
elenco allergeni



anidride solforosa e solfiti



lupini



arachidi



molluschi



crostacei



pesce



frutta a guscio



sesamo



glutine



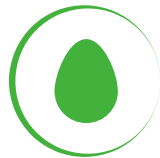
senape



latticini



soia



uova



sedano

HAI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI

Chiedi al nostro personale l'elenco degli allergeni contenuti nei piatti proposti.

Birre alla spina



Kuhbacher Peccator

(Germ.) Ambrata scuro stile Doppelbock vol. 7°



Piccola 0,20L	Media 0,40L	Grande 1L
€3,50	€5,50	€11,00

Descrizione:

Ambrata di bassa fermentazione, gusto dolce molto intenso e potente con retrogusti di frutta matura
Un gusto finale tendente all'amarognolo
Gradi Plato 18,10
Molto corposa come lo sanno essere le Doppelbock

eggenberg Urbock 23

(Austria) chiara doppio malto vol. 9,9°



Piccola 0,20L	Media 0,40L	Grande 1L
€3,50	€5,50	€11,00

Descrizione:

Birra bock dall'aroma maltato, di frutta matura, un gusto abboccato in un primo tempo, poi appare l'amaro e resta dominante. La spuma è abbondante, di media persistenza e il corpo pieno, il colore è d'oro intenso e, udite udite, la gradazione è di ben 9,9%.

THERESIANER LAGER

(Italia) lager vol. 4,8°



Piccola 0,20L	Media 0,40L	Grande 1L
€3,50	€5,50	€11,00

Descrizione:

Fermentazione bassa, orzo della Baviera, colore giallo, gusto di malto e luppoli

Manchester Bitter Marble

(Inghilterra) Ambrata stile Bitter Vol. 4,2°



Piccola 0,20L	Media 0,40L	Grande 1L
€4,00	€7,00	€14,00

Descrizione :

Birra dall'anima british, riscontra dei sapori agrumati, con un gusto leggermente amaro

birre in bottiglia

Ceres o Beck's o Corona o Tennent's	 	Bottiglia 0,33 cl € 4,00
-------------------------------------	---	-----------------------------

Franziskaner Weiss Bier (Germania) Scura di frum. 5°	 	Bottiglia 0,50 cl € 5,00
---	---	-----------------------------

Ichnusa (Italia) non filtrata 5°	 	Bottiglia 0,50 cl € 5,00
-------------------------------------	---	-----------------------------

Norbertus Weiss (Germania) doppio malto Biondodorato 7,2°	 	Bottiglia 0,50 cl € 6,00
--	---	-----------------------------

Norbertus Edelstak (Germania) doppio malto bionda 7,5°	 	Bottiglia 0,50 cl € 6,00
---	---	-----------------------------

Kuhbacher Red (Germania) ambrata 8,5°	 	Bottiglia 0,33 cl € 5,00
--	---	-----------------------------



Kloster doppelbock durkel (Germania) Ambrata scura 7,4°	 	Bottiglia 0,50 cl € 6,00
--	---	-----------------------------

Guillotine (Belgio) Giallo intenso Strong ale 8,5%	 	Bottiglia 0,33 cl € 6,00
---	---	-----------------------------

BIRRA GLUTEN FREE		Bottiglia 0,33 cl € 5,00
-------------------	---	-----------------------------



Theresianer Cordelia (Italia) Ipa ambrata non filtrata 5,8%	  ANIDRIDE SOLFONICA E SOLITI GLUTINE	Bottiglia 0,50 cl € 6,00
--	--	-----------------------------



BIRRA DAB

DAB EXPORT 0,33 cl.



Grado alcolico: 5.0%
Colore: Giallo dorato

Euro 5,00

Aroma: speziato leggermente
amarognolo



BIRRA CHIARA BELGA

Allergeni : SO2, glutine

Euro : 5,00



DUVEL GOLDEN STRONG ALE

Gradazione : 8,5

Colore : Chiaro

Bottiglia : 0,33

Stile : Belgian Ale

Fermentazione : alta

Gusto : richiamo alla frutta secca e pera

long drinks - cocktails



americano

Bitter Campari – Vermuth rosso - soda



€ 6,00

Caipiroska

Lime – Zucchero di canna – Vodka



€ 6,00

Caipirinha

Lime – Zucchero di canna – Catchaca



€ 6,00

Caledonian

Whisky – Cointreau – Martini rosso – Campari



€ 6,00

Cuba Libre

Coca Cola – Rum chiaro

€ 6,00

Gin/ Lemon

Gin tanqueray o Bombay euro 7,00

€ 6,00

Vodka Tonic

€ 6,00

Latte di pantera

Base cocco (Caledonian's cocktail)



€ 6,00

Moscow Mule

Vodka –Ginger Beer – succo di Lime

copper cup 0,50 cl
€ 7,00

Negroni

Gin – Bitter Campari – Vermuth rosso



€ 6,00

Negroski

Vodka – Bitter Campari – Vermuth rosso



€ 6,00

Piña Colada

Base cocco – Ananas – Rum bianco



€ 6,00

Rum Cooler

Rum – Lime – Zucchero di canna – Ginger Ale

€ 6,00

Spritz

Aperol – prosecco - soda



€ 6,00

alcolici

Jack Daniel's o J. D. Honey (miele)		€ 6,00
Whisky Lagavulin		€ 8,00
Whisky Glenfiddich 12Y		€ 6,00
Whisky Talisker		€ 7,00
Whisky Oban		€ 8,00
Rum		€ 5,00
Cointreau		€ 5,00
Porto		€ 5,00
Tequila		€ 5,00
Limoncello		€ 4,00
Grappe		€ 4,00
sambuca		€ 4,00
Amari		€ 4,00

chiupitos

Rum o Vodka o Gin o Tequila		€ 3,00
Rum & Pera		€ 4,00
Whisky-talisker- Glenfiddich		€ 4,00
Whisky-Oban - Lagavulin		€ 6,00

vini

Vini rossi chiedere al banco		bottiglia € 15,00
Prosecco		bottiglia € 15,00



alcolici

Jack Daniel's		€ 6,00
Whiskies		€ 5,00
Whisky Glenfiddich 12Y		€ 6,00
Whisky Talisker		€ 6,00
Whisky Oban		€ 7,00
Rum		€ 5,00
Cointreau		€ 5,00
Porto		€ 5,00
Tequila		€ 5,00
Limoncello		€ 4,00
Grappe		€ 4,00
sambuca		€ 4,00
Amari		€ 4,00

chiupitos

Rum o Vodka o Gin o Tequila		€ 3,00
Rum & Pera		€ 4,00
Whisky-talisker- Glenfiddich		€ 4,00
Whisky-Oban		€ 5,00

vini rossi



Chiedere al banco		bottiglia € 15,00
Prosecco		bottiglia € 15,00

bibite

schweppes lemon	€ 3,50
-----------------	--------

schweppes tonic	€ 3,50
-----------------	--------

schweppes ginger ale	€ 3,50
----------------------	--------

ginger beer	€ 4,00
-------------	--------

estathè limone	€ 3,50
----------------	--------

estathè pesca	€ 3,50
---------------	--------

Coca cola lattina	€ 3,50
-------------------	--------

fanta lattina	€ 3,50
---------------	--------

sprite lattina	€ 3,50
----------------	--------

ananas succo	 € 3,50
--------------	--

arancia succo	 € 3,50
---------------	--

ace succo	 € 3,50
-----------	--

caffè	€ 1,00
-------	--------



le portate



*hamburger completo



€ 5,50

ingredienti: formaggio, insalata, pomodoro, cipolla

salse a scelta:

maionese-ketchup, senape, tartara boscaiola

cocktail - patè di olive salsa al tartufo salsa tonnata

*Hamburger KING SIZE 150gr

€ 7,50

Hamburger Chianina 200 gr completo

€ 9.00

Salsiccia insalata cipolla salse



€ 6,00



hot dog

Wurstel e salse, (allergeni come sopra), a scelta



€ 4,00

(carne in confezione surgelata)

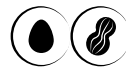


padella



padella porca

Pancetta wurstel fagioli c/salsa pom. Uovo



€ 6,50

padella trinità

Pancetta cipolla fagioli c/salsa pom piccante



€ 6,00

toast

toast (gigante)

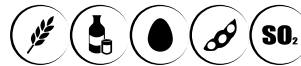
Prosciutto – formaggio



€ 5,00

Toast Farcito (gigante)

Prosc. – form.- filetti di melanzane sott'olio pic



€ 5,00



club sandwich

a coppia

€ 6,00

Tramezzini tostati su due strati
gli ingredienti cambiano continuamente a discrezione della
cucina, informare il personale in caso di intolleranze



bruschette



bruschetta - olio - origano - sale - aglio e:

€ 5,50

01- pomodoro

02- pomodoro e mozzarella



03- Pomodoro - mozzarella - acciughe



04- Gorgonzola



05- Gorgonzola - cipolle



06- brie - rucola



07- prosciutto crudo

08- acciughe



09- melanzane grigliate

10- brie - melanzane grigliate



11- prosciutto crudo e salsa al tartufo



12- 4 formaggi e salsa al tartufo



panini

€ 5,50



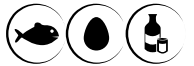
- 01- Pomodoro - mozzarella - tonnata
- 02- Pomodoro - melanzane - maionese - rucola
- 03- Pomodoro - mozzarella - tartara
- 04- Mozzarella - pomodoro - acciughe
- 05- Caprino condito (sale, olio, anduja) - rucola
- 06- Melanzane - brie - crudo
- 07- Cotto - mozzarella
- 08- Cotto - fontina - tartara
- 09- Cotto - stracchino - rucola
- 10- Cotto - mozzarella - rucola
- 11- Crudo - stracchino - rucola
- 12- Crudo - mozzarella - paté di olive
- 13- Crudo - melanzane - fontina
- 14- Speck - brie - rucola



15- Speck - gorgonzola



16- Porchetta - tonnata - rucola



17- Porchetta condita (sale, olio, limone)



18- Speck - caprino - rucola



19- Porchetta - melanzane - mozzarella



20- Porchetta - fontina - tonnata



21- Porchetta - tartara - rucola



22- Porchetta - mozzarella - pat  di olive



23- Gorgonzola- stracchino



24- Gorgonzola - cipolla - salsa piccante



25- Salame - fontina



26- Salame piccante - stracchino



27- Salame piccante - gorgonzola



28- Speck - brie - crema di funghi



29- Porchetta - fontina - cipolla - tartara



30- Porchetta - fontina - salsa rosa



31- Prosciutto cotto - brie



32- Prosciutto cotto - fontina - crema di funghi



33- Porchetta - aglio - cipolla - tartara



34- Salame - salsa rosa



35- Porchetta - gorgonzola - cipolla - tartara



36- Panino del cuoco (segnalare eventuali intolleranze)

37- Crudo - caprino - rucola



38- Porchetta - fontina - salsa al tartufo



39- Prosciutto cotto - fontina - salsa al tartufo



40- Prosciutto cotto - caprino - salsa al tartufo



41- Brie - fontina - salsa al tartufo



42- Salame - caprino - salsa al tartufo



focacce salate

€ 5,50

01- Stracchino

02- Cotto e formaggio

03- Speck e formaggio



insalata kid

€ 5,00



Insalata mista-mozzarella-pomodoro-tonno- cipolla-acciuغه

Patatine fritte servite nel cono € 3,50



arrosticino

(carne mista) €1,50 (l'uno) ; € 6,00 (n.5)

* forniti da Macelleria di Roberto via Bologna 176R GE*

piadine

€ 5,50

- 01- Cotto - fontina - tartara
- 02- Wurstel - fontina - cipolla - senape
- 03- Crudo - mozzarella - olio piccante
- 04- Cotto - mozzarella - acciughe - olio piccante
- 05- Stracchino - fontina - gorgonzola
- 06- Gorgonzola - cipolle
- 07- Porchetta - fontina - paté di olive
- 07/bis- Straccetti di pollo arrosto - fontina - e salsa a scelta



piadine pizzate

€ 5,50

- 08- Mozzarella - paté di olive - rucola
- 09- Stracchino - paté di olive - acciughe
- 10- Prosciutto cotto - Mozzarella
- 11- Gorgonzola
- 12- Mozzarella - wurstel
- 13- Salame piccante
- 14- Melanzane - pomodori - rucola



burrito

€ 5,50

Burrito con pollo e peperoni

(con salse a scelta controllare la lista allegati delle salse nella pagina degli hamburger)



dolci

€ 5,50



01- Crostone alla nutella



02- Piadina alla nutella



03- Chocolate Brownie slice (2pz)



04- Torta viennese

