# Especial

## Final Intestination 12.00 €

Burrito con Bacon, Fagioli Neri, Mais, Uova, Insalata, Polpettine di Ceci*, Chili Cheese Red Nuggets*, Jalapeños, Salsa Albero

GLUTINE, LATTE, SOIA

Coperto 1.00 €

# Birre alla Spina

## Auerbräu Rosenheim Helles

Lager, Germania, 4.9 %

| | | |
|---|---|---|
| cl. 30 | 3.50 | € |
| cl. 50 | 5.50 | € |

## Gildenbier Scotch

Belgian Strong Ale, Belgio, 7.0 %

| | | |
|---|---|---|
| cl. 25 | 3.50 | € |
| cl. 50 | 6.50 | € |

## Vertiga Alma

West CoastIPA, Rossano Veneto (VI), 6.3 %

| | | |
|---|---|---|
| cl. 30 | 3.50 | € |
| cl. 50 | 6.50 | € |

# Birre in Bottiglia

## Paulaner Weißbier

Weizen, Germania, 5.5 % — bott. cl. 33 — 4.50 €

**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.

## Corona Extra

Pale Lager, Messico, 4.5 % — bott. cl. 33 — 4.50 €

**Bassa Fermentazione** – Lager di colore giallo paglierino brillante che genera una schiuma sottile ed evanescente. Mediamente alcolica e piuttosto effervescente, è una birra dal corpo leggero e dal gusto delicato: le note fruttate ed il luppolo sono appena accennati. Dopo la sorsata si può apprezzare un lieve retrogusto erbaceo.

Coperto 1.00 €

# Carlsberg

Pilsner, Danimarca, 5.0 % bott cl. 33 4.50 €

**Bassa Fermentazione -** Caratterizzata da una luppolatura di media intensità che esalta gli aromi erbacei e resinosi provenienti dalle selezionate varietà di luppoli utilizzati. Una birra bilanciata in cui l'amaro viene equilibrato dalla naturale dolcezza del malto d'orzo, che conferisce delle caratteristiche note di cereale, crosta di pane e un colore dorato.

# Vertiga Flora

Pale Ale, Rossano Veneto (VI), 4.7 % latt. cl. 33 6.50 €

**Alta Fermentazione** – Colore dorato intenso, nel bicchiere emana aromi resinosi di frutta esotica dovuti all'attenta selezione di luppoli provenienti dalla Yakima Valley. Presenta una schiuma bianca e persistente. In bocca lieve, gradevole e fragrante, una nota tostata donata dalle tre varietà di malto e un finale gradevolmente luppolato, che gioca sull'equilibrio tra le sue varie componenti.

# Vertiga Orzobruno

Stout, Rossano Veneto (VI), 6.0 % bott. cl. 33 6.50 €

**Alta Fermentazione** – Stout di struttura, persistente e cremosa. Le note tostate dei malti scuri la fanno da padrone, il profilo si caratterizza dunque con sentori di cioccolato e caffè, cacao e nocciola. Una una delicata vena speziata che ricorda la liquirizia emerge al naso ed alla fine della bevuta..

# 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. Dissetante, ideale per un consumo responsabile.

# Analcolici

**Coca Cola, Coca Zero, Fanta** bott. **vetro** cl.33 2.50 €

**Acqua Naturale/Frizzante** cl.50 1.50 €

Coperto 1.00 €

# Appetizers & Fritture

| | M | | L | |
|---|---|---|---|---|
| **Nachos con Cheddar e Guacamole** | 6.00 | € | 8.00 | € |
| LATTE | | | | |
| **Nachos con Cheddar e Bacon** | 6.00 | € | 8.00 | € |
| LATTE | | | | |
| **Nachos con Chili e Carne** | 6.50 | € | 8.50 | € |
| **Chips** | 4.00 | € | | |
| **Verdure Pastellate*** | 5.00 | € | | |
| GLUTINE | | | | |
| **Polpettine di Ceci*** | 5.00 | € | | |
| **Triangoli di Patate e Speck*** | 5.00 | € | | |
| **Rosti di Verdure con Formaggio*** | 5.00 | € | | |
| Palline di Verdure ripieni di Formaggio ed Erba Cipollina | | | | |
| GLUTINE, LATTE | | | | |
| **Sweet Potato Fries*** | 5.50 | € | | |
| **Frittatatine di Pasta Cacio e Pepe*** | 5.50 | € | | |
| GLUTINE, LATTE | | | | |
| **Chili Cheese Red Nuggets*** | 5.50 | € | | |
| Peperoncini ripieni di Cheddar | | | | |
| GLUTINE, LATTE | | | | |

*prodotto surgelato

Coperto 1.00 €

# Fried Chicken

## Atzi — 7.50 €

6 Stick petto di Pollo pastellato con briciole di Tortillas, Corn Flakes e pangrattato

GLUTINE

## Atzi Mix Glutammati 🔥🔥 — 8.00 €

6 Stick di Petto di Pollo aromatizzati al Peperoncino, Pepe Nero e un pizzico di Aglio

GLUTINE

## Chicken Wings Classic/Hot 🔥🔥

Ali di Pollo marinate con mix di spezie e salsa BBQ

| | | |
|---|---|---|
| 8 pz | 8.00 | € |
| 12 pz | 12.00 | € |
| 16 pz | 14.00 | € |

# Salse

| | | | |
|---|---|---|---|
| BBQ | | 1.00 | € |
| Cheddar Cream | LATTE | 1.00 | € |
| Andalusa | UOVO, SENAPE | 1.00 | € |
| Guacamole 🔥 | LATTE | 1.00 | € |
| Mostarda al Miele | SENAPE | 1.00 | € |
| Albero 🔥🔥🔥 | UOVO, SENAPE | 1.00 | € |
| Smoked Baconnaise | UOVO | 1.00 | € |
| Maionese | UOVO | 1.00 | € |
| Brasil | LATTE, UOVO, SENAPE | 1.00 | € |
| Panna Acida | LATTE | 1.00 | € |

Coperto 1.00 €

# Burritos

## Ordinho 🔥 11.00 €

Pulled Pork, Fontina, Bacon, Insalata, Salsa Andalusa

**GLUTINE, UOVO, SENAPE, LATTE**

## Querido 11.00 €

Atzi di Pollo, Bacon, Pomodoro, Insalata, Riso, Maionese

**GLUTINE**

## Ashalito a Bari 11.00 €

Pulled Pork, Fontina, Capocollo Fritto, Cipolla Rossa, Insalata, Mostarda al Miele

**GLUTINE, LATTE, UOVO**

## CFC 104 11.00 €

Atzi di Pollo, Capocollo Fritto, Cipolla Rossa, Uova, Cheddar, Salsa Brasil

**LATTE, UOVA, SENAPE**

## Am♥r 11.00 €

Atzi di Pollo, Bacon, Cheddar, Uova, Riso, Insalata, Smokey Baconnayse

**GLUTINE, LATTE, UOVO**

Coperto 1.00 €

## MAGALLO 12.00 €

Pulled Pork, Mango Pico de Gallo (Mango*, Peperone, Cipolla Rossa, Lime, Prezzemolo, Jalapeños), Insalata, Panna Acida.

GLUTINE, LATTE

## Giuda Of War 12.00 €

Pulled Pork, Frittatine di Cacio e Pepe*, Capocollo Fritto, Pico de Gallo, Uova, Salsa Andalusa

GLUTINE, LATTE, UOVO, SENAPE

## ElBoveDeLaMuerte 12.00 €

Macinato di Bovino, Pico de Gallo, Chili Cheese Red Nuggets*, Riso, Salsa Albero

GLUTINE, UOVO, LATTE, SENAPE

## Hype 12.00 €

Pulled Pork, Fagioli Neri, Uova, Pomodoro, Bacon, Fontina, Salsa Andalusa

GLUTINE, LATTE, UOVO, SENAPE

## El Gordo 12.00 €

Riso, Cheddar, Fagioli Neri, Mais, Insalata, Pomodoro, Salsa BBQ

GLUTINE, LATTE, UOVO, SENAPE

## Enchilada 13.00 €

Tortilla ripiena di Chili con Carne, Fontina, Mais e Riso gratinata con Cheddar servita con Sweet Potatoes

Coperto 1.00 €

GLUTINE, LATTE, UOVO

# Tacos (3 pezzi) 12.00 €

(SENZA GLUTINE)

## Supreme

Macinato di Bovino, Bacon, Cheddar

LATTE

## Cholino

Chili con Carne, Riso, Pico de Gallo

## Señoriño

Macinato di Bovino, Pico de Gallo, Guacamole, Panna Acida

LATTE

## Gordita

Pulled Pork, Capocollo Fritto, Panna Acida, Pomodoro

LATTE, UOVO

## Polluelo

Atzi di Pollo, Pico de Gallo, Fontina, Panna Acida

GLUTINE, LATTE, UOVO

Coperto 1.00 €

# Aggiunte

| | | |
|---|---|---|
| Pulled Pork | 2.00 | € |
| Atzi di Pollo | 2.00 | € |
| Macinato di Bovino | 2.00 | € |
| Bacon | 1.50 | € |
| Capocollo Fritto | 1.50 | € |
| Chili Cheese Red Nuggets | 1.50 | € |
| Anelli di Cipolla | 1.00 | € |
| Sweet Potatoes | 1.00 | € |
| Fontina | 1.00 | € |
| Cheddar | 1.00 | € |
| Pico de gallo | 0.50 | € |
| BBQ | 0.50 | € |
| Cheddar Cream | 0.50 | € |
| Andalusa | 0.50 | € |
| Guacamole | 0.50 | € |
| Mostarda al Miele | 0.50 | € |
| Smoked Baconnaise | 0.50 | € |
| Maionese | 0.50 | € |
| Albero 🔥🔥 | 0.50 | € |
| Panna Acida | 0.50 | € |

Image by macrovector on Freepik

Coperto 1.00 €

# Piccola legenda per gente curiosa:

**BURRITOS:** Piadine di mais e frumento ripiene di quello che vedete scritto in piccolo sotto il nome, nonostante l'aspetto tenero e coccoloso tendono a riempire lo stomaco abbastanza velocemente. Se fritti creano dipendenza e bestemmie in cucina;

**CORN TACOS:** Barchette di mais: facili da mangiare, più leggere di un burrito, ugualmente sazianti. Per smaltirli comunque ci vuole un'ora di palestra al giorno per il resto della vostra vita;

**PULLED PORK:** Spalla e coppa di maiale speziate per circa 12 ore con zucchero di canna integrale, paprika dolce, sale affumicato, pepe nero, aglio in polvere e [illegible] cotte a bassa temperatura per 11 ore. Il risultato è una carne tenera, succosa, sfilacciata, altamente digeribile, ottima contro la caduta di capelli e rinvigorente per lui e per lei.

**CHILI:** Zuppa di fagioli, cipolla, peperoncini, aglio, pomodoro, coriandolo. Leggera e rinfrescante, perfetta per i climi caldi, con l'aggiunta di carne diventa...chili con carne. Chi l'avrebbe mai detto, eh?!?

**SALSA ALBERO:** Croce e delizia di Angelo, è una salsa a base di maionese con peperone, peperoncini, peperoncini, peperoncini, PEPERONCINI!!! Leggermente piccante, tende a creare allucinazioni di natura religiosa, ottimo come afrodisiaco. O come disgorgante. Volendo fa entrambe le cose insieme, ma non credo vi convenga.

**PICO DE GALLO:** Pomodori marinati in succo di lime con jalapeños, cipolla, prezzemolo, sale, olio, pepe. Meno piccanti di quello che pensate (forse)

**FAGIOLI NERI:** Fagioli neri messicani saltati con olio, aglio e cipolla, spappolati grossolanamente e ricotti. Niente di trascendentale.

**SALSA ANDALUSA:** Salsa composta da maionese, peperoni, pomodori, rosamarino e curry. Speziata ma non piccante, è la rovina di Angelo e dei suoi trigliceridi.

In **ARANCIONE** ci sono gli allergeni. Naturalmente qualunque dubbio può essere chiarito dall'onniscienza dello staff.

Coperto 1.00 €