

SPECIALE di FINE stagione

Polaretto

9.00 €

Hamburger 150 gr ca, Pulled Pork (Spalla di Maiale Speziata CBT), Bacon Croccante, Cheddar, Salsa BBQ

Angioletto

10.50 €

Doppio Hamburger 150 gr ca, Pulled Pork, Uovo Fritto, Cipolla Croccante, Insalata, Pomodoro, Smoked Baconnaisse

SPRITZ & PESTATI

Aperol Spritz 4.00 €

Aperol, Prosecco, Soda

Campari Spritz 4.00 €

Campari, Prosecco, Soda

Hugo 4.00 €

Prosecco, Sciroppo di Sambuco, Menta, Soda

Cynar Spritz 4.00 €

Cynar Proof, Prosecco, Soda

Pirlo 4.00 €

Bitter Select, Vermentino, Acqua Frizzante

Braulio Spritz 4.00 €

Braulio, Prosecco, Soda, Menta

Moscow Mule 5.50 €

Vodka, Ginger Beer, Lime

Fabriziello 5.50 €

Pampero Blanco, Lime, Zuccherio di Canna Integrale, Coca Cola

BIRRE ALLA SPINA

Rosenheimer Pils

Pils, Germania, 5.0 %

cl. 50 5.00 €

cl. 30 3.00 €

Hoegaarden

Blanche, Belgio, 5.0 %

cl. 50 6.00 €

cl. 25 3.00 €

Charles Quint Rouge

Belgian Strong Ale, Belgio, 8.5 %

cl. 50 6.00 €

cl. 33 3.50 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

Franziskaner Weissbier

Hefe-Weisse, Germania, 5.2 %

bott. cl. 50 5.00 €

Alta Fermentazione - La Franziskaner Weissbier racchiude in sé tutta la freschezza delle Alpi con la sua freschezza, leggerezza ed il sapore tipico del frumento. Questa birra ad alta fermentazione, si presenta con un colore giallo dorato leggermente velato ed una schiuma bianca, abbondante e persistente. In bocca mostra un corpo leggero, un gusto lievemente amaro ed un aroma di lievito che si chiude in un finale secco e fruttato

Blanca

Blanche, Monopoli (BA), 4.8 %

bott. cl. 33 4.00 €

Alta Fermentazione - Al gusto si presenta con lievi sentori agrumati e di coriandolo. Con un IBU quasi nullo risulta piacevolmente rinfrescante e dissetante, ottima in abbinamento a piatti delicati come quelli de L'Albero Che... , notoriamente famoso per la cucina leggera e dimagrante.

Weihenstephaner Vitus

Weizenbock, Germania, 7.3 %

bott. cl. 50 6.00 €

Bassa Fermentazione - Si presenta di colore arancio pallido, nebulosa. La schiuma è generosa, solida, quasi pannosa, bianca e molto persistente. Aroma fruttato con dominanza di banana matura, dolce; leggeri sentori di mela, cereali e spezie. Anche in bocca è dolce, con buon equilibrio tra frumento, malto e frutta matura (banana e mela). Finisce abboccata, lasciando un bel retrogusto caldo di frutta matura sotto spirito.

Forst 1857

Premium Lager, Lagundo (BZ), 4.8 %

bott. cl.33 3.50 €

Bassa Fermentazione – Birra morbida all'assaggio, con richiami sfumati di malto, miele ed acacia, con una nota amarognola molto delicata, piacevole nel retrogusto.

Baladin Sud

Witbier, Piozzo (CN), 4.5 %

latt cl. 33 4.50 €

Bassa Fermentazione – Birra giallo opalescente e schiuma bianca, si presenta al naso con note marcate di cereale e aromi agrumati di mandarino e coriandolo oltre che fresche note di luppolo. In bocca tornano gli aromi agrumati, ben equilibrati con i sentori di cereali che si fondono alle delicate note di buccia di arancia bruciata esaltate dal lievito Baladin. Nell'insieme 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'arancio.

Birranova Beva

Belgian Ale, Triggianello (BA), 6.5 %

bott. cl. 33 5.50 €

Alta Fermentazione – Dal colore dorato, con schiuma fine, compatta e persistente. Al naso l'aroma è ricco e intenso, con un bouquet di sentori fruttati, fragranti e lievemente speziati, donati questi dal lievito utilizzato e da una piccola percentuale di frumento, segale ed avena usati per la produzione. Al palato è piena, elegante ed avvolgente, di lunga intensità e piacevolezza, caratterizzata da una buona morbidezza e sapidità.

Vertiga Bali

Session Ipa, Rossano Veneto (VI), 4.1 %

latt. cl. 44 6.00 €

Alta Fermentazione – Grande bevibilità e un corpo alquanto scorrevole. Con Simcoe, Citra, Nelson Sauvin, Ekuanot e Perle che donano al profilo aromatico note di agrumi, resina e frutta tropicale e più in lontananza sfumature di melone, spezie e fiori.

Vertiga Alma

West Coast Ipa, Rossano Veneto (VI), 6.1 %

latt. cl. 44 6.00 €

Alta Fermentazione – La ricetta prevede l'impiego di luppoli Mosaic, Ekuanot, Perle, Amarillo e Simcoe. Nel profilo aromatico si ritrovano note di frutta tropicale, agrumi e resina e più in lontananza pennellate assimilabili a melone e spezie.

Payback!

American Ipa, Monopoli (BA), 6.1 %

bott. cl. 33 4.00 €

Alta Fermentazione – IPA dal colore dorato con riflessi aranciati, al naso si possono apprezzare piacevoli aromi fruttati che spaziano dal tropicale all'agrumato, con note di Fabrizio e Roberto. Corpo medio e amaro reso piacevole dalle lacrime di Giacomo, rappresenta l'amaro boccone dei titolari sfruttati dallo staff

Lambrate Fà Balà L'Oeucc

DDH Ipa, Lambrate (MI), 5.8 %

latt. cl. 33 5.50 €

Alta Fermentazione – Birra in stile IPA dal colore chiaro, realizzata con avena e segale e caratterizzata da intense note di frutta tropicale conferite dal doppio dry hopping di quattro varietà di luppolo differenti. Il risultato è una birra esplosiva nei sentori, fresca e piacevolmente amara.

Birra del Console Ambra

Strong Bitter, Monopoli (BA), 5.4 %

bott. cl. 33 4.00 €

Alta Fermentazione – Colore ambrato con riflessi rubino, al naso si presenta con un bouquet di aromi che spaziano dal caramello scuro al biscottato, con sentori di frutta secca donati dai malti tostati utilizzati. Al palato inizialmente si percepisce un dolce delicato che sfocia in un lieve amaro secco, caratteristico dello stile.

Timmermans Kriek

Lambic alla Ciliegia, Belgio, 4.0 %

bott. cl. 33 5.50 €

Fermentazione Spontanea – La birra si presenta di color vinaccia, con uno strato di schiuma medio e di buona persistenza. Il colore della birra, così come le sfumature della schiuma, è dato dall'aggiunta del succo di ciliegia alla base lambic: Kriek, infatti, è il nome di una varietà di ciliegie utilizzate storicamente nella produzione. A livello olfattivo è la ciliegia a monopolizzare tutte le note aromatiche, in maniera molto decisa, cosa che ha creato in me un'aspettativa di una bevuta dolce. Assaggiandola, però, la birra risulta acidula, con un sapore aspro e secco. La ciliegia è l'aroma dominante, ma il bilanciamento tra l'acidulo ed il dolce fruttato è perfetto, rendendola una birra rinfrescante, molto bevibile e che non risulta mai stucchevole. Il tasso alcolico molto contenuto (4%), contribuisce a questa caratteristica.

Baladin Sidro di Mele

Sidro di Mele, Piozzo (CN), 4.5 %

bott. cl. 33 5.50 €

Alta Fermentazione – Trait d'union tra la tradizione franco belga e quella piemontese del succo di mele, ha origine dalla fermentazione spontanea delle mele. Il sidro Baladin viene prodotto a 4 mani con gli amici francesi della sidreria Maeyaert. Fresco e sincero si presenta nel bicchiere limpido e ravvivato da un fine perlage. Profuma di fiori e di prati in primavera lasciando in bocca un gusto delicato e persistente.

VINI

Adelphos Vermentino Bianco

(Vermentino 100%, 12.5 % vol.)

bott. cl 75 14.50 €

calice 4.00 €

Schola Sarmenti Masserei Nardò DOC Rosato

(Negroamaro 100%, 13.5 % vol.)

bott. cl 75 14.50 €

calice 4.00 €

ANALCOLICI

Coca Cola, Fanta, Coca Zero, Chinotto

bott. cl. 33 2.00 €

Acqua Naturale Natia / Ferrarelle

bott. cl. 50 1.00 €

AMARI

shot 1.50 € regular 3.00 €

Braulio, Meyer's Bitter, Cynar Proof, Acqua di Cedro

ANTIPASTI

Rice Crackers, Olive	1.00	€	<u>cad.</u>
Anacardi	1.50	€	<u>cad.</u>
Taralli Artigianali al Calzone di Cipolla	1.50	€	
Velocini ® (Tocchetti di Würstel con salsa Smoked Baconnaise)	3.00	€	
Involtini di Zucchine, Fesa di Tacchino, Philadelphia, Rucola	3.50	€	
Involtini di Zucchine, Salmone, Philadelphia, Sesamo	4.00	€	
Crudo alla Barese (Prosciutto crudo di Parma, Olio EVO, Pepe nero)	3.50	€	
Straccetti di Irish Beef (Straccetti di Reale Irlandese impanati con Pangrattato e Spezie, serviti con salsa BBQ)	4.00	€	
Nachos Cheddar & Bacon	4.00	€	
Nachos Guacamole e Salsa Sriracha	4.00	€	
Nachos Macinato, Fonduta di Pecorino	4.50	€	

PINSA ROMANA

½ Pinsa	4.00	€
Pinsa Intera	8.50	€

- 🍷 Straciatella, Pomodori Sott'Olto, Prosciutto Crudo di Parma
- 🍷 Salmone Affumicato, Philadelphia, Rucola
- 🍷 Fesa di Tacchino, Pomodoro Ciliegino, Straciatella, Pepe
- 🍷 Chips di Capocollo, Straciatella Affumicata, Confettura di Fichi
- 🍷 Pomodoro Ciliegino, Mozzarella, Zucchine, Cipolla Rossa

PATATE AL FORNO con:

 Classiche	3.50 €
 Würstel e Cheddar	4.00 €
 Bacon e Cheddar	4.00 €
 Fonduta di Pecorino, Pepe e Bacon	4.00 €
 Bacon Jam*, Mozzarella e Carne	4.00 €

*In pratica è bacon con caffè, miele, zucchero di canna integrale, aceto di mele e cipolla, saltati e frullati. Può essere usato come combustibile, è un ottimo antigelo e per di più pare sia un afrodisiaco naturale per i panda giganti, che come si sa si riproducono in maniera incontrollata.

"Agghiacciande" (Antonio Conte)

"Ricorda il sapore del cavallo" (Ilona Staller)

POLPETTE* IN TERRINA

5 pezzi, 200 gr ca.

 Fonduta di Cheddar e Bacon	4.50 €
 Fonduta di Pecorino e Pepe	4.50 €

***Reale Irlandese, Matala, Uovo, Formaggio, Pane**

Sono in quantità limitata e potrebbero finire durante la serata, ma comunque grazie mamma che mi hai fatto le polpette.

Insalate

Steel Factory 8.50 €

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

Vegan Factory 8.50 €

(Lattuga Iceberg, Zucchine, Pomodoro Ciliegino, Rucola, Mostarda al Miele)

Graphene Factory 8.50 €

(Lattuga Iceberg, Philadelphia, Pomodoro Ciliegino, Salmone Affumicato, Rucola)

Lithium Factory 9.00 €

(Lattuga Iceberg, Salmone Affumicato, Cipolla Rossa, Stracciatella, Anacardi, Pomodori Ciliegino)

club sandwiches*

Clubhouse 8.50 €

(Straccetti di Pollo, Bacon, Fontina, Insalata, Pomodoro, Uovo Fritto, Maionese)

Fresc 8.50 €

(Fesa di Tacchino, Philadelphia, Rucola, Insalata, Pomodoro, Maionese al Pepe)

Creamy 9.00 €

(Salmone Affumicato, Philadelphia, Pomodoro, Insalata, Maionese, Guacamole)

Croque (singolo piano) 8.00 €

(Straccetti di Bovino e Crema di Pecorino ricoperti di Fontina, Uovo all'occhio di Bue come cappello. Spiegarlo è difficile, fate prima a prenderlo)

BURGERS POLLO

Carpiato 8.00 €

(Hamburger da 150gr ca. di Petto di Pollo, Crudo di Parma DOP 16 mesi, Straciatella, Rucola, Pomodoro Ciliegino, Cipolla Croccante)

Fuoretto 8.00 €

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

BURGERS VEG

Seppuku 8.50 €

(Moving Mountains™ con Mozzarella, Insalata, Pomodori, Cipolla Rossa Agrodolce, Mostarda al Miele)

Gras 8.50 €

(Moving Mountains™ con Pomodoro Ciliegino, Zucchine, Insalata, Rucola)

BURGERS SALMONE

Salgado  9.00 €

(150gr ca di Salmone Affumicato, Mozzarella, Insalata, Pomodoro Ciliegino, Guacamole)

Luxardo 9.00 €

(150gr ca di Salmone Affumicato, Straciatella, Rucola, Anacardi, Mostarda al Miele)

BURGERS BOVINO

Classic	8.50 €
(Hamburger da 150 gr ca, Cheddar, Pomodoro, Insalata, Cipolla Rossa Agrodolce, Cetriolo Sott'aceto, Salsa BBQ)	
Ordinho	8.50 €
(Hamburger da 150gr ca, Bacon Croccante, Insalata, Mozzarella, Salsa Andalusia)	
CeglieDelCampo	8.50 €
(Hamburger da 150gr ca, Bacon Croccante, Fonduta di Pecorino, Uovo all'occhio di bue, Pepe)	
Elvis	8.50 €
(Hamburger da 150gr ca, Bacon Croccante, Burro di Arachidi, Anacardi Tostati, Marmellata di Mirtilli)	
Limado	8.50 €
(Hamburger da 150gr ca, Stracciatella Affumicata, Guacamole, Uovo fritto, Cipolla Secca. Smoked Baconnise)	
Marquis	8.50 €
(Hamburger 150gr ca, Stracciatella, Prosciutto Crudo di Parma, Rucola, Crema di Tartufo Nero)	
Gokkun	8.50 €
(Hamburger da 150gr ca, Stracciatella, Uovo all'Occhio di Bue, Insalata, Crema di Tartufo Nero)	
Cipocchio 2.0	8.50 €
(Hamburger da 150gr ca. con Pecorino, Confettura di Fichi, Cipolla Croccante, Chips di Capocollo)	
Bamburger 2.0	8.50 €
(Hamburger da 150gr ca, Cheddar, Bacon Jam, Bacon Croccante, Uovo Fritto, Burro d'Arachidi, Arachidi, Maionese)	
Avocado del Diavolo	8.50 €
(Hamburger da 150gr ca, Bacon Croccante, Stracciatella. Cipolla Rossa Agrodolce, Guacamole, Salsa Sweet Chili)	
Weepy	8.50 €
(Hamburger 150 gr ca, Fesa di Tacchino, Stracciatella, Rucola)	
Confuso	8.50 €
(Hamburger 150 gr ca, Chips di Capocollo, Stracciatella, Friarielli, Pomodori Ciliegino)	

QuelloSuo

8.50 €

(Hamburger da 150gr ca., Chips di Capocollo, Cheddar, Insalata, Pomodori Ciliegino, Cipolla Croccante, Salsa Brasil)

INFABORY™

9.50 €

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

Obituary

14.50 €

(Quadruplo Hamburger da 150gr ca, Bacon Croccante, Quadruplo Cheddar, Cipolla Rossa Agrodolce, Doppio Uovo Fritto, Salsa Brasil. Bacon Jam)

BUNS CON STRACCETTI DI IRISH BEEF

Vasa

9.00 €

(150 gr di straccetti di Bovino impanati, Confettura di Mirtilli, Erba Cipollina, Panna Acida, Patate)

SimpleJack

9.00 €

(150 gr di straccetti di Bovino impanati, Stracciatella, Pomodoro, Rucola, Cipolla Rossa Agrodolce)

SECONDI

Pollo Rucolante

9.50 €

(250 gr. ca di Petto di Pollo a dadini con Rucola, Pomodoro Ciliegino, Chips di Capocollo, Maionese al Pepe e Patate)

N° 48

9.50 €

(250 gr di Petto di Pollo a dadini con salsa Sweet Chili, Arachidi, Lime e Patate)

Hamburger al Piatto

10.00 €

(Hamburger da 300 gr con Cheddar Fuso servito con Uovo all'occhio di Bue, Bacon Croccante, Patate al Forno, Pane)

Hamburger Veg al piatto

9.50 €

(2 Hamburger Moving Mountains™ con Insalata mista di Lattuga Iceberg, Pomodoro Ciliegino, Friarielli, Patate al Forno e Pane)

Le cipolle agrodolci e il cavolo cappuccio rosso sono preparati da noi con Aceto di Mele, Pepe Nero, Zucchero, Sale, Acqua.

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

Sostituire un hamburger con un Moving Mountains™ ha un sovrapprezzo di **1.00 €**

Aggiunte di salmone o Moving Mountains™ **3.00 €**

Aggiunta di Bacon o Bacon Jam **1.50 €**

Aggiunta di formaggio, salse, verdure o segatura: **0.50 €**

DOLCI

Salame al Cioccolato con Caramello Salato

3.00 €

shot**REGULAR**

WHISKY & SCOTCH

Laphroaig Quarter Cask	3.00	€	6.00	€
Scottish Leader	2.00	€	4.00	€
Bulleit Bourbon	2.00	€	4.00	€
Jameson	2.00	€	4.00	€

RUM & RON

Kraken	2.00	€	4.00	€
Cartavio 7	2.00	€	4.00	€
Cubay Anejo	2.00	€	4.00	€

VODKA, TEQUILA & MEZCAL

Rushkinoff Caramello	2.00	€	4.00	€
Peloton de la Muerte Mezcal	3.00	€	6.00	€
Espolon Blanco	2.00	€	4.00	€
Espolon Reposado	2.00	€	4.00	€

COCKTAILS

Americano (Vermouth Rosso, Bitter, Soda)	6.00	€
Negroni (Gin, Vermouth Rosso, Bitter)	6.00	€
Long Island Iced Tea (Gin, Vodka, Rum Bianco, Tequila, Lime, Coca Cola)	6.00	€

Ciclicamente cambiamo alcolici, giusto perché tendiamo ad assuefarcene abbastanza velocemente. Per consigli, pareri e scambi di occhiate fugaci rivolgetevi al bancone, saremo felicissimi di consigliarvi qualcosa (o qualcuno) per concludere degnamente la serata!