

# BIRRE alla spina

GLUTINE

## Hacker Pschorr

Pils, Germania, 4.8 %

cl. 50 5.50 €

cl. 30 3.50 €

## Hoegaarden Blanche

Blanche, Belgio, 5.0 %

cl. 50 6.50 €

cl. 25 3.50 €

## Bjorne

Strong Lager, Danimarca, 8.5 %

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 €

## Edit Ipaconda

America IPA, Torino, 6.6 %

cl. 50 6.50 €

cl. 30 3.50 €

## 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.

## FourPure Hazy Pale Ale

Hazy Pale Ale, UK, 4.7 %

latt cl. 33 6.50 €

**Alta Fermentazione** – Hazy Pale Ale di grande impatto aromatico ed estrema bevibilità, con note di frutta tropicale ed una spiccata vena agrumata.

## Barcelona Beer Company Cerdos Voladores

Session Ipa, Spagna, 4.5 %

latt. cl. 33 6.00 €

**Alta Fermentazione** – Birra portabandiera del birrifico, questa Ipa ha un carattere deciso. Luppolata con Centennial, Amarillo e Cascade, si apre con sentori di frutta gialla e agrumi ed un leggera vena maltata. Ha un corpo pieno che conduce ad una chiusura dall'amaro deciso con note erbacee e resinose.

## 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.

## Troubadour Magma

Imperial IPA, Belgio, 9.0 %

bott. cl. 33 6.50 €

**Alta Fermentazione** – Birra dal colore ambrato ramato acceso, si presenta con una schiuma color ocra, fine, compatta e cremosa. Possiede un elevato grado alcolico ben nascosto. Al naso si hanno lievi sentori fruttati di albicocca, mandarino, ma soprattutto profumi floreali e note citriche dovuti all'utilizzo di luppoli americani e cechi. In bocca si rivela molto gassata ma solo al primo impatto, non appena questa sensazione svanisce, i malti prendono il sopravvento seguiti da note di frutta (pesca) e una leggera speziatura donata dai lieviti con delicate note pepate. Sul finale si rivela amara con un lungo ma ottimo retrogusto erbaceo.

## 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.

## 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.

## To/Øl 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"!

# 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, Conos	1.50	€	<u>cad.</u>
<b>GLUTINE</b>			
Bastoncini	3.50	€	
(Bastoncini di pane bianco tostati al forno con Olio EVO, Sale, Pepe, Sesamo e serviti con salsa Classic Burger)			
<b>UOVO, SENAPE, GLUTINE</b>			
Velocini 	3.50	€	
(Tocchetti di Würstel con salsa Smoked Baconnaise)			
<b>LATTE, UOVO, SOIA</b>			
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)			
<b>GLUTINE, LATTE, UOVO</b>			
Straccetti di Irish Beef	4.50	€	
(Straccetti di Bovino impanati con Pangrattato e Spezie, serviti con salsa Korean Sticky BBQ)			
<b>SOIA, GLUTINE</b>			
Nachos Cheddar & Pancetta	5.00	€	
<b>LATTE</b>			
Nachos Pulled Pork & Korean Sticky BBQ 	5.50	€	
<b>LATTE, SOIA, GLUTINE</b>			

## Patate al Forno con:

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

# PINSE\*

MEZZA

INTERA

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

## 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, Crema di Avocado)

**LATTE, ANACARDI**

\* 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**

## Panini

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

Pane senza glutine  +1.00 €

Caciotta senza lattosio +0.50 €

## 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**

# POLLO IN CROSTA

Petto di pollo impanato, roba freschissima che signoramiaguardinonlediconemmeno!

Praticamente una cotoletta.

**Parmigianello** 11.00 €

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

**GLUTINE, LATTE**

**Separ** 9.50 €

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

**GLUTINE, LATTE, UOVO**

## 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, Crema di Avocado, Olio EVO)


**GLUTINE, SOIA**

\* prodotto surgelato all'origine



# HAMBURGERS

Tutti gli Hamburger sono macinati da noi stessi medesimi, usando esclusivamente carne di **Bovino** e **Suino** morti per loro scelta, si vocifera per noia, **Cipolla** coltivata dal contadino biologicamente sano a Km 2,42 (uscita Caianello), **Sale** estratto da bambini che si sentivano già grandi dentro, **Pepe** non irritante, **Olio EVO** ottenuto da olive spremute con gentilezza sussurrando parole dolci, **Formaggio naturalmente senza lattosio** proveniente da pecore single senza agnelli a carico, e ingredienti segreti conosciuti solo da pochi eletti a cui è stata comunque **ETICAMENTE** rapita la famiglia in caso parlassero.

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 Straciatella Affumicata, Crema di Avocado, 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, Crema di Avocado, 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 €**

## salmone\*

\* prodotto surgelato all'origine

## Salgado

11.00 €

(100gr ca di Salmone con Stracciatella, Insalata, Pomodoro, Avocado, Salsa Cocco e Lime)

**GLUTINE, LATTE, UOVA, PESCE, SENAPE**

## Luxardo 2.0

11.00 €

(150gr ca Salmone Affumicato, 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!