



## Hamburger del mese



9.00 €

(Hamburger 150 gr ca, Pancetta, Fagioli Neri, Cipolla Croccante, Salsa Albero)

**GLUTINE, LATTE, UOVO, SENAPE**

## ***PICONE BREAKFAST***

9.50 €

(200 gr di Zampina, Fontina, Pomodoro, Fagioli Neri, Uovo Fritto, Cipolla Rossa Caramellata, Funghi Trifolati, Bacon)

**GLUTINE, LATTE, UOVO**

# BIRRE ALLA SPINA

## Paulaner Pils

Pils, Germania, 4.9 %

cl. 50 5.50 €

cl. 30 3.50 €

## 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 €

## Guinness Stout

Stout, Irlanda, 4.2 %

Pinta 6.50 €

½Pinta 3.50 €

## Vertiga Twist

Double IPA, Rossano Veneto (VI), 8.4 %

cl. 50 6.50 €

cl. 30 4.00 €

# 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.

## Via Andante

Saison, Piccolo Birrificio Indipendente Decimoprino, Trinitapoli (BAT), 5.5%

bott. cl. 33 5.50 €

**Alta Fermentazione** – Color oro pallido velato con riflessi dorati e una schiuma bianca compatta e persistente. Rustica con profumi ben delineati freschi e speziati. Note pepate e di cereali di sottofondo dimostrano tutto il lavoro del lievito. A conferma di quanto sentito al naso, si percepisce subito una nota acidula, secca e speziata. La facile bevuta è favorita dalla carbonazione evidente, ma bilanciata.

## Vertiga Bali

Session Ipa, Rossano Veneto (VI), 4.1%

latt. cl. 44 6.50 €

**Alta Fermentazione** – Grande bevilibilità 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.

## D-Day

IPA, Piccolo Birrificio Indipendente Decimoprino, Trinitapoli (BAT), 5.5%

bott. cl. 33 5.50 €

**Alta Fermentazione** – Ispirata alle India Pale Ale inglesi ne ricalca i canoni seppure con qualche digressione sul tema. Una colorazione leggermente ramata e opalescente, un corpo medio ed il sapore maltato vanno a supportare una generosa luppolatura di luppoli inglesi e americani, conferendole un sostanziale bilanciamento dell'amaro che tuttavia indugia nel finale

## 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

## Jouissance

Belgian Ale, Piccolo Birrificio Indipendente Decimoprino, Trinitapoli (BAT), 6.5% bott. cl. 50 7.00 €

**Alta Fermentazione** – Ale speziata di ispirazione belga di un bel colore dorato e opalescente, presenta una schiuma ampia, bianca, cremosa e persistente. Al naso sprigiona subito un mix rustico in cui convivono freschi sentori floreali e di frutta a pasta gialla (banana, pesca, maracuja), sentori di paglia, coriandolo e una leggera pepatura. In bocca dolce di malto, corpo medio e vivace frizzantezza a cui fa seguito un amaro molto delicato, erbaceo, con note di scorza d'arancia amara.

## Alma Dannata

Tripel, Piccolo Birrificio Indipendente Decimoprino, Trinitapoli (BAT), 9.5% bott. cl. 33 5.50 €

**Alta Fermentazione** – Prende a modello la categoria delle Tripel, tradizionale stile associato alla produzione nelle abbazie trappiste e identificato da birre chiare, forti e complesse ma anche bilanciate, molto secche e facili da bere. Nel profilo aromatico si ritrovano note di agrumi, pesca, albicocca e spezie e in secondo piano pennellate riconducibili a miele, banana, fiori e cereali.

## 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.

## 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!

## Super Tramp 2

Sour Ale alla Ciliegia Ferrovia, Decimoprino, Trinitapoli (BAT), 6.9% bott. cl. 33 7.00 €

**Fermentazione Mista** – Acidità maliziosamente vinoso e "brett" decisamente ben gestito. La sua personalità è presente, ma armonica, anche e tantopiù al retronasale, culmine di una beva bilanciata, tra morbidezze e affilatezze palatali, tanto da rendere pericolosamente fruibili i 6,9 gradi alcolici.

# 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 Capo, Acqua di Cedro

# Antipasti

Taralli, Olive Baresane, Mais Tostato Piccante 🌶️ 1.50 € cad.

**GLUTINE**

Arachidi alla Paprika Dolce 1.50 €

**FRUTTA A GUSCIO**

Velocini 🚫 3.50 €

(Tocchetti di Würstel con salsa Smoked Baconnise)

**LATTE**

Tribuzielli 🚫 4.50 €

(Tocchetti di Zampina con Fonduta di Pecorino)

**LATTE**

Crudo alla Barese 🚫 4.00 €

(Prosciutto crudo di Parma, Olio EVO, Pepe nero)

Mortacci 🚫 🌶️ 4.00 €

(Tocchetti di Mortadella grigliati con Salsa Andalusia)

**SENAPE, LATTE**

Straccetti di Irish Beef 4.50 €

(Straccetti di Bovino impanati con Pangrattato e Spezie, serviti con salsa BBQ)

**GLUTINE, UOVA**

Pancini ❤️ 3.50 €

(Tocchetti di Pancetta di Maiale marinati con Guinness e glassati con Zucchero, Cacao Amaro e Spezie)

**GLUTINE, FRUTTA CON GUSCIO**

Nachos Cheddar & Pancetta 4.50 €

**LATTE**

Nachos Guacamole e Salsa Sriracha 🌶️ 4.50 €

**LATTE, SOIA**

**ROLL di piadine** 6.00 €






**GLUTINE, LATTE**

🍷 Prosciutto Crudo, 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 €
<b>LATTE</b>	
 Funghi e Mozzarella	4.50 €
<b>LATTE</b>	
 Fonduta di Pecorino, Pepe e Pancetta	4.50 €
<b>LATTE</b>	
 Bacon Jam*, Fiordilatte e Carne	5.00 €
<b>LATTE</b>	

\*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 8.50 €

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

**LATTE**

Vegan Factory  8.50 €

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

# club sandwiches\*

\*prodotto surgelato

Clubhouse 9.00 €

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

**GLUTINE, LATTE, UOVO**

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)

**GLUTINE, LATTE, UOVO**

## BURGERS POLLO

Petto di pollo macinato con olio EVO, sale e pepe

Carpiato 9.00 €

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

**GLUTINE, LATTE**

Fuoretto 9.00 €

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

**GLUTINE, LATTE**

## BURGERS VEG

Yatsu 10.00 €

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

**GLUTINE, LATTE, SOIA**

Gras  10.00 €

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

**GLUTINE, SOIA**

Servizio 1.00 €



# HAMBURGERS

Il macinato è autoprodotta, usando bovino, pancetta di suino, sale, pepe, cipolla, olio EVO, spezie, formaggio **SENZA LATTOSIO**

**Classic** 9.00 €

(Hamburger da 150 gr ca, Cheddar, Pomodoro, Insalata, Cipolla Rossa Caramellata, Cetriolo Sott'aceto, Salsa BBQ)

**GLUTINE, LATTE**

**Ordinho** 9.00 €

(Hamburger da 150gr ca, Bacon Croccante, Insalata, Fiordilatte, Salsa Andalusia)

**GLUTINE, LATTE, UOVO, SENAPE**

**CeglieDelCampo** 9.00 €

(Hamburger da 150gr ca, Bacon Croccante, Fonduta di Pecorino, Uovo all'occhio di bue)

**GLUTINE, LATTE, UOVO**

**Elvis** 9.00 €

(Hamburger da 150gr ca, Bacon Croccante, Burro di Arachidi, Marmellata di Mirtilli)

**GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO**

**Limado** 9.00 €

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

**GLUTINE, LATTE, UOVO**

**Marquis 2.0** 9.00 €

(Hamburger 150gr ca, Stracciatella, Prosciutto Crudo, Rucola, Pomodoro Ciliegino, Crema di Tartufo Nero)

**GLUTINE, LATTE**

**Bamburger 2.0** 9.00 €

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

**GLUTINE, LATTE, UOVO, FRUTTA A GUSCIO**

Servizio **1.00 €**

**Avocado del Diavolo** 🌶️🌶️ 9.00 €

(Hamburger da 150gr ca, Bacon Croccante, Stracciatella, Cipolla Rossa Caramellata, Guacamole, Salsa Albero)

**GLUTINE, LATTE, UOVO, SOLFITI**

**Greza** 9.00 €

(Hamburger 150 gr ca, Pancetta, Crauti, Caciocavallo, Pomodoro Sott'Olio, Senape)

**GLUTINE, LATTE, SOLFITI, SENAPE**

**Brontesano** 9.00 €

(Hamburger da 150gr ca, Stracciatella, Mortadella, Pomodori Secchi Sott'Olio, Granella di Pistacchio)

**GLUTINE, LATTE, FRUTTA A GUSCIO**

**Polm1** 9.00 €

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

**GLUTINE, LATTE**

**SudTirron** 🌶️ 9.00 €

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

**GLUTINE, LATTE**

**QuelloSuo** 9.00 €

(Hamburger da 150gr ca, Pancetta di Maiale, Cheddar, Insalata, Pomodori Ciliegino, Cipolla Croccante, Salsa Brasil)

**GLUTINE, LATTE**

**INFARTORY™** 10.00 €

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

**GLUTINE, LATTE, UOVO**

**Obituary** 15.00 €

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

**GLUTINE, LATTE, UOVO**

Servizio **1.00 €**

# PANINI

## SimpleJack

9.50 €

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

**GLUTINE, LATTE**

## Zampa

9.00 €

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

**GLUTINE, LATTE**

## Bombon

9.00 €

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

**GLUTINE, LATTE, SENAPE**

## HotDog

6.50 €

(Bockwurst originale tedesco con Crauti e Senape)

**GLUTINE, SOLFITI, SENAPE**

# SECONDI

## Pollo Rucolante

11.00 €

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

**UOVO**

## Zampina al piatto

11.00 €

(350 gr di Zampina servita con Funghi Trifolati, Insalata, Pomodoro Ciliegino, Patate)

**LATTE**

## 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)

**LATTE, UOVO**

## Hamburger Veg al piatto

11.00 €

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

**SOIA**

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 €**

Servizio **1.00 €**

# DOLCI

3.50 €

Torta Pan di Stelle e Crema al Mascarpone

**GLUTINE, LATTE, UOVO**

Cheesecake ai Mirtilli

**GLUTINE, LATTE**

Cheesecake al Burro d'Arachidi

**GLUTINE, LATTE, FRUTTA A GUSCIO**

## CHOCOLATE SALTY BALLS

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

**LATTE, UOVO, FRUTTA A GUSCIO**

\*prodotto surgelato

In **ARANCIONE** sono indicati gli allergeni. Naturalmente nel caso foste allergici a cose particolari (tipo nickel, cipolla, la vita, la bellezza prepotente di Giacomo) siete gentilmente pregate/I di avvisarci in tempo e non a morte avvenuta.

Grazie!

Servizio **1.00 €**