

Solo perché Beppe li ama e ama
farli, lodando il creatore

Pall a' sott

12.00 €

3 Tacos con Macinato di Bovino, Cipolla Rossa, Mostarda al Miele, Uova

UOVA, SENAPE

Coperto 1.50 €

Birre alla Spina

Auerbräu Rosenheim Helles

Lager, Germania, 4.9 %

cl. 30	3.50	€
cl. 50	5.50	€

Gildembier Scotch

Belgian Strong Ale, Belgio, 7.0 %

cl. 25	3.50	€
cl. 50	6.50	€

Amerino Edo15

American IPA, Amelia (TR), 6.5 %

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.

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.

Hoegaarden

Blanche, Belgio, 5.0 %

bott. cl. 33 5.00 €

Alta Fermentazione - La schiuma è bianca, cremosa e persistente, con una leggera frizzantezza. Sprigiona un piacevole aroma fruttato e speziato che evoca gli agrumi, il coriandolo e il luppolo. Al palato si ritrovano sapori molto simili agli aromi, con un gusto fruttato e la nota dolce del coriandolo. Un gradevole amaro predomina nel fin di bocca e afferma il carattere consensuale di questa bianca, esempio eccellente di birra bianca belga

Lambrate Fa Balà L'Oeucc

DDH IPA, Lambrate (MI), 5.3 %

latt. cl. 33 6.50 €

Alta Fermentazione – Dal colore chiaro, realizzata con avena e segale e caratterizzata da intense note di frutta tropicale conferite dal doppio dry hopping di quattro varietà di luppolo differenti. Il risultato è una birra esplosiva nei sentori, fresca e piacevolmente amara.

Lambrate Gaina

IPA, Lambrate (MI), 6.0 %

latt. cl. 33 6.50 €

Alta Fermentazione – Al naso le evidenti note esuberanti di frutta tropicale, pesca e agrumi sono arricchite da un elegante finale speziato. Il corpo medio e un leggero sentore caramellato bilanciano un amaro importante tipico dello stile IPA.

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 delicata vena speziata che ricorda la liquirizia emerge al naso ed alla fine della bevuta.

Caulier28 Pils Sugar & Gluten Free



Pils, Fidenza (PR), 5.3 %

bott. cl. 33 5.00 €

Bassa Fermentazione - Un omaggio al più classico degli stili tedeschi, i malti Pils le conferiscono note di crosta di pane e miele d'acacia. La luppolatura nobile europea le dona note erbacee, speziate e floreali. Birra secca e di facile beva.

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.

Analcolici

Coca Cola, Coca Zero, Fanta

bott. vetro cl.33 2.50 €

Acqua Naturale/Frizzante

cl.50 1.50 €

Coperto 1.50 €

Appetizers & Fritture

W

L

Nachos con Cheddar e Guacamole 7.00 € 10.00 €

LATTE

Nachos con Cheddar e Bacon 7.00 € 10.00 €

LATTE

Nachos con Chili e Carne 🔥 7.00 € 10.00 €

Chips 🌿 4.00 €

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 €

Gouda Bites* 5.50 €

GLUTINE, LATTE

Frittatine di Pasta Cacio e Pepe* 5.50 €

GLUTINE, LATTE

Chili Cheese Red Nuggets* 🔥 5.50 €

Peperoncini ripieni di Cheddar

GLUTINE, LATTE

*prodotto surgelato

Coperto 1.50 €

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 🔥 🔥 8 pz 8.00 €

Ali di Pollo marinate con mix di spezie e salsa BBQ 12 pz 12.00 €

16 pz 14.00 €

Salse

🌿 BBQ		1.00	€
🌿 Cheddar Cream	LATTE	1.00	€
🌿 Andalusia	UOVO, SENAPE	1.00	€
🌿 Guacamole 🔥	LATTE	1.00	€
🌿 Mostarda al Miele	SENAPE	1.00	€
🌿 Albero 🔥 🔥 🔥	UOVO, SENAPE	1.00	€
🌿 Smoked Baconnaisse	UOVO	1.00	€
🌿 Maionese	UOVO	1.00	€
🌿 Brasil	LATTE, UOVO, SENAPE	1.00	€
🌿 Panna Acida	LATTE	1.00	€

Burritos

Ordinho 🔥 11.00 €

Pulled Pork, Fontina, Bacon, Insalata, Salsa Andalusia

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 Baconnaysse

GLUTINE, LATTE, UOVO

12.00 €

Pulled Pork, Cipolla Rossa, Insalata, Capocollo Fritto, Rosti di Verdure con Formaggio*, Salsa Andalusia

GLUTINE, LATTE, SENAPE

Giuda Of War 🔥

12.00 €

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

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 Andalusia

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

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

Dolce

4.00 €

Churros*

Frittelle dolci ripiene di Cioccolato (4 pz)

LATTE, NOCCIOLE

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	€
🌿	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 Baconnaisse	0.50	€
🌿	Maionese	0.50	€
🌿	Albero 🔥 🔥	0.50	€
🌿	Panna Acida	0.50	€

Image by macrovector on Freepik

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  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.