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** – Potrebbe sembrare piccante se siete di primo pelo, in realtà è come chi millanta tanta esperienza: bravo/a a parole, nella sostanza un merluzzo surgelato:

**DECISAMENTE PICCANTE** – Di piccare, picca.

Non è paragonabile al piccante che potreste trovare, che ne so e per sentito dire, a Pattaya che vi produce bruciore anche in uscita (buongustai) o a quello Jamaicano che vi costringe a camminare come Dottor House per una settimana (buongustai/e), ma è un bel po' piccante. Se poi vi piace rischiare potete o chiederci di aumentare la piccantezza, o aprirvi una partita IVA.

O ricordarvi che Fabrizio è single, automunito, con casa di proprietà e può ospitare.

Coperto 1.50 €

PICK OF the month

DRUNCHIE

12.00 €

(Quadrotto di Pan Pizza con Porchetta di Ariccia IGP, Caciocavallo, Melanzane Sott'Olio, Funghi Sott'Olio, Maionese)

GLUTINE, LATTE

*

Mai, Ale!

12.00 €

(Quadrotto di Pan Pizza con Porchetta di Ariccia IGP, Caciocavallo, Insalata, Pomodori, Peperoni Grigliati, Salsa Andalusa)

GLUTINE, LATTE, UOVA,O. SENAPE

SudTirron

12.00 €

(Hamburger da 150 gr ca. con Speck Sbriciolato, Funghi Sott'Olio, Caciocavallo, Mostarda al Miele)

GLUTINE, LATTE, UOVA, ANACARDI

Coperto 1.50 €

BIRRE ALLA SPINA

GLUTINE

Rosenheim Helles

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

Doma Bianca

Blanche 4.3 % - Birrificio Vertiga, Rossano Veneto (VI)	cl40	6.50	€

Bloody Elizabeth

American IPA 6.2 % – Boia Brewing, Domodossola (VB)	cl. 40	6.00	€

Sour #2

Sour NEIPA 5.5 % – Evoqe Brewing, Trebaseleghe (PD)	cl. 40	6.50	€

Charles Quint Rouge

Belgian Strong Ale 8.5 % - Haacht Brasserie, Belgio	cl. 50	8.00	€
	cl. 30	5.00	€

Orzo Bruno

Stout 4.3 % – Birrificio Vertiga, Rossano Veneto (VI)	cl. 40	6.50	€

BIRRE IN BOTTIGLIA

GLUTINE

(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.

Coperto 1.50 €

Pilsner Urquell

Pilsner, Repubblica Ceca, 4.4 % — bott. cl. 33 — 4.50 €

Bassa Fermentazione – Colore giallo dorato luminosissimo con schiuma bianca e molto cremosa. Al naso esprime sentori di miele, tostatura e lievi note di caramello su un filo conduttore di fruttato agrumato. Il gusto si rivela intenso nella nota luppolata ma gratificante nell'equilibrio, con grande freschezza avvolta da ritorni di dolcezza e caramello.

Bjorne

Strong Lager, Danimarca, 8.3 % — bott cl. 33 — 4.50 €

Alta Fermentazione – Presenta un colore giallo intenso, con venature rossastre,ed una spuma persistente e compatta. In bocca si avverte immediatamente l'aroma erbaceo al quale seguono sentori di malto.

Evoqe Sour 1

Berliner Weisse Limone, Bergamotto e Passion Fruit, Trebaseleghe (PD), 3.8 % — latt cl. 33 — 6.50 €

Alta Fermentazione – Una Berliner Weisse con una decisa acidità, dove protagonisti sono il frutto della passione e le suggestioni agrumate delle scorze di limone e bergamotto, aggiunte abbondantemente a fine bollitura.

Babylon MDMAPA

APA, Ascoli Piceno (AP), 5.4 % — latt cl. 33 — 6.50 €

Alta Fermentazione – Dal colore dorato limpido e brillante con una schiuma bianca, compatta e persistente, si apre al naso con spiccate note agrumate (pompelmo e arancia amara), sentori resinosi e lievi richiami di frutta a polpa gialla. Al sorso è scattante, snella e scorrevole: la base maltata dona un breve supporto biscotto che lascia subito spazio a un amaro pulito, erbaceo e persistente che ripulisce perfettamente il palato.

Estrella Galicia Sin Gluten

Lager, Spagna, 55 % — bott. cl. 33 — 5.00 €

Bassa Fermentazione – Dal colore dorato brillante si ottiene applicando un enzima che rompe la catena di alcune proteine durante il processo produttivo, tra cui quella del glutine. In bocca ha un gusto neutro e leggero con una marcata nota luppolata. Ricorda l'orzo e il malto da cui proviene, con note tostate che evocano la frutta secca.

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

Coperto 1.50 €

VINI

Angiuli Primitivo Rosso IGT	bott. cl. 75	18.00	€
(Primitivo 100%, 14.5 % vol.)	calice	5.00	€
Angiuli Negroamaro Rosso IGT	bott. cl. 75	18.00	€
(Negroamaro 100%, 13.5 % vol.)	calice	5.00	€
Angiuli Verdeca Amabile IGP	bott. cl. 75	18.00	€
(Verdeca 100%, 12.5 % 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	3.00	€

SNACKS

Taralli, Olive	2.00	€	cad.
GLUTINE			
Pistacchi, Anacardi	3.00	€	cad.
FRUTTA A GUSCIO			

Coperto 1.50 €

Antipasti

Velocini ®	3.50	€
(Tocchetti di Würstel con salsa Andalusa)		
SENAPE, UOVO		
Porcelli	4.00	€
(Tocchetti di Porchetta di Ariccia IGP con salsa Andalusa)		
SENAPE, UOVO		
Crudo alla Barese	5.00	€
(Tocchetti di Prosciutto Crudo con Olio EVO, Succo di Limone e Pepe)		
Nachos Guacamole e Cheddar	7.00	€
LATTE, SENAPE, PESCE, SOIA		
Nachos Pulled Pork e Salsa Andalusa	7.00	€
SENAPE, UOVO		

Patate al forno con:

Classiche	5.00	€
Pulled Pork & BBQ	6.00	€
SENAPE		
Bacon & Cheddar Cream	6.00	€
LATTE		
Porchetta di Ariccia IGP, Caciocavallo e Cipolla Fritta	6.00	€
LATTE, GLUTINE		

Coperto 1.50 €

panpizza

Quadrotto tagliato in quattro (quindi sediciotto) ripieno di:

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

insalate

Steel (Insalata, Straccetti di Pollo, Pomodoro, Mozzarella) LATTE	11.00	€
Tin (Insalata, Straccetti di Pollo, Anacardi, Zucchine Grigliate, Mozzarella) LATTE	12.00	€

club sandwich

Clubhouse (3 fette di Pane Bianco* con Pulled Chicken, Bacon, Fontina, Insalata, Pomodoro, Uovo Fritto, Maionese) GLUTINE, LATTE, UOVO, PESCE	13.00	€
Fullhouse (3 fette di Pane Bianco* con Pulled Pork, Bacon, Fontina, Insalata, Pomodoro, Uovo Fritto, Mostarda al Miele) GLUTINE, LATTE, UOVO, SENAPE	13.00	€

Coperto 1.50 €

Hamburgers

Pane senza glutine +1.00 €

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

Ordinho 12.00 €

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

GLUTINE, LATTE, UOVO, SENAPE

Cheesebù 12.00 €

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

GLUTINE, LATTE, UOVO, SENAPE

Elvis 2.1 12.00 €

(Hamburger da 150 gr ca. con Bacon, Stracciatella, Burro d'Arachidi, Confettura di Mirtillo, Anacardi)

GLUTINE, LATTE, UOVA, ANACARDI

Laido del Diavolo 13.00 €

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

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

Boomer 13.00 €

(Hamburger da 150 gr ca., Pulled Pork, Bacon Croccante, Fontina, Insalata, Pomodoro, Maionese)

GLUTINE, LATTE, UOVO

INFARTORY™ 14.00 €

(Doppio Hamburger da 150 gr ca. con Bacon Croccante, Cheddar, Cipolla Caramellata, Uovo Fritto, Salsa Brasil)

GLUTINE, LATTE, UOVO, SENAPE

Coperto 1.50 €

smashed con Potato Bun

Smashello 13.00 €

(Doppio Smash Burger, Pulled Pork, Cheddar Cream, Insalata, Pomodoro)

GLUTINE, LATTE, UOVO

Smoosh 13.00 €

(Doppio Smash Burger, Bacon Croccante, Uovo, Cetrioli a Fette, Cheddar, Salsa BBQ)

GLUTINE, LATTE, SENAPE, UOVO

pulled chicken

Chicken Little 12.00 €

(Pulled Chicken, Insalata, Pomodoro, Cetrioli, Cipolla Fritta, Maionese)

GLUTINE, LATTE, UOVO

Guacapollo 12.00 €

(Pulled Chicken, Stracciatella, Zucchine Grigliate, Cipolla Caramellata, Guacamole)

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

veg burger

Yatsu 12.00 €

(Burger di Patate* con Mozzarella, Zucchine Grigliate, Insalata, Pomodoro)

GLUTINE, LATTE, SOIA, UOVO

Nanika 12.00 €

(Burger di Patate* con Cheddar, Cipolla Croccante, Mostarda al Miele. Cetrioli, Uovo)

GLUTINE, LATTE, SOIA, UOVO

Coperto 1.50 €

SECONDI

con contorno di Insalata, Peperoni, Zucchine Grigliate e Patate al Forno

Pollo (300 gr ca)	13.00	€
Hamburger (300 gr ca)	14.00	€
Hamburger Veg (2 Burger di Patate*)	12.00	€
SOIA		
Pulled Pork (300 gr ca)	13.00	€
Porchetta di Ariccia IGP (300 gr ca)	13.00	€

DOLCI

Mousse ai Lamponi	4.00	€
LATTE, UOVA, SOIA, FRUTTA A GUSCIO		
Tortino al Cioccolato	4.00	€
GLUTINE, LATTE, UOVA, SOIA, FRUTTA A GUSCIO		

Coperto 1.50 €

	shot		regular	
whisky & scotch				
Jameson Black Barrel	3.50	€	6.00	€
Jameson IPA	3.50	€	6.00	€
Jameson	2.50	€	4.00	€
Glen Moray Peated	3.00	€	6.00	€
rum & ron				
Don Papa	3.00	€	6.00	€
Kraken	3.00	€	5.00	€
Cartavio 7	2.50	€	4.00	€
Santiago de Cuba 8	2.50	€	4.00	€
afterdinner				
Limoncello	2.50	€	4.00	€
Vodka Caramello Salato	2.50	€	4.00	€
Gamondi	2.50	€	4.00	€
Braulio	2.50	€	4.00	€
Meyers Bitter	2.50	€	4.00	€

cocktails

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

Coperto 1.50 €