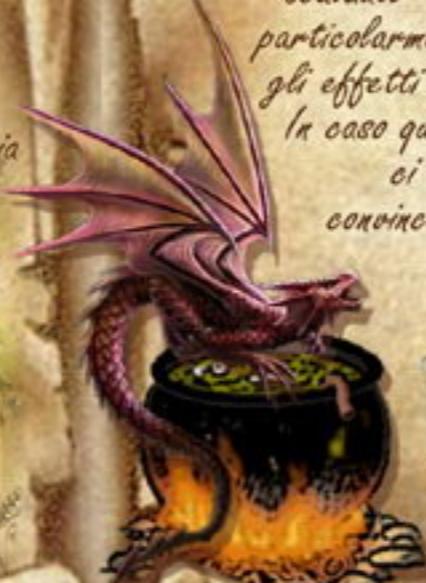
Chioma di Elfa

- CARNIVORO BUONO -

Un cappello nella zuppa poteva essere l'avversario più ostico che il buon oste avesse mai affrontato. Ci vuole prontezza di spirito, riflessi felini, mente acuta e le armi giuste in certi momenti, e davanti al fiero ruggito di Belinda, che gli soventolava la bionda prova del "misfatto" sotto il naso, Souparth seppe reagire. Sfoderando il suo tono baritonale più poderoso e una buona dose di faccia tosta, seppe convincere la santa moglie che il dorato cappello fosse un prezioso ricordo, un premio della principessa degli elfi per il suo coraggio in battaglia... A oggi, Belinda è l'unica a credere a questa versione dei fatti...

zuppa di farro cucinata con pancetta, polenta e crostini con salsa carciofi

Zuppe fumanti



Dieta del Vampiro

- CARNIVORO BUONO -

L'eleganza ultraterrena dei vampiri è nota a tutti. Eterna giovinezza, pelle invidiabile, ma la necessità di un cerasico plastico. Tutte qualità garantite da una ferrea dieta a base di sangue. Certo, ma alla lunga il desiderio di un sapore diverso si fa sentire. Pare che Souparth abbia trovato qualcosa che li appaghi e non turbi il loro stomaco delicato. Non è escluso che il merito sia dell'ingannevole colore rosso...

È pomodoro, tranquilli!



zuppa d'orzo e cereali cucinata con pancetta, polpa di pomodoro, polenta e crostini in salsa noci

Drago fumante

- CARNIVORO MALVAGIO -

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 a un sortilegio arcano. In caso qualcuno non crede che in questo diabolico e focoso miscuglio ci siano davvero pezzi di drago, lui è sempre pronto a convincerlo con la fidata mazza ferrata, metodo che in effetti ha "frantumato" ogni dubbio e non solo...

fagioli borlotti e mexicanos, salsiccia e sugo alla "molto arrabbiata"



Cassa del Drago fumante

Miconidi

- ERBIVORO BUONO -

Si narra che nelle profondità della terra viva un popolo di uomini fungo giganti, rari e leggendari: i Miconidi.

I pochi avventurieri che si spingono presso i loro territori non fanno mai ritorno per raccontare l'accaduto. Il buon Souparth, al solito, vanta però di averne sconfitti diversi e oggi li ripropone, adeguatamente trifolati in ciottoli di cocci. E in questo stato, di certo, non sono affatto "cattivi".

zuppa di funghi porcini,
salsa di pomodoro
e crostini al formaggio

MORSO di BEHOLDER

- CARNIVORO MALVAGIO -

Prima leggete la storiella di Taliesin che si batte con il terribile Beholder. Ecco... ora immaginate un avventuriero che, un po' ubriaco, gli crede (ce n'è sempre uno!) e che sente il bisogno di fare bella figura con quella dama che mai ha puntato gli occhi su di lui e che ha sempre una scollatura da capogiro. Ora immaginate che, assetato di avventura, afferrì la prima lama che gli capita, tipo quel vecchio ferro arrugginito del padre, e che si getti nell'impresa imitando l'affascinante cantastorie. Ammirabile la volontà, ammirabile l'istinto romantico. Peccato non sia tornato a raccontarci come è andata. Consiglio: combattele con un cuochiaio che è meglio...

piccante zuppa di ceci
con cipolle e pancetta,
peperoncino e crostini
con olio e peperoncino

Zuppe fumanti

Occhi di beholder

- CARNIVORO BUONO -

Taliesin, da buon cantastorie, non ha bisogno di essere ubriaco per narrarne qualcosa difficile da credere, seppure affascinante. Brandendo il cuochiaio come fosse la fidata spada, ha mostrato come ha affrontato un mostro dalla forma di luna piena e con cento occhi. Forse è davvero un abile spadaccino che non ha mancato un colpo. Di sicuro, ha sconfitto la zuppa con efficaci e rapide cacciavate. Da allora, chi guarda nella scodella, immagina un Beholder e si sente un po' spadaccino... e anche un po' bugiardo.

zuppa di ceci
con lardo
e crostini al ragù

TRAPPOLA di BELINDA

- CARNIVORO BUONO -

Souparth 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.

zuppa di fagioli con
pezzi di salsiccia di
cinghiale, lardo e crostini



Cassa del Drago fumante

Demone evocato

- CARNIVORO MALVAGIO -

Nell'ora più tarda, alla Tana è d'uso narrare gli ormai noti "Racconti dello Zio Eld". Molto apprezzata è la storia dell'adepto che voleva impressionare il maestro, esagerando. Il demone da lui evocato ha visto subito l'imperfezione nel cerchio e, liberatosi senza sforzo, ha scatenato un vero e proprio inferno. Più seccato che impressionato, il Maestro ha provveduto a ridurre entrambi a spezzatino. Questo focoso piatto li commemora e quando viene servito a un allievo, il messaggio è più che chiaro...

carne bovina speziata,
fagioli mexicanos, salame
piccante e sugo
all'arrabbiata

Spezzatino di minotauro

- CARNIVORO BUONO -

Dove e come l'Oste si procari tanti minotauri per avere sempre questo piatto disponibile, resta un mistero che con il tempo è divenuto quasi leggenda. C'è chi dice che ne abbia addirittura un allevamento clandestino, proprio sotto la taverna, in un labirinto costruito da lui stesso perché queste creature possano crescere e prosperare in un ambiente ideale. Se qualche cacciatore tenta di vendergli i propri minotauri, l'Oste risponde sempre con sdegno: "No, no! Non so cosa mangiano!" Nessuno ha osato chiedere ulteriori dettagli.

carne bovina speziata,
polenta e patatine fritte

Stufati fumanti



Spuntino del Barbaro

- CARNIVORO BUONO -

Tradizionale "assaggino" che viene consumato davanti al falò di ringraziamento a Tempus, Dio della Guerra, presso le tribù di barbari dopo una fruttuosa caccia. Non ci si illuda che basti per saziare un possente combattente di siffatta stazza, che considera questo pasto come aperitivo per stuzzicare l'appetito. Se vi dovesse capitare di partecipare a tale rito quali ospiti, ricordatevi di portare una porzione di cacciagione da voi catturata, di rattare rumorosamente dopo averla consumata e di non dire mai "Sono sazio" alla fine.

spezzatino di cinghiale
stufato con vino ed erbe
aromatiche e patatine
fritte



Giochi di Fata

- CARNIVORO BUONO -

Dolci creature, sempre a contatto con la natura, le fate vivono in perfetta armonia con piante e animali. Piuttosto ostili nei confronti degli umani, che evitano come la peste, preferiscono di gran lunga spendere le loro giocose giornate in compagnia di bestioline selvatiche che possono offrire una sfida alla loro proverbiale velocità, specie durante il loro gioco preferito "Achiappami al volo". Ecco perché la lepre è diventata "la migliore amica della fata". Morbida, tenera e rapida! E poiché le fate sono notoriamente capricciose, beh... non c'è da stupirsi per come finisce la lepre. D'altra parte, ogni bel gioco dura poco...

lepre alla cacciatoria,
polenta e patatine fritte



Cassa del Drago Fumante

COBOLDO IMPANATO

- CARNIVORO BUONO -

Tipico esempio di "incidente domestico". D'altro canto è difficile mantenere l'equilibrio con un grosso pentolone di olio bollente e tra i piedi il tuo cobaldo domestico che si rotola lieto, come ogni dannata volta, tra i sacchi di pangrattato, spargendolo su tutto il pavimento della cucina. Inizialmente Belinda è stata molto restia a spiegare a Soaparth dove fosse finito il suo "Fido", ma quando l'oste l'ha elogiata e si è leccato i baffi, lei ha risposto sorridendo "E' proprio vero che il cobaldo è il miglior amico dell'avventuriero"

cotoletta di pollo
impanata, patatine fritte
e salse miste

Pulci di COBOLDO

- CARNIVORO NEUTRALE -

A caccia senza cena! Così si educa un cobaldo domestico, per insegnargli a non masticare gli spallacci del padrone e a non fare pipì sul fodero della spada. Soaparth ci ha provato molte volte con il proprio cobaldo, prima che per errore finisse impanato ovviamente, ma la bestiola sembrava gradire invece che soffrire.

Bek, il mistero è stato presto svelato e quando il buon osto ha scoperto di cosa si nutriva il bastardello... e ovviamente ne ha fatto un manicaretto per i suoi avventori! Poiché le pulci sono comunque difficili da afferrare, è chiaro che la procedura di preparazione è la stessa di cui sopra...

alette di pollo,
(a richiesta anche piccanti)
patatine fritte, salsa taco's



Piatti fumanti



Chiacchiere di KENDER

- CAOTICO MISTO -

Sono piccoli, apparentemente bambini dal volto simpatico e rubicondo. Una tenerezza infinita... finché non attaccano a parlare! Allora la peggiore delle calamità impallidisce davanti alla disperazione cui possono portarti. Dall'alto della sua esperienza, Soaparth li conosce bene e per proteggere clienti (e affari) li ha sempre cacciati a suon di mazza ferrata. Almeno finché Belinda non ha trovato un "antidoto". Attratti dai magnifici colori di questo piatto, anche i Kender tacciono. D'altra parte, solo una donna poteva capire un pazzo...

variopinto miscuglio di
bruschettine a fantasia
della cuoca



Covo di RATTO

- CARNIVORO BUONO -

Dopo aver guadagnato a fatica un minimo di rispetto, Gnargol, mezzoreco di buon cuore ma temperamento bellicoso, è riuscito un giorno a convincere Soaparth a provare la sua ricetta preferita: ratto mannaro alla griglia. Ben presto è divenuto il piatto preferito dei bambini più capricciosi del villaggio e oggi, a dispetto del nome, è una prelibatezza cui nessuno rinuncia. Quando l'oste farneticosa della fatica che deve fare ogni volta a trovare il covo dei marrari 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...

una coppia di salsicce
grigliate, in un covo
di crocchette e salse



Cassa del Drago fumante

Dita di Troll in piastra

- CARNIVORO BUONO -

C’è risaputo che i Troll sono in grado di rigenerarsi. Tutti i guerrieri ne tengono conto quando li affrontano e a quanto si dice anche il Signore di questa razza, da sempre considerata primitiva e di povero intelletto, ha saputo trarne vantaggio. Pare infatti che per accrescere il proprio esercito, ogni notte si ampatasse tutte le dita. L’indomani immancabilmente, sul campo di battaglia c’erano dieci nuovi, agguerritissimi troll. Finché non ci ha pensato Souparth che, da bravo affarista, ha provveduto a metterle sulla griglia prima che si rigenerassero...

wurstel, pancetta e
polenta grigliati,
crauti e salse

Macinato di Idra

- CARNIVORO BUONO -

Onso duro la creatura che razzava e terrorizzava senza pietà un povero villaggio di goblin. La chiamavano Idra, ma non era esattamente “tradizionale”. Ogni volta infatti che le tagliavano la testa, ne rispuntavano due. I goblin comunque non si persero d’animo e persistendo, continuarono a combatterla e a tagliarle la testa fino a quando non ne crebbero così tante che il sangue non le bastò più per sostenerle. Ora pare che sia perennemente svenata e intorno a lei, gli operosi goblin hanno aperto uno dei ristoranti più rinomati dei reami... La comparsa successiva di questo piatto è più che sospetta...

due hamburger avvolti
in emmental e pancetta,
patatine fritte e salse.

Piatti fumanti

OSSARIO DI NECROMANTE

- CARNIVORO BUONO -

Battaglia durissima quella contro un terribile necromante! Scoperto in pratiche oscure bandite in città, costui vendette cara la pelle e quando fu sconfitto, persino i suoi libri si rivelarono una dura sfida. Le iscrizioni, raccolte in cornici di teschi e simboli arcani, furono però infine tradotte. Orrendi riti blasfemi? No, ma innocenti ricette di cucina mortalmente buone. Dopo aver pronunciato il fatidico “Ops”, il taverniere decise di onorare lo sventurato e dette il suo nome a una di esse. Adesso è un piatto apprezzato, ma si sussurra che quando verrà preparato per la centomilionesima volta, il necromante tornerà in vita a riscuotere i guadagni... Solo leggenda?

due hamburger, patatine
fritte, pomodoro fresco
e salse

Ruggito di Ratto

- CARNIVORO NEUTRALE -

Non molti hanno avuto la “fortuna” di fermarsi alla Tana quando le luci sono spente, la musica si è quietata e le voci degli irriducibili si sono ridotte (a suon di minacce) a un pacato sussurro. È in quei magici momenti che scricchiolii sinistri, ringhi sommessi e lamenti non meglio identificati lo fanno da padroni. Souparth li definisce laconicamente “Mormorii del vento” ma si sussurra che si tratti di “venti di guerra”... quella dei ratti che mangiano fagioli!

due salsicce grigliate,
lardo, fagioli mexicanos,
pancetta e salse





Cassa del Drago fumante

BESTEMMIA ORCHESCA

- CARNIVORO MALVAGIO -

Hare sia consuetudine, presso qualche tribù orchesca, onorare l'arrivo dell'inverno con giochi e competizioni di sovriata abilità. Tra le più prestigiose è la certamente bizzarra "Gara di Insulti", disciplina in cui sono maestri indiscutibili, con grande disappunto dei nani che si piazzano sempre al secondo posto. Ciò che non è noto, è che in realtà la gara è al contrario perché a chi vince viene fatta "la festa". D'altro canto, il difficile per un orco non è vincere... è trattenersi!

porchetta grigliata,
armata di lardo
in un letto di crauti
con salsa piccante

PAPPA DEL TARRASQUE

- CARNIVORO BUONO -

Appena viene presentato, si avrà voglia di scappare. Se si cerca di capireci qualcosa, non ci si riesce e le parole che più di frequente qualsiasi avventore pronuncia al suo cospetto sono: "Che macello!" (le altre sono irripetibili). Esatto. Unico come colui di cui porta il nome, è il terrore di chi ha stomaco debole. È la promessa di una notte difficile, è l'incontro definitivo. Non si sa se davvero somigli al pasto tipico di questa bestia leggendaria, ma una cosa è certa: non affrontatelo se non siete adeguatamente addestrati.



salamella, wurstel e
porchetta grigliati, crauti,
polenta, lardo, funghi
e salse

Piatti fumanti

fumanti



QUARTO D'ORCO

- CARNIVORO BUONO -

Bai migliori allevamenti Urah-hai, ecco un piatto che farebbe scendere Saraman dalla sua Torre, di corsa e con tanto di gonne alzate. Dopo tutte le leggende, le dicerie, le maledicenze sulle loro numerose malefatte, l'elenco infinito dei loro difetti e gli insulti coniati 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...

stinco di maiale
accerchiato da
patatine fritte



SOLLETICO ORCHESCO migliorato

- CARNIVORO BUONO -

Basta con questi pregiudizi! Orchi bratti (bek, quello è vero...) puzzolenti (hum... anche questo è vero) e senza cuore! Anche gli orchi ridono, anche se il loro ghigno viene frainteso. Prendete Gnargol, per esempio, dategli questo manicaretto e osservate la reazione. Lo manderà giù in un solo boccone e surrono, grasse risate. Ancora oggi Souparth è combattuto sul perché di tantailarità e quando ha domandato, l'orco ha risposto singhiozzando: "Mi sembra di tornare orchino".

Che sia il loro omogeneizzato per una crescita sana?

porchetta grigliata
letto di patate,
boscaiola di funghi



Caja del Drago fumante

CARNEFICINA ELFICA

- ERBIVORO MALVAGIO -

cipolle grigliate, fagioli
mexicanos, nacho's, scaglie
di cacio, salsa taco's

FERRO E FUOCO

- ERBIVORO NEUTRALE -



peperoni grigliati,
fagioli mexicanos, scaglie
di cacio, scamorza, cipolle

FORZIERE FORZATO

- CARNIVORO BUONO -

bresaola, rucola,
cacio, misto funghi



Ghigliottinato

- CARNIVORO BUONO -

insalata, emmental,
wurstel, pomodorini,
mortadella

Piatti freschi

Piwafwi

- ERBIVORO BUONO -

melanzane, peperoni e
carciofi grigliati, scaglie
di grana, pomodorini



POWER PLAYER

- CARNIVORO BUONO -



bresaola, limone,
scaglie di grana,
rucola

Specchio di GALADRIEL

- ERBIVORO BUONO -



insalata, formaggi misti,
cipolle grigliate, scaglie
di grana, misto funghi



Tritone all'Amo

- CARNIVORO BUONO -

insalata, tonno, fagioli
mexicanos, salame,
cipolla, pomodorini



Cassa del Drago Fumante

Elfo chiaro
- CARNIVORO BUONO -

misto formaggi
stagionati con polenta

Scudo elfico
- CARNIVORO BUONO -

pregiato prosciutto
crudo e scaglie di
grana

Scudo nanico
- CARNIVORO BUONO -

salame nostrano
e formaggio

Shadowdale
- CARNIVORO BUONO -

misto di salumi
e formaggi

Viandante
- CARNIVORO BUONO -

misto di salumi
di qualita'

Taglieri

Cuore di Cormanthor
- CARNIVORO BUONO -

misto salumi
di selvaggina

Retata del Bosco
- CARNIVORO BUONO -

misto salumi di
selvaggina e formaggi

Ringhioso
- CARNIVORO BUONO -

misto salumi di
cinghiale e lardo

Baraccamenti
- CAOTICO MISTO -

misto fritti a scelta
minimo 6 persone

€ variabile

Olifante
- CARNIVORO BUONO -

tagliere da un metro!
salumi e formaggi
minimo 6 razioni

€ variabile

Caja del Drago Fumante

BISACCIA GÖDFIA

crocchette di patate

(con ketchup e maionese)



CAREZZE DI UMBER HULK

chele di granchio in pastella

COMPONENTI DA MAGO

verdurine miste in pastella



DARDI DA BALESTRA

patate a spicchi
(con ketchup e maionese)

FARETRA PIEDA

patatine fritte
(con ketchup e maionese)



MAZZAFRUSTO

mini arancini di riso con pomodoro e mozzarella



Stuzzichini e fritti



Minipalantir

mozzarelline in pastella

PAN DI VIA

focaccia all'olio genovese



POLPETTE DI FENICE

bocconcini di pollo in pastella

PROGETTILI DA FIORDA

olive ascolane ripiene



PUGNALI DA LANCIO

nachos, mozzarella fusa, salsa taco's



SACRA FRUSTA

patate a spicchi speziate e salsa taco's



TARTINE DI DEMONE

crostini al ragù di selvaggina

Caja del Drago fumante

Ali di FATA

crema di melanzane,
formaggio, mortadella,
pomodorini

ALTARE DEL MAGO

crema di noci,
mozzarella, crudo

BACHECA DI TAVERNA

pomodoro, mozzarella,
porcini, lardo

BARDO INTONATO

pomodoro, mozzarella,
crudo, porcini

BASILISCO CIECO

pomodoro, mozzarella,
speck, brie'



CADUTA MORBIDA

crema di peperoni
piccanti, melanzane,
petto d'oca, grana



Bruschette

Carnivore

CAOTICO MALVAGIO

pomodoro, mozzarella,
wurstel, patatine,
ketchup



LEGALE BUONO

pomodoro, formaggio,
pancetta, funghi

CASACCA DI RANGER

pomodoro fresco, cotto
salsa boscaiola



CENERE DI GARGOYLE

crema di porcini, crudo,
mozzarella, grana



CHARME

mozzarella, salsa rosa,
gamberetti, insalata

CORAZZA DI CUOIO

pomodoro, mozzarella,
melanzane, speck,
grana



Caja del Drago Fumante

Cuccia di cobolfo

olio, sale, zola,
melanzane, speck



Cuore di orchetto

pomodoro, formaggio,
porchetta, peperoni



Denti d'orco

crema di peperoni
piccanti, porchetta
grigliata, cacio



Druido danzante

crema di melanzane,
farro, carciofini



Evoca non-morti

crauti, wurstel,
senape



Femore di non-morto

olio, sale,
lardo, pepe



Bruschette

Carnivore



Fusa di beholder

crema di ceci, pancetta
croccante, peperoncino



Goblin ammuffito

ragu' di salsiccia,
mozzarella, funghi



Ladro in gabbia

pomodoro, mozzarella,
salame, funghi,
maionese

Lama arrugginita

ragu' di cinghiale,
mozzarella, lardo



Mandara sexy

crema peperoni, cipolla,
salamella, cacio, salsa
taco's



Mari data di beholder

crema di ceci, paprika,
gamberetti, rucola,
pomodorini



Caja del Drago Fumante

MUTANDONE NAMICO

olio, sale, speck,
cacio, rucola



NANO UBRIACO

ragu' di selvaggina,
mozzarella, porcini



Non-morti a passeggiò

lardo, crauti,
mortadella, pomodorini



ORCA ZOZZA

salsa peperoni, zola,
porchetta grigliata
peperoni



Orchetto Caduto

pomodoro, mozzarella
porchetta, wurstel,
ketchup



Orco incazzato

pomodoro, mozzarella,
porchetta, funghi,
salsa taco's

Bruschette



Carnivore



Orecchie di RATTO

crema melanzane,
mozzarella,
salamella grigliata



Oscuro Signore

ragu' di selvaggina,
mozzarella, melanzane



Paladino Biondo

olio, sale, crudo,
scaglie di grana



Palla di fuoco

sugo all'arrabbiata,
mozzarella, mexicanos,
salame piccante



Pantofole di Kender

crema carciofi,
mozzarella, salame
nostrano



Pieneggi di passaggio

pomodoro, mozzarella,
cotto, carciofini





Caja del Drago Fumante

Resti di BATTAGLIA

pomodoro, mozzarella,
pesto, crudo, grana,
pomodorini



Rissa in TAVERNA

mascarpone, ragù di
salsiccia, grana

Roccia TONANTE

ragù di selvaggina,
fagioli mexicanos,
mozzarella



SACRIFICIO DROW

salsa noci, zola,
speck

SALA DEL TESORO

pomodoro, mozzarella
bresaola, grana,
rucola



SBOBBA NADICA

pomodoro, mozzarella,
tonno, fagioli



Sciame di METEORE

sugo all'arrabbiata,
farro, salame piccante,
grana

SENZA SORPRESE

pomodoro, mozzarella,
cotto, funghi, maionese



SPELLBOOK

salsa noci, formaggio,
crudo, pomodorini

TOMBA D'ORCO

mascarpone, letto di
cipolle, porchetta



TORCIA E FORCONE

pomodoro, mozzarella,
salame nostrano,
carciofini

Zin - CARLA

pomodoro, mozzarella,
tonno, cipolla



Caja del Drago Fumante

Aduananza di goblin

pomodoro, mozzarella,
pesto, carciofini



Arsenale nascosto

salsa di peperoni
piccanti, melanzane,
cipolle, cacio



Assedio violento

pomodoro, mozzarella,
fagioli mexicanos,
cipolle, salsa taco's



Attacco alle spalle

salsa peperoni piccanti,
carciofi, mozzarella,
cipolle grigliate



Cintura di castità'

crema melanzane,
pomodoro fresco,
porcini, cacio



Cuoio borchiato

pomodoro, mozzarella,
melanzane, cacio



Bruschette

Erbivore

Divinazione fallita

pomodoro, peperoni,
cacio, cipolle, salsa
taco's



Elfa in mutande

olio, sale,
origano



Elfa nuda

olio, aglio, sale,
peperoncino



Elfa velata

olio, sale, origano,
cipolle



Entaconsulta

pomodoro, scamorza,
peperoni e melanzane
grigliati



Erbe medicinali

pomodoro, melanzane,
peperoni, carciofini,
grana



Caja del Drago Fumante

FUGA STRATEGICA

crema carciofi, zola,
peperoni, cacio



INTERIORA DI BEHOLDER

crema di ceci, cipolle,
cacio, salsa taco's

LANCE INSANGUINATE

pomodoro, mozzarella,
patatine fritte,
ketchup



LUSURIA DROWI

quattro formaggi,
fagioli mexicanos,
cipolla, paprika

MENZOBERRANZAD

fagioli mexicanos, cacio
salsa taco's



Primi PX

olio, sale, aglio,
pomodoro fresco



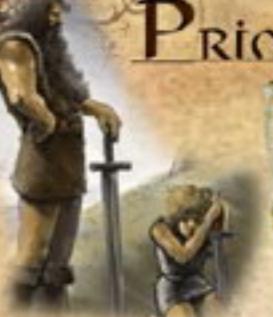
Bruschette

Erbivore

Erbivore

Primo Livello

pomodoro, mozzarella,
origano



PROTEZIONE DAL MALE

salsa noci, cipolle,
peperoni, cacio,
pomodorini



Reverie

salsa porcini, scamorza,
brie', misto funghi,
grana



SCAMPAGDATA ELFICA

pesto, pomodoro
fresco, pecorino



SCARSELLA DI MAGO

melanzane, pomodoro
fresco, origano, grana



SCIAMANDA IMPEGNATA

crema melanzane,
carciofini, grana



Caja del Drago Fumante

7th DEMON

prosciutto cinghiale,
crema tartufo,
grana

ANGELO CADUTO

crema tartufo, petto
d'oca, misto funghi,
grana

ARCIERE ELFO

prosciutto cotto,
patatine, maionese

ARMA DEL MASTER

salame di cinghiale,
crema tartufo,
porcini

BACIO DI MEZZORCO

porchetta, salsa taco's,
scamorza

BOTTINO DEL RANGER

speck, zola,
misto funghi

Caja del Drago Fumante

7th DEMON

prosciutto cinghiale,
crema tartufo,
grana

ANGELO CADUTO

crema tartufo, petto
d'oca, misto funghi,
grana

ARCIERE ELFO

prosciutto cotto,
patatine, maionese

ARMA DEL MASTER

salame di cinghiale,
crema tartufo,
porcini

BACIO DI MEZZORCO

porchetta, salsa taco's,
scamorza

BOTTINO DEL RANGER

speck, zola,
misto funghi

Panini

Carnivori



BUDELLA CALDE

salame di cinghiale,
mozzarella,
salsa taco's

CALIMPORT

wurstel, patatine,
ketchup



CALZARE INFANGATO

focaccia, crema noci,
coppa



CAVIA DA ESPERIMENTI

salamella grigliata,
patatine,
ketchup

CHIAVISTELLO UNTO

pancetta, emmental,
maionese

CITTA' DEGLI ABISSI

pane arabo, mozzarella,
gamberetti, salsa rosa,
insalata



Caja del Drago Fumante

CITTADINO COMUNE

prosciutto cotto,
mozzarella, maionese,
insalata



COPERTA DA SELLA

pane arabo, zola,
coppa, misto funghi



CORDA DI DEMONE

crema di peperoni
piccanti, formaggio,
wurstel grigliati



CRIPTA AFFOLLATA

wurstel, crauti,
senape

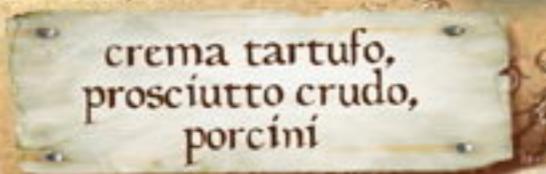
CUBO GELATINOSO

focaccia, wurstel,
cipolle, senape



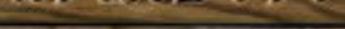
DADO DA VENTI

crema tartufo,
prosciutto crudo,
porcini



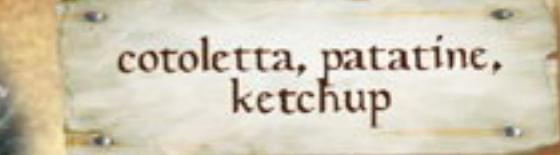
Panini

Carnivori



Famiglio

cotoletta, patatine,
ketchup



FENDENTI DI RATTO

crema melanzane,
salamella grigliata,
cipolle



FORZA SPETTRALE

pane arabo, crudo,
mozzarella, salsa rosa



FRECCE E BERSAGLIO

pane americano,
hamburger, patatine,
ketchup



GABELLA DEL RE

crema porcini, bresaola,
grana



GUERRIERO INESPERTO

salame nostrano,
emmental



Caja del Drago Fumante

LUNGA QUEST

speck, cacio,
peperoni grigliati

Mani BRUCIANTI

pane americano,
hamburger, emmental,
pancetta, salsa taco's

MERENDA DI KENDER

salame nostrano,
mozzarella,
carciofi grigliati

Mezzorco TRAFITTO

porchetta, patatine,
ketchup

NANO PENTITO

prosciutto di cinghiale,
scamorza,
salsa carciofi

NUTRIA IDROFOBA

salamella grigliata,
lardo, salsa taco's

Panini

Carnivori

PATTUGLIA ORCHESCA

salsa carciofi, formaggio,
porchetta, peperoni
grigliati

POTENZIALE NASTO

salame nostrano,
mozzarella, crema
porcini

PRANZO D'ABATE

pane arabo, crudo,
crema tartufo, insalata

Profumo di ORCO

porchetta, zola,
crauti

Ramingo

pane arabo, cotto,
mozzarella, salsa
boscaiola, insalata

RATTO MADDARO

salamella grigliata,
insalata, salsa boscaiola

Caja del Drago Fumante

SCASSIDATORE

wurstel, emmental, ketchup

SEGUIRE TRACCE con bonus

tonno, cipolle, salsa taco's, insalata

SETA DEGLI ELFI

pane arabo, cotto, mozzarella, funghi, maionese, insalata

SGUARDO DI MATRONA

speck, cacio, salsa taco's

SOSPIRO ELFICO

pane arabo, crudo, mozzarella, crema di porcini

T A-BARDO

mortadella, pomodoro, maionese, funghi

Caja del Drago Fumante

Panini

Carnivori

TIRO SALVEZZA FALLITO

salame nostrano, nutella (solo per coraggiosi)

TRANCIO DI SIRENA

focaccia, cotto, tonno, pomodoro, cipolla, insalata



UNDERDARK

crudo, melanzane, grana, salsa boscaiola



VENDICATORE

bresaola, crema tartufo, porcini

VENTESIMO LIVELLO

salame nostrano, wurstel, tonno, ketchup



ZAITO ROTTO

focaccia, salsa noci, zola, mortadella



Caja del Drago Sfumante

ADDESTRAMENTO ELFICO

patatine, cipolle, cacio, salsa taco's



AFFETTATO DI BEHOLDER

crema di ceci, cipolle, carciofini, cacio

FESTA ELFICA

scamorza, pomodoro, insalata, funghi, salsa boscaiola



GIACIGLIO DI GNOMO

crema di melanzane, carciofini, scamorza, grana

IMPRONTE DI TRENT

salsa noci, zola, peperoni grigliati



RAGNATELA DROW

fagioli mexianos, peperoni, cipolla, grana, salsa taco's



Panini

Erbivori



REGGIA ELFICA

pane arabo, quattro formaggi, porcini e carciofini



SACCOFORINO

pane arabo, pesto, mozzarella, pomodoro, carciofini, grana

SCUDO PIU' UNO

salsa noci, mozzarella, peperoni, cipolla



SOVRANA SELVAGGIA

crema tartufo, melanzane, scamorza, porcini



STALLA IN FIAMME

crema peperoni piccanti, melanzane, funghi, grana



STREGONE PAZZO

crema carciofi, cipolle, pomodoro, melanzane, peperoncino

Caja del Drago Fumante

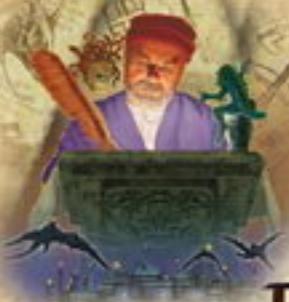
ARTEMIS ENTERRI

coppa, salsa noci,
zola



ASTINUS
di PALAINTHAS

speck, zola,
misto funghi



BEREM EVERMAD

crudo, gamberetti,
salsa rosa, insalata



BRUENOR BATTLEHAMMER

crudo, mozzarella,
crema di porcini

BUPU

salame nostrano,
mozzarella,
carciofini



CATTIBRIE
BATTLEHAMMER

salsa noci,
crudo, brie'



CRYSTALIA di TARIDUS

cotto, maionese,
porcini, grana



DANILLO THADD

tonno, cipolle,
maionese



DRIZZT D'URDEN

salsa noci, bresaola,
grana, rucola



FIZBAN IL FAVOLOSO

crema di melanzane,
fagioli mexicanos, petto
d'oca, grana



FLINT FIREFORGE

wurstel, crauti,
senape

GILTHADAS

cotto, mozzarella,
salsa boscaiola

Caja del Drago Fumante

Goldmoon

coppa, mozzarella,
boscaiola, insalata

JEGGRED
BAEDRE

wurstel, formaggio,
salsa taco's

KITIARA uth MATAR

salame di cinghiale,
mozzarella, salsa
taco's

LORD LOREN SOTH

porchetta, peperoni
grigliati, crauti,
salsa taco's

OBould manjarrows

porchetta, zola,
salsa taco's

RAISTLIN
MAJERE

salame, formaggio,
salsa taco's, insalata

Piasine

Carnivore



TADTHALAS mezzelfo

speck, formaggio,
salsa boscaiola, rucola



Tika waqlan

pancetta, pomodoro,
emmental, ketchup

WULFGAR
FIGLIO DI BEORNEGAR

prosciutto di cinghiale,
grana, salsa taco's

Riverwind

cotto, formaggio,
funghi, insalata

Rosamun
majere

pesto, mozzarella,
pomodoro fresco,
pancetta

Silvara

prosciutto crudo,
mozzarella, salsa rosa



Caffa del Drago Fumante

ARWIEN undomiel

pomodoro, mozzarella,
cipolle

BARBALBERO

crema di carciofi,
scamorza, funghi

BILBO BAGGINS

salsa noci, zola,
pomodoro fresco,
cipolle

GANDALF IL GRIGIO

crema tartufo,
melanzane, porcini,
grana

GIMLI DI DURIN

crema di melanzane,
peperoni, cipolle, cacio

GRIMA VERMILINGUO

mozzarella, melanzane,
pomodoro fresco,
peperoncino

Piadine

Erbivore

KHAMUL L'ESTERLING

crema peperoni piccanti,
fagioli mexicanos,
formaggio

MORGOTH

crema di ceci, fagioli
mexicanos, mozzarella,
salsa taco's

SAMVISE GAMGEE

pesto, mozzarella,
pomodorini, carciofini,
grana

SARUMAN IL BIANCO

quattro formaggi,
funghi

Shelob

salsa peperoni piccanti,
mozzarella, cipolla,
funghi, grana

Tom BOMBADIL

scamorza, peperoni,
carciofini, cacio

Caja del Drago fumante

ADRIEL BRAINOS

formaggio, mortadella,
pomodorini,
salsa boscaiola



ARLENE ALTON

crema peperoni piccanti,
mozzarella, salame
piccante



GAIRA LA SELVAGGIA

salsa noci,
speck, bric'

KHAIES OUGHTER

crema di melanzane,
petto d'oca, grana



MALISKEN
ILAEATH

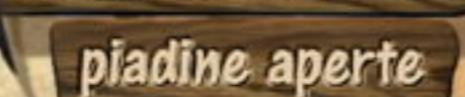
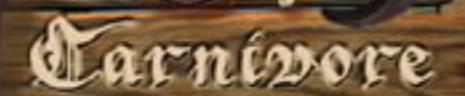
lardo, crauti,
wurstel, salsa taco's



Piadaschino

Carnivore

piadine aperte



MIZIARA BREED

olio, sale,
crudo, grana

NATHEN VALGAR

olio, sale,
tonno, cipolle

THAROLDOS DAGARKID

zola, porchetta,
funghi

VAIENO LIVIADS

salsa carciofi, formaggio,
funghi, bresaola



VELDRYN DI ARBUTYON

crema di ceci,
pancetta, peperoncino



ZHENNUKEN ARBUTYON

olio, sale,
pepe, lardo



Caja del Drago Fumante

BORDARIN MITHAL

mozzarella, melanzane,
cipolle grigliate e
aromatizzate, cacio.



DADASHI

zola, peperoni grigliati
cipolle, cacio

DEMILAR WARLASH

salsa peperoni piccanti,
fagioli mexicanos,
mozzarella



EWAAD AURIBILAS

olio, sale, pomodoro
fresco, mozzarella,
salsa rosa



GHADIR RURIK

crema di melanzane,
brie', funghi, grana



HELLGI SAMAELY

crema di ceci, carciofini,
grana, peperoncino



Piadaschido

Erbivore
piadine aperte



Ivhilos ALARIK

salsa di peperoni, crauti,
peperoni grigliati,
peperoncino

KEREMIL SARADASH



MYLIAD LAERITBIL

pomodoro, mozzarella,
origano

REIDON DREEIS

olio, sale,
origano



VALANJIR STRIFE

scamorza, melanzane,
salsa taco's, cacio



YALLASH IL GUERCIO

olio, sale,
origano, cipolle

Caja del Drago Fumante

BELVAR dissengulr

granella di biscotti,
crema pasticcera,
cacao

BREGAN d'AERTHE

nutella, crema di
banana alcolica,
granella di nocciola

BRIZA DOURDEN

nutella,
granella di meringa

CLACKER

crema pasticcera,
granella di meringa

DIDIN DOURDEN

nutella, cioccolato
bianco, granella di
biscotti

ELLIFAIN

mascarpone, crema
di banana alcolica,
granella di biscotti

Piastine

Dolci



HALISSTRA melard

nutella,
zucchero a velo

LORD PYRR



granella di biscotti,
crema pasticcera,
caramello

MALICE DOURDEN

nutella,
granella di cocco

SHANDRIL shessair

mascarpone,
marmellata di fragole



SHIRAGNE DOURDEN

nutella, crema di menta,
granella di nocciola



VIERDA DOURDEN

nutella, crema
pasticcera, zucchero
a velo

Caja del Drago Fumante

BARAD-DUR

gelato alla stracciatella
(bicchiere omaggio)



CORONA DI NAZGUL

piccolo ananas ripieno di gelato all'ananas



Elmo di Nando

cocco ripieno di gelato al cocco



Dessert



Gelati



Monte FATO

tartufo al cioccolato con panna montata



ISENGARD

gelato yogurt e frutti di bosco (bicchiere omaggio)



PALUDE MORTE al caffè

al cioccolato (solo in inverno)

tartufo affogato al cioccolato o caffè e panna montata



PASSO DI CARADHRAS

torta meringata con guarnizione al cioccolato



INDICE

- LIBAGIONI -

Birre alla Spina	1F
Birre in Bottiglia	2F
Libagioni Speciali	9F
Whisky e Rum	9R
Cocktail Alcolici	10F
Cocktail Analcolici	12F

- RAZIONI -

Zuppe Fumanti	13F
Stufati Fumanti	14F
Piatti Fumanti	14R
Piatti Freschi	16F
Taglieri	16R
Stuzzichini e Fritti	17F
Bruschette Carnivore	17R
Bruschette Erbivore	19R
Panini Carnivori	20R
Panini Erbivori	22R
Piadine Carnivore	23F
Piadine Erbivore	24F
Piadascudo Carnivore	24R
Piadascudo Erbivore	25F
Piadine Dolci	25R
Dessert e Gelati	26F

Ca' del Drago Fumante

CAFFÈ DELLE DALES - IRISH COFFEE -

Caffe', Crema al Whisky,
Zucchero di canna,
Panna montata

Che i cittadini delle Dales siano bizzarri è noto. I migliori avventurieri pare provengano da questa landa e chi è in cerca di guai qui li trova. Da dove nasca tanto talento per l'avventura non è chiaro, ma se la mattina bevono questo caffè...

CAFFÈ DROW - ESCLUSIVA TANA -

Caffe', Rum,
Zucchero di canna,
Panna montata



Non è stato facile scovare la ricetta del caffè di gente così poco incline a socializzare. Chi ci ha provato non è tornato a raccontarlo. Sarà per l'amore che i drow nutrono per il veleno? Ma se lasciate bere a loro il primo sorso...

CAFFÈ NANICO - ESCLUSIVA TANA -

Caffe', Tequila,
Zucchero di canna,
Panna montata



Nulla di ciò che un nano manda giù per il gargarozzo può essere analcolico. Offrire loro un caffè semplice, è un insulto pari a invitarli a radersi. Moradin stesso lo impone: una giornata iniziata senza alcool in corpo è indegna... terminarla senza alcool è sacrilegio!

