

BIRRE alla spina

GLUTINE

Auerbräu Rosenheim Hell

Lager, Germania, 4.9 %

cl. 50 5.50 €

cl. 30 3.50 €

Hoegaarden Blanche

Blanche, Belgio, 4.9 %

cl. 50 6.50 €

cl. 25 3.50 €

Boia x Skew Hildegarda

American IPA, Varese (VA), 6.5 %

cl. 50 6.50 €

cl. 30 4.00 €

Vertiga Indomitus

Belgian Blond Ale. Rossano Veneto (VI), 6.8 %

cl. 40 6.00 €

cl. 20 3.00 €

Charles Quint Rouge

Belgian Strong Ale, Belgio, 8.5 %

cl. 50 7.00 €

cl. 25 4.00 €

Evoqe Sour #2

Sour NEIPA, Trebaseleghe (PD) 5.5 %

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.

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.

Kulmbacher Pils

Pils, Germania, 4.9 %

bott. cl. 33 4.50 €

Bassa Fermentazione – Il suo gusto inconfondibile lo deve alle morbide acque delle sorgenti pure e cristalline delle Fichtelgebirge, al nobile orzo coltivato nelle terre locali, al miglior luppolo aromatico dell'Hallertau raccolto a mano.

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

Feudi Salentini 125 Malvasia Nera Salento IGP	bott. cl. 75	18.00	€
(Malvasia 100%, 12.5 % vol.)	calice	5.00	€
Feudi Salentini 125 Rosato Salento IGP	bott. cl. 75	18.00	€
(Negroamaro 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	€
Ginger Beer	latt cl. 33	3.00	€




Antipasti

Taralli, Olive	1.50	€	<u>cad.</u>
GLUTINE			
Arachidi Pralinati alla Paprika 🍴, Stelline di Giacomo	1.50	€	<u>cad.</u>
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			
Crudo alla Barese	5.00	€	
(Prosciutto Crudo, Olio EVO, Pepe nero)			
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 Sweet Chili 🍴	6.00	€	
LATTE, SENAPE, PESCE, SOIA			
Nachos Macinato di Bovino, Peperoni, Salsa Mango e Habanero 🍴	7.00	€	
UOVA, PESCE, SOIA, LATTE, ANACARDI, SEDANO, SENAPE, SESAMO			

PATATE AL FORNO con:

 Classiche	4.50	€
 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		

PINSE*

	4pz	8pz
 Pomodoro, Mozzarella, Zucchine Grigliate, Rucola	5.00€	9.00€
GLUTINE, LATTE		
 Prosciutto Crudo, Straciatella, Pomodoro	5.50€	10.00€
GLUTINE, LATTE		
 Prosciutto Cotto Arrosto, Silano Affumicato, Peperoni	5.50€	10.00€
GLUTINE, LATTE,		

INSALATE

Steel 10.00 €

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

LATTE

Vegan  9.50 €

(Lattuga Iceberg, Pomodoro, Zucchine Grigliate, Melanzane Grigliate, Peperoni)

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 12.00 €

(3 fette di Pane Bianco* con Straccetti di Bovino, Silano Affumicato, Senape, Pomodoro, 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

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, Melanzane Grigliate, 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**

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 Melanzane Grigliate, Rucola, Insalata, Pomodoro)
GLUTINE, LATTE, SOIA

Gras  10.00 €
(Burger di Patate* con Pomodoro, Zucchine e Melanzane Grigliate, Peperoni, Insalata, Salsa BBQ)
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 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

Marquis 11.00 €

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

GLUTINE, LATTE, UOVA





INFARTORY™ 11.50 €

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

GLUTINE, LATTE, UOVO

SECONDI

con contorno di Insalata, Pomodoro, Peperoni, Melanzane e 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	€


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.