NOVITÀ!

BA'CACCHIO

11.00 €

(Bun con Hamburger di Bovino da 150gr ca Bacon Croccante, Stracciatella, Rucola, Cipolla Croccante, Pesto di Pistacchi)

GLUTINE, LATTE, PISTACCHI

RETOX

11.00 €

(Schiacciatina* con Petto di Pollo grigliato, Guacamole, Mozzarella, Pomodoro, Insalata)

GLUTINE, LATTE, SENAPE, PESCE, SOIA

Prosciuttella

12.00 €

(Bun con Hamburger di Bovino da 150gr ca, Prosciutto Crudo, Stracciatella, Zucchine Grigliate, Pesto di Pistacchi)

GLUTINE, LATTE, PISTACCHI

* prodotto surgelato all'origine

BIRRE ALLA SPINA

GLUTINE

Rosenheim Helles

Lager 4.9 % - Auerbräu, Germania	cl. 50	5.00	€
	cl. 30	3.00	€

Hoegaarden Blanche

Blanche 4.9 % - Hoegaarden, Belgio	cl. 50	7.00	€
	cl. 25	3.50	€

Tortuga

American IPA 6.3 % - Evoqe Brewing, Trebaseleghe (PD)	cl. 50	6.50	€
	cl. 30	3.50	€

Beva

Belgian Ale 7.4 % - Birranova, Triggianello (BA)	cl. 50	6.50	€
	cl. 30	3.50	€

Charles Quint Rouge

Belgian Strong Ale 8.5 % - Haacht Brasserie, Belgio	cl. 50	7.00	€
	cl. 30	4.00	€

Luci Rosse

Berliner Weisse Melograno 4.5 % – Evoqe Brewing, Trebaseleghe (PD)	cl. 50	6.50	€
	cl. 30	3.50	€

Guinness Stout

Stout 4.2 % - Guinness, Irlanda	cl. 50	7.00	€
	cl. 25	3.50	€

BIRRE IN BOTTIGLIA

(o molto più probabilmente lattina)

Paulaner Weißbier

Weizen, Germania, 5.5 % bott. cl. 50 6.00 €

Bassa Fermentazione – Naturalmente torbida, nel bicchiere mostra un colore dorato brillante ed è ricoperta da una robusta corona di schiuma. Già al primo sorso sprigiona un delicato aroma di banana. I palati più raffinati riconoscono subito il sentore di mango e di ananas e apprezzano l'armonia tra dolce e amaro. Chi ama la birra gradisce l'aroma delicato di lievito e la meravigliosa e frizzante delicatezza che la caratterizzano.

Baladin Sud

Blanche, Piozzo (CN), 4.5 % latt cl. 33 4.50 €

Alta Fermentazione – Dal colore giallo opalescente con schiuma bianca, è una birra che all'assaggio, accompagna in un viaggio simbolico da nord a sud. Si presenta al naso con note marcate di cereale e aromi agrumati di mandarino e coriandolo oltre che fresche note di luppolo. Al palato tornano i sentori agrumati, ben equilibrati con le note di cereali che si fondono a quelle più delicate di buccia di arancia bruciata esaltate dal lievito Baladin. Una birra fresca, di facile bevuta seppur di carattere che si esalta mano a mano che sale di temperatura fino a sprigionare sorprendenti sentori di miele d'arancia.

Forst 1857

Premium Lager, Merano (BZ), 4.8 % bott. cl. 33 4.50 €

Bassa Fermentazione – Birra morbida all'assaggio, con richiami decisi di malto, miele ed acacia e una nota amarognola molto delicata, piacevole nel retrogusto. È estremamente elegante, dalla bottiglia verde con raffinata etichetta in oro, al sapore fresco di malto chiaro ed accattivanti note dei migliori luppoli boemi..

De Ranke XX Bitter

Belgian IPA, Belgio, 6.2 % bott cl. 33 6.50 €

Alta Fermentazione – Si presenta di color giallo lievemente velato, con schiuma bianca, compatta e molto persistente. Al naso l'aroma è luppolato, con sentori floreali, erbacei e note speziate ed agrumate. Al palato il gusto è decisamente amaro e ben luppolato, con richiamo alle note di malto e spezie percepite all'olfatto. Poco carbonata, finale molto secco dalla lunga persistenza amara.

Estrella Galicia 1906 Vintage *"La Colorada"*

Doppelbock, Spagna, 8.0 % bott. cl. 33 5.50 €

Alta Fermentazione – birra intensa, equilibrata che si caratterizza per l'aroma di malto tostato e una schiuma cremosa, compatta e con piccole bolle. Possiede un intenso sapore amaro finale che ne bilancia l'alto contenuto alcolico (8,0%) rendendola una birra piacevole da bere in qualsiasi momento.

Estrella Galicia Sin Gluten

Lager Senza Glutine, Spagna, 5.5 % bott. cl. 33 4.50 €

Bassa Fermentazione - La schiuma è bianca, molto fine, compatta e persistente. Il colore è giallo dorato. Al naso si presenta intensa e persistente con note fruttate e finale speziato. Al palato ha un ingresso dolce che tende verso un leggero e piacevole amaro. La secchezza finale la rende molto beverina.

Forst 0.0 % Analcolica

Lager Analcolica, Lagundo (BZ) bott. cl. 33 4.50 €

Bassa Fermentazione – Prima birra analcolica dall'Alto Adige con zero gradi alcolici, un basso contenuto calorico (17 kcal/100 ml) ed un innovativo processo di produzione grazie a tecnologie all'avanguardia che permettono al prodotto di mantenere il suo tipico sapore di birra.
Si caratterizzata per la sua freschezza rigenerante, piacevoli note di luppolo ed un vero gusto di birra pieno e bilanciato.

Oltre a quello che leggete qui tendenzialmente abbiamo sempre altre birre (per lo più sour, hazy ipa, neipa al merluzzo e cose così) disponibili.

Chiedete allo staff informazioni, saranno lieti e grati e riconoscenti e molto probabilmente intimoriti nell'orientarvi verso la scelta migliore.

Che probabilmente sarà finita perché ce le beviamo tutte di nascosto a chiusura.

vini

Feudi Salentini 125 Negroamaro Salento IGP	bott. cl. 75	18.00	€
(Negroamaro 100%, 12.5 % vol.)	calice	5.00	€
Feudi Salentini 125 Primitivo Salento IGP	bott. cl. 75	18.00	€
(Primitivo 100%, 12.5 % vol.)	calice	5.00	€
Adelphos Rosato Vivo IGP	bott. cl. 75	18.00	€
(Bombino Nero 100%, 11.5 % vol.)	calice	5.00	€

analcolici

Natìa Naturale/Ferrarelle Frizzante	bott. cl. 50	1.50	€
Coca Cola, Coca Zero, Fanta	bott. **vetro** cl. 33	2.50	€
Fuze Tea Limone & Lemongrass/ Pesca & Rosa	latt. cl. 33	2.50	€

Antipasti

Taralli, Olive, Fave Salate	2.00	€	cad.

GLUTINE, ARACHIDI

Velocini ®	3.50	€

(Tocchetti di Würstel con salsa Andalusa)

UOVA, SENAPE

Tocchetti di Pollo Fritto	4.50	€

(Straccetti di Petto di Pollo impanati con Pangrattato e Spezie, serviti con salsa Brasil)

GLUTINE

Fesa di Tacchino	4.50	€

(Tocchetti di Fesa di Tacchino con Olio EVO e Pepe)

Crudo alla Barese	5.00	€

(Tocchetti di Prosciutto Crudo con Olio EVO e Pepe)

Straccetti di Bovino	5.00	€

(Straccetti di Bovino impanati serviti con salsa BBQ)

GLUTINE, SOIA, SENAPE

Nachos Cheddar & Bacon	6.50	€

LATTE

Nachos Guacamole e Salsa Sweet Chili	6.50	€

LATTE, SENAPE, PESCE, SOIA

Nachos Pulled Pork e Salsa Andalusa	6.50	€

SENAPE, UOVO

Patate al forno con:

Classiche	4.50	€
Pulled Pork & Cheddar Cream LATTE	5.00	€
Bacon & Cheddar Cream LATTE	5.00	€
Macinato di Bovino, Cipolla Croccante, Salsa Andalusa SENAPE	5.50	€

pinse*

	4pz	8pz
Pomodori Secchi Sott'Olio, Mozzarella, Zucchine Grigliate, Rucola GLUTINE, LATTE	5.00 €	9.00 €
Prosciutto Crudo, Stracciatella, Crema di Tartufo Nero GLUTINE, LATTE	6.00 €	11.00 €
Salmone Affumicato, Stracciatella con Crema di Pistacchio GLUTINE, LATTE, PESCE, PISTACCHIO	6.50 €	12.00 €
Fesa di Tacchino, Philadelphia, Funghi, GLUTINE, LATTE, PESCE, PISTACCHIO	5.50 €	10.00 €

Insalate

Vegan²
9.50 €

(Lattuga Iceberg, Pomodori Secchi Sott'Olio, Zucchine Grigliate, Rucola, Peperoni Grigliati)

Steel Factory
10.00 €

(Lattuga Iceberg, Straccetti di Pollo, Pomodoro, Rucola, Mozzarella)

LATTE

Copper Factory
10.00 €

(Lattuga Iceberg, Fesa di Tacchino a Cubetti, Philadelphia, Rucola, Pomodoro, Zucchine Grigliate)

LATTE

Platinum Factory
12.00 €

(Lattuga Iceberg, Salmone Affumicato, Philadelphia, Rucola, Pomodoro, Maionese)

LATTE, UOVO

Club sandwiches

LATTE

Festarello
12.00 €

(3 fette di Pane Bianco* con Fesa di Tacchino, Uovo Fritto, Insalata, Rucola, Pomodoro, Mozzarella, Maionese!)

GLUTINE, LATTE, UOVO

Clubhouse
12.00 €

(3 fette di Pane Bianco* con Petto di Pollo, Bacon, Fontina, Insalata, Pomodoro, Uovo Fritto, Maionese)

GLUTINE, LATTE, UOVO

Laxx
12.00 €

(2 fette di Pane Bianco* con Salmone Affumicato, Mozzarella, Cipolla Rossa, Guacamole, Pomodoro, Rucola, Maionese)

GLUTINE, LATTE, UOVO, PESCE, SOIA, LATTE, ANACARDI, SEDANO, SESAMO

* prodotto surgelato all'origine

schiacciatine*

Muscolo Rosso 10.00 €

(Straccetti di Bovino Impanati, Fontina, Cipolla Rossa, Rucola, Pomodoro, Salsa Hot)

GLUTINE, LATTE, SENAPE, UOVA, PESCE, SOIA, ANACARDI, SEDANO, SESAMO

Salgado 12.00 €

(150gr ca di Salmone Affumicato, Stracciatella, Insalata, Pomodoro, Guacamole, Maionese)

GLUTINE, LATTE, UOVA, PESCE, SOIA, ANACARDI, SEDANO, SESAMO

Luxardo 12.00 €

(150gr ca Salmone Affumicato, Mozzarella, Rucola, Cipolla Rossa, Guacamole)

GLUTINE, LATTE, PESCE, UOVA, SOIA, ANACARDI, SEDANO, SESAMO

* prodotto surgelato all'origine

Il pane è prodotto dal Panificio Violante. E mica ca...mogli.

veg

Yatsu 12.00 €

(Burger di Patate* con Mozzarella, Zucchine e Peperoni Grigliati, Rucola, Insalata, Pomodoro)

GLUTINE, LATTE, SOIA

Olepepelo 12.00 €

(Redefined Meat™* con Pomodoro, Rucola, Insalata, Cipolla Rossa)

GLUTINE, SOIA

* prodotto surgelato all'origine

Panini con hamburger di pollo

Petto di pollo con olio EVO, sale e pepe

Fuvetto 10.00 €

(150gr ca. di Petto di Pollo, Bacon Croccante, Mozzarella, Insalata, Cipolla Rossa di Tropea, Salsa BBQ)

GLUTINE, LATTE, SENAPE

Separ 10.00 €

(150gr ca. di Petto di Pollo, Cipollla Rossa, Zucchine Grigliate, Scamorza Affumicata, Maionese)

GLUTINE, LATTE, UOVA

Hamburgers bovino

Pane senza glutine +1.00 €

Tutti gli Hamburger sono macinati da noi stessi medesimi, usando esclusivamente **Scottona Nazionale**, **Olio EVO**, **Spalla di Maiale**, Spezie. Ricordatevi di **specificare quanto preferiate sia cotta la carne**, altrimenti arriverà cotta secondo i nostri gusti (cioè media cottura). Che sono bei gusti. Basta notare quanto siano belli i/lo/la/gli/le banconisti/a/e/y/z

Aggiunta di hamburger, straccetti, cotoletta o pollo hanno un costo di **2.00 €**

Sostituire un hamburger di carne con un Burger di Patate non costa nulla. Sostituirlo con un Redefined Meat **2.00 €**.

Cheesebù 10.00 €

(Hamburger da 150 gr ca, con Cheddar, Bacon, Insalata, Salsa BBQ)

GLUTINE, LATTE, SENAPE

Ordinho 10.00 €

(Hamburger da 150gr ca, con Bacon, Insalata, Mozzarella, Salsa Andalusa)

GLUTINE, LATTE, UOVO, SENAPE

Ceglie del Campo 10.00 €

(Hamburger di Bovino da 150gr ca con Bacon, Crema di Pecorino, Uovo, Pepe)

GLUTINE, LATTE, SOIA, ANACARDI, SEDANO, SESAMO, PESCE

Elvis 10.00 €

(Hamburger da 150gr ca, con Bacon Croccante, Burro di Arachidi, Marmellata di Mirtilli, Chips di Banane)

GLUTINE, ARACHIDI

Laido del Diavolo 11.00 €

(Hamburger da 150gr ca, con Bacon Croccante, Stracciatella. Cipolla Croccante, Guacamole, Uovo Fritto, Salsa Hot)

GLUTINE, LATTE, UOVA, PESCE, SOIA, ANACARDI, SEDANO, SENAPE, SESAMO

Boomer 11.00 €

(Hamburger da 150gr ca, Pulled Pork, Bacon Croccante, Crema di Pecorino, Insalata, Pomodoro, Salsa Alabama Pepper)

GLUTINE, LATTE, UOVO, SOIA

INFARTORY™ 11.50 €

(Doppio Hamburger da 150gr ca, Bacon Croccante, Cheddar, Cipolla Rossa di Tropea, Uovo Fritto, Salsa Brasil)

GLUTINE, LATTE, UOVO, SENAPE

Emperor 12.50 €

(Doppio Hamburger da 150gr ca. con Pulled Pork, Bacon Croccante, Uovo Fritto, Cheddar Cream, Insalata, Salsa BBQ)

GLUTINE, LATTE, UOVO, SENAPE

KATAKLYSM 16.00 €

(4 Hamburger da 150gr ca, Pulled Pork, Bacon Croccante, Cheddar, Cipolla Rossa, Doppio Uovo Fritto, Salsa Brasil)

GLUTINE, LATTE, UOVO

SECONDI

con contorno di Insalata, Pomodoro, Peperoni Grigliati e Patate al Forno

- **Pollo** (300 gr ca) 12.00 €
- **Hamburger** (300 gr ca) 12.00 €
- **Hamburger Veg** (1 Burger di Patate e 1 Redifined Meat*) 12.00 €

  SOIA
- **Pulled Pork** (300 gr ca) 12.00 €

DOLCI 3.50 €

Cheesecake ai Mirtilli

GLUTINE, LATTE

Cheesecake al Burro d'Arachidi e Nutella

GLUTINE, LATTE, ARACHIDI, NOCCIOLE

In **ARANCIONE** ci sono gli allergeni.

In **VIOLA** le possibili contaminazioni.

Nel nostro cuore ci siete voi ricoperti di salsa di soia e glassati.

🌶️ **LEGGERMENTE SPEZIATO** – Come una commedia sexy all'italiana o una puntata di Colpo Grosso: state tranquilli.
Il massimo che può provocarvi è una sensazione di nostalgia per la lira e un'avversione per la musica trap.

🌶️🔥 **DECISAMENTE PICCANTE** – Allora, mettiamola così: la piccantezza, per quanto misurabile con una scala (Scoville) è sempre una questione soggettiva. C'è chi regge tonnellate di Carolina Reaper senza battere ciglio (ma ricordatevi, il problema si presenta sempre DOPO che l'avete mangiato) e chi con un Habanero sviene, suda e decide di abbonarsi a Famiglia Cristiana. In questo caso è piccante ma se siete un minimo usi alle meraviglie della capsaicina ne uscirete indenni e apprezzerete; se invece siete delicati quanto l'unico neurone superstite di un terrapiattista lasciate stare, non fa per voi. Se poi vi piace rischiare ricordatevi che Giacomo è single.