

NOVITÀ!

MariaOneBorb

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, Mortadella, 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 €

Machete

Double IPA 7.6 % - Ducato, Soragna (PR)

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 €

Pane, Burro e Marmellata

Pastry Sour 5.3 % - LZO Brewery, Conegliano (TV)

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.

Vertiga Alma

West Coast IPA, Rossano Veneto (VI), 6.3 %

latt cl. 33 6.50 €

Alta Fermentazione – West Coast IPA ricca e rinfrescante. Una volta versata si presenta di colore dorato intenso con cremosa schiuma color avorio, al naso si percepiscono fresche e pungenti note di frutta esotica e frutta a pasta gialla. Anche al palato sono le note fruttate ad essere protagoniste dei sentori, i luppoli americani utilizzati le conferiscono note fruttate ed amare ben bilanciate però dalla dolcezza della base maltata.

Birrificio 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

Feudi Salentini 125 Malvasia Nera Salento IGP	bott. cl. 75	18.00	€
(Malvasia 100%, 12.5 % vol.)	calice	5.00	€
Feudi Salentini 125 Primitivo Salento IGP	bott. cl. 75	18.00	€
(Primitivo 100%, 12.5 % vol.)	calice	5.00	€










analcolici

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

Antipasti

Taralli, Olive, Arachidi, Mexicanos	1.50	€	<u>cad.</u>
GLUTINE, ARACHIDI			
Velocini ®	3.50	€	
(Tocchetti di Würstel con salsa Andalusia)			
UOVA, SENAPE			
Tribuzielli 	4.50	€	
(Tocchetti di Salsiccia Luganega serviti con Salsa Alabama Pepper)			
SENAPE, UOVA, SOIA, LATTE, ANACARDI, SEDANO, SESAMO, PESCE			
Tocchetti di Pollo Fritto	4.50	€	
(Straccetti di Petto di Pollo impanati con Pangrattato e Spezie, serviti con salsa Brasil)			
GLUTINE			
Mortacci	4.00	€	
(Tocchetti di Mortadella piastrati con Salsa Andalusia)			
UOVA, SENAPE			
Straccetti di Bovino	4.50	€	
(Straccetti di Bovino con Sesamo e salsa Teriyaki)			
SOIA, SESAMO, LATTE, ANACARDI, SEDANO, UOVA, PESCE			
Nachos Cheddar & Bacon	6.50	€	
LATTE			
Nachos Guacamole e Salsa Sweet Chili 	6.00	€	
LATTE, SENAPE, PESCE, SOIA			
Nachos Macinato di Bovino, Peperoni, Salsa Sweet Chili 	7.00	€	
SENAPE, PESCE, SOIA			




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 Hot 	5.50	€
LATTE, SENAPE, UOVA		
 Pulled Pork, Bacon & Salsa Alabama Pepper	5.50	€
UOVA, PESCE, SOIA, LATTE, ANACARDI, SEDANO, SENAPE, SESAMO		

PINSE*

4pz

8pz

 Pomodori Secchi Sott'Olto, Mozzarella, Zucchine Grigliate, Rucola	5.00€	9.00€
GLUTINE, LATTE		
 Mortadella, Straciatella, Crema di Tartufo Nero	5.50€	10.00€
GLUTINE, LATTE		
 Speck, Scamorza Affumicata, Funghi Trifolati	5.50€	10.00€
GLUTINE, LATTE		

INSALATE

Steel 10.00 €

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

LATTE

Vegan²  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 Petto di Pollo, Bacon, Fontina, Insalata, Pomodoro, Uovo Fritto, Maionese)

GLUTINE, LATTE, UOVO

Royalhouse² 12.00 €

(3 fette di Pane Bianco* con Straccetti di Bovino, Silano Affumicato, Mostarda al Miele, 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

Porchétte

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 Teriyaki)

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 Mortadella, 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

Relgi 10.00 €

(150gr ca. di Petto di Pollo, Fontina, Peperoni Grigliati, Zucchine Grigliate, Rucola, Salsa Teriyaki)

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

Furetto 10.00 €

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

GLUTINE, LATTE, SENAPE

Panini con **COTOLETTA**

Gordonblè 10.00 €

(Cotoletta da 150 gr ca. con Mozzarella, Speck, Funghi Trifolati, Pomodori, Insalata, Mostarda al Miele)

GLUTINE, LATTE, SENAPE

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

Gras²  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/γ/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 BBQ)

GLUTINE, LATTE, SENAPE

Ordinho  10.00 €

(Hamburger da 150gr ca, con Bacon, Insalata, Mozzarella, Salsa Andalusia)

GLUTINE, LATTE, UOVO, SENAPE

Trifolato 10.00 €


(Hamburger da 150gr ca. con Scamorza Affumicata, Speck, Funghi Trifolati, Mostarda al Miele)

GLUTINE, LATTE, 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 Straciatella 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, Straciatella, 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

Gurmita 10.00 €

(Hamburger 150gr ca, con Straciatella, Mortadella, Uovo, Melanzane Sott'Olio, 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	€
SOIA		
 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