

NOVITÀ!

ChiliPork🔥🌶️

10.00 €

(Bun con Pulled Pork, Chili con Carne, Mais, Cheddar Cream, Insalata)

GLUTINE, LATTE

Lucania Breakfast

10.00 €

(Schiacciata con Salsiccia Luganega, Fagioli Neri, Uovo Fritto, Pomodoro, Funghi, Cipolla Croccante)

GLUTINE, LATTE, UOVA

Hot Staff🔥🌶️🌶️

10.00 €

(Bun con Hamburger di Bovino da 150gr ca con Ventricina, Jalapenos, Fagioli Neri, Uovo Fritto, Funghi, Salsa Hot)

GLUTINE, LATTE, UOVO

RETOX

10.00 €

(Schiacciatina* con Petto di Pollo grigliato, Guacamole, Mozzarella, Mais, Pomodoro, Insalata)

GLUTINE, LATTE, SENAPE, PESCE, SOIA

* prodotto surgelato all'origine

BIRRE alla spina

GLUTINE

Rosenheim Helles

Lager 4.9 % - Auerbräu, Germania

cl. 50 5.00 €

cl. 30 3.00 €

Hoegaarden Blanche

Blanche 4.9 % - Hoegaarden, Belgio

cl. 50 6.50 €

cl. 25 3.50 €

Mr. Magic

Gluten Free Kveik IPA 5.8 % - Evoque Brewing, Trebaseleghe (PD)

cl. 50 6.50 €

cl. 30 3.50 €

Beva

Belgian Ale 7.4 % - Birranova, Triggianello (BA)

cl. 50 6.50 €

cl. 30 3.50 €

Charles Quint Rouge

Belgian Strong Ale 8.5 % - Haacht Brasserie, Belgio

cl. 50 7.00 €

cl. 30 4.00 €

IX Echte Kriek

Wild/Sour Ale alla Ciliegia 6.0 % - SOSAB, Belgio

cl. 50 6.50 €

cl. 30 3.50 €

Guinness Stout

Stout 4.2 % - Guinness, Irlanda

cl. 50 6.50 €

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.

Baladin Sud

Blanche, Piozzo (CN), 4.5 %

latt cl. 33 4.50 €

Alta Fermentazione – Dal colore giallo opalescente con schiuma bianca, è una birra che all'assaggio, accompagna in un viaggio simbolico da nord a sud. Si presenta al naso con note marcate di cereale e aromi agrumati di mandarino e coriandolo oltre che fresche note di luppolo. Al palato tornano i sentori agrumati, ben equilibrati con le note di cereali che si fondono a quelle più delicate di buccia di arancia bruciata esaltate dal lievito Baladin. Una birra fresca, di facile bevuta seppur di carattere che si esalta mano a mano che sale di temperatura fino a sprigionare sorprendenti sentori di miele d'arancia.

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.

De Ranke XX Bitter

Belgian IPA, Belgio, 6.2 %

bott cl. 33 6.50 €

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.

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 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

Feudi Salentini 125 Negroamaro Salento IGP	bott. cl. 75	18.00	€
(Negroamaro 100%, 12.5 % vol.)	calice	5.00	€
Feudi Salentini 125 Primitivo Salento IGP	bott. cl. 75	18.00	€
(Primitivo 100%, 12.5 % vol.)	calice	5.00	€
Tenute Cardone Carmerum Primitivo IGP	bott. cl. 75	20.00	€
(Primitivo 100%, 15.0 % vol.) – N.B. DOLCE!			

ANALCOLICI

Nat'la Naturale/Ferrarelle Frizzante	bott. cl. 50	1.50	€
Coca Cola, Coca Zero, Fanta	bott. vetro cl. 33	2.50	€
Fuze Tea Limone & Lemongrass/ Pesca & Rosa	latt. cl. 33	2.50	€

ANTIPASTI

Taralli, Olive, Fave Salate	2.00	€	<u>cad.</u>
GLUTINE, ARACHIDI			
Velocini ®	3.50	€	
(Tocchetti di Würstel con salsa Andalusia)			
UOVA, SENAPE			

Tribuzielli 🍴 4.50 €

(Tocchetti di Salsiccia Luganega serviti con Salsa Alabama Pepper)

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

Tocchetti di Pollo Fritto 4.50 €

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

GLUTINE

Mortacci 4.00 €

(Tocchetti di Mortadella piastrati con Salsa Andalusia)

UOVA, SENAPE

Straccetti di Bovino 4.50 €

(Straccetti di Bovino impanati serviti con salsa BBQ)

GLUTINE, SOIA, SENAPE

Nachos Cheddar & Bacon 6.50 €

LATTE

Nachos Guacamole e Salsa Sweet Chili 🍴 6.00 €









LATTE, SENAPE, PESCE, SOIA

Nachos Pulled Pork e Salsa Andalusia 🍴 6.50 €

SENAPE, UOVO

Nachos con Chili con Carne 🍴 6.50 €

Patate al Forno con:

 Classiche	4.50	€
 Pulled Pork & Cheddar Cream	5.00	€
LATTE		
 Bacon & Cheddar Cream	5.00	€
LATTE		
 Salsiccia Luganega, Salsa Alabama Pepper & Cipolla Croccante 	5.00	€
GLUTINE, UOVA, PESCE, SOIA, LATTE, ANACARDI, SEDANO, SENAPE, SESAMO		
 Macinato di Bovino, Silano Affumicato e Salsa Hot 	5.50	€
LATTE, SENAPE, UOVA		
 Pulled Pork, Bacon & Salsa Alabama Pepper	5.50	€
UOVA, PESCE, SOIA, LATTE, ANACARDI, SEDANO, SENAPE, SESAMO		

Insalate

Steel 10.00 €

(Lattuga Iceberg, Straccetti di Pollo, Pomodoro, Rucola, Mozzarella)

LATTE

Vegan²  9.50 €

(Lattuga Iceberg, Pomodori Secchi Sott'Olio, Zucchine Grigliate, Rucola, Peperoni Grigliati)

club sandwiches

LATTE

Clubhouse 12.00 €

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

GLUTINE, LATTE, UOVO

Croque 10.00 €

(2 fette di Pane Bianco* con Stracchetti di Bovino impanati e Crema di Pecorino, ricoperte di Scamorza Affumicata e Uovo all'Occhio di Bue come cappello. Leggero e pratico come lo è sempre stato!)

GLUTINE, LATTE, UOVO

Macinho 12.00 €

(3 fette di Pane Bianco* con Macinato di Bovino, Bacon, Cheddar, Insalata, Pomodoro, Cipolla Rossa, Maionese)

GLUTINE, LATTE, UOVA

* prodotto surgelato all'origine

schiacciatine*

Salamella 10.00 €

(Schiacciatina con Salsiccia Luganega, Mortadella, Crema di Pecorino, Cipolla Croccante, Pomodoro Sott'Olio)

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

Zucciccia 10.00 €

(Schiacciatina con Salsiccia Luganega, Stracciatella, Uovo Fritto, Crema di Zucca, Zucchine Grigliate, Insalata)

GLUTINE, LATTE, UOVO

Muscolo Rosso 10.00 €

(Schiacciatina con Stracchetti di Bovino Impanati, Fontina, Cipolla Rossa, Rucola, Pomodoro, Salsa Hot)

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

Il pane è prodotto dal [Panificio Violante](#). E mica ca...mogli.

vegeta

Yatsu 12.00 €

(Burger di Patate* con Mozzarella, Zucchine e Peperoni Grigliati, Rucola, Insalata, Pomodoro)

GLUTINE, LATTE, SOIA

Olepepelo  12.00 €

(Redefined Meat™* con Pomodoro, Rucola, Insalata, Cipolla Rossa)

GLUTINE, SOIA

Zenkatsu 14.00 €

(Redefined Meat™* e Burger di Patate* con Mozzarella, Pomodori Secchi Sott'Olio, Peperoni Grigliati, Cipolla Croccante, Uovo Fritto, Salsa BBQ)

GLUTINE, LATTE, SOIA

Panini con **hamburger di POLLO**

Petto di pollo con olio EVO, sale e pepe

Relgi  10.00 €

(150gr ca. di Petto di Pollo, Fontina, Peperoni Grigliati, Zucchine Grigliate, Rucola, Salsa Alabama Pepper)

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

Fuoretto 10.00 €

(150gr ca. di Petto di Pollo, Bacon Croccante, Mozzarella, Insalata, Cipolla Rossa di Tropea, Salsa BBQ)

GLUTINE, LATTE, SENAPE

Separ 10.00 €

(150gr ca. di Petto di Pollo, Cipolla Rossa di Tropea, Zucchine Grigliate, Scamorza Affumicata, Maionese)

GLUTINE, LATTE, UOVA

* prodotto surgelato all'origine

HAMBURGERS

Pane senza glutine  +1.00 €

Tutti gli Hamburger sono macinati da noi stessi medesimi, usando esclusivamente **Scottona Nazionale, Otto EVO, Spalla di Maiale, Spezie**. Ricordatevi di **specificare quanto preferiate sia cotta la carne**, altrimenti arriverà cotta secondo i nostri gusti (cioè media cottura). Che sono bei gusti. Basta notare quanto siano belli i/lo/la/gli/le banconisti/a/e/y/z

Aggiunta di hamburger, straccetti, cotoletta o pollo hanno un costo di **2.00 €**

Sostituire un hamburger di carne con un Burger di Patate non costa nulla. Sostituirlo con un Redefined Meat **2.00 €**. Ma perché!?

Cheesebù 10.00 €

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

GLUTINE, LATTE, SENAPE

Ordinho  10.00 €

(Hamburger da 150gr ca, con Bacon, Insalata, Mozzarella, Salsa Andalusia)

GLUTINE, LATTE, UOVO, SENAPE

Ceglie del Campo 10.00 €

(Hamburger di Bovino da 150gr ca con Bacon, Crema di Pecorino, Uovo, Pepe)

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

Elvis 10.00 €

(Hamburger da 150gr ca, con Bacon Croccante, Burro di Arachidi, Marmellata di Mirtilli, Chips di Banane)

GLUTINE, ARACHIDI

Laldo del Diavolo

11.00 €

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

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

Gurmita

10.00 €

(Hamburger 150gr ca, con Stracciatella, Mortadella, Uovo, Peperoni Grigliati, Crema di Tartufo Nero)

GLUTINE, LATTE, UOVA

Boomer

11.00 €

(Hamburger da 150gr ca, Pulled Pork, Bacon Croccante, Crema di Pecorino, Insalata, Pomodoro, Salsa Alabama Pepper)

GLUTINE, LATTE, UOVO, SOIA

INFARTORY™

11.50 €

(Doppio Hamburger da 150gr ca, Bacon Croccante, Cheddar, Cipolla Rossa di Tropea, Uovo Fritto, Salsa Brasil)

GLUTINE, LATTE, UOVO, SENAPE

Emperor

12.50 €

(Doppio Hamburger da 150gr ca. con Pulled Pork, Bacon Croccante, Uovo Fritto, Cheddar Cream, Insalata, Salsa BBQ)

GLUTINE, LATTE, UOVO, SENAPE

KATAKLYSM






16.00 €

(4 Hamburger da 150gr ca, Pulled Pork, Bacon Croccante, Cheddar, Cipolla Rossa, Doppio Uovo Fritto, Salsa Brasil)

GLUTINE, LATTE, UOVO

SECONDI

con contorno di Insalata, Pomodoro, Peperoni Grigliati e Patate al Forno

 Pollo (300 gr ca)	12.00	€
 Hamburger (300 gr ca)	12.00	€
 Hamburger Veg (1 Burger di Patate e 1 Redefined Meat*)	12.00	€
SOIA		
 Salsiccia Luganega (300 gr ca)	12.00	€
 Pulled Pork (300 gr ca)	12.00	€

DOLCI

3.50 €

Cheesecake ai Mirtilli

GLUTINE, LATTE

Cheesecake al Burro d'Arachidi e Nutella

GLUTINE, LATTE, ARACHIDI, NOCCIOLE

Cheesecake al Burro d'Arachidi, Bacon Jam e Chips di Banane

GLUTINE, LATTE, ARACHIDI


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'avversione per la musica trap.

 **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.

