

FACTORY Informa:

Ricordate di trattare bene lo staff, non rimaneteci male se dopo che li avete presi per schiavi vi chiederanno che lavoro facessero i vostri avi. L'educazione è tutto;

- Il fatto che "Da xxx(inserire locale qualunque) l'amaro mica ce lo fanno pagare!" non significa nulla.

Non siamo un locale qualunque, se volessimo offrirvi qualcosa noi ve lo diremmo direttamente, dare per scontato che sia offerto è offensivo, visto che presuppone che facciamo beneficenza. Noi odiamo il mondo intero, ormai dovrete saperlo;

- Il menù cambia talmente spesso che ci è quasi impossibile tener conto di tutti i panini che abbiamo creato in quasi 10 anni. Ma nel caso siate rimasti particolarmente colpiti da qualche nostro vecchio hamburger e voleste riprovarlo provate a chiedercelo. Potrebbe sempre essere fattibile. Tranne lo Sporcamousse, la burrata non la friggeremo per i prossimi 5 anni almeno!

- Piccola legenda dei simboli:



Autocombustione del Peperoncino, altresì piatto piccante o conseguenza di una scarsa igiene intima



Pesce Stilizzato, alimento per i Pescetariani o per i pescatori di uomini. Attenti a quello al banco coi baffi!



V di Valsoia, per Ovo-Vegetariani ma anche simbolo degli antichi nemici di Goldrake



Senza Glutine. Vabbè era facile.



Alimento Vegano. Tutte le piante sono state maltrattate prima di prepararlo.

Gli Straccetti di Bovino vengono impanati con uova e pangrattato, il pane non contiene lattosio, idem i club sandwiches. A richiesta potete avere pane senza glutine.



Tutti gli hamburger sono fatti da noi, macinando esclusivamente Reale di manzo irlandese certificato Bord BIA insaporito con:

- ❖ **Cipolla Rossa & Secca** in netto contrasto con i nostri gusti, che preferiamo comunque le forme e le brune;
- ❖ **Pancetta Affumicata** per dare quel tocco maiale in più che mantiene viva ogni relazione;
- ❖ **Spezie** varie raccolte a mano nelle nostre miniere su Arrakis (in quattro anni solo 12 persone hanno capito la citazione. Meno male che a breve esce il film!);

Gli hamburgers (intesi come patty) non contengono glutine o lattosio. Ma nel caso siate intolleranti ad altri alimenti (peperoni, arachidi, facoceri, ossigeno, la vita) siete pregati di comunicarcelo il prima possibile, onde evitare di chiedere se ci sia un dottore in sala dato che potrebbe partire una royal rumble e ci troveremmo impreparati nel prendere le scommesse;

E per concludere ricordatevi che in Via Pasubio 101, a L'Albero Che... fanno il miglior Pulled Pork di Bari. Autoprodotto. Come anche le alette di pollo. O i nostri hamburger... insomma, per quanto non ci vedrete mai fare gli sboroni su Faccialibro con menate prosopopeiche su quanto siamo belli e bravi a farci tutto da soli!

BIRRE in evidenza



Vertiga nasce dall'incontro di professionisti di lungo corso nel mondo della birra artigianale con l'intenzione di raccogliere queste esperienze in un nuovo approccio al mercato. La missione di Vertiga è semplice, realizzare birre complesse ma al tempo stesso molto facili da bere e alla portata di chiunque si approcci al mondo della birra artigianale. La nostra visione è quella di fare birre che trasformino momenti felici in ricordi felici. Perché ogni volta che scegliete di acquistare della birra artigianale, state facendo una scelta. Scegliete di sostenere un piccolo produttore, scegliete di sostenere una filiera, scegliete di dare un volto ad un prodotto. E dentro la bottiglia, troverete, tempo, passione, ingredienti selezionati, cura nella produzione e un po' di notti insonni

Alma

West Coast IPA, 6.3 %

latt. cl 44 6.50 €

Bali

Session IPA, 4.1 %

latt. cl 44 6.50 €

Show #01

Pacific IPA, 7.0 %

latt. cl 44 6.50 €

BIRRE ALLA SPINA

Rosenheimer Pils

Pils, Germania, 5.0 %

cl. 50 5.50 €

cl. 30 3.50 €

Hoegaarden

Blanche, Belgio, 5.0 %

cl. 50 6.50 €

cl. 25 3.50 €

Bjorne Beer

Strong Lager, Danimarca, 8.3 %

cl. 40 5.50 €

cl. 20 3.00 €

Charles Quint Rouge

Belgian Strong Ale, Belgio, 8.5 %

cl. 50 6.50 €

cl. 33 4.00 €

Birra dell' Eremo Yaki

DDH IPA, Capodacqua (PG), 6.0 %

cl. 50 6.50 €

cl. 30 3.50 €

Guinness Stout

Stout, Irlanda, 4.2 %

Pinta 6.50 €

½Pinta 3.50 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

Franziskaner Weissbier

Hefe-Weisse, Germania, 5.2 %

bott. cl 50 5.50 €

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

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.

Weihenstephaner Vitus

Weizenbock, Germania, 7.3 %

bott. cl. 50 6.50 €

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.

Forst 1857

Premium Lager, Lagundo (BZ), 4.8 %

bott. cl.33 4.00 €

Bassa Fermentazione – Birra morbida all'assaggio, con richiami sfumati di malto, miele ed acacia, con una nota amarognola molto delicata, piacevole nel retrogusto.

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.

Menabrea Ambrata 150° Anniversario

Mazer, Biella (TO), 5.0 %

bott. cl. 33 4.00 €

Bassa Fermentazione – Si presenta con riflessi bronzesi 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.

Birranova Beva

Belgian Ale, Triggianello (BA), 6.5 %

bott. cl. 33 6.00 €

Alta Fermentazione – 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.

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

Stone IPA

Ipa, USA, 4.7 %

latt. cl. 35 5.50 €

Alta Fermentazione – Birra in stile Session IPA realizzata con la tecnica dell' "hop bursting", cioè l'aggiunta di luppolo nella fase finale di fermentazione della birra che dà modo di esaltare gli aromi ed i sapori del luppolo. Dal colore dorato, è intensa al naso ed al palato, con evidenti note di agrume e resina conferite dalla massiccia luppolatura. Beverina e piacevolmente amara.

Stone Go to IPA

Session Ipa, USA, 6.9 %

latt. cl. 35 5.50 €

Alta Fermentazione – Prodotta con i luppoli Magnum, Chinook e Centennial Stone IPA è una delle birre più vendute negli Stati Uniti. Aroma e struttura imponente. Dal colore dorato, al naso l'aroma è un'esplosione di luppolo con le sue note agrumate e resinose che lasciano spazio anche ad una piacevole componente maltata in sottofondo. Estremamente rinfrescante, retrogusto piacevolmente amaro.

Lambrate Fà Balà L'Oeucc

DDH Ipa, Lambrate (MI), 5.8 %

latt. cl. 33 6.00 €

Alta Fermentazione – Birra in stile IPA dal colore chiaro, realizzata con avena e segale e caratterizzata da intense note di frutta tropicale conferite dal doppio dry hopping di quattro varietà di luppolo differenti. Il risultato è una birra esplosiva nei sentori, fresca e piacevolmente amara.

Birra del Console Ambra

Strong Bitter, Monopoli (BA), 5.4 %

bott. cl. 33 4.50 €

Alta Fermentazione – Colore ambrato con riflessi rubino, al naso si presenta con un bouquet di aromi che spaziano dal caramello scuro al biscottato, con sentori di frutta secca donati dai malti tostati utilizzati. Al palato inizialmente si percepisce un dolce delicato che sfocia in un lieve amaro secco, caratteristico dello stile.

Siren Calypso

Berliner Weisse, UK, 4.0 %

latt. cl. 33 6.00 €

Alta Fermentazione – Dal colore dorato scarico, perfettamente limpido, con in testa un cappello di schiuma bianca, pannosa, a trama fine e di media persistenza. La testa è fruttata, citrica per la precisione, con note di pompelmo, buccia d'arancia, citronella, gocce di limone e memorie di succo ACE. Si rinvengono anche sfumature tropicali che ricordano ananas, melone e papaya. Corpo medio/leggero, carbonazione media, sensazione tattile che sfiora l'acquosità senza mai toccarla. Lungo il sorso pervengono gli affondi aspri degli agrumi, presenti sotto forma di arancia e pompelmo. Asprezza intensa, che ricorda la masticazione del pompelmo. Chiusura secca e finale aspro e rinfrescante.

Timmermans Kriek

Lambic alla Ciliegia, Belgio, 4.0 %

bott. cl. 33 6.00 €

Fermentazione Spontanea – La birra si presenta di color vinaccia, con uno strato di schiuma medio e di buona persistenza. Il colore della birra, così come le sfumature della schiuma, è dato dall'aggiunta del succo di ciliegia alla base lambic: Kriek, infatti, è il nome di una varietà di ciliegie utilizzate storicamente nella produzione. A livello olfattivo è la ciliegia a monopolizzare tutte le note aromatiche, in maniera molto decisa, cosa che ha creato in me un'aspettativa di una bevuta dolce. Assaggiandola, però, la birra risulta acidula, con un sapore aspro e secco. La ciliegia è l'aroma dominante, ma il bilanciamento tra l'acidulo ed il dolce fruttato è perfetto, rendendola una birra rinfrescante, molto bevibile e che non risulta mai stucchevole. Il tasso alcolico molto contenuto (4%), contribuisce a questa caratteristica.

Estrella Galicia Gluten Free

Lager Senza Glutine, Spagna, 5.5 %

bott. cl. 33 4.00 €

Bassa Fermentazione – Colore giallo oro brillante. Al palato è neutra e leggera, con una marcata sfumatura di luppolo. Note di orzo e malto, sentori tostati.

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

Adelphos Vermentino

(Vermentino 100%, 12.5 % vol.)

bott. cl 75 15.00 €

calice 4.50 €

Schola Sarmenti Roccamora Nardò DOC

(Negroamaro 100%, 13.5 % vol.)

bott. cl 75 15.00 €

calice 4.50 €

Adelphos Carmerum Primitivo IGP Dolce

(Primitivo 100%, 12+5 % vol.)

bott. cl 75 17.00 €

calice 5.00 €

ANALCOLICI

Coca Cola, Fanta, Coca Zero, Chinotto

bott. cl. 33 2.50 €

Acqua Naturale Nat'ia / Ferrarelle

bott. cl. 50 1.50 €

AMARI

shot 2.00 € regular 3.50 €

Braulto, Meyer's Bitter, Lupo Solitario, Acqua di Cedro

ANTIPASTI








Rice Crackers, Olive 	1.50	€	<u>cad.</u>
Ancardi, Pistacchi 	2.00	€	<u>cad.</u>
Taralli Artigianali alle Rape o al Calzone di Cipolla (o entrambi)	2.00	€	
Velocini   (Tocchetti di Würstel con salsa Smoked Baconnaise)	3.50	€	
Mortacci  (Tocchetti di Mortadella piastrati con Mostarda al Miele)	3.50	€	
Crudo alla Barese  (Prosciutto crudo di Parma, Olio EVO, Pepe nero)	4.00	€	
Straccetti di Irish Beef (Straccetti di Reale Irlandese impanati con Pangrattato e Spezie, serviti con salsa BBQ)	4.50	€	
Nachos Cheddar & Bacon	4.50	€	
Nachos Guacamole e Salsa Sriracha  	4.50	€	
Nachos Macinato, Fonduta di Pecorino	5.00	€	

PINSA ROMANA

1/2 Pinsa	4.50	€
Pinsa Intera	9.00	€

-  Straciatella, Pomodori Sott'Olto, Prosciutto Crudo di Parma
-  Salmone Affumicato, Philadelphia, Rucola
-  Mortadella, Scamorza Affumicata, Crema di Tartufo Nero
-  Chips di Capocollo, Straciatella Affumicata, Confettura di Fichi
-  Salame Ungherese, Fonduta di Pecorino, Pomodori Secchi Sott'Olto
-  Pomodoro Ciliegino, Frierielli, Champignon Grigliati 
-  'Nduja, Fonduta di Pecorino, Frierielli, Pomodoro Ciliegino 

PATATE AL FORNO con:

 Classiche  	4.00 €
 Würstel e Cheddar 	4.50 €
 Bacon e Cheddar 	4.50 €
 Fonduta di Pecorino, Pepe e Bacon 	4.50 €
 'Nduja e Fonduta di Pecorino  	4.50 €
 Straccetti di Pollo, Philadelphia e Panna 	4.50 €
 Bacon Jam*, Mozzarella e Carne 	4.50 €

*In pratica è bacon con caffè, miele, zucchero di canna integrale, aceto di mele e cipolla, saltati e frullati. Può essere usato come combustibile, è un ottimo antigelo e per di più pare sia un afrodisiaco naturale per i panda giganti, che come si sa si riproducono in maniera incontrollata.

"Agghiacciande" (Antonio Conte)

"Ricorda il sapore del cavallo" (Ilona Staller)

"Ci vuole coraggio a mangiare simili porcherie!" (Zhou Xianwang, sindaco di Wuhan)

INSALATE

Steel Factory 9.00 €

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

Vegan Factory  9.00 €

(Lattuga Iceberg, Champignon Grigliati, Pomodoro Ciliegino, Rucola, Mostarda al Miele)

Graphene Factory  9.00 €

(Lattuga Iceberg, Philadelphia, Pomodoro Ciliegino, Salmone Affumicato, Rucola)

Lithium Factory  9.50 €

(Lattuga Iceberg, Salmone Affumicato, Zucchine alla Scapece, Stracciatella, Anacardi, Pomodori Ciliegino)

club sandwiches*

Clubhouse

9.00 €

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

TellMeMore

9.00 €

(Mortadella, Crema di Pecorino, Cipolla Croccante, Pomodori Sott'Olio, Friarielli, Insalata, Senape).

Creamy

9.00 €

(Salmone Affumicato, Philadelphia, Pomodoro, Insalata, Maionese, Guacamole)

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)

BURGERS POLLO

Carpiato

8.50 €

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

Fuoretto

8.50 €

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

BURGERS VEG

Seppuku

9.00 €

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

Gras

9.00 €

(Moving Mountains™ con Pomodori Secchi Sott'Olio, Champignon Grigliati, Insalata, Rucola)

BURGERS SALMONE

Salgado   9.50 €

(150gr ca di Salmone Affumicato, Mozzarella, Insalata, Pomodoro Ciliegino, Guacamole)

Luxardo  9.50 €

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

Zuccone  9.50 €

(150gr ca di Salmone Affumicato, Burrata, Zucchine alla Scapece, Insalata, Pomodoro)

BURGERS BOVINO

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, Mozzarella, Salsa Andalusia)

CeglieDelCampo 8.50 €

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

Elvis 8.50 €

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

Limado  8.50 €

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

Marquis 9.00 €

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

Dell'Orszag

9.00 €

(Hamburger da 150gr ca. con Scamorza Affumicata, Salame Ungherese, Champignon Grigliati, Maionese al Pepe)

Gokkun

9.00 €

(Hamburger da 150gr ca, Burrata, Uovo all'Occhio di Bue, Insalata, Crema di Tartufo)

Cipocchio 2.0

9.00 €

(Hamburger da 150gr ca. con Pecorino, Confettura di Fichi, Cipolla Croccante, Chips di Capocollo)

Bamburger 2.0

9.00 €

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

Confuso

9.00 €

(Hamburger 150 gr ca, Chips di Capocollo, Burrata, Friarielli, Pomodori Ciliegino)

QuelloSuo

9.00 €

(Hamburger da 150gr ca., Chips di Capocollo, Cheddar, Insalata, Pomodori Ciliegino, Cipolla Croccante, Salsa Brasil)

Scappatella

9.00 €

(Hamburger da 150 gr ca., Salame Ungherese, Stracciatella Affumicata, Zucchine alla Scapece, Insalata, Maionese al Pepe)

U'Mburger Hot Ed.

9.50 €

(Hamburger da 150gr ca. con Provolone Semi Piccante, 'Nduja, Olive Nere, Pomodori Secchi Sott'Olio, Maionese)

BurnOn

9.50 €

(Hamburger da 150 gr ca., 'Nduja, Pomodori Secchi Sott'Olio, Fonduta di Pecorino, Uovo Fritto, Salame Ungherese, Cipolla Croccante, Maionese al Pepe)

INFARTORY™

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)

SECONDI

Pollo ha i Funghi   **10.00 €**
(250 gr. ca di Petto di Pollo a dadini con Champignon Grigliati, Chips di Capocollo, Maionese al Pepe e Patate)

N° 47   **10.00 €**
(250 gr di Petto di Pollo a dadini con salsa Sweet Chili, Anacardi, Pancetta al Forno e Patate)

Hamburger al Platto **10.50 €**
(Hamburger da 300 gr con Cheddar Fuso servito con Uovo all'occhio di Bue, Bacon Croccante, Patate al Forno, Pane)

Hamburger Vegan al piatto  **10.00 €**
(2 Hamburger Moving Mountains™ con Insalata mista di Lattuga Iceberg, Pomodoro Ciliegino, Friarielli, Patate al Forno e Pane)

Le cipolle agrodolci e il cavolo cappuccio rosso sono preparati da noi con Aceto di Mele, Pepe Nero, Zucchero, Sale, Acqua.

Aggiunta di hamburger, straccetti 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 salmone o Moving Mountains™ **3.00 €** Aggiunta di Bacon o Bacon Jam **1.50 €**

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

DOLCI

Brownies al Cioccolato e Nocciole con Caramello Salato **3.50 €**

Cheesecake rovesciata con : **3.50 €**

 **Caramello Salato e Scaglie di Cioccolato Fondente**

 **Marmellata di Mirtilli**

 **Burro di Arachidi**

shot**REGULAR****WHISKY & SCOTCH**

Laphroaig Quarter Cask	3.00	€	6.00	€
Scottish Leader	2.00	€	4.00	€
Bulleit Bourbon	2.00	€	4.00	€
Jameson	2.00	€	4.00	€

RUM & RON

Kraken	2.00	€	4.00	€
Cartavio 7	2.00	€	4.00	€
Cubay Anejo	2.00	€	4.00	€

VODKA, TEQUILA & MEZCAL

Rushkinoff Caramello	2.00	€	4.00	€
Peloton de la Muerte Mezcal	3.00	€	6.00	€
Espolon Blanco	2.00	€	4.00	€
Espolon Reposado	2.00	€	4.00	€

COCKTAILS**Spritz** 4.50 €

(Aperol, Prosecco, Soda)

Moscow Mule 6.00 €

(Vodka, Lime Juice, Ginger Beer)

Americano 6.00 €

(Vermouth Rosso, Bitter, Soda)

Gin Tonic 6.00 €

(Gin, Tonica)

Negroni 6.00 €

(Gin, Vermouth Rosso, Bitter)

Long Island Iced Tea 6.00 €

(Gin, Vodka, Rum Bianco, Tequila, Lime, Coca Cola)

Old Fashioned 6.00 €

(Zucchero di Canna, Bulleit, Angostura, Soda)