

# PICK OF the month

Prussi Prussi

12.00 €

(Bun con Hamburger di Bovino, Salame Ungherese, Funghi, Cipolla Fritta, Fontina, Mostarda al Miele)

GLUTINE, LATTE, SENAPE

Zalami!

12.00 €

(Bun con Hamburger di Bovino, Salame Ungherese, Scamorza Affumicata, Lattuga, Cipolla Rossa Caramellata, Mostarda al Miele)

GLUTINE, LATTE, UOVA, SENAPE

SudTirron

12.00 €

(Bun con Hamburger di Bovino, Speck Sbriciolato, Scamorza Affumicata, Funghi, Salsa Alabama Pepper, Cipolla Croccante)

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

## 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 sexy all'italiana o una puntata di Colpo Grosso: state tranquilli.

Il massimo che può provarvi 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

GLUTINE

## Rosenheim Helles

Lager 4.9 % - Auerbräu, Germania

cl. 50 5.50 €

cl. 30 3.50 €

## Jazzkantine

Keller 4.3 % - Birranova, Triggianello (BA)

cl. 50 6.00 €

cl. 30 3.50 €

## Electric Shock 110v

Session IPA 4.0 % - Boia Brewing, Domodossola (VB)

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 €

## Luci Rosse

Berliner Weiss al Melograno 4.5 % - Evoqe Brewing, Trebaseleghe (PD)

cl. 40 6.50 €

## Guinness

Stout, Irlanda, 4.2 %

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.

## 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 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.

## Cautier28 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 bilanciate dal Luppolo utilizzato. Estremamente bevibile 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.

## Cautier 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 caratterizza 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

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, 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 Andalusia)

UOVA, SENAPE

Tocchetti di Pollo Fritto	4.50	€
---------------------------	------	---

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

GLUTINE, UOVA

Crudo alla Barese	4.50	€
-------------------	------	---

(Tocchetti di Prosciutto Crudo con Limone, Olio EVO e Pepe)

Straccetti di Maiale 🍴	4.00	€
------------------------	------	---

(Straccetti di Maiale impanati con la Paprika serviti con Mostarda al Miele)

GLUTINE, SENAPE

Nachos Guacamole e Cheddar 🍴	6.50	€
------------------------------	------	---

LATTE, SENAPE, PESCE, SOIA

Nachos Pulled Pork e Salsa Andalusia 🍴	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€
GLUTINE, LATTE	
 Prosciutto Crudo, Straciatella, Zucchine Grigliate	6.50€
GLUTINE, LATTE	
 Pulled Pork, Bacon Croccante, Cheddar Cream, Cipolla Caramellata	6.50€
GLUTINE, LATTE	

## INSALATE

Steel	10.00	€
(Lattuga, Straccetti di Pollo, Pomodoro Ciliegino, Mais Mozzarella)		
LATTE		
Vegan <sup>2</sup> 	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  +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 Andalusia)

GLUTINE, LATTE, UOVO, SENAPE

Elvis

11.00 €

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

GLUTINE, ARACHIDI

Laldo 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, Pecorino, Lattuga, Pomodoro, Salsa Alabama Pepper)

GLUTINE, LATTE, UOVO, SOIA

**INFARTORY™**

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

## Fuoretto

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

## Nanka

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 €

🌱 Hamburger Veg (2 Burger di Patate\*) 12.00 €

SOIA

🌱 Pulled Pork (300 gr ca) 14.00 €

🌱 Schnitzel (300 gr ca) 14.00 €

Cotoletta/e di Lonza di Maiale da

GLUTINE

## DOLCI

Torta Pan di Stelle 3.50 €

UOVO, LATTE, SOIA, GLUTINE, NOCCIOLE, SENAPE, MANDORLE

## shot      regular whisky & scotch

Jameson Black Barrel	3.00	€	6.00	€
Jameson IPA	2.50	€	5.00	€
Jameson	2.00	€	5.00	€
Glen Moray Peated	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 tequila & mezcal

Vodka Caramello Salato	2.00	€	4.00	€
Mezcal Peloton	3.00	€	6.00	€
Cazadores Blanco	2.50	€	5.00	€
Cazadores Reposado	2.50	€	5.00	€

## COCKTAILS

<b>Spritz</b>	5.00	€	<b>Moscow Mule</b>	7.00	€
(Aperol, Prosecco, Soda)			(Vodka, Ginger Beer, Lime, Soda)		
<b>Americano</b>	7.00	€	<b>Gin Tonic</b>	7.00	€
(Vermouth Rosso, Bitter, Soda)			(Gin, Tonic)		
<b>Old Fashioned</b>	7.00	€	<b>Dark &amp; Stormy</b>	7.00	€
(Whisky, Zucchero di Canna, Soda, Angostura)			(Ginger Beer, Kraken)		