



MENU

food

LEGENDA

Alcuni prodotti presenti in questo menu potrebbero essere accompagnati da **simboli**:



Birra alla spina



Birra in bottiglia



Prodotto senza glutine



Prodotto senza lattosio



Prodotto vegano



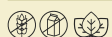
Prodotto vegetariano

COPERTO 2,50€

STARTERS

Parmigiana

polpette fondenti di parmigiano, crema di melanzana, croccante di melanzana, mayo al pomodoro, polvere di pomodoro



8€

Alette di pollo crunchy

leggermente piccanti, con salsa cocco, zenzero e curcuma



8€

Crema di fave

con crostini di pane



12€

Gamberi in tempura

e salsa al gazpacho

12€

STARTERS

Tartare di manzo

con capperi, olive e senape

15€

Baccalà in tempura

con spuma di patate, pomodoro confit e olio verde

10€

Tagliere di Capocollo

8€

PRIMI PIATTI

Gnocchetto

con datterino, carciofi e capocollo croccante



15 €

Raviolo

ripieno di agnello e timo, ragù bianco e fonduta di caciocavallo

15 €

SECONDI PIATTI

Cube roll di manzo

con patate al cartoccio



24€

Tagliata di pollo

con rucola e grana



16€

Ribs

cotto in cbt, carota arrosto alla senape e timo, patate al forno speziate



25€

Salmone

al teriyaki, gel al mandarino, porro al bbq e cruncy di di riso



16€

SANDWICHES

Hamburger classico

buns fatto in casa, hamburger di Patanegra 200 g, caciocavallo, pancetta croccante, insalata, pomodoro, bbq homemade

12 €

Hamburger di pollo crispy

buns fatto in casa, hamburger di pollo, zucchine marinate e mayo lime e pepe

12 €

Croquemadame

pane in cassetta, prosciutto di Praga, formaggio e uovo fondente

12 €

Club sandwich salmone

salmone affumicato, guacamole, insalata, mayo al pepe



13 €

Club sandwich pollo

pollo, insalata, pomodoro e mayo

12 €

CONTORNI

Insalata	6€	Patate al forno	6€
Avocado	6€	French fries	5€
Verdure arrosto	6€		

SELEZIONE DI FORMAGGI PREGIATI D.O.P

Varie stagionature, dai 20 ai 365 gg

piccolo	15€
grande	30€

DOLCI

Tiramisù homemade

6 €

Churros

6 €

Dolce del giorno

6 €

Torta morbida al cioccolato

con crema di arancia

6 €

BIBITE

Acqua panna / San Pellegrino 75 cl

3€

Soft drink

3€

Vino al calice

5€

BIRRE

Rothaus - 20cl/40cl

una birra della più raffinata cultura birraia della foresta nera, dal colore giallo dorato brillante, dai nobili profumi di cereali e lievito. Il corpo snello la rende leggera e beverina, ma è di grande soddisfazione per il palato.

stile: pils | provenienza: Germania | fermentazione: bassa |
colore: chiaro | alc: 5,1% vol

3/5€

Distelhäuser Weizen - 30cl/50cl

birra prodotta con le migliori materie prime provenienti dai territori del distelhausen, esprime al naso un'incomparabile nota aromatica in cui ben si identificano sentori di chiodi di garofano e banana.

stile: weizen | provenienza: Germania | fermentazione: alta |
colore: chiaro | alc: 5,4% vol

4/6€

Coastal IPA - 33cl

un'ipa moderna brassata con un mix di avena frumento e orzo, esprime sentori carichi di note di agrumi che si ripresentano al palato in un corpo tropicale e resinoso.

stile: ipa | provenienza: Irlanda | fermentazione: bassa |
colore: oro | alc: 5,2% vol

6€

BIRRE

Alhambra Reserva 1925- 33cl

5 €

stile: amber lager | provenienza: Granada, Spagna | fermentazione: bassa |
colore: ambrato | alc: 6,4%

Pedavena Superior senza glutine- 33cl

4 €

stile: lager senza glutine | provenienza: Dolomiti, Italia | fermentazione: bassa |
colore: chiaro | alc: 5,2% vol

Pedavena analcolica- 33cl

3 €

provenienza: Dolomiti, Italia | fermentazione: bassa |
colore: chiaro | alc: 0,5%

ALLERGENI

Avvisiamo i gentili clienti che i nostri piatti possono contenere ingredienti coadiuvanti considerati allergeni quali: *senape, soia, frutta a guscio, crostacei, lupini, sedano, anidride solforosa e solfiti, uova e derivati, sesamo, pesce, molluschi, latte e derivati, anacardi e derivati.*

Per allergie e intolleranze alimentari, potete rivolgervi al nostro personale, saremo lieti di venire incontro alle vostre esigenze.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del *Regolamento CE853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.*
