# NOVITÀ!

## MISPELL...

10.00 €

(Bun con Pulled Pork, Chili con Carne, Ventricina, Crema di Pecorino, Peperoni)

**GLUTINE, LATTE**

## Salsicchia

10.00 €

(Schiacciatina* con Salsiccia Luganega, Mozzarella, Funghi Trifolati, Pesto di Pistacchio)

**GLUTINE, LATTE, PISTACCHI**

## BA'CACCHIO

10.00 €

(Bun con Hamburger di Bovino da 150gr ca Bacon Croccante, Stracciatella, Rucola, Cipolla Croccante, Pesto di Pistacchi)

**GLUTINE, LATTE, PISTACCHI**

## RETOX

10.00 €

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

**GLUTINE, LATTE, SENAPE, PESCE, SOIA**

## Pistacchiella

10.00 €

(Bun con Hamburger di Bovino da 150gr ca, Mortadella, Stracciatella, Zucchine Grigliate, Pesto di Pistacchi)

**GLUTINE, LATTE, PISTACCHI**

* 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 | € |

## Lil Tropical

| | | | |
|---|---|---|---|
| Session IPA 4.5 % - Rebel's Brewery, Roma | 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 caratterizzata 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

| | | | |
|---|---|---|---|
| Natìa 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 | € | cad. |

**GLUTINE, ARACHIDI**

| | | |
|---|---|---|
| Velocini ® | 3.50 | € |

(Tocchetti di Würstel con salsa Andalusa)

**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 Andalusa)

**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 Andalusa 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 Straccetti 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 Straccetti di Bovino Impanati, Fontina, Cipolla Rossa, Rucola, Pomodoro, Salsa Hot)

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

* prodotto surgelato all'origine

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 €

(Redifined 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

## Reigi 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**

## Fuvetto 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, Cipollla 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**, **Olio 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 Andalusa)

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

## Laido 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 Redifined 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 provocarvi 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.