

Panini del mese:

SUDTIRRON 2/5

9.50 €

(Hamburger da 150gr ca con Speck, Mozzarella di Bufala, Funghi Trifolati, Mostarda al Miele)

GLUTINE, LATTE, SENAPE

ASHALIGHT

9.50 €

(180 gr di Pulled Pork con Speck, Mozzarella di Bufala, Insalata, Cipolla Croccante, Mostarda al Miele)

GLUTINE, LATTE, SOIA

A3M

9.50 €

(Cotoletta di Pollo da 150 gr con Speck, Mozzarella, Pomodoro, Funghi Trifolati, Salsa Classic Burger)

GLUTINE, LATTE, SOIA

BIRRE alla spina

GLUTINE

Hacker Pschorr Braumeister Pils

Pils, Germanial, 4.8 %

cl. 50 5.00 €

cl. 30 3.00 €

Hoegaarden Blanche

Blanche, Belgio, 5.0 %

cl. 50 6.50 €

cl. 25 3.50 €

Twist

Double IPA, Rossano Veneto (VI), 8.3%

cl. 40 5.50 €

cl. 25 3.00 €

Bjorne

Strong Lager, Danimarca, 8.2 %

cl. 40 5.50 €

cl. 25 3.00 €

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.

Blanca

Blanche, Monopoli (BA), 4.8 %

bott. cl. 33 5.00 €

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.

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.

Mastino Pinka

Session IPA, Verona (VR), 4.5 %

latt. cl. 33 6.00 €

Alta Fermentazione – Al naso si percepiscono gli aromi tipici del Centennial, arancia e mandarino con un finale di pompelmo rosa. Il leggero attacco maltato ben supporta l'aromaticità intensa ma mai aggressiva del luppolo e lo accompagna fino alla fine del sorso.

Rye River Coastal IPA

IPA, Irlanda, 5.2 %

latt. cl. 33 6.00 €

Alta Fermentazione – Una IPA moderna carica di note di agrumi, in particolare il pompelmo rosa. Ha un carattere resinoso e tropicale, brassata con un mix di avena, frumento e orzo.

Payback!

American Ipa, Monopoli (BA), 6.1 %

bott. cl. 33 5.00 €

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

FourPure Citrus IPA

IPA, UK, 5.9 %

latt. cl. 33 6.50 €

Alta Fermentazione – Emana freschi e pungenti aromi fruttati ed agrumati, con in evidenza fragranze di mango, papaia, scorza d'arancia amara, pompelmo e mandarino. In sottofondo è presente un delicato tocco maltato (biscotto), di frutta a nocciolo (albicocca) e floreale. Con un corpo medio ed una carbonatazione vivace, il gusto segue il naso: freschi e succosi frutti tropicali ed agrumi. Il finale di media secchezza ed amaro, con ritorni di frutta esotica, contribuisce a rinfrescare e dissetare.

Rye River Big Bangin IPA

West Coast IPA, Irlanda, 7.1%

latt. cl. 33 6.00 €

Alta Fermentazione – Birra artigianale ispirata allo stile IPA della costa occidentale degli Stati Uniti, la Rye River Big Bangin' IPA è prodotta utilizzando solo il migliore malto di orzo Maris Otter ed è fortemente luppolata grazie alla varietà di luppoli aromatici tropicali utilizzati. Medaglia d'Oro nel 2021 e Argento 2022 ai World Beer Awards

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. Una birra sorprendentemente beverina, considerati gli elevati livelli alcolici, con un finale secco ed un retrogusto moderatamente amaro ed aromatico.

To/Ø Gose to Hollywood

Gose, Danimarca, 3.8%

latt. cl. 33 6.50 €

Alta Fermentazione – Prodotta con luppolo Citra e scorze d'arancia si presenta di color dorato con schiuma bianca. Al naso gli aromi sono ammalianti con sentori fruttati (litchi ed uva spina) e floreali. Al palato si percepiscono principalmente note di frutta tropicale ed agrumi, ben in equilibrio con le note più sapide ed acidule tipiche dello stile. Piacevole e rinfrescante, perfetta da degustare nelle calde giornate estive o in serate da "red carpet"!

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.

Magners

Sidro di Mele, Irlanda, 4.5%

bott. cl. 33 6.00 €

Le mele utilizzate per il Magners sono quelle da sidro, da cucina e da dessert che vengono sapientemente miscelate per ottenere il blend di gusto, i profumi gli aromi desiderati: le mele da cucina danno l'acidità, le mele da dessert conferiscono profumo e dolcezza, ma sono le mele da sidro a dare il caratteristico aroma e l'amaro dei tannini che contribuisce anche alla conservazione del sidro.

VINI

Galatea Primitivo DOC

(Primitivo 100%, 13.5 % vol.)

bott. cl. 75 16.00 €

calice 4.50 €

Galatea Negroamaro DOC

(Negroamaro 100%, 13.5 % vol.)

bott. cl. 75 16.00 €

calice 4.50 €

Galatea Rosato DOC

(Negroamaro 100%, 13.5 % vol.)

bott. cl. 75 16.00 €

calice 4.50 €

ANALCOLICI

Coca Cola, Fanta, Coca Zero

bott. vetro cl. 33 2.50 €





Lemonsoda, Schweppes Tonic

latt. cl. 33 2.50 €






Acqua Naturale / Frizzante

bott. cl. 50 1.50 €

Antipasti

Tarallini, Olive Baresane, Mix Orientale, Rice Cracker	1.50	€	<u>cad.</u>
GLUTINE			
Bastoncini	3.50	€	
(Bastoncini di pane bianco tostati al forno con Olio EVO, Sale, Pepe, Sesamo e serviti con salsa Classic Burger)			
UOVO, SENAPE, GLUTINE			
Velocini 	3.50	€	
(Tocchetti di Würstel con salsa Smoked Baconnaise)			
LATTE, UOVO, SOIA			
Crudo alla Barese 	4.50	€	
(Prosciutto Crudo, Olio EVO, Pepe nero)			
Tocchetti di Pollo Fritto	4.50	€	
(Straccetti di Petto di Pollo impanati con Pangrattato e Spezie, serviti con salsa Cocco & Lime)			
GLUTINE, LATTE, UOVO			
Straccetti di Irish Beef 	4.50	€	
(Straccetti di Bovino impanati con Pangrattato e Spezie, serviti con salsa Korean Sticky BBQ)			
SOIA, GLUTINE			
Nachos Cheddar & Pancetta	5.00	€	
LATTE			
Nachos Pulled Pork & Korean Sticky BBQ 	5.50	€	
LATTE, SOIA, GLUTINE			


Patate al Forno con:

 Classiche	4.00	€	
 Würstel & Cheddar Cream	4.50	€	
LATTE			
 Funghi Sott'Olto & Mozzarella	4.50	€	
LATTE			
 Fonduta di Pecorino, Pepe e Pancetta	4.50	€	
LATTE			
 Pulled Pork & Cheddar Cream	5.00	€	
LATTE			

PINSE*

MEZZA

INTERA

 Pomodoro, Mozzarella, Zucchine Grigliate, Rucola 	5.00€	9.00€
GLUTINE, LATTE		
 Prosciutto Crudo, Straciatella, Funghi Sott'Olio	5.50€	10.00€
GLUTINE, LATTE		
 Prosciutto Cotto, Straciatella, Pomodori, Melanzane Grigliate	5.00€	9.00€
GLUTINE, LATTE		
 Pulled Pork, Cheddar Cream, Cipolla Croccante	6.00€	11.00€
GLUTINE, LATTE,		

INSALATE

Servite in cestino di pane

GLUTINE

Steel 9.00 €

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

LATTE

Vegan  9.00 €

(Lattuga Iceberg, Funghi Sott'Olio, Pomodoro Ciliegino, Rucola, Zucchine Grigliate, Melanzane Grigliate)

Argentium 9.00 €

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

LATTE, ANACARDI, GLUTINE

* prodotto surgelato all'origine

club sandwiches

* prodotto surgelato all'origine

Clubhouse 10.00 €

(3 fette di Pane Bianco* con Straccetti di Pollo, Bacon, Fontina, Insalata, Pomodoro, Uovo Fritto, Maionese)

GLUTINE, LATTE, UOVO

Croque Porque 8.50 €

(2 fette di Pane Bianco* con Pulled Pork e Crema di Pecorino ricoperti di Fontina, Uovo all'occhio di Bue come cappello. Spiegarlo è difficile, fate prima a prenderlo)

GLUTINE, LATTE, UOVO

Croque Madame 7.50 €

(2 fette di Pane Bianco* con Prosciutto Cotto e Fontina ricoperto di Fontina, Uovo all'occhio di Bue come cappello. Leggi su che non ho voglia di riscriverlo)

GLUTINE, LATTE, UOVO

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

Pane senza glutine  +1.00 €

Caciotta senza lattosio +0.50 €

Panini con 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

Fuoretto 9.50 €

(150gr ca. di Petto di Pollo, Bacon Croccante, Fiordilatte, Insalata, Cipolla Rossa di Tropea, Salsa Korean Sticky BBQ)

GLUTINE, LATTE, SOIA

Panini con POLLO IN CROSTA

Petto di pollo impanato, roba freschissima che signoramiaguardinonlediconemmeno!

Praticamente una cotoletta.

Parmigianello 11.00 €

(300gr ca di Petto di Pollo impanati con Prosciutto Cotto, Fontina, Melanzane, Pomodoro, Crema di Pecorino)

GLUTINE, LATTE

Separ 9.50 €

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

GLUTINE, LATTE, UOVO

Panini veg

Yatsu 10.00 €

(Moving Mountains™* con Mozzarella, Melanzane Grigliate, Funghi Sott'Olio, Rucola, Insalata, Pomodoro)

GLUTINE, SOIA

Gras  10.00 €


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

GLUTINE, SOIA

* 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/ 

Classic 9.50 €

(Hamburger da 150 gr ca, con Cheddar, Pomodoro, Insalata, Cipolla Rossa di Tropea, Salsa Classic Burger)

GLUTINE, LATTE, UOVO, SENAPE

OG Ordinho 9.50 €

(Hamburger da 150gr ca, con Prosciutto Cotto, Insalata, Fiordilatte, Salsa Classic Burger)

GLUTINE, LATTE, UOVO, SENAPE

CeglieDelCampo 9.50 €

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

GLUTINE, LATTE, UOVO

Elvis 9.50 €

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

GLUTINE, ARACHIDI

Limado  9.50 €

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

GLUTINE, LATTE, UOVO

Marquis 2.0 9.50 €

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

GLUTINE, LATTE

Bamburger 2.1 9.50 €

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

GLUTINE, LATTE, UOVO, ARACHIDI, ANACARDI

Avocado del Diavolo 🌶️🌶️🌶️ 9.50 €

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

GLUTINE, LATTE, UOVO, SOIA

Fegatello 9.50 €

(Hamburger 150gr ca, con Fonduta di Pecorino, Prosciutto Crudo, Crema di Tartufo Nero, Melanzane Grigliate)

GLUTINE, LATTE

QuelloSuo 9.50 €

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

GLUTINE, LATTE

Puller 9.50 €

(Hamburger da 150gr ca, con Uovo Fritto, Pulled Pork, Cheddar, Cipolla Croccante, Salsa Brasil)

GLUTINE, LATTE, UOVO

Boomer 10.00 €

(Hamburger da 150gr ca, Pulled Pork, Bacon Croccante, Insalata, Pomodoro, Salsa Smoked Baconnaisse)

GLUTINE, LATTE, UOVO, SOIA

INFARGORY™ 11.00 €

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

GLUTINE, LATTE, UOVO

Emperor 

12.00 €

(Doppio Hamburger da 150gr ca. con Pulled Pork, Bacon Croccante, Uovo Fritto, Cheddar, Insalata, Salsa Sticky Korean BBQ)

GLUTINE, LATTE, UOVO, SOIA

KATAKLYSM

16.00 €

(Quadruplo Hamburger da 150gr ca, Pulled Pork, Bacon Croccante, Cheddar, Cipolla Rossa di Tropea, Doppio Uovo Fritto, Salsa Brasil)

GLUTINE, LATTE, UOVO

Aggiunta di hamburger, straccetti, pulled pork 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 **2.00 €**

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

Panini con salmone*

* prodotto surgelato all'origine

Salgado  

11.00 €

(Salmone marinato al Lime con Stracciatella, Insalata, Pomodoro, Guacamole, Salsa Cocco e Lime)

GLUTINE, LATTE, UOVA, PESCE, SENAPE

Luxardo 2.0 

11.00 €

(Salmone marinato al Lime con Mozzarella, Rucola, Cipolla Rossa di Tropea, Zucchine Grigliate, Anacardi, Salsa Cocco e Lime)

GLUTINE, LATTE, PESCE, SENAPE, ANACARDI

SECONDI

Pollo Rincuorante 11.00 €

(250 gr. ca di Petto di Pollo a dadini con Pomodoro, Melanzane e Zucchine Grigliate, Patate al Forno)

Hamburger al Platto 11.00 €

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

LATTE, UOVO

Hamburger Veg al piatto 12.00 €

(2 Hamburger Moving Mountains™* con Insalata, Pomodoro, Melanzane e Zucchine Grigliate, Funghi Sott'Olio, Patate al Forno)

SOIA

Pulled Pork al Platto 11.00 €

(350 gr di Pulled Pork servito con Uovo all'occhio di Bue, Bacon Croccante, Patate al Forno)

UOVO

DOLCI

3.50 €

Torta Pan di Stelle e Crema al Mascarpone

GLUTINE, LATTE, UOVO, NOCCIOLE

Cheesecake ai Mirtilli e Anacardi

GLUTINE, LATTE, ANACARDI

Cheesecake al Burro d'Arachidi e Nutella

GLUTINE, LATTE, ARACHIDI, NOCCIOLE

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!