

Camelot

**Viandante,
l'ospitalità è sacra qui al Camelot
e sarai sempre ben accolto
se verrai in pace e armonia di cuore.**

**Il nostro scopo è uno solo e crediamo sia nobile:
creare un luogo di pace e di armonia, divertirsi
e soprattutto far rivivere la gloria di Camelot
che qui tutti amiamo.**

**Allora, che tu sia il benvenuto ospite atteso,
e che la tua permanenza qui sia sempre lieta e gioiosa.**





HB Original Original Lager

Stile: Lager
Gradazione Alcolica: 5,1% vol.
Colore: Chiara
Schiuma: Aderente e persistente



HB Strong Bock Strong, bionda doppio malto

Stile: Bock
Gradazione Alcolica: 8,5% vol.
Colore: Chiara
Schiuma: Compatta e aderente



HB Ur-bock Rossa doppio malto

Stile: Bock
Gradazione Alcolica: 7,2% vol.
Colore: Ambrata
Schiuma: Fine, compatta, aderente



Weissbier

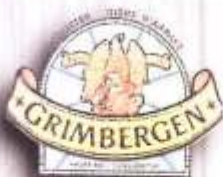
Stile: Hefeweizen
Gradazione Alcolica: 5,1% vol.
Colore: Chiara
Schiuma: Compatta e persistente



GUINNESS

Guinness Gradazione Alcolica: 4,2% vol.

Formato Unico 0,33 Lt con sistema Surger Unit.....



Pizze consigliate:
Ai porcini e prosciutto crudo
ai quattro formaggi
Nazionalità: Belga
Grado Alcolico: 6,5% Vol.
Colore: Ambrato
Non amaro

Birra d'abbazia doppio malto dal colore ambrato, carico di riflessi ramati e rubino, corposa e ad alta fermentazione, con un piacevolissimo gusto di caramello. Ottenuta grazie alla miscelazione di diversi tipi di malto ed alla doppia fermentazione, che in particolare le conferisce un colore intenso ed un gusto ampio.

IL METRO DI BIRRA (8 BICCHIERI DELLO STESSO TIPO):
BIRRE PICCOLE, 1 PIZZA IN OMAGGIO - BIRRE MEDIE, 2 PIZZE IN OMAGGIO



Vini Bianchi

Chardonnay IGT Tollo (Abruzzo).....

Ottimo come aperitivo, accompagna piatti a base di pesce e primi piatti leggeri.
Temperatura di servizio: 10-12°C - Gradazione alcolica: 11% vol.

Arvore Grechetto IGT Zanchi (Umbria).....

Ottimo vino da aperitivo e compagno ideale di piatti a base di pesce e crostacei e con formaggi freschi.
Temperatura di servizio: 10-12°C - Gradazione alcolica: 12% vol.

Müller Thürgau DOC Endrizzi (Trentino).....

Aperitivo per eccellenza, data la finezza e la particolarità dei suoi profumi. Si sposa bene al pesce e ai formaggi aetici.
Temperatura di servizio: 12°C - Gradazione alcolica: 12% vol.

Falanghina DOC Grotta del Sole (Campania).....

Imbottigliato giovane a partire dalla primavera successiva alla vendemmia; affinamento in bottiglia di due mesi. Da consumare preferibilmente entro due anni.
Temperatura di servizio: 10-12°C - Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Vermentino di Gallura DOCG Piero Mancini (Sardegna).....

Colore paglierino con riflessi verdognoli; profumo tipicamente aromatico, fine ed elegante; sapore equilibrato, morbido, di buona struttura. Particolarmente indicato con pesce arrostito o alla griglia.
Temperatura di servizio: 10-12°C - Gradazione alcolica: 12% vol.

Vini Rossi

Sangiovese Colli Martani DOC Cantine Bettona (Umbria)....

Uvaggio: Sangiovese 85%, Cilieggiolo, Lanciaio Nero, Montepulciano, Barbera e Merlot.
Temperatura di servizio: 16°C - Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Baccio Rosso DOC Duca della Corgna (Umbria).....

Ottimo su antipasti di salumi, primi piatti gustosi, arrostiti e carni rosse alla griglia.
Temperatura di servizio: 10-12°C - Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Rubesco DOC Lungarotti (Umbria).....

Perfetto sia per la buona tavola di tutti i giorni che per piatti di alta cucina; ottimo con pasta o risotto, bistecche, arrostiti di carne bianche e rosse, barbecue e naturalmente formaggio.
Temperatura di servizio: 16°C - Gradazione alcolica: 13% vol.

Rosso di Montefalco DOC Antonelli (Umbria).....

Le uve che compongono questo vino sono il Sangiovese, Canajolo, il Cabernet Sauvignon, e il Cilieggiolo. Accompagna primi piatti saporiti come risotti, tagliatelle, ravioli. In gioventù accompagna secondi piatti come carni rosse. Si serve infine con formaggi a pasta dura stagionati.
Temperatura di servizio: 18°C - Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Morellino di Scansano "Roggiano" DOC Morellino (Toscana).....

È la selezione dei migliori vigneti che fanno parte del patrimonio dei nostri soci e da questi le migliori uve vanno a produrre questa specialissima selezione. Si accompagna con tutti i piatti di cucina di carne italiana e con degli ottimi pecorini.
Temperatura di servizio: 14-16°C - Gradazione alcolica: 13% vol.

Primitivo del Salento IGT Castello Monaci (Puglia).....

Il primitivo si ottiene in purezza dall'uva omonima, autoctona, che deve il nome alla sua maturazione precoce (agosto). È un rosso molto robusto, morbido e fruttato che è già gradevole giovane ma che può affinarsi nel tempo.
Temperatura di servizio: 14-16°C - Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Nero d'Avola - Pinot Nero IGT "Nuhar" Rapitalà (Sicilia).....

Due grandi vigneti neri: il Nero d'Avola che in queste condizioni si arricchisce di tannino e corposità ed il Pinot Nero, Re di Borgogna, che al caldo di Sicilia risponde con calore, dolcezza e spessore imitabili altrove.
Temperatura di servizio: 16-18°C - Gradazione alcolica: 13,5% vol.



Antipasti

- La Torre** Antipasto misto.....
- Bardo** Selezione di Prosciutti e salumi nostrani con crescina calda.....
- Elfo** Tagliere di formaggi con composte di frutta e miele.....
- Camelot** Antipastone della casa (per 2 persone).....
- Druido** Crostini caldi e freddi.....
- Pendragon** Bresaola, rucola e scaglie di grana con crescina calda.....
- Arciere** Mortadella di cinghiale arrosto con crescina calda.....
- Monad** Coratella di agnello con crescina calda.....
- Principe** Bruschette miste.....
- Regina** Barbazza (guanciale) pomodoro, salvia, aceto balsamico e crescina calda.....

Primi piatti

- Sacerdotessa** Pappardelle alla lepre.....
- Balan** Pappardelle con trota salmonata.....
- Tintagel** Rigatoni con pomodoro
- Tor** Pennette alla norcina (panna e salsiccia).....
- Gareim** Zuppa di farro.....
- Cornovaglia** Pennette ai 4 formaggi.....

Barbecue

- Kerval** Arrosticini di castrato con patatine e crescina calda
- Avalon** Maxi hot dog panino con ketchup e maionese, wurstel e patatine.....
- Scudo** Spiedo di carne, con contorno di patatine e crescina calda.....



Le pizze del camelot

Celtica Salsa ai porcini, mozzarella, rosmarino e mortadella di cinghiale

Re Artù Mozzarella, mix di formaggi e salamino piccante.....

Templare Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo.....

Gallia Pomodoro, mozzarella e alici.....

Medievale Pomodoro, mozzarella e salsiccia.....

Arpista Mozzarella, pomodoro fresco, prosciutto crudo e rucola.....

Ginevra Salsa ai carciofi, carciofi trifolati e mozzarella.....

Morgana Salsa ai porcini, porcini trifolati e mozzarella.....

Merlino Mozzarella bresaola e rucola.....

Lancillotto Pomodoro, mozzarella, mais, gamberetti e rucola.....

Pizza del Re Patate, rosmarino, mozzarella e olio extra vergine di oliva, pepe
A scelta con aggiunta di prosciutto crudo o salsiccia o pancetta*

Pizza del Mago Mozzarella, dobiaco, pere e noci.....

Il Castello Pomodoro, mozzarella e wurstel.....

Marion Pomodoro, mozzarella e salame piccante (e a scelta salsa Harissa*)

Viviana Pomodoro, mozzarella, funghi e prosciutto crudo.....

La Cortigiana Pomodoro, mozzarella, carciofi, olive e cotto.....

Bretone Pomodoro, mozzarella, cotto, carciofini, funghi, olive e a scelta uovo*

Triskel Pomodoro, mozzarella e origano.....

L'Alabarda Mozzarella e mix di formaggi.....

Bors Mozzarella, spinaci, salsiccia.....

Erec Mozzarella, mix di formaggi e speck.....

Kevin Mozzarella, salsiccia, funghi.....

Grifone Pomodoro, mozzarella, tonno, olive nere e capperi.....

* Maggiorazione di 0,50€



Torta al testo

Elaine.....

Torta con mozzarella e prosciutto nostrano

Idiero.....

Torta con spinaci e salsiccia

Ivan.....

Torta con Dobiaco e prosciutto di Parma

Lot.....

Torta con speck e scamorza

Excalibur.....

Torta con spinaci e pecorino

Britannia.....

Torta con salame, mozzarella e salsa harissa

Scudiero.....

Torta con mortadella di cinghiale e dobiaco

Piadine

Tristano.....

Con prosciutto nostrano

Isotta.....

Con speck

Galvano.....

Con mortadella di cinghiale

Altachiara.....

Con prosciutto nostrano e Mozzarella

Stuzzicheria

Patatine.....

Mozzarelline.....

Chele di granchio.....

Olive ascolane.....

Crocchette.....

Misto pastellato.....

Gran mix.....

Insalate

Ambrosia.....

Insalata mista

Duca.....

Mais, rucola, pomodori pachino e a scelta capperi

Alienor.....

Insalata di farro con pomodorini, olio extra vergine, rucola, mais e olive

Lady.....

Panzanella con friselle, radicchio, mais, uovo sodo, aceto balsamico

Bruschette alla veneta

Ban.....

Pomodorini, mozzarella e basilico

Dama del lago.....

Funghi, prosciutto nostrano, mozzarella e pomodoro

Galahad.....

Pomodoro, mozzarella, salsiccia

Cocchetti

Raven.....

Dobiaco, pane, speck

Drago.....

Patate, scamorza, prosciutto

Dolci

Crema catalana alla fiamma.....

Panna cotta.....

Nutella, caramello, cioccolato, frutti di bosco

Piadina alla nutella.....

Tartufo bianco e nero.....

Sorbetto al cocco o limone.....



Rum

Malecon 12 años.....
Malecon 18 años.....
Ocumare Especial.....
Matusalem 15 anni riserva.....

Whisky

Jack Daniel's.....
Oban.....
Baileys.....

Grappe

Moscato.....
Chardonnay.....
Prosecco.....
Alexander - Grappa Bianca.....
Bottega Fumé Morbida.....
Invecchiata - Vendemmia Tardiva.....

Acquavite d'uva

Prime Uve Nere.....
Prime Uve Bianche.....
Amari.....
Limoncello.....
Caffè.....