



VERO SAPORE GRECO

Sapori autentici dalle terre greche

... BIRRE

LE Vere Birre Greche



Z PILSENER, 33 CL, 5,2% VOL, BIONDA – 5,5 €

come dovrebbe essere una Pilsener

Premium Pilsener greca con corpo pieno, aroma di agrumi e delicata amarezza, fermentata con pazienza, al momento giusto. Gustosa, facile da bere, realizzata con passione e cultura. Premium Pilsener una sofisticata proposta greca nella categoria delle birre premium. Un prodotto con materiali di alta qualità: malto estivo e orzo esastico invernale, raffinate varietà di luppolo, lievito ed acque cristalline del monte Parnaso. La sua gradazione alcolica del 5,2% Vol. Viene fermentata nel contesto di un processo specializzato e pienamente controllato ed è riconosciuta e premiata a livello internazionale.

MYTHOS, 33 CL, 4,7% VOL, BIONDA – 5,5 €

ovunque c'è un mito!

La birra Mythos l'autentica lager greca con la ricca schiuma, il colore biondo brillante, gli aromi distinti e il gusto piacevole e rinfrescante con solo il 4,7% Vol. Nella sua produzione vengono utilizzate esclusivamente varietà pregiate di orzo e luppolo, che garantiscono il massimo gusto in ogni sorso.

Creato nel 1977 da un mastro birraio greco, unendo la sua passione e specializzazione al know-how che il birrifico aveva accumulato dalle sue collaborazioni internazionali con importanti scuole di birra europee. Ecco perché il successo della sua ricetta confermata dalle molteplici degustazioni di specialisti e consumatori.



FIX, 33 CL, 5% VOL, BIONDA – 5,5 €

Un paese, una birra!

La birra premium lager greca con la storia più lunga e il patrimonio più ricco, dal 1864, indissolubilmente legata a valori senza tempo stabili e riconosciuta a livello internazionale con 38 medaglie d'oro e premi.

FIX Hellas la scelta ideale per ogni momento della giornata e ogni occasione, con un gusto morbido e pieno, un'amarezza equilibrata, un raffinato bouquet di aromi dominato da frutta e malto appena sfornato e una gradazione alcolica del 5%. Porta il timbro greco e un percorso che supera i 150 anni di presenza del marchio in Grecia e in molti paesi esteri.



Milano Duomo:
Via delle Ore, 2

Brescia: Centro Commerciale
Roncadelle, via Luigi Einaudi
2° piano Food Court



VERO SAPORE GRECO

Sapori autentici dalle terre greche

... BIRRE



ALFA, 33 CL, 5% VOL, BIONDA – 5,5 €

ALPHA è una birra chiara, fresca, leggera e assettante. Birra bionda, facile da bere e ha una ricca schiuma. Ha un lieve aroma di malto e lievito e una gradazione alcolica del 5%.

una delle più antiche marche di birra in Grecia. È stata **rilasciata nel 1961** ed è stata la prima birra ampiamente diffusa con un nome greco.

ALFA, 50 CL, 5% VOL, BIONDA – 7,5 €

Birra di grano greco, **non filtrata** e naturalmente torbida che combina il gusto preferito della birra ALFA con gli aromi e la sensazione fruttata della qualità Weiss. Caratterizzata da un **gusto fruttato**, carattere intensamente aromatico, lieve amarezza e corpo pieno, mentre ha un colore bianco, schiuma ricca e duratura e caratteristico retrogusto di lievito. Contiene alcool al 5%.



SEPTEM SUNDAY'S, 33 CL, 6,5% VOL, BIONDA – 7,5 €

Birra fresca, **non pastorizzata a doppia fermentazione, filtrata, con miele** di fiori greco dal colore dorato e schiuma cremosa.

Caratterizzata da impressionanti aromi di agrumi, pesca e frutti esotici mentre la caratteristica amarezza evidenzia il retrogusto intensamente aromatico

SEPTEM 8TH, 33 CL, 7% VOL, BIONDA – 7,5 €

Il micro-birrificcio Septem rivela nell'esclusivo India Pale Ale "Eighth Day", i meravigliosi aromi e il gusto speciale delle varietà americane di **luppolo Mosaic, Citra e Simcoe**. Birra fresca, **non pastorizzata, non filtrata**. Caratterizzato da impressionanti aromi di mandarino, pesca, cedro, mango e litchi. I gradi alcolici al 7,0% e i 65 gradi di amarezza sono magistralmente coperti da un ricco gusto aromatico e dal retrogusto persistente, dove dominano gli aromi di agrumi, pino e mango.



Milano Duomo:
Via delle Ore, 2

Brescia: Centro Commerciale
Roncadelle, via Luigi Einaudi
2° piano Food Court



VERO SAPORE GRECO

Sapori autentici dalle terre greche

... BIRRE

ODYSSEY RED CIRCE'S SPELL, 33 CL, 7% VOL, ROSSA - 6,5 €

Nell'isola di Circe, dove Odissea si era fermato, che utilizzava filtri e pozioni magiche per fenersi vicino i forestieri, ha creato la Odyssey Red Circe's Spell.

Una birra diversa dalle altre, che con il fascino rende magico ogni momento.

Hellenic Brewery Atalantis, con l'obiettivo di offrire agli amanti della birra ancora pi momenti di piacere e condurli verso nuovi orizzonti gastronomici, ha creato l'incantesimo di Odyssey Circe.

Birra rossa con un mix segreto malto aromatico con un affascinante aroma di arancia e spezie esotiche piccanti.



SEPTEM KLEOS, 33 CL, 10,3% VOL, SCURA - 8,9 €

Una birra pastorizzata, non filtrata

Kleos (greco antico): reputazione, gloria (lode)

colore nero intenso con riflessi marroni e schiuma solida. Maturazione lenta per 8 mesi in barili nuovi di rovere americano e utilizzate per Rum e Whisky,

Mette in evidenza gli impressionanti aromi di vaniglia, spezie, caffè appena tostato, cioccolato amaro e ciliegia selvatica. "Nasconde" magistralmente

l'alcool alto (10,30% vol) e i 78 gradi di amarezza con la sua dolcezza e il gusto pieno. Il retrogusto aromatico di lunga durata completa un'esperienza di gusto unica.



SEPTEM WET HOP, 33 CL, 6,2% VOL, SCURA - 8,9 €

Septem Wet Hop Pale Ale è caratterizzato da un colore marrone con riflessi ramati, mentre dominano gli aromi di agrumi, cedro e bergamotto dolce. La

combinazione di aromi di malto e luppolo fresco (Cascade (80%) & Chinook (20%)) colpisce anche per il gusto dolce ed equilibrato, con una discreta

presenza di amarezza nel retrogusto.



SEPTEM DILEMMA, 33 CL, 10,4% VOL, SCURA - 8,9 €

Una birra pastorizzata, non filtrata

our dilemma: Is it a Beer or Wine? Just Barley Wine colore marrone con riflessi aranciati brillanti, schiuma solida a lunga durata

Maturazione lenta per 8 mesi in barili nuove di rovere francese, evidenzia gli impressionanti aromi di biscoffo, caramello, bergamotto dolce in equilibrio con

vaniglia e frutta secca. "Nasconde magistralmente" l'alcool alto (10,40% vol.) e i 75 gradi di amarezza con la sua dolcezza e il gusto pieno. Il retrogusto

aromatico di lunga durata completa un'esperienza di gusto unica.



Milano Duomo:
Via delle Ore, 2

Brescia: Centro Commerciale
Roncadelle, via Luigi Einaudi
2° piano Food Court



VERO SAPORE GRECO

Sapori autentici dalle terre greche

...VINI

...Rossi...



NAOUSSA XINOMAVRO (DOC) – 17 €

Vino secco dal colore rosso intenso. Profumo di pomodoro, olive, spezie e frutti rossi. Ben equilibrato in bocca con buona acidità e tannini intensi. Retrogusto fruttato.

Abbinamenti: Formaggi gialli, pasta, carne con sughi leggeri.

Azienda Vinicola: Cavino

Uve: Xinomavro

Macedonia / Imathia / Naoussa

Gradazione: 12% vol



IRIDA SYRAH (IGP ACHAIA) – 18 € (BOTTIGLIA) - 4,3 € (CALICE)

Vino secco, dal colore rosso intenso con riflessi violacei. Si distinguono caratteri aromatici di frutta rossa e nera e pepe nero. Morbido con tannini vellutati e corpo soddisfacente e retrogusto fruttato.

Abbinamenti: accompagna formaggi stagionati, gialli, grigliate di carne o sughi rossi.

Azienda Vinicola: Cavino

Uve: Syrah

Regione: Peloponneso / Achaia

Gradazione: 13% vol



ATELIER ROSSO (IGP) – 19 €

colore rosso intenso con intensi riflessi violacei. Si distinguono caratteri aromatici di frutta rossa, cioccolato e vaniglia. Al palato equilibrato con buon corpo e tannini delicati.

Abbinamenti: formaggi gialli stagionati, primi piatti con sughi rossi, carni.

Azienda Vinicola: Cavino

Uve: 60% Mavro Kalavritino / 40% Cabernet Sauvignon

Regione: Peloponnesos / Achaia

Gradazione: 13% vol



NEMEA RESERVE (DOC) – 19 € (BOTTIGLIA) - 4,5 € (CALICE)

Vino secco, colore rosso intenso con vivaci riflessi violacei. Caratteri aromatici di frutta rossa, tabacco, caramello, burro vanigliato. Morbido, con tannini vellutati e buon corpo in bocca e con lungo retrogusto fruttato.

Abbinamenti: formaggi gialli, carne alla griglia

Azienda Vinicola: Cavino

Uve: Agiorgitiko

Regione: Peloponnesos / Argolida / Nemea

Gradazione: 13% vol



VERO SAPORE GRECO

Sapori autentici dalle terre greche

...VINI



NEMEA GRANDE RESERVE (DOC) – 23,5 €

Vino secco, colore rosso intenso con vivaci riflessi violacei. Caratteri aromatici di frutta rossa, spezie, cioccolato, caramello, burro vanigliato. Tannini intensi e buon corpo al palato, con un lungo retrogusto di vaniglia e sciroppo di frutta rossa.

Abbinamenti: Formaggi gialli, grigliate di carne, selvaggina.

Azienda Vinicola: Cavino

Uve: Agiorgitiko

Regione: Peloponnesos / Argolida / Nemea

Gradazione: 13% vol



PAROS ROSSO (DOC) – 29,5 €

Vino secco, dal colore rosso intenso con riflessi violacei. Profumi intensi di prugne mature e spezie. Esuberante al palato, di corpo robusto e lungo retrogusto.

Abbinamenti: Carni rosse alla griglia, salumi, carni cotte con sughi rossi.

Azienda Vinicola: Moraitis

Uve: 75% Mandilaria, 25% Monemvassia

Regione: Cyclades / Paros

Gradazione: 13% vol



SPECIAL MEGA SPILEO CUVEE (IGP) – 29,5 €

Vino secco, dal colore rosso intenso con riflessi blu. Complesso con note di sciroppi di frutta rossa e nera, spezie dolci e vaniglia. Caldo e denso al palato con tannini granulari che bilanciano il tutto.

Retrogusto di spezie dolci.

Abbinamenti: Formaggi gialli, arrostiti di carne e cacciagione.

Azienda Vinicola: Cavino

Uve: Mavrodafni 40% - Cabernet Sauvignon 40% - Agiorgitiko 20%

Regione: Peloponneso / Achaia

Gradazione: 14% vol



SPECIAL MEGA SPILEO MERLOT KALAVRITA (IGP) – 31,5 €

colore rosso intenso, con riflessi violacei. Aromatico, carattere che ricorda frutti neri e fiori secchi con toni di tabacco fresco e vaniglia. Esuberante con buon corpo e tannini densi e vellutati.

Retrogusto di lunga durata.

Azienda Vinicola: Cavino

Uve: Nero di Kalavrita / Merlot

Regione: Peloponneso / Achaia

Gradazione: 13% vol

Milano Duomo:
Via delle Ore, 2

Brescia: Centro Commerciale
Roncadelle, via Luigi Einaudi
2° piano Food Court



VERO SAPORE GRECO

Sapori autentici dalle terre greche

...VINI

...Bianchi...



RETSINA MALAMATINA – 12,5 €

Di colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati, al naso si percepiscono profumi di limone ed erbacei di resina di pino. Al palato fresco, con una vibrante acidità. Retrogusto con note di agrumi e di erbe officinali.

Abbinamenti: Formaggi freschi, Carni bianche, pesce

Azienda Vinicola: Malamatina Uve: Savafiano

Regione: Macedonia / Thessaloniki Gradazione: 11% vol



RETSINA PAPAGIANNAKOS – 15 €

Vino secco resinato, con un fine aroma di pino e una varietà di limone. Di colore biondo e ben equilibrato.

Abbinamenti: accompagnamento perfetto per antipasti mediterranei, frutti di mare e pesce.

Azienda Vinicola: Papagiannakos Uve: Savafiano

Regione: Attiki / Markopoulo Gradazione: 12,5% vol



MANTINEIA MOSCHOFILERO – 19 € (BOTTIGLIA) - 4,5 € (CALICE)

Vino secco dal colore giallo/verde. Aromi di agrumi, fiori bianchi e rosa. Leggera acidità e finezza con un aroma pulito e floreale.

Abbinamenti: Formaggi bianchi, insalate verdi, frutti di mare.

Azienda Vinicola: Cavino Uve: Moschofilero

Regione: Peloponnesos / Arkadia / Manfinia Gradazione: 11,5% vol



IRIDA SAUVIGNON BLANC (IGP) – 19 € (BOTTIGLIA) - 4,5 € (CALICE)

Vino secco, dal colore giallo chiaro con riflessi verdi. Carattere intensamente aromatico di vite bianca e frutti esotici e asparagi. Al palato, l'acidità equilibrata con un finale agrumato.

Abbinamenti: accompagna paste con sughi bianchi, insalate, formaggi gialli stagionati.

Azienda Vinicola: Cavino Uve: Sauvignon Blanc

Regione: Peloponneso / Achaia Gradazione: 12,5% vol

Milano Duomo:
Via delle Ore, 2

Brescia: Centro Commerciale
Roncadelle, via Luigi Einaudi
2° piano Food Court



VERO SAPORE GRECO

Sapori autentici dalle terre greche

...VINI



ATELIER BIANCO (IGP) – 21,5 €

Vino secco, dal colore bianco-giallo, con riflessi verdi. Carattere intensamente aromatico di noci, frutti esotici e fiori bianchi con lieve mineralità. Al palato con discreta acidità. Retrogusto con un fresco gusto di frutti tropicali.

Abbinamenti: sughi bianchi, insalate, carni bianche, formaggi gialli stagionati

Azienda vinicola: Cavino

Uve: 50% Lagorhti / 50% Riesling

Regione: Peloponneso / Achaia

Gradazione: 12,5% vol



ATLANTIS BIANCO (IGP) – 29 €

Vino secco dal colore giallo tenue, con vibranti aromi di agrumi, fiori di limone e delicate note di frutta esotica. Corpo leggero, buon equilibrio in bocca grazie all'acidità e mineralità del vino, con un piacevole retrogusto.

Abbinamenti: ottimo con pesce e frutti di mare, pasta e pollame.

Azienda vinicola: Argyros

Uve: Assyrtiko

Regione: Cyclades / Santorini

Gradazione: 13% vol



PAROS BIANCO (DOC) – 29,5 €

Vino secco, dal colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumi intensi di ananas, agrumi e note di pepe bianco. Al palato vivace e minerale, con un corpo ricco, un'acidità croccante e un lungo retrogusto.

Abbinamenti: Pesce alla griglia, frutti di mare, carni bianche e insalate.

Azienda vinicola: Moraitis

Uve: Monemvassia

Regione: Cyclades / Paros

Gradazione: 12,5% vol



MUSCAT OF TYRNAVOS – 29,5 €

Vino bianco, parzialmente frizzante, con un impressionante colore giallo dorato, gusto fruttato e ricchi aromi di rosa e frutta gialla. Al palato pieno e con piacevole retrogusto.

Metodo di vinificazione: Vitigno rosso in vinificazione bianco (Blanc de Noir)

Abbinamenti: piatti di mare e carni bianche

Azienda vinicola: Migas Dimitris

Uve: Moscato di Tyrnavos

Regione: Thessalia / Larissa / Tyrnavos

Gradazione: 11% vol

Milano Duomo:
Via delle Ore, 2

Brescia: Centro Commerciale
Roncadelle, via Luigi Einaudi
2° piano Food Court



VERO SAPORE GRECO

Sapori autentici dalle terre greche

...VINI



MOSCHATO TYRNAVOU BLANC DE NOIR – 29,5 €

Con un impressionante colore giallo dorato, gusto fruttato e ricchi aromi di rosa e frutta gialla.

Bocca piena e piacevole retrogusto. Vino frizzante.

Metodo di vinificazione: Vitigno rosso in vinificazione bianco (Blanc de Noir)

Abbinamenti: piatti di mare e Carni bianche

Azienda Vinicola: Migas Dimitris

Uve: Moscato di Tirnavos

Regione: Thessalia / Larissa / Tyrnavos

Gradazione: 12,5% vol



PASSITO DI LIMNOS GRAND CRU – 29,5 € (BOTTIGLIA) - 3 € (CALICE 5 CL)

Vino bianco dolce, dal forte profumo di agrumi convive armoniosamente con il gusto abbondante di frutta, fiori, miele e uva passa.

Abbinamenti: frutta, noci, dolci e in speciali cocktail.

Azienda Vinicola: Chatzigeorgiou

Uva: Moscato d'Alessandria

Regione: Isole Egeo / Limnos

Gradazione: 14% vol



ESTATE ARGYROS (DOP) – 41 €

Vino secco, colore giallo cristallo, con ricordi di agrumi, citronella e nocciolo. Corpo medio, gusto pulito con retrogusto croccante e lungo.

Abbinamenti: crostacei, pesce, sushi e piatti di verdure.

Azienda Vinicola: Argiros

Uve: Assyrtiko

Regione: cyclades / Santorini

Gradazione: 14% vol



CHIMERA – 41 € (BOTTIGLIA) - 3 € (CALICE 5 CL)

Per la prima volta un'iniziativa privata produce un prodotto come Chimera. Uno spumante che include il popolare zafferano di Kozanis insieme a un'eccezionale miscela di uve.

Vino **frizzante bianco**, dagli aromi di zafferano, confettura di albicocche, pesche mature, scorze di arance candite, bergamotto dolce, miele, gelsomino.

Azienda Vinicola: oinovation - cair

Uve: chardonnay / Athiri / Assyrtiko / Malagouzia

Regione: Dodecaneso / Rodi

Gradazione: 13% vol

Milano Duomo:
Via delle Ore, 2

Brescia: Centro Commerciale
Roncadelle, via Luigi Einaudi
2° piano Food Court



VERO SAPORE GRECO

Sapori autentici dalle terre greche

...VINI

...Rose' ...

MOSCHATO TYRNAVOU ROSE'É - 29,5 €

colore rosa brillante, intensi aromi fruttati e retrogusto di rose.

Abbinamenti: si sposa perfettamente con piatti di mare, ma anche di carne

Azienda Vinicola: Migas Dimitris

Uve: Moscato di Tyrnavos

Regione: Thessalia / Larissa / Tyrnavos

Gradazione: 12,5% vol



Milano Duomo:
Via delle Ore, 2

Brescia: Centro Commerciale
Roncadelle, via Luigi Einaudi
2° piano Food Court