

CHIOSCO - BAR

Dolce Vita

Imola



www.chioscodolcevita.it

ci siamo sempre dalle 9,30 alle 03

Prenotazioni SOLO su



347 7546825

f



chiosco dolce vita

WiFi

Password: dolcevita



HB Original

PROVENIENZA
Germania

SCHEDA PRODOTTO
categoria commerciale: super premium
tipologia brassicola: Lager
fermentazione: bassa
gradazione alcolica: 5,1% vol.
gradi plato: 11,7%
saturazione CO2: 5 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA
aspetto: brillante
colore: chiaro
unità di amaro (IBU): 22
temperatura di servizio: 7°



Hirter Kellermeister Bio

PROVENIENZA
Austria

SCHEDA PRODOTTO
categoria commerciale: specialità
tipologia brassicola: Lager
fermentazione: bassa
gradazione alcolica: 4,8 % Vol.
gradi plato: 11,6%
Saturazione: CO2: 4,6-4,7 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA
aspetto: bionda a torbidità naturale
colore: chiaro
unità di amaro (IBU): 16
temperatura di servizio: 8-10°



Pilsner Urquell

PROVENIENZA
Repubblica Ceca

SCHEDA PRODOTTO
categoria commerciale: specialità
tipologia brassicola: Pilsner
fermentazione: bassa
gradazione alcolica: 4,4% vol.
gradi plato: 11,6%
saturazione CO2: 4,8 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA
aspetto: brillante
colore: chiaro
unità di amaro (IBU): 40
temperatura di servizio: 6-8°



Mönchshof - Kellerbier

PROVENIENZA
Germania

SCHEDA PRODOTTO
categoria commerciale: specialità
tipologia brassicola: Pilsner
fermetazione: bassa
gradazione alcolica: 5,4 % Vol.
gradi plato: 12,4%
Saturazione: CO2: 5,2 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA
aspetto: naturalmente torbida
colore: ambrata
unità di amaro (IBU): 23
temperatura di servizio: 7-9°



Andechs weissbier

PROVENIENZA
Germania

SCHEDA PRODOTTO
categoria commerciale: specialità
tipologia brassicola: Weissbier
fermentazione: alta
gradazione alcolica: 5,5% vol.
gradi plato: 12,3%
saturazione CO2: 6,2 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA
aspetto: velato
colore: chiaro
unità di amaro (IBU): 17
temperatura di servizio: 6°



Andechs Doppelbock Dunkel

PROVENIENZA
Germania

SCHEDA PRODOTTO
categoria commerciale: specialità
tipologia brassicola: Doppelbock
fermentazione: bassa
gradazione alcolica: 7,1% vol.
gradi plato: 18,5%
saturazione CO2: 5,5g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA
aspetto: limpido, bruno scuro (85 EBC)
colore: scuro
unità di amaro (IBU): 26
temperatura di servizio: 8°



BIRRA ALLA SPINA

HB ORIGINAL

BIRRA PICCOLA	cl. 33	€ 3,00
BIRRA MEDIA	1/2 litro	€ 4,50
BIRRA GRANDE	1 litro	€ 8,00

TUTTE LE ALTRE

BIRRA PICCOLA	cl. 33	€ 3,00
BIRRA MEDIA	1/2 litro	€ 5,00
BIRRA GRANDE	1 litro	€ 9,00

Tanqueray

BULLEIT
BOURBON

KetelOne
VODKA

BULLEIT
FRONTIER
WHISKEY



DRINK LIST



OLTRE AI GRANDI CLASSICI VI PROPONIAMO:

FENNEL ONE

vodka KETEL ONE infusa all'olio EVO, liquore ai semi di finocchio e arancia, limone, sciroppo salato, top di soda

€ 6,50

OLD FRESH

whiskey BULLEIT RYE, liquore menta e limone, limone, honey mix allo zenzero

€ 6,50

GINTALICUS

gin TANQUERAY, ROSOLIO di BERGAMOTTO ITALICUS, limone, sciroppo al rosmarino, BITTERS al pompelmo e top di tonica

€ 6,50

GOLD ROGER

rum APPLETON RESERVE BLEND, rum PLANTATION 3 STARS, ORANGE CURACAO, liquore al pimento, ananas, pompelmo rosa, lime, spicy syrup

€ 6,50

J. BOURNE

whiskey BULLEIT BOURBON, amaro MONTENEGRO, passion fruit, limone e sciroppo zucchero

€ 6,50

SINALOHA

tequila blanco, SEEDLIP SPICE 94, lime, sciroppo di zucchero, top soda

€ 6,50

TORBACCO

whiskey BULLEIT RYE, whisky CAOL ILA 12 years, orange bitters, limone, sciroppo al tabacco

€ 6,50

TALEA

vodka KETEL ONE, CEDRIK, pompelmo rosa e sciroppo ai fiori di sambuco

€ 6,50

ESPRESSIONI

RUM APPLETON RESERVE BLEND infuso al caffè, BITTER CAMPARI, VERMOUTH del PROFESSORE, MEZCAL ILEGAL e ORANGE BITTERS

€ 6,50

LULU'

gin BIG GINO, BITTER CAMPARI, VERMOUTH del PROFESSORE, sciroppo ai fiori di sambuco, bitters al pompelmo e top di soda

€ 6,50

SEVILLA

gin TANQUERAY infuso al pepe rosa, BITTER "Q" rosso, pompelmo rosa, limone spicy syrup

€ 6,50

FIORE di PESCO

vodka ZUBROWKA, PEACH BRANDY, passion fruit, limone, sciroppo di zucchero

€ 6,50

NELLE PREPARAZIONI DEI COCKTAILS VENGONO UTILIZZATE SPREMUTE ed ESTRATTI di FRUTTA FRESCA.

IL MENU' BEVERINO

BIBITE ALLA SPINA	piccola € 2,50	media € 3,50
Cola, lemon, aranciata dolce, the freddo limone e pesca		
ANALCOLICI: A BASE DI FRUTTA DI STAGIONE		€ 5,00
LONG DRINK		€ 5,00
MOJITO		€ 5,50

IL MENU' MANGERINO

PIADINE

al prosciutto - salame - ciccioli - formaggio e rucola	€ 3,50
con aggiunta di formaggio - fontina - rucola o maionese	€ 4,00
TRICOLORE (prosciutto, formaggio e rucola)	€ 4,00
DOLCE VITA (prosciutto cotto, lattuga, salsa funghi)	€ 4,00

PANINI CALDI *

BOSCAIOLO (speck, fontina, salsa funghi e rucola)	€ 4,50
CALIENTE (salame, fontina, salsa piccante)	€ 4,50
DOLCE VITA (pancetta arrotolata, fontina e rucola)	€ 4,50
HAMBURGER (carne bovina, pomodoro, insalata, cipolla e salse)	€ 4,00
CHEESEBURGER (come sopra più fontina)	€ 4,50
BACON CHEESEBURGER (come sopra più pancetta)	€ 4,50
HOT DOG (wurstel e salse)	€ 3,50
PIZZETTE *	€ 2,50

* Prodotto surgelato

TAGLIERINI

di SALUMI E FORMAGGI	piccolo € 7,50
OPPURE SOLO CRUDO E SQUACK	grande € 9,50

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.