

## 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.

# PICK OF the month

## Burgotto

12.00 €

(Bun con Hamburger di Bovino, Prosciutto Cotto, Mozzarella, Funghi, Pomodoro, Mostarda al Miele)

**GLUTINE, LATTE, SENAPE**

## Fresh!

12.00 €

(Bun con Hamburger di Bovino, Prosciutto Cotto, Stracciatella, Insalata, Pomodoro, Cipolla Caramellata, Cetriolini, Salsa Alabama Pepper)

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

## Redneck

12.00 €

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

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

# 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 €

## Hoegaarden Blanche

Blanche 4.9 % - Hoegaarden, Belgio

cl. 50 7.00 €

cl. 25 3.50 €

## Hop Colliston

DDH American IPA 6.0 % - Yblon, Ragusa (RG)

cl. 40 6.50 €

## Charles Quint Rouge

Belgian Strong Ale 8.5 % - Haacht Brasserie, Belgio

cl. 50 8.00 €

cl. 30 5.00 €

## Sour #2

Sour Neipa 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.

## Paulaner Müncher Hell

Premium Lager, Germania, 4.9 %

bott. cl. 33      4.00      €

**Bassa Fermentazione** - Rivela un colore dorato e brillante con una bella schiuma bianca. Al naso è una Lager che sprigiona aromi di malto, luppolo e lievito. Infine, al palato, troviamo sapori di caramello, malto, cereali, erbe e luppolo. Il suo corpo è medio, la sua consistenza acquosa e la sua carbonatazione fine per un finale asciutto e leggermente amarognolo.

## 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 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.

## 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

## Cautler28 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>
<b>GLUTINE, ARACHIDI</b>			
Chips di Verdure	2.50	€	
Velocini ®	3.50	€	
(Tocchetti di Würstel con salsa Andalusia)			
<b>UOVA, SENAPE</b>			
Tocchetti di Pollo Fritto	4.50	€	
(Straccetti di Petto di Pollo impanati con Pangrattato e Spezie, serviti con salsa Brasil)			
<b>GLUTINE, UOVA</b>			
Crudo alla Barese	4.50	€	
(Tocchetti di Prosciutto Crudo con Limone, Olio EVO e Pepe)			
Straccetti di Maiale 🍴	4.50	€	
(Straccetti di Maiale impanati con la Paprika serviti con Mostarda al Miele)			
<b>GLUTINE, SENAPE</b>			
Nachos Guacamole e Cheddar 🍴	7.00	€	
<b>LATTE, SENAPE, PESCE, SOIA</b>			
Nachos Pulled Pork e Salsa Andalusia 🍴	7.00	€	
<b>SENAPE, UOVO</b>			

# PATATE AL FORNO con:


 Classiche	5.00	€
 Pulled Pork & Cheddar Cream & Jalapeños 	6.00	€
<b>LATTE</b>		
 Bacon & Cheddar Cream	6.00	€
<b>LATTE</b>		

## FOCACCIA BIANCA

4 pezzettini di focaccia ripieni

 Pomodoro, Mozzarella, Zucchine Grigliate, Funghi 	6.00€
<b>GLUTINE, LATTE</b>	
 Prosciutto Crudo, Straciatella, Zucchine Grigliate	6.50€
<b>GLUTINE, LATTE</b>	
 Pulled Pork, Bacon Croccante, Cheddar Cream, Cipolla Caramellata	6.50€
<b>GLUTINE, LATTE</b>	
 Prosciutto Cotto, Scamorza Affumicata, Funghi	6.50€
<b>GLUTINE, LATTE</b>	

## INSALATE

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

# club sandwich

Clubhouse 12.00 €

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

**GLUTINE, LATTE, UOVO**

Fullhouse 12.00 €

(3 fette di Pane Bianco\* con Pulled Pork, Bacon, Fontina, Lattuga, Pomodoro, Uovo Fritto, Salsa Alabama Pepper)

**GLUTINE, LATTE, UOVO, SOIA**

Simplehouse 12.00 €

(3 fette di Pane Bianco\* con Prosciutto Cotto, Mozzarella, 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**, **Lonza di Malale**, 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**

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, Fontina, 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** 12.00 €

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

**GLUTINE, LATTE**

**Smoosh** 12.00 €

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

**GLUTINE, LATTE, SENAPE**

**TriplaS** 12.00 €

(Doppio Smash Burger, Stracciatella, Prosciutto Crudo, 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, Mostarda al Miele, 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 €

Cotolette di Lonza di Maiale

**GLUTINE**

## DOLCI

Torta Pan di Stelle 3.50 €

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

Donuts Cheesecake e Lampone 4.00 €

**GLUTINE, LATTE, SOIA**

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