



Hamburger del mese

Caramelletti

9.00 €

(Hamburger 150 gr ca, Speck Sbriciolato, Stracciatella, Crema di Zucca, Crumble di Amaretti)

YAZUKKA

9.00 €

(Hamburger da 150gr ca., Pancetta di Maiale Piccante, Fiordilatte, Crema di Zucca, Daikon, Zenzero)

BIRRE ALLA SPINA

Paulaner Pils

Pils, Germania, 4.9 %

cl. 50 5.00 €

cl. 30 3.00 €

Hoegaarden Blanche

Blanche, Belgio, 5.0 %

cl. 50 6.50 €

cl. 25 3.50 €

Bjorne

Strong Lager, Danimarca, 8.5 %

cl. 40 5.50 €

cl. 20 3.00 €

Charles Quint Rouge

Belgian Strong Ale, Belgio, 8.5 %

cl. 50 6.50 €

cl. 30 3.50 €

Lambrate Fresh Cryo Hop

IPA, Lambrate (MI), 5.8 %

cl. 50 6.50 €

cl. 30 3.50 €

Guinness Stout

Stout, Irlanda, 4.2 %

Pinta 6.50 €

½Pinta 3.50 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

Paulaner Weisse

Weizen, Germania, 5.5 %

bott. cl. 50 5.50 €

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.

Blanca

Blanche, Monopoli (BA), 4.8 %

bott. cl. 33 4.50 €

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.

Paulaner Original Munchner Hell

Munich Lager, Germania, 4.9 %

bott. cl. 33 4.00 €

Bassa Fermentazione – Presenta un colore oro brillante ed è particolarmente splendente. Nel bicchiere è coronata da una schiuma opalescente.. È una birra decisamente beverina, delicata e finemente maltata. Una leggera nota dolce e un lieve sentore di luppolo completano il suo carattere.

Baladin Sud

Witbier, Piozzo (CN), 4.5 %

latt cl. 33 5.00 €

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.

Birra dell'Eremo Lunatica

Berliner Weisse al lampone, Capodacqua (PG), Italia, 4.6 %

bott. cl. 33 6.50 €

Alta Fermentazione – Lunatica è una birra in stile Berliner Weisse prodotta con l'aggiunta di un'abbondante quantità di lamponi freschi durante la fermentazione lattica. Dal colore ambrato con riflessi rossi, al naso il profumo è intenso di lamponi. Al palato è elegante ed ammaliante data la sua freschezza e il suo carattere beverino conferito dall'acidità data dall'utilizzo di lamponi freschi.

Rodenbach Grand Cru

Flanders Red Ale, Belgio, 6.0 %

bott. cl. 33 6.00 €

Alta Fermentazione – Prodotto decisamente originale sia per le note acetiche e pungenti al naso che, soprattutto, per la sua sferzante acidità al palato. Il colore è rossastro tendente al marrone. Il cappello di schiuma è sottile ma compatto. Le sensazioni olfattive hanno riflessi chiaramente vinosi: aceto di vino, ciliegia rossa dolce e matura, frutta secca, scorza d'agrumi, vaniglia e caramello. Al palato è dolce e, allo stesso tempo, aspra. La carbonica marcatamente presente ed avvertibile, ne amplifica il profilo agrodolce e ne esalta il finale rendendo questa birra, nonostante l'ostica complessità ostentata nell'approccio olfattivo, assolutamente piacevole e beverina. Per chi ama l'acidità.

Westmalle Tripel

Abbey Tripel, Belgio, 9.5 %

bott. cl. 33 6.00 €

Alta Fermentazione – Birra di colore dorato opalescente, con una schiuma bianca fine, molto abbondante. Aroma complesso con sentori fruttati e di lievito con sfumature sia luppolate, che maltate. Il corpo è robusto e strutturato: il luppolo la fa da padrone, in un contesto fruttato e maltato. E' vivace in bocca, con un amaro piacevolmente secco e con un retrogusto medio-intenso, leggermente erbaceo.

Payback!

American Ipa, Monopoli (BA), 6.1%

bott. cl. 33 4.50 €

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

St. Austell Big Job

Double Ipa, UK, 7.2%

bott. cl. 33 6.00 €

Alta Fermentazione – Birra con un tenore alcolico significativo, caratterizzata da una buona bevibilità e dove a farla da padroni sono certamente i sentori fruttati. Al naso emergono note di frutta tropicale (soprattutto frutto della passione e mango). Anche al palato ritroviamo molta frutta, in particolar modo pesca, mango e ananas con una chiusura leggermente citrica. Big Job è perfetta per chi ama le birre corpose, morbide e con dolcezza interessante che non risulta per nulla stucchevole. Notevole l'armonia tra malto e luppolo.

Estrella Galicia Sin Gluten

Lager Senza Glutine, Spagna, 5.5%

bott. cl. 33 4.00 €

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 4.00 €

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. Dissetante, ideale per un consumo responsabile.

Baladin Sidro di Mele

Sidro di Mele, Piozzo (CN), 4.5%

bott. cl. 33 6.00 €

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

Varvaglione MOI Primitivo IGP

(Primitivo 100%, 13.0 % vol.)

bott. cl 75 15.00 €

calice 4.50 €

Varvaglione MOI Rosato IGP

(Negroamaro 100%, 12.5 % vol.)

bott. cl 75 15.00 €

calice 4.50 €

ANALCOLICI

Coca Cola, Fanta, Coca Zero, Chinotto

bott. cl. 33 2.50 €

Acqua Naturale / Frizzante

bott. cl. 50 1.50 €

AMARI





shot 2.00 € regular 3.50 €

Braulto, Meyer's Bitter, Amaro del Birraio, Acqua di Cedro






Antipasti

Taralli, Olive Baresane	1.50	€	<u>cad.</u>
Velocini 	3.50	€	
(Tocchetti di Würstel con salsa Smoked Baconnaisse)			
Tribuzielli 	4.50	€	
(Tocchetti di Zampina con Fonduta di Pecorino)			
Crudo alla Barese 	4.00	€	
(Prosciutto crudo di Parma, Olio EVO, Pepe nero)			
Mortacci  	4.00	€	
(Tocchetti di Mortadella grigliati con Salsa Andalusia)			
Straccetti di Irish Beef	4.50	€	
(Straccetti di Reale Irlandese impanati con Pangrattato e Spezie, serviti con salsa BBQ)			
Nachos Cheddar & Pancetta	4.50	€	
Nachos Guacamole e Salsa Sriracha 	4.50	€	

ROLL di piadine 6.00 €

-  Prosciutto Cotto, Fiordilatte, Insalata, Pomodoro
-  Mortadella, Crema di Pecorino, Pomodori Secchi Sott'Olio
-  Philadelphia, Rucola, Insalata, Pomodoro 

PATATE AL FORNO **con:**

 Classiche	4.00 €
 Würstel e Cheddar	4.50 €
 Pancetta e Cheddar	4.50 €
 Fonduta di Pecorino, Pepe e Pancetta	4.50 €
 Bacon Jam*, Fiordilatte e Carne	4.50 €

*In pratica è bacon con caffè, miele, zucchero di canna integrale, aceto di mele e cipolla, saltati e frullati. Nella versione originale anglosassone è dolce e stucchevole stile mamma pancina, noi preferiamo farlo come le ultime bollette delle utenze: salato, nero e ricolmo di genitrici divine.

"Ottimo, se non fosse che ha un colore orrendo" (Ray Charles)

"Ricorda il sapore del cavallo" (Ilona Staller)

INSALATE

Steel Factory 9.00 €

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

Vegan Factory  9.00 €

(Lattuga Iceberg, Funghi Trifolati, Pomodoro Ciliegino, Rucola)

club sandwiches*

*prodotto surgelato

Clubhouse 9.00 €

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

Croque (singolo piano) 8.50 €

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

CREMATORY

15.00 €

(Tripla Club con Fonduta di Pecorino, Uovo Fritto e Carne Macinata nel primo strato. Prosciutto Cotto Grigliato, Stracciatella, Funghi Trifolati e Pomodoro nel secondo. Maionese al Pepe, Pancetta, Insalata e Cheddar nel terzo. Ricoperto di Cheddar fuso e Speck Sbriciolato. A causa dell'eccessiva leggerezza, viene servito con guanti e bavaglino. A breve arriverà anche la liberatoria.)

BURGERS POLLO

Petto di pollo macinato con olio EVO, sale e pepe

Carpiato 8.50 €

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

Fuoretto 8.50 €

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

BURGERS VEG

Yatsu 10.00 €

(Moving Mountains™ con Philadelphia, Insalata, Pomodori, Cipolla Rossa Agrodolce)

Gras  10.00 €

(Moving Mountains™ con Pomodoro Ciliegino, Funghi Trifolati, Insalata, Rucola, Cipolla Rossa Agrodolce)

Servizio 1.00 €

HAMBURGERS

Il macinato è autoprodotta, usando carne di manzo irlandese (certificato BIA), pancetta di suino, sale, pepe, cipolla, olio EVO, spezie. **NON** contiene lattosio o glutine.

Classic	9.00 €
(Hamburger da 150 gr ca, Cheddar, Pomodoro, Insalata, Cipolla Rossa Agrodolce, Cetriolo Sott'aceto, Salsa BBQ)	
Ordinho	9.00 €
(Hamburger da 150gr ca, Bacon Croccante, Insalata, Fiordilatte, Salsa Andalusia)	
CeglieDelCampo	9.00 €
(Hamburger da 150gr ca, Bacon Croccante, Fonduta di Pecorino, Uovo all'occhio di bue)	
Elvis	9.00 €
(Hamburger da 150gr ca, Bacon Croccante, Burro di Arachidi, Marmellata di Mirtillo)	
Limado	9.00 €
(Hamburger da 150gr ca, Stracciatella Affumicata, Guacamole, Uovo fritto, Cipolla Secca. Smoked Baconnise)	
Marquis 2.0	9.00 €
(Hamburger 150gr ca, Stracciatella, Prosciutto Crudo, Rucola, Pomodoro Ciliegino, Crema di Tartufo Nero)	
Bamburger 2.0	9.00 €
(Hamburger da 150gr ca, Cheddar, Bacon Jam, Bacon Croccante, Uovo Fritto, Burro d'Arachidi, Maionese)	
Avocado del Diavolo  	9.00 €
(Hamburger da 150gr ca, Bacon Croccante, Stracciatella. Cipolla Rossa Agrodolce, Guacamole, Sriracha)	
Greza	9.00 €
(Hamburger 150 gr ca, Pancetta, Crauti, Caciocavallo, Pomodoro Sott'Olio. Senape)	
Brontesano	9.00 €
(Hamburger da 150gr ca, Stracciatella, Mortadella, Pomodori Secchi Sott'Olio, Granella di Pistacchio)	

Polm1 9.00 €

(Hamburger 150 gr ca, Fontina, Bacon Croccante, Cipolla Rossa Agrodolce, Insalata, Ketchup, Maionese)

SudTirron  9.00 €

(Hamburger 150 gr ca, Speck Sbriciolato, Caciocavallo, Funghi Trifolati, Maionese al Pepe)

QuelloSuo 9.00 €

(Hamburger da 150gr ca., Speck Sbriciolato, Cheddar, Insalata, Pomodori Ciliegino, Cipolla Croccante, Salsa Brasil)

INFARGORY™ 10.00 €

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

Obituary 15.00 €

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

BUNS

SimpleJack 9.50 €

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

Zampa 9.00 €

(200 gr di Zampina con Insalata, Pomodoro Ciliegino, Cipolla Croccante, Maionese, Fontina)

Bombon 9.00 €

(200 gr di Zampina con Crauti, Senape, Bacon Croccante, Fonduta di Pecorino)

HotDog 6.50 €

(Bockwurst originale tedesco con Crauti e Senape)

SECONDI

Pollo Rucolante  **10.00 €**
(250 gr. ca di Petto di Pollo a dadini con Rucola, Pomodoro Ciliegino, Speck Sbriciolato, Maionese al Pepe e Patate)

Zampina al piatto **11.00 €**
(350 gr di Zampina servita con Funghi Trifolati, Insalata, Pomodoro Ciliegino, Patate)

Hamburger al Piatto **11.00 €**
(Hamburger da 300 gr con Cheddar Fuso servito con Uovo all'occhio di Bue, Bacon Croccante, Patate al Forno, Pane)

Hamburger Veg al piatto **11.00 €**
(2 Hamburger Moving Mountains™* con Insalata mista di Lattuga Iceberg, Pomodoro Ciliegino, Funghi Trifolati, Patate al Forno)

Le cipolle agrodolci sono preparate da noi con Aceto di Mele, Pepe Nero, Zucchero, Sale, Acqua.

Aggiunta di hamburger, straccetti, zampina 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 Moving Mountains™ **3.00 €** Aggiunta di Bacon o Bacon Jam **2.00 €**

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

DOLCI **3.50 €**

Torta Pan di Stelle e Crema allo Zabalone

Cheesecake ai Mirtilli

Cheesecake al Burro d'Arachidi

CHOCOLATE SALTY BALLS

(2 Palle di cioccolato con Confettura di Fragole e Crema allo Zabaione)

*prodotto surgelato

Servizio **1.00 €**