

# NOVITÀ!

## MariaOneBoob

8.50 €

(Tasca di Pan Pizza\* ripiena di Salsiccia Luganega, Mozzarella, Pomodori Secchi Sott'Olio, Melanzane Sott'Olio, Maionese)

**GLUTINE, LATTE**

## 3AM

10.00 €

(Bun con Hamburger di Bovino da 150gr ca con Fontina, Prosciutto Cotto di Praga, Uovo Fritto, Cipolla Croccante, Melanzane Sott'Olio, Rucola)

**GLUTINE, LATTE, SESAMO, SOIA, PESCE**

## SNABBIS

10.00 €

(Bun con 150gr ca di Pulled Pork con Stracciatella Affumicata, Pomodori Secchi Sott'Olio, Uovo Fritto, Insalata, Cipolla Rossa, Salsa Hot)

**GLUTINE, LATTE, SENAPE**

\* 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 €

## Spike

DDH Pacific IPA 7.0 % - Pratorosso, Settala (MI)

cl. 50 6.50 €

cl. 30 3.50 €

## Beva

Belgian Tripel 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 €

## The Brazen Bull

Tropical Berliner Weisse 3.9 % - Boia Brewing x South Soul Brewing

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 sfumati di malto, miele ed acacia, con una nota amarognola molto delicata, piacevole nel retrogusto. Aroma estremamente puro, con leggeri sentori di luppolo. Schiuma fine, compatta e persistente.

## Brewdog Wingman

Session IPA, Scozia, 4.3 %

latt cl. 33 6.50 €

**Alta Fermentazione** – Dal colore dorato brillante Wingman è una Session IPA fresca, leggera ed incredibilmente beverina. Aroma e gusto sono caratterizzati da morbide e fresche note tropicali, con sentori di pino ed agrumi in accompagnamento. Una Session IPA di grande impatto anche se dimostra un carattere leggero e non invadente nelle note amare che permangono nel finale

## Birrificcio della Granda No Mask

Imperial Double IPA, Cuneo (TO), 9.0 %

latt cl. 33 6.50 €

**Alta Fermentazione** – Malto, avena e dosi massicce di luppolo, danno vita a una Imperial Double IPA ricca, forte e di carattere. Dal colore dorato velato è decisa e intensa nei sentori, infatti al naso ed al palato percepiamo calde note di malto che vanno a bilanciare perfettamente le note più amare e fruttate, pesca in evidenza, conferite dai luppoli. Nonostante la gradazione alcolica la bevuta è scorrevole ed invoglia ad un secondo sorso, finale amaro e fruttato.

## Corsendonk Agnus

Abbey Tripel, Belgio, 7.5 %

bott. cl. 33 6.50 €

**Alta Fermentazione** – Abbey Tripel prodotta ancora oggi in base alla ricetta tradizionale. Dal colore dorato opalescente, al naso gli aromi sono speziati, con sentori di lievito e frutta matura. Al palato è intensa, con lievi note di luppolo che lasciano un piacevole e delicato retrogusto amaro e sapidità

## Corsendonk Pater Dubbel

Abbey Dubbel, Belgio, 7.5 %

bott. cl. 33 6.50 €

**Alta Fermentazione** – Birra dal color ebano con una schiuma beige abbondante e persistente. Il bouquet olfattivo è intenso e complesso: Frutta matura, caramello, cioccolato, nocciola, lievito. Al palato la birra è di media effervescenza con un buon bilanciamento tra l'amarezza, i sentori di frutta, il pane tostato, la liquirizia, il caffè ed il caramello.

## 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 caratterizza per la sua freschezza rigenerante, piacevoli note di luppolo ed un vero gusto di birra pieno e bilanciato.

## Magners Sidro

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.

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**

<b>Feudi Salentini 125 Malvasia Nera Salento IGP</b>	bott. cl. 75	<b>18.00</b>	<b>€</b>
(Malvasia 100%, 12.5 % vol.)	calice	<b>5.00</b>	<b>€</b>
<b>Feudi Salentini 125 Rosato Salento IGP</b>	bott. cl. 75	<b>18.00</b>	<b>€</b>
(Negroamaro 100%, 12.5 % vol.)	calice	<b>5.00</b>	<b>€</b>











## **analcolici**

<b>Nat'la Naturale/Ferrarelle Frizzante</b>	bott. cl. 50	<b>1.50</b>	<b>€</b>
<b>Coca Cola, Coca Zero</b>	bott. vetro cl. 33	<b>2.50</b>	<b>€</b>
<b>Gassosa, Limonata, Aranciata Ferrarelle</b>	latt. cl. 25	<b>2.00</b>	<b>€</b>
<b>Ginger Beer</b>	latt cl. 33	<b>3.00</b>	<b>€</b>

# Antipasti

Taralli, Olive, Arachidi, Mexicanos	1.50	€	<u>cad.</u>
<b>GLUTINE, ARACHIDI</b>			
Velocini ®	3.50	€	
(Tocchetti di Würstel con salsa Andalusia)			
<b>UOVA, SENAPE</b>			
Tribuzielli 🌶️	4.50	€	
(Tocchetti di Salsiccia Luganega serviti con Salsa Alabama Pepper)			
<b>SENAPE, UOVA, SOIA, LATTE, ANACARDI, SEDANO, SESAMO, PESCE</b>			
Tocchetti di Pollo Fritto	4.50	€	
(Straccetti di Petto di Pollo impanati con Pangrattato e Spezie, serviti con salsa Brasil)			
<b>GLUTINE</b>			
Crudo alla Barese	5.00	€	
(Prosciutto Crudo, Olio EVO, Pepe nero)			
Straccetti di Bovino	4.50	€	
(Straccetti di Bovino con Sesamo e salsa Teriyaki)			
<b>SOIA, SESAMO, LATTE, ANACARDI, SEDANO, UOVA, PESCE</b>			
Nachos Cheddar & Bacon	6.50	€	
<b>LATTE</b>			
Nachos Guacamole e Sweet Chili 🌶️	6.00	€	
<b>LATTE, SENAPE, PESCE, SOIA</b>			
Nachos Macinato di Bovino, Peperoni, Salsa Sweet Chili 🌶️	7.00	€	
<b>UOVA, PESCE, SOIA, LATTE, ANACARDI, SEDANO, SENAPE, SESAMO</b>			




# PATATE AL FORNO con:

 Classiche	4.50	€
 Pulled Pork & Cheddar Cream	5.00	€
LATTE		
 Würstel & 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 Chipotle 	5.50	€
LATTE, SENAPE, UOVA, SOIA, LATTE, ANACARDI, SEDANO, SESAMO, PESCE		
 Pulled Pork, Bacon & Salsa Alabama Pepper 	5.50	€
UOVA, PESCE, SOIA, LATTE, ANACARDI, SEDANO, SENAPE, SESAMO		

## PINSE\*

4pz

8pz

 Pomodori Secchi Sott'Olio, Mozzarella, Zucchine Grigliate, Rucola	5.00€	9.00€
GLUTINE, LATTE		
 Prosciutto Crudo, Straciatella, Pomodoro Secco Sott'Olio	5.50€	10.00€
GLUTINE, LATTE		
 Prosciutto Cotto di Praga, Silano Affumicato, Melanzane Sott'Olio	5.50€	10.00€
GLUTINE, LATTE,		

# INSALATE

Steel 10.00 €

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

**LATTE**

Vegan<sup>2</sup>  9.50 €

(Lattuga Iceberg, Pomodori Secchi Sott'Olio, Zucchine Grigliate, Rucola, Peperoni Grigliati)

Cobalt 13.00 €

(Lattuga Iceberg, Pomodoro, Zucchine Grigliate, Tonno\* Scottato, Philadelphia, Sesamo)

**LATTE, SOIA, SESAMO**

# club sandwiches

Clubhouse 11.00 €

(3 fette di Pane Bianco\* con Bacon, Fontina, Insalata, Pomodoro, Uovo Fritto, Maionese e a scelta con **Petto di Pollo** o **Prosciutto Cotto Arrosto**)

**GLUTINE, LATTE, UOVO**

Royalhouse<sup>2</sup> 12.00 €

(3 fette di Pane Bianco\* con Straccetti di Bovino, Silano Affumicato, Senape, Pomodori Secchi Sott'Olio, Insalata, Cipolla Croccante)

**GLUTINE, LATTE, SENAPE**

Samulight 10.00 €

(2 fette di Pane Bianco\* con Straccetti di Bovino alla salsa Teriyaki, Sesamo, Philadelphia, Rucola, Zucchine Grigliate, Cipolla Rossa)

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

\* prodotto surgelato all'origine



# tasche

## Parchètte

8.50 €

(Tasca di Pan Pizza\* ripiena di Pulled Pork, Cipolla Rossa, Peperoni, Cheddar Cream)

GLUTINE, LATTE

## MAGURO

9.00 €

(Tasca di Pan Pizza\* ripiena di Tonno\* Scottato, Stracciatella, Rucola, Sesamo, Salsa Teryiaki)

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

## Trolley

8.50 €

(Tasca di Pan Pizza\* ripiena di Macinato di Bovino, Silano Affumicato, Melanzane Sott'Olio, Andalusia)

GLUTINE, LATTE, SENAPE

## HEIBON'NA

8.50 €

(Tasca di Pan Pizza\* ripiena di Prosciutto Cotto di Praga, Stracciatella, Pomodori Secchi Sott'Olio, Rucola)

GLUTINE, LATTE

\*alimento abbattuto e surgelato all'origine

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

Pane senza glutine  +1.00 €

## 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 Teriyaki)

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

**Fuoretto** 10.00 €

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

**GLUTINE, LATTE, SENAPE**

## Panini con **COTOLETTA**

**Chipetta**  11.00 €

(Cotoletta da 150 gr ca. con Silano Affumicato, Prosciutto Cotto di Praga, Insalata, Salsa Chipotle)

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

**Separ** 10.00 €

(Cotoletta da 150 gr ca. con Cipolla Rossa di Tropea, Zucchine Grigliate, Mozzarella, Maionese)

**GLUTINE, LATTE, UOVA**

# Panini veg

**Yatsu** 10.00 €

(Burger di Patate™\* con Mozzarella, Zucchine e Peperoni Grigliati, Rucola, Insalata, Pomodoro)

**GLUTINE, LATTE, SOIA**

**Gras<sup>2</sup>**  10.00 €

(Burger di Patate\* con Pomodori Secchi Sott'Olio, Melanzane Sott'Olio, Peperoni Grigliati, Insalata)

**GLUTINE, SOIA, SENAPE**

\* prodotto surgelato all'origine

## HAMBURGERS

Tutti gli Hamburger sono macinati da noi stessi medesimi, usando esclusivamente **Bovino Nazionale**, **Olio EVO**, **Bacon** (poco), **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/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. Ma perché!?*

**Cheesebù** 10.00 €

(Hamburger da 150 gr ca, con Cheddar, Bacon, Insalata, Salsa BBQr)

**GLUTINE, LATTE, SENAPE**

**Ordinho**  10.00 €

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

**GLUTINE, LATTE, UOVO, SENAPE**

**Cerignola**  10.00 €

(Hamburger da 150gr ca, con Bacon Croccante, Cipolla Croccante, Peperoni, Insalata, Salsa Hot)

**GLUTINE, LATTE, UOVO, SENAPE**

**Elvis** 10.00 €

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

**GLUTINE, ARACHIDI**

**Limado**  10.00 €

(Hamburger da 150gr ca, con Stracciatella Affumicata, Guacamole, Uovo fritto, Cipolla Croccante, Salsa Alabama Pepper)

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

**Avocado del Diavolo**  10.00 €

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

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

**QuelloSuo** 10.00 €

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

**GLUTINE, LATTE, SENAPE**

**Marquis** 11.00 €

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

**GLUTINE, LATTE, UOVA**

**Boomer** 11.00 €

(Hamburger da 150gr ca, Pulled Pork, Bacon Croccante, 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, PESCE, SOIA, ANACARDI, SEDANO, SENAPE, SESAMO**

Emperor

12.50 €

(Doppio Hamburger da 150gr ca. con Pulled Pork, Bacon Croccante, Uovo Fritto, Cheddar, 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**


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 provarvi 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.

# SECONDI

con contorno di Insalata, Pomodoro, Peperoni Grigliati, Zucchine Grigliate e Patate al Forno

 Pollo (300 gr ca)	12.00	€
 Hamburger (300 gr ca)	12.00	€
 Hamburger Veg (2 Burger di Patate*)	12.00	€
<b>SOIA</b>		
 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**