

Panini del mese:

Fiqua

10.00 €

(Hamburger da 150gr ca con Prosciutto Crudo, Confettura di Fichi, Burrata, Mandorle, Spinacino Fresco)

GLUTINE, LATTE, MANDORLE

IAUL

10.00 €

(Bun con Salsiccia Luganega, Cheddar, Peperoni, Insalata, Cipolla Croccante, Salsa Andalusia)

GLUTINE, LATTE, SENAPE

Fior Di Lota 🍌

10.00 €

(Bun con Cotoletta di Pollo, Bacon Croccante, Mozzarella, Uovo Fritto, Anacardi, Salsa Sweet Chili)

GLUTINE, LATTE, ANACARDI

BIRRE alla spina

GLUTINE

Hacker Pschorr Braumeister Pils

Pils, Germania, 4.8 %

cl. 50 5.00 €

cl. 30 3.00 €

Hoegaarden Blanche

Blanche, Belgio, 4.9 %

cl. 50 6.50 €

cl. 25 3.50 €

Siren Soundwave

IPA, UK, 5.6 %

cl. 50 6.50 €

cl. 30 4.00 €

Charles Quint Rouge

Belgian Strong Ale, Belgio, 8.5 %

cl. 50 6.50 €

cl. 33 4.00 €

Guinness Stout

Stout, Irlanda, 4.2 %

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

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.

Birrifico della Granda No Mask

Imperial Double IPA, Cuneo (TO), 9.0 %

latt cl. 33 6.00 €

Alta Fermentazione – Malto, avena e dosi massicce di luppolo, danno vita a una Imperial Double IPA ricca, forte e di carattere. Dal colore dorato velato è decisa e intensa nei sentori, infatti al naso ed al palato percepiamo calde note di malto che vanno a bilanciare perfettamente le note più amare e fruttate, pesca in evidenza, conferite dai luppoli. Nonostante la gradazione alcolica la bevuta è scorrevole ed invoglia ad un secondo sorso, finale amaro e fruttato.

Birranova Beva Tripel

Belgian Ale, Triggianello (BA), 8.5 %

bott. cl. 33 6.50 €

Alta Fermentazione – Belgian Ale 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

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.

Lupulus Organic

Abbey Triple, Belgio, 8.5%

bott. cl. 33 6.50 €

Alta Fermentazione – Colore dorato velato sormontato da un bel cappello di schiuma bianco-avorio, cremosa, solida e persistente. Al naso rivela fresche fragranze agrumate (scorza d'arancia seccata di Curaçao), speziate e balsamiche (timo, ginepro e coriandolo), di crosta di pane ed un tocco floreale. Al palato, corposa e ben strutturata e dotata di una buona effervescenza, si denota sin da subito la presenza di toni erbacei derivanti dal luppolo, sostenuti da un maltato morbido e rotondo di cereale dolce

Birranova Abboccata

Bock, Triggianello (BA), 6.5 %

bott. cl. 33 6.50 €

Alta Fermentazione – Bock dal colore ambrato con schiuma avorio di buona persistenza. Al naso si percepiscono dolci note maltate e caramellate. Al palato è morbida, con in evidenza note di malto, che le conferiscono una dolcezza ben equilibrata. La bevuta è resa armonica dalla lieve e delicata amarezza conferita dalla luppolatura.

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.

Baladin Sidro

Sidro di Mele, Piozzo (CN), 4.2 %

bott. cl. 33 6.00 €

Il sidro Baladin è prodotto utilizzando esclusivamente mele 100% italiane. Teo ha selezionato un mix di mele coltivate in Italia che hanno prodotto un sidro di grande equilibrio, fresco e aromatico. Di colore giallo paglierino si presenta limpido e caratterizzato da un fine perlage. Ricco in profumi di mele e fiori primaverili, appaga all'assaggio grazie alla freschezza e al sapore delicato di mela.

VINI

Schola Sarmanti Masserei Rosato DOP	bott. cl. 75	16.00	€
(Negroamaro 100%, 13 % vol.)	calice	4.50	€







ANALCOLICI

Coca Cola, Fanta, Coca Zero	bott. vetro cl. 33	2.50	€
Lemonsoda, Schweppes Tonica	latt. cl. 33	2.50	€
Acqua Naturale / Frizzante	bott. cl. 50	1.50	€

Antipasti

Tarallini, Olive Baresane	1.50	€	<u>cad.</u>
GLUTINE			
Pistacchi	2.00	€	
PISTACCHI			
Velocini ®	3.50	€	
(Tocchetti di Würstel con salsa Smoked Baconnaisse)			
LATTE, UOVO, SOIA			
Tribuzielli	4.50	€	
(Tocchetti di Salsiccia Luganega serviti con Salsa Andalusia)			
SENAPE			
Tocchetti di Pollo Fritto	4.50	€	
(Straccetti di Petto di Pollo impanati con Pangrattato e Spezie, serviti con salsa Cocco & Lime)			
GLUTINE, LATTE, UOVO			
Crudo alla Barese	5.00	€	
(Prosciutto Crudo, Olio EVO, Pepe nero)			
Straccetti di Bovino	5.00	€	
(Straccetti di Bovino impanati con Pangrattato e Spezie, serviti con Salsa BBQ)			
SOIA, GLUTINE			
Nachos Cheddar & Bacon	6.00	€	
LATTE			
Nachos Cheddar, Guacamole & Peperoni	6.00	€	
LATTE, SENAPE			





PATATE AL FORNO con:

 Classiche	4.00	€
 Würstel & Cheddar Cream	4.50	€
LATTE		
 Bacon & Pecorino Coratino	4.50	€
LATTE		
 Salsiccia Luganega, Pecorino Coratino & Cipolla Croccante	5.00	€
LATTE		
 Bacon & Cheddar Cream	5.00	€
LATTE		
 Bacon Jam, Mozzarella & Bovino Macinato	5.50	€
LATTE		

PINSE*

MEZZA

INTERA

 Pomodoro, Mozzarella, Zucchine Grigliate, Rucola 	5.00€	9.00€
GLUTINE, LATTE		
 Prosciutto Crudo, Straciatella, Pomodoro Ciliegino	5.50€	10.00€
GLUTINE, LATTE		
 Prosciutto Cotto Arrosto, Pecorino Coratino, Peperoni	5.50€	10.00€
GLUTINE, LATTE,		

Insalate

Steel 10.00 €

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

LATTE

Vegan  9.50 €

(Lattuga Iceberg, Pomodoro Ciliegino, Spinacini Freschi, Zucchine Grigliate, Melanzane Grigliate)

Argentium 10.00 €

(Lattuga Iceberg, Straccetti di Pollo, Anacardi, Rucola, Stracciatella, Guacamole)

LATTE, ANACARDI, SOIA

Platinum 12.00 €

(Lattuga Iceberg, Salmone Affumicato, Pomodoro Ciliegino, Spinacini Freschi, Philadelphia)

LATTE

club sandwiches

Clubhouse 11.00 €

(3 fette di Pane Bianco* con Bacon, Fontina, Insalata, Pomodoro, Uovo Fritto, Maionese e a scelta con **Petto di Pollo** o **Prosciutto**

Cotto Arrosto)

GLUTINE, LATTE, UOVO

Cremino 12.00 €

(2 fette di Pane Bianco* con Salmone Affumicato, Philadelphia, Cipolla Rossa, Spinacino Fresco, Pomodoro Ciliegino, Guacamole)

GLUTINE, LATTE, SENAPE, SOIA

* prodotto surgelato all'origine

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

Pane senza glutine  +1.00 €

Panini con **hamburger di POLLO**

Petto di pollo con olio EVO, sale e pepe

Garbaat 9.50 €

(150gr ca. di Petto di Pollo, Fontina, Melanzane Grigliate, Zucchine Grigliate, Rucola, Salsa Classic Burger)

GLUTINE, LATTE, UOVO, SENAPE

Furetto 9.50 €

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

GLUTINE, LATTE, SOIA

Panini con **COTOLETTA**

Parmigianello 11.00 €

(300gr ca di Petto di Pollo impanato, con Prosciutto Cotto Arrosto, Fontina, Melanzane Grigliate, Pomodoro, Pecorino Coratino)

GLUTINE, LATTE

Separ 10.00 €

(150gr ca di Petto di Pollo impanato, con Anacardi, Zucchine Grigliate, Mozzarella, Salsa Cocco e Lime)

GLUTINE, LATTE, UOVO

Panini con **SALMONE AFFUMICATO**

Salgado 

12.00 €

(Salmone Affumicato, Mozzarella, Insalata, Pomodoro Ciliegino, Guacamole)

GLUTINE, LATTE, SENAPE, SOIA

Luxardo 

12.00 €

(Salmone Affumicato, Stracciatella, Spinacino Fresco, Pomodoro Ciliegino, Salsa Cocco e Lime)

GLUTINE, LATTE

Panini **veg**

Yatsu

12.00 €

(Moving Mountains™* con Mozzarella, Zucchine e Melanzane Grigliate, Rucola, Insalata, Pomodoro)

GLUTINE, LATTE, SOIA

Gras

12.00 €

(Moving Mountains™* con Pomodoro Ciliegino, Zucchine e Melanzane Grigliate, Insalata, Spinacini Freschi, Salsa Andalusia)

GLUTINE, SOIA, SENAPE

* prodotto surgelato all'origine

HAMBURGERS

Tutti gli Hamburger sono macinati da noi stessi medesimi, usando esclusivamente **Reale di Manzo Irlandese**, **Olio EVO**, **Sale** e **Pepe** e serviti con contorno di patate al forno.

Ricordatevi di **specificare quanto preferiate sia cotta la carne**, altrimenti arriverà cotta secondo i nostri gusti (cioè rosa). Che sono bei gusti. Basta notare quanto siano belli i/lo/la/gli/le banconisti/a/e/y/z

Aggiunta di hamburger, straccetti, pulled pork, porchetta o 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 €**

Cisbù 10.00 €

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

GLUTINE, LATTE, UOVO, SENAPE

OG Ordinho 10.00 €

(Hamburger da 150gr ca, con Prosciutto Cotto Arrosto, Insalata, Mozzarella, Salsa Andalusia)

GLUTINE, LATTE, UOVO, SENAPE

CeglieDelCampo 10.00 €

(Hamburger da 150gr ca, con Bacon Croccante, Pecorino Coratino, Uovo)

GLUTINE, LATTE, UOVO

Elvis 10.00 €

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

GLUTINE, ARACHIDI

Limado 10.00 €

(Hamburger da 150gr ca, con Stracciatella Affumicata, Guacamole, Uovo fritto, Cipolla Secca, Salsa Smoked Baconnise)

GLUTINE, LATTE, UOVO

Bamburger 2.1 10.00 €

(Hamburger da 150gr ca, con Cheddar, Bacon Jam, Uovo Fritto, Burro d'Arachidi, Anacardi, Maionese)

GLUTINE, LATTE, UOVO, ARACHIDI, ANACARDI

Avocado del Diavolo  10.00 €

(Hamburger da 150gr ca, con Bacon Croccante, Stracciatella, Cipolla Rossa al Forno, Guacamole, Salsa Chijil)

GLUTINE, LATTE, UOVO, SOIA

QuelloSuo 10.00 €

(Hamburger da 150gr ca con Bacon Croccante, Cheddar, Insalata, Pomodoro Ciliegino, Cipolla Croccante, Salsa Brasil)

GLUTINE, LATTE

Markun 11.00 €

(Hamburger 150gr ca, con Burratina, Prosciutto Crudo, Rucola, Pomodoro Ciliegino, Uovo Fritto, Crema di Tartufo Nero)

GLUTINE, LATTE, UOVA





INFARGORY™ 11.50 €

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

GLUTINE, LATTE, UOVO

SECONDI

con contorno di Pomodoro Ciliegino, Melanzane e Zucchine Grigliate e Patate al Forno

 Pollo (300 gr ca)	12.00	€
 Hamburger (300 gr ca)	12.00	€
 Hamburger Veg (2 Moving Mountains™*)	12.00	€
SOIA		
 Salsiccia Luganega (300 gr ca)	12.00	€

DOLCI

3.50 €

Cheesecake ai Mirtilli e Anacardi

GLUTINE, LATTE, ANACARDI

Cheesecake al Burro d'Arachidi e Nutella

GLUTINE, LATTE, ARACHIDI, NOCCIOLE

DISTILLATI

Regular

Shot

Whisky & Scotch

Jameson	4.00 €	2.50 €
Scottish Leader	4.00 €	2.50 €
Glenmoray Classic Peated	5.00 €	3.00 €
Glenmoray Sherry Cask	5.00 €	3.00 €

Rum & Ron

Remedy Spicy	5.00 €	3.00 €
Remedy Elixir	5.00 €	3.00 €
Remedy Pineapple	5.00 €	3.00 €
Cartavio 7	4.00 €	2.50 €
Don Papa	5.00 €	3.00 €
Ron Y Miel	4.00 €	2.50 €

Gin

Opificio London Dry Gin	5.00 €	3.00 €
Opificio Pink Grapefruit	5.00 €	3.00 €

Sake

Kodakara Yuzu	5.00 €	3.00 €
Kikuisami Umeshu	5.00 €	3.00 €
Konishi Hiyashibori	5.00 €	3.00 €

Amari e Cose

Amaro Unico	4.00 €	2.50 €
Lupo Solitario	4.00 €	2.50 €
Meyer's Bitter	4.00 €	2.50 €
Amaro del Birrario	4.00 €	2.50 €
Vodka Caramello	4.00 €	2.50 €
Limoncello	4.00 €	2.50 €

COCKTAILS

7.00 €

Dark & Stormy

(Ginger Beer, Remedy Spicy, Lime Juice)

Moscow Mule

(Ginger Beer, Vodka, Lime Juice)

Death in the Gulf

(Angostura, Gin, Sciroppo di Glucosio, Lime Juice)

Bee's Knees

(Miele, Gin, Lime Juice)

Americano

(Vermouth Rosso, Bitter, Soda)

Negroni

(Vermouth Rosso, Bitter, Gin)

Negroni Sbagliatissimo

(Vermouth Rosso, Lupo Solitario, Gin)

Fabriziello

(Lime, Zucchero di Canna, Rum, Coca Cola)

Newark

(Angostura, Vermouth Rosso, Jameson, Glenmoray Peated)

Long Island

(Rum, Gin, Tequila, Triple Sec, Vodka, Sciroppo di Glucosio, Lime Juice, Coca Cola)

E naturalmente se volete Spritz ecc. basta chiederel