

BIRRE ALLA SPINA

Forst V.I.P. Pils

Pilsner, Lagundo (BZ), Italia, 5.0 %

cl. 40 4.50 €

cl. 30 3.50 €

Wychwood Hobgoblin IPA

Indian Pale Ale, UK, 5.3 %

cl. 50 5.00 €

cl. 30 3.50 €

Charles Quint Rouge

Belgian Strong Ale, Belgio, 8.5 %

cl. 50 6.00 €

cl. 33 4.00 €

Guinness

Stout, Irlanda, 4.2 %

Pinta 6.00 €

½ Pinta 3.50 €

Birra del Borgo Maledetta

American Strong Ale, Italia, 6.2 %

cl. 50 5.00 €

cl. 30 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.

Maisel's Weisse

Hefe-Weisse, Germania, 5.3 %

bott. cl. 50 5.50 €

Alta Fermentazione – L'accurata selezione dei migliori frumento e malto d'orzo danno a questa birra un colore ambrato scarico e velato. Un profumo fine e delicato con sensazioni erbacee ed agrumate ed il caratteristico sentore di frutta matura e spezie piacevolmente combinano la degustazione con il sapore fragrante fine e delicato, acidulo e ben bilanciato dal retrogusto fresco.

Weißenstephaner 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.

Stella Artois

Premium Lager, Belgio, 5.2 %

bott. cl. 33 3.50 €

Bassa Fermentazione – Birra chiara a bassa fermentazione, gusto fresco e raffinato, piacevolmente amara, con schiuma ricca e persistente.

Forst Felsenkeller

Kellerbier, Lagundo (BZ), 5.2 %

bott. cl. 33 3.50 €

Bassa Fermentazione – Lager naturalmente torbida, non filtrata né pastorizzata, a bassa fermentazione, imbottigliata direttamente dai tank di maturazione, presenta un aroma morbido e piacevole, una schiuma finemente porosa e compatta, un sapore pieno, corposo e facile al gusto, accompagnato da un morbido retrogusto.

Menabrea Ambrata 150° Anniversario

Mazer, Biella, 5 %

bott. cl. 33 3.50 €

Bassa Fermentazione – Si presenta con riflessi bronzee su ambrata brillante, una spuma fine di buona consistenza ed un'effervescenza di notevole intensità. Dal profumo fine, elegante e complesso con piacevoli sensazioni erbacee, al palato è morbida e pulita, ben luppolata ma di amaro moderato.

DecimoPrimo Jouissance

Belgian Ale, Trinitapoli (BAT), 6.5%

bott. cl. 50 6.50 €

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 bellissimo mix rustico in cui convivono freschi sentori floreali e di frutta a pasta gialla (banana, maracuja, pesca), sentori di paglia, spezie (coriandolo) e una leggera pepatura che la rende molto vivace. Al gusto c'è una perfetta corrispondenza con l'aroma. In bocca dolce di malto, corpo medio e vivace frizzantezza a cui fa seguito un amaro molto delicato

Birranova Beva

Belgian Ale, Triggianello (BA), 6.5 %

bott. cl. 33 6.00 €

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

Goose IPA

Indian Pale Ale, USA, 5.9 %

bott. cl. 33 5.00 €

Alta Fermentazione - Colore arancione ramato leggermente opalescente, dominato da una corona di schiuma bianco sporco cremosa e duratura. All'olfatto, si ritrovano le caratteristiche delle IPA americane con sentori caratterizzati dal luppolo che offrono aromi fruttati di pompelmo e pesca. In bocca, si sprigionano sapori di luppoli floreali con note di frutta e aghi di pino, seguite da punte più leggere di caramello. Il finale è ovviamente segnato da una piacevole e tipica nota di amaro.

Punk IPA

Indian Pale Ale, UK, 5.6 %

latt. cl. 33 5.50 €

Alta Fermentazione - IPA con sentore complesso di gusti tropicali, agrumi e luppolo. Al palato è penetrante con note di agrumi, biscotti ed un finale aggressivo di luppolo amaro. Per gli intenditori di IPA un must rivolto al futuro.

Stone White Ghost

Berliner Weisse, USA, 4.7 %

latt. cl. 33 6.00 €

Alta Fermentazione - Realizzata con i luppoli tedeschi Huell Melon e Callista ed un ceppo di lactobacilli provenienti da colture berlinesi, White Ghost è una birra in stile Berliner Weisse ma nella versione "Stone". Di colore giallo paglierino i sentori sono intensi, con in evidenza fresche e dolci note di frutta matura (mela ed albicocca). Al palato l'acidità è protagonista.

ANALCOLICI

Coca Cola, Fanta, Coca Zero

bott. cl. 33 2.50 €

Acqua Naturale Natia / Ferrarelle

bott. cl. 50 1.50 €

In vetro. Utile nelle risse di strada.

AMARI & GRAPPE









3.50 €

Vecchio Amaro del Capo, Braulio, Meyer's Bitter, Amaro del Birraio,


Antipasti

Olive, Taralli, Rice Crackers, Ceci Tostati 	2.00	€	cad.
Velocini 	3.00	€	
(Tocchetti di Würstel con salsa Smoked Baconnaisse)			
Porcelli	4.00	€	
(Tocchetti di Porchetta con Mostarda al Miele)			
Crudo alla Barese	4.00	€	
(Prosciutto crudo di Parma DOP 16 Mesi, Olio EVO, Pepe nero)			
Grana & Miele 	4.00	€	
(Grana Padano DOP con Miele)			

Patate al Forno con:

 Classiche 	3.50	€	
 Bacon	4.00	€	
 Würstel e Cheddar	4.00	€	
 Fonduta di Pecorino, Pepe e Bacon	4.00	€	
 Bacon Jam, Mozzarella e Carne	4.50	€	
 Straciatella e Pesto al Pistacchio 	4.00	€	

Insalate

Steel Factory	7.50	€	
(Lattuga Iceberg, Straccetti di Pollo, Pomodoro, Finocchio, Carote, Philadelphia)			
Silver Factory	7.50	€	
(Lattuga Iceberg, Straccetti di Pollo, Rucola, Mozzarella, Anacardi, Mostarda al Miele)			
Nickel Factory 	7.50	€	
(Lattuga Iceberg, Pomodoro, Cipolla Agrodolce, Rucola, Finocchio, Mozzarella)			

Graphene Factory 

8.00 €

(Lattuga Iceberg, Philadelphia, Zucchine, Salmone Affumicato, Rucola)

club sandwiches*

Clubhouse

8.00 €

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

Fancy

8.00 €

(Porchetta, Scamorza Affumicata, Uovo Fritto, Pomodoro, Rucola, Mostarda al Miele).

Creamy

9.00 €

(Salmone Affumicato, Philadelphia, Pomodoro, Insalata, Maionese, Crema di Avocado e Lime)

BURGERS di POLLO

Carpè

7.50 €

(Hamburger da 150gr ca. di Petto di Pollo, Crudo di Parma DOP 16 mesi, Philadelphia, Zucchine)

Fuoretto

7.50 €

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

Ollolanda

7.50 €

(Hamburger da 150gr ca. di Petto di Pollo, Prosciutto Cotto grigliato, Cheddar, Cipolla Rossa Agrodolce, Cetrioli Sott'aceto, Smoked Baconnise)

BUNS CON SALMONE

Salgado 🐟 9.00 €

(150gr ca di Salmone Affumicato, Mozzarella, Insalata, Pomodoro, Crema di Avocado e Lime)

Luxardo 🐟 9.00 €

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

SalmoPrimo 🐟 9.00 €

(150gr ca Salmone Affumicato, Philadelphia, Insalata, Pomodoro, Olive Nere)

BURGERS

Classic 7.50 €

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

Ordinho 7.50 €

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

CeglieDelCampo 7.50 €

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

Elvis 7.50 €

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

Limado 7.50 €

(Hamburger da 150gr ca, Stracciatella Affumicata, Crema di Avocado e Lime, Uovo fritto, Cipolla Rossa Agrodolce, Smoked Baconnise)

Soshoku 

7.50 €

(Hamburger vegetariano con Zucchine Grigliate, Melanzane Grigliate, Cavolo Cappuccio, Insalata, Pomodori, Cipolla Rossa Agrodolce)

Martyn

8.00 €

(Hamburger 150 gr ca, Würstel, Cheddar, Red Cabbage, Cipolla Rossa Agrodolce, Cetriolo Sott'Aceto, Salsa Smoked Baconnise)

Marquis

8.00 €

(Hamburger 150gr ca, Stracciatella, Prosciutto Crudo di Parma DOP 16 Mesi, Rucola, Crema di Tartufo Nero)

Sokraüte

8.00 €

(Hamburger da 150 gr ca, Porchetta, Mozzarella, Red Cabbage, Crema di Tartufo Nero)

Peppinello

8.00 €

(Hamburger da 150 gr ca, Prosciutto cotto al forno, Mozzarella, Uovo fritto, Pomodoro Sott'Olio, Friarielli)

Angina

9.00 €

(Doppio Hamburger 150gr ca, Scamorza Affumicata, Porchetta, Cipolla Rossa Agrodolce, Cavolo Cappuccio, Smoked Baconnise)

Infactory

9.00 €

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

ConglUnto

10.00 €

(Hamburger da 300gr ca ripieno di Cheddar fuso, Prosciutto Cotto al forno, Uovo all'occhio di bue, Pomodoro Sott'Olio, Melanzane Sott'Olio, Olio Sott'Olio)

Obituary

14.00 €

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

PUGGE*

SloppyPork 7.50 €

(150 gr di Porchetta con Stracciatella, Friarielli, Pomodori Sott'Olio, Rucola, Cipolla Secca)

QueenPork 7.50 €

(150 gr di Porchetta con Mozzarella, Bacon Croccante, Insalata, Cetriolini Sott'Aceto, Cipolla Rossa Agrodolce, Maionese)

PIATTI UNICI

Porchetta al Piatto 9.00 €

(300 gr. ca di Porchetta servita con Friarielli, Uovo all'occhio di Bue, Insalata, Cipolla Rossa Agrodolce, Patate al Forno, Pane)

Hamburger al Piatto 9.00 €

(Hamburger da 300 gr con Uovo all'occhio di Bue, Bacon Croccante, Insalata, Cipolla Rossa e Cetrioli Sott'aceto, Patate al Forno, Pane)

Hamburger Veg al piatto  8.00 €

(2 Hamburger Vegetariani* con Friarielli, Stracciatella, Insalata mista, Patate al Forno, Pane)