PICK OF the month

Caramelletti

12.00€

(Bun con Hamburger di Bovino, Speck Sbriciolato, Stracciatella, Crema di Zucca, Crumble di Amaretti)

GLUTINE. LATTE. FRUTTA A GUSCIO

ANGOLOB

12.00€

(Bun con Hamburger di Bovino, Mortadella, Pecorino a scaglie, Crema di Zucca, Cipolla Rossa Caramellata, Uovo)

GLUTINE. LATTE. UOVA

CEGLIE DEL CAMPO

11.00€

(Bun con Hamburger di Bovino da 150gr ca con Bacon, Pecorino a scaglie, Uovo, Pepe)

GLUTINE. LATTE

Piccole premesse:

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 sexγ 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'attrazione irresistibile per i cantieri.

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.

BIRRE alla spina

Rosenheim	Helles
-----------	--------

Lager 4.9 % - Auerbräu, Germania	cl. 50 5.50	€
	cl. 30 3.50	€
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. 40 6.50	€
Bjorne		
Strong Lager 8.3 % - Harboes Bryggeri, Danimcarca	cl. 40 6.50	€
	cl. 20 3.50	€
Charles Quint Rouge		
Belgian Strong Ale 8.5 % - Haacht Brasserie, Belgio	cl. 50 7.50	€
	cl. 30 4.50	€
Calypso		
Berliner Weisse 4.0 % — Siren Brewing, UK	cl. 40 6.50	€
Gulnness		
Stout, Irlanda, 4.2 %	cl. 50 7.00	€
	cl.25 3.50	€

BIRRE IN DOTTIGLIA

(o molto più probabilmente lattina)

P	aı	ılaı	ner	W	/ei	Rh	ier
	uu	J(U)		vv		IJ	וסוי

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.

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.

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 retroqusto. È estremamente elegante, dalla bottiglia verde con raffinata etichetta in oro, al sapore fresco di malto chiaro ed accattivanti note dei migliori luppoli boemi.

Caulter 28 Super Sugar Free

Belgian Strong Ale, Fidenza (PR), 9.5 %

bott, cl. 33

6.00

Bassa Fermentazione – Una birra "forte" innovativa ed elegante. Note di miele millefiori, crosta di pane, biscotto e un leggero sentore di caramello che vengono ben bilaciate dal Luppolo utilizzato. Estremamente beverina nonostante la gradazione alcolica.

De Ranke XX Bitter

Belgian IPA, Belgio, 6.2 %

bott cl. 33

6.00

€

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.

Caulter 28 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. 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.

Cantina Fiorentino Madreterra Rosato Bio	bott. cl. 75	18.00	€
(Negroamaro 100%, 13 % vol.)	calice	5.00	€
Cantina Fiorentino Madreterra Negramaro IGP	bott. cl. 75	18.00	€
(Negramaro 100%, 12 % vol.)	calice	5.00	€
Cantina Fiorentino Madreterra Primitivo IGP	bott. cl. 75	18.00	€
(Primitivo 100%, 13 % vol.)	calice	5.00	€

analcolici

Electa Naturale/Ferrarelle Frizzante

bott. cl. 50 **1.50**

€

Coca Cola, Coca Zero, Coca Zero Zero, Fanta

bott. **vetro** cl. 33 **2.50**

€

Antipasti

Taralli, Olive, Arachidi alla Paprika	2.00	€	<u>cad.</u>
GLUTINE, ARACHIDI			
Chips di Verdure	2.50	€	
Velocini ®	3.50	€	
(Tocchetti di Würstel con salsa Andalusa)			
UOVA, SENAPE			
Mortacci	4.00	€	
(Tocchetti di Mortadella piastrati 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, UOVA			
Tribuzielli	4.50	€	
(Tocchetti di Salsiccia Luganega serviti con salsa Alabama Pepper)			
SENAPE, PESCE, ANACARDI, SEDANO, SOIA, SESAMO, PISTACCHI			
Crudo alla Barese	5.00	€	
(Tocchetti di Prosciutto Crudo con Olio EVO e Pepe)			
Straccetti di Bovino	4.50	€	
(Straccetti di Bovino impanati serviti con salsa BBQ)			
GLUTINE, SENAPE			
Nachos Guacamole e Cheddar	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 & Jalapeños 🐸	5.00	€
LATTE		
Bacon & Cheddar Cream	5.00	€
LATTE		

FOCACCIA BIANCA

4 pezzettini di focaccia ripieni

Pomodoro, Mozzarella, Zucchine Grigliate, Funghi	6.00€
Prosciutto Crudo, Stracciatella, Zucchine Grigliate	6.50€
GLUTINE, LATTE Pulled Pork, Bacon Croccante, Cheddar Cream, Cipolla Caramellata GLUTINE, LATTE	6.50€

Insalate

Steel	10.00	€
(Lattuga, Straccetti di Pollo, Pomodoro Ciliegino, Mais Mozzarella)		
LATTE		
Vegan ² >	9.50	€
(Lattuga, Zucchine Grigliate, Pomodoro Ciliegino, Funghi)		

CLUb sandwich

Clubhouse 12.00 €

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

GLUTINE. LATTE. UOVO

Hamburgers

Pane senza glutine (3) +1.00 €



Tutti gli Hamburger sono macinati da noi stessi medesimi, usando esclusivamente Scottona Nazionale, Olio EVO, Spalla di Maiale, Spezie. Quest'anno abbiamo deciso di ridurre drasticamente il numero di hamburger visto che erano effettivamente troppi e i nostri neuroni funzionanti pochi.

SERVITI CON CONTORNO DI PATATE

Ordinho 🛩

11.00

€

€

€

(Hamburger di Bovino con Bacon Croccante, Lattuga, Mozzarella, Salsa Andalusa)

GLUTINE, LATTE, UOVO, SENAPE

Elvis € 11.00

(Hamburger di Bovino con Bacon Croccante, Burro d' Arachidi, Marmellata di Mirtilli, Chips di Banane)

GLUTINE. ARACHIDI

Laido del Diavolo 🐸

11.00

(Hamburger di Bovino con Bacon Croccante, Stracciatella. Cipolla Caramellata, Guacamole, Uovo Fritto, Salsa Hot, Jalapeños)

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

Boomer 💉

12.00

(Hamburger di Bovino, Pulled Pork, Bacon Croccante, Crema di Pecorino, Insalata, Pomodoro, Salsa Alabama Pepper)

GLUTINE, LATTE, UOVO, SOIA



13.00 €

(Doppio Hamburger di Bovino con Bacon Croccante, Cheddar, Cipolla Caramellata, Uovo Fritto, Salsa Brasil)

GLUTINE, LATTE, UOVO, SENAPE

smashed

Smashello € 11.00 (Smash Burger, Pulled Pork, Cheddar Cream, Insalata, Pomodoro) **GLUTINE. LATTE** Smoosh 13.00 € (Doppio Smash Burger, Bacon Croccante, Uovo, Cetrioli a Fette, Cheddar, Salsa BBQ) **GLUTINE. LATTE. SENAPE TriplaS** 11.00 € (Smash Burger, Stracciatella, Speck Sbriciolato, Uovo, Cipolla Croccante, Insalata) **GLUTINE. LATTE** chicken Burger RETOX 11.00 € (Hamburger di Petto di Pollo, Guacamole, Mozzarella, Mais, Pomodoro, Insalata) **GLUTINE. LATTE. SENAPE. PESCE. SOIA** Fu retto 11.00 € (Hamburger di Petto di Pollo, Bacon Croccante, Mozzarella, Insalata, Cipolla Rossa di Tropea, Salsa BBQ) **GLUTINE, LATTE, SENAPE** veg burger Yatsu 11.00 € (Burger di Patate* con Mozzarella, Zucchine Grigliate, Funghi, Insalata, Pomodoro) **GLUTINE. LATTE. SOIA** Nanika 11.00 €

(Burger di Patate* con Cheddar, Cipolla Croccante, Salsa Alabama Pepper, Cetrioli, Uovo)

GLUTINE. LATTE. SOIA

SECONDI

con contorno di Lattuga e Patate al Forno

Pollo (300 gr ca)	14.00	€
Hamburger (350 gr ca)	15.00	€
Salsiccia Luganega (300 gr ca)	14.00	€
Hamburger Veg (2 Burger di Patate*)	12.00	€
SOIA		
Pulled Pork (300 gr ca)	14.00	€
Donuts*		
2 Donuts servite con crema al mascarpone		
2 Donuts servite con crema al mascarpone Cheesecake e Lampone GLUTINE, LATTE, SOIA	4.00	€
Cheesecake e Lampone	4.00 4.00	€
Cheesecake e Lampone GLUTINE, LATTE, SOIA	•	
Cheesecake e Lampone GLUTINE, LATTE, SOIA Pistacchio	•	
Cheesecake e Lampone GLUTINE, LATTE, SOIA Pistacchio GLUTINE, LATTE, PISTACCHIO	4.00	€
Cheesecake e Lampone GLUTINE, LATTE, SOIA Pistacchio GLUTINE, LATTE, PISTACCHIO Cloccolato & Cocco	4.00	€
Cheesecake e Lampone GLUTINE, LATTE, SOIA Pistacchio GLUTINE, LATTE, PISTACCHIO Cloccolato & Cocco GLUTINE, LATTE	4.00	€

	_		shot	_	Regular	
	Wh	isky (& SCOti	CN		
Jameson Black	Barrel		3.00	€	6.00	€
Jameson IPA			2.50	€	5.00	€
Jameson			2.00	€	5.00	€
Glen Moray Pe	ated		3.00	€	6.00	€
		RUM	& RON			
Don Papa			3.00	€	6.00	€
Kraken			2.50	€	5.00	€
Cartavio 7			2.50	€	5.00	€
Cubay Anejo			2.00	€	4.00	€
	vodka 1	tequ	ILa & M(ezcal		
Vodka Caramel		_	2.00	€	4.00	€
Mezcal Pelotor	า		3.00	€	6.00	€
Cazadores Blan	co		2.50	€	5.00	€
Cazadores Repo	osado		2.50	€	5.00	€
		CO	CKTAIL	5		
Spritz (Aperol, Prosecco, Soda)	5.00	€	Moscov	w Mule Jer Beer, Lime, Soo	7.00	€
Americano (Vermouth Rosso, Bitter, Soda)	7.00	€	Gin Tor (Gin, Tonica)	nic	7.00	€
Old Fashloned (Whisky, Zucchero di Canna, Soda, A	7.00 ngostura)	€	Dark & (Ginger Beer,	Stormy	7.00	€