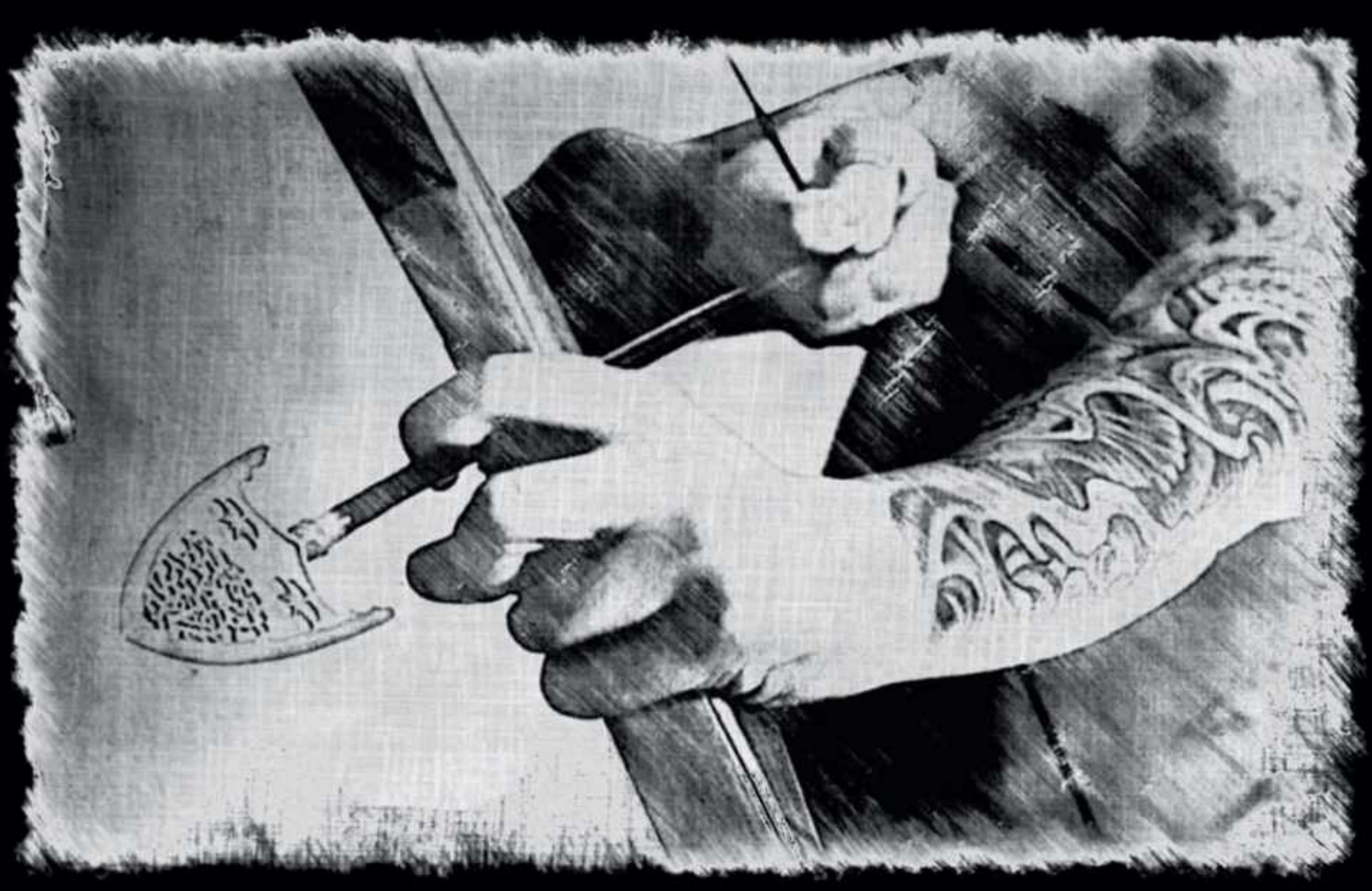


# Robin Hood



MENÚ

Since 1998

# Birra Ospite



Ingredienti: acqua, lievito,  
malto d'orzo, luppulo  
Alc. 5,8% Vol.

La PUNK IPA è una "indian pale ale" di ispirazione americana, interamente prodotta con luppoli americani e neozelandesi, a livello olfattivo rileva intense note agrumate e tropicali, soprattutto pompelmo, frutto della passione e ananas. Al palato si conferma il piacevole carattere fruttato con un finale lungo dissetante e con una schiuma coprosoa. Punk IPA è un birra fragrante, di grande impatto aromatico e ben bilanciata.

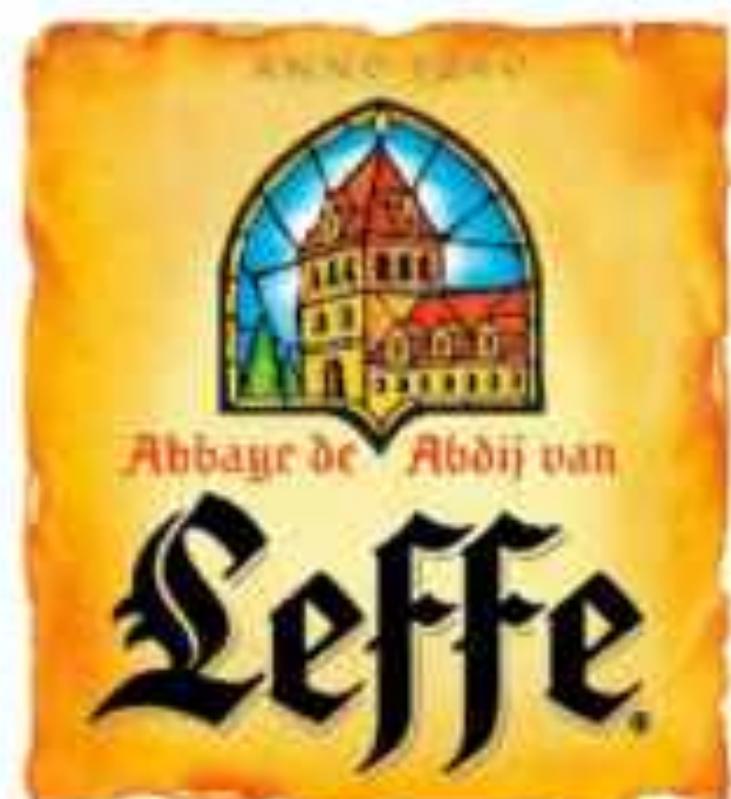
# Birra Ospite



**KELLERBIER**  
NON FILTRATA

Franziskaner Kellerbier è una birra tipica bavarese che si distingue per le sue qualità. È naturalmente torbida e caratterizzata da un colore ambrato e da un gusto vellutato e corposo. Il termine "Kellerbier" proviene dal tedesco e significa letteralmente "birra della cantina". Infatti, viene infustata e imbottigliata direttamente dalla cantina di stoccaggio, senza essere filtrata e mantenendo un basso contenuto di anidride carbonica. Questa birra è prodotta secondo l'Editto di Purezza del 1516, che impone il solo utilizzo di acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito. Il suo ingrediente principale sono infatti il lievito, che conferisce alla birra un gusto morbido, e il luppolo selezionato Hallertau, che conferisce a Kellerbier un aroma mediamente intenso e leggermente speziato. Franziskaner Kellerbier è un piacere di birra senza tempo grazie al metodo di produzione artigianale ed autentico. I suoi aromi si combinano perfettamente, lasciando al palato una sensazione fresca ad alta digeribilità.

# BIRRE ALLA SPINA



## LÖWENBRÄU ORIGINAL HELL

BIRRA DALL'AROMA LUPPOLATO  
COLORE DORATO GUSTO LEGGERMENTE  
AMAROGNOLO E MALTATO

CHIARA TEDESCA

5.2 % VOL	BIRRA PICCOLA 20 CL	€ 3.50
	BIRRA MEDIA 40 CL	€ 5.00
	BIRRA DA LITRO	€ 11.00

## FRANZISKANER WAISSE BIER NATURTRUB

BIRRA AD ALTA FERMENTAZIONE  
CARATTERIZZATA DALL'AMPIO USO  
DI FRUMENTO E DALLE TIPICHE NOTE FRUTTATE

WEIZEN TEDESCA

5 % VOL	BIRRA PICCOLA 30 CL	€ 4.00
	BIRRA MEDIA 50 CL	€ 6.50
	BIRRA DA LITRO	€ 13.00

## LEFFE DOUBLE

ROSSA DOPPIO MALTO D'ABBAZIA AD ALTA  
FERMENTAZIONE DAL COLORE AMBRATO  
CARICO CON RIFLESSI RAMATI E RUBINO

6.6 % VOL

ROSSA BELGA DOPPIO MALTO

BIRRA PICCOLA 25 CL	€ 4.00
BIRRA MEDIA 33 CL	€ 5.00
BIRRA DA LITRO	€ 13.50

## GUINNESS

4.2 % VOL

STOUT - NERA IRLANDESE

LA STOUT E' UNA BIRRA AD ALTA FERMENTAZIONE  
CARATTERIZZATA DA UN COLORE MOLTO SCURO E  
UNA TOSTATURA MOLTO MARCATA.

BIRRA PICCOLA 25 CL	€ 4.00
BIRRA MEDIA 50 CL	€ 6.50

## BIRRIFICIO BREWDog

€ 6.50 / € 7.50

BIRRIFICIO ARTIGIANALE SCOZZESE, PROPONE UNA VASTA GAMMA DI BIRRE  
CHE SI DIVERSIFICANO PER STILE E TIPOLOGIA ALCOLICA.  
LE PIU' CONOSCIUTE SONO PUNK IPA - DEAD PONY - INDIE - ELVIS.  
DA NOI IN ROTAZIONE MENSILE ALLA SPINA

## BIRRA CRUDA A CADUTA DISPONIBILE IL VENERDI'

LA BIRRA CRUDA E' UNA BIRRA NON PASTORIZZATA, SPINATA DIRETTAMENTE DAL BARILE E NON ADDIZZIONATA DA CO2. LA MANCATA SOTTOPOSIZIONE AL TRATTAMENTO TERMICO DI PASTORIZZAZIONE LASCIA LA BIRRA RICCA DI FERMENTI VIVI CAPACE DI COMUNICARE UN SENSO DI NATURALE FRESCHEZZA, OLTRE AL FORTE "CARATTERE" CHE ALTRIMENTI PERDEREBBE DURANTE IL NORMALE TRATTAMENTO INDUSTRIALE.



**LÖWENBRÄU**  
Löwenbräu. Ein Bier wie Bayern.

LÖWENBRÄU  
PARTY BIER  
5.2 % VOL

LAGER HELL

BIRRA PICCOLA 20 CL	€ 3.50
BIRRA MEDIA 40 CL	€ 5.00
BIRRA DA LITRO	€ 11.00



## Leffe Blonde cl.33/cl.75 *Birra di Abbazia chiara doppio malto*

€. 5,00/ 11,50

L'Abbazia Notre Dame de Leffe fu fondata nel 1152 lungo il fiume Mosa nella provincia di Namur, nel sud del Belgio. Come molti monasteri di tutta Europa, i monaci dell'abbazia producevano birra utilizzando conoscenze passate di generazione in generazione e ingredienti disponibili nelle vicinanze del monastero, sviluppando in questo modo una birra unica, tipica del territorio. Questa birra ad alta fermentazione si presenta con un colore giallo dorato luminoso, con una schiuma bianca, fine e mediamente persistente. In bocca mostra una buona struttura ed un corpo morbido e vellutato, aromi di malto, mela molto matura, banana, miele e accenni speziati di vaniglia.

**Formato:** Bottiglia da 33 cl. / 75 cl.  
**Tipologia:** Adbibier o Birra d'Abbazia

**Titolo alcolometrico:** 6,6% vol.  
**Temperatura di servizio:** 8-10 °C



## Leffe Triple *Birra d'Abbazia chiara triplo malto*

5,50

La Leffe Triple è una birra d'Abbazia triplo malto dorato rifermantata in bottiglia. Al palato si presenta con un sapore robusto e leggermente piccante con note fruttate (coriandolo e arancia). Il finale lievemente amaro e persistente.

**Formato:** Bottiglia da 33 cl.  
**Tipologia:** Birra bionda belga

**Titolo alcolometrico:** 8,5% vol.  
**Temperatura di servizio:** 8 °C.



## Leffe Brune *Birra di Abbazia scura doppio malto*

€. 5,50

La Leffe brune è una birra doppio malto scura ad alta fermentazione creata per la prima volta nel 1664 dai monaci dell'abbazia di Leffe. Gli ingredienti sono il malto tostato, il mais, l'acqua, il luppolo ed il lievito che danno a questa birra un colore scuro, marrone, profondo. Il profumo che sprigiona ci ricorda un aroma simile alla mela matura. All'assaggio il gusto è sostanzialmente più amaro rispetto alla blonde, ma questa amarezza viene equilibrata dal sapore dolce e fruttato dello zucchero caramellato. Il retrogusto risulta piccante ed asciutto.

**Formato:** Bottiglia da 33 cl.  
**Tipologia:** Birra d'Abbazia

**Titolo alcolometrico:** 6,5% vol.  
**Temperatura di servizio:** 5-6 °C.



## Leffe 9° cl.33/cl.75 *Birra di Abbazia ambrata doppio malto*

€. 5,80/ 13,00

Grande birra dal colore ambrato e dalla schiuma compatta, fine e persistente. L'aroma è tipico delle birre Belge Strong Ale: forte, speziato, secco e fruttato. Inconfondibile è il suo gusto, pieno e vellutato. Grazie ad una particolare fermentazione nel finale si sente il luppolo e note leggere di limone. Corposa come poche nel suo genere.

**Formato:** Bottiglia da 33 cl. / 75 cl.  
**Tipologia:** Belgian Strong Ale

**Titolo alcolometrico:** 9,0 % vol.  
**Temperatura di servizio:** 10-12 °C.



## Hoegaarden Blanche Bier *Bianca Belga* €. 4,80

La cittadina di Hoegaarden si trova nella zona del Brabante fiammingo ed è famosa in tutto il Belgio da molti secoli per la produzione della birra di frumento. Questa birra ad alta fermentazione si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi dorati, leggermente velato, ed una schiuma bianca, densa e persistente. Nelle fasi di produzione, a differenza delle Weiss tedesche, vengono aggiunti coriandolo, curacao e scorze di arancia che le conferiscono un aroma inconfondibile. Infatti al naso si percepiscono note floreali e fruttate intense, di scorza d'arancia, di agrumi e di pesca bianca, unite a sentori di lievito. In bocca il gusto è leggermente abboccato, con ricordi di miele e di lievito, ma ben bilanciato da una sensazione acidula tipica del frumento che sfuma in un finale particolarmente fresco e citrino.

**Formato:** Bottiglia da 33 cl.  
**Tipologia:** Witbier

**Titolo alcolometrico:** 4.9 % vol.  
**Temperatura di servizio:** 4-6 °C

## Blanche de Namur *Bianca Belga* €. 12,00

Birra bianca dal sapore delicato e dagli aromi agrumati, molto dissetante e saporita. Ottimo antidoto alla calura estiva, la Blanche de Namur, fa parte di quella categoria di birre chiamate Weizen o Witte, noi, in Italia le chiamiamo semplicemente bianche.

Si distingue per la sua molto corposa e persistente schiuma e per il gradevole profumo fruttato che emana, una volta versata. Il suo colore si presenta giallo oro, ed il gusto si presenta delicato e rinfrescante, arrivando al leggero amarognolo nel suo retrogusto. La Weizen bier, categoria alla quale la nostra birra appartiene, venne ideata in Germania per creare, utilizzando il frumento, una birra che potesse rimanere fresca a lungo durante tutta la sua degustazione, in modo da avere, in estate, una bevanda rinfrescante e piacevole.

**Formato:** Bottiglia da 75 cl.  
**Tipologia:** Birra Bianca

**Titolo alcolometrico:** 4.5 % vol.  
**Temperatura di servizio:** 11 °C

## Pilsner Urquell *Chiara Ceca* €. 4,80

Letteralmente, il nome Pilsner Urquell significa "l'originale di Pilsen". Questa birra presenta un colore giallo dorato brillante, con una schiuma abbondante e densa. Al naso si percepisce l'aroma del malto, accompagnato da sentori floreali, ma soprattutto dal profumo erbaceo del luppolo di Saaz. In bocca emerge un mix di amaro e dolce, per il malto, con un finale fresco e leggermente astringente.

**Formato:** Bottiglia da 33 cl.  
**Tipologia:** Pilsner

**Titolo alcolometrico:** 4.4 % vol.  
**Temperatura di servizio:** 6-8 °C

## Forst *0,0%* €. 5,00

Forst 0,0 gradi è una birra tipo lager con grado alcolico 0,0% prodotta in Italia. Si presenta di colore giallo paglierino con una schiuma fine e compatta, al naso ha un'aroma delicata e grazie ad un innovativo processo di produzione al palato mantiene il tipico sapore della birra con piacevoli note di luppolo ed un gusto pieno e bilanciato, con basso contenuto calorico. Una birra corposa nonostante i 0,0% gradi alcolici.



**Formato:** Bottiglia da 33 cl.  
**Tipologia:** Lager

**Titolo alcolometrico:** 0,0% vol.  
**Temperatura di servizio:** 6-8 °C



## Kwak 33cl/75cl Ambrata doppio malto Belga €. 5,80 /13,50

Il nome Kwak deriva da Pavel Kwak, l'oste della taverna De Hoom che nel 1791 soleva mescere questa birra in lunghi e caratteristici bicchieri ai cocchieri e alle persone che volevano assaggiarla rimanendo comodamente seduti sulle proprie carrozze. Questa birra ad alta fermentazione si presenta con un colore ambrato luminoso ed una schiuma color panna, fine e persistente. Al naso si percepiscono note particolarmente intense di malto, coriandolo, scorza di arancia candita, banana matura, spezie dolci e caramello. In bocca mostra un buon corpo ed una discreta morbidezza, emergono aromi di malto, di caramello, di frutta matura come la banana, di torrone ed un gusto gradevolmente amaro, con un finale fresco e persistente.

**Formato:**  
**Tipologia:**

Bottiglia da 33 cl./ 75cl.  
Strong Ale

**Titolo alcolometrico:**

8% vol.  
8-10 °C

## Orval Trappista scura Belga €. 6,00



Il monastero di Notre-Dame d'Orval risale al 1070 e fu eretto da monaci provenienti dalla Calabria. Il simbolo dell'abbazia è rappresentato da una trota con un anello d'oro in bocca e fa riferimento ad una leggenda che ha come protagonista la contessa Matilde di Canossa. La dama avrebbe fatto cadere il suo anello nuziale nella sorgente d'acqua del monastero. Turbata da questo fatto avrebbe implorato la Vergine Maria affinché lo ritrovasse e per miracolo emerse dalla superficie dell'acqua una trota che portava in bocca l'anello. Meravigliata per l'evento, la contessa avrebbe esclamato: "questo luogo è una valle d'oro!", in francese val d'or, e questa espressione col tempo è diventata Orval. Questa birra si presenta con un colore ambrato ed una schiuma bianco panna, fine e persistente. Al naso emergono note di frutta secca, di cereali e di zenzero. In bocca mostra un aroma secco e complesso, un gusto leggermente vinoso che si apre poi con note di cereali, di miele, di frutta gialla molto matura, di lievito, accompagnate in chiusura da accentuati sentori di luppolo che le conferiscono un finale fresco e amaricante.

**Formato:**  
**Tipologia:**

Bottiglia da 33 cl.  
Trappista

**Titolo alcolometrico:**

6.2% vol.  
10-12 °C

## Fischer Lager Belga

## Lager Belga

€. 8,20



La Brasserie Fischer si trova in Francia a Schiltigheim, le birre prodotte sono messe in commercio anche con la denominazione Pêcheur, ovvero "pescatore", traduzione dal tedesco del marchio.

Questa birra a bassa fermentazione si presenta con un colore giallo dorato ed una schiuma bianca, abbondante e persistente. Al naso si percepiscono note abbastanza intense di malto, cereali, mela cotogna e leggermente vegetali. In bocca mostra una struttura media, un gusto ben percettibile di luppolo e un aroma di cereali, con un finale fresco e ritorni di sentori amaricanti.

**Formato:**  
**Tipologia:**

Bottiglia da 66 cl.  
Lager

**Titolo alcolometrico:**

6 % vol.  
6-8 °C

## Paulaner Salvator Rossa doppio malto Tedesca €. 5,80



La Salvator ha colore ambrato intenso, con venature rustiche; la schiuma è di un color caffelatte, morbida e persistente. Viste le peculiarità dello stile, per altro interpretate magistralmente, il malto si fa sentire con decisione in tutte le fasi della degustazione: dall'aroma di cereale tostato, al gusto di toffee e alcol, per concludere su un finale che,, produce uno squisito e duraturo retrogusto di pane fresco. Il corpo è cremoso, potente, quasi di burro fuso.

**Formato:**  
**Tipologia:**

Bottiglia da 33 cl.  
Lager strong

**Titolo alcolometrico:**

7.5 % vol.  
9 °C



## Franziskaner Dunkel Weissbier

### Weizen Rossa Tedesca

€. 5,80

Questa birra è una delle tre varietà Franziskaner, prodotte secondo la Legge di Purezza Bavarese del 1516. Il termine weizen dunkel caratterizza certe birre con lieviti dal colore carico, più scuro di quello delle comuni weizen. La birra Franziskaner Dunkel possiede un colore ambrato carico, frutto della grande dose di lievito contenuta nella bottiglia. La schiuma è di un color nocciola chiaro, finissima, quasi cremosa e sorprendentemente persistente.

L'aroma è caratterizzato in primo luogo dal sapore acidulo dei lieviti, ma lascia spazio ad un piacevole fruttato con toni di limone e banana. In un ultimo momento si può percepire un lieve alcolico; il corpo è stranamente leggero.

Formato:

Bottiglia da 50 cl.

Gradazione:

5.00% vol.

Tipologia:

Dunkelweizen

Temperatura di servizio: 6-8 °C



## Franziskaner Weissbier

### Weizen Chiara Tedesca

€. 5,50

La Franziskaner è stata fondata nel 1363 e rimane una delle più antiche fabbriche di birra della Germania. Il nome deriva dal fatto che l'edificio originale della birreria venne eretto nei pressi di un monastero dell'ordine dei frati francescani.

Questa birra ad alta fermentazione, prodotta con malto d'orzo e frumento, si presenta con un colore giallo dorato leggermente velato ed una schiuma bianca, abbondante e persistente. In bocca mostra un corpo leggero, un gusto lievemente amaro ed un aroma di lievito che si chiude in un finale secco e fruttato.

Formato: Bottiglia da 50 cl.

Titolo alcolometrico: 5% vol.

Tipologia: Weizenbier

Temperatura di servizio: 8-10 °C

## Schlenkerla Rauchbier

### Tedesca

€. 6,00



La più famosa tra le birre affumicate è sicuramente la "Schlenkerla". Per produrre il malto affumicato si utilizza legno di faggio, invecchiato per almeno tre anni. Questa legna di prima qualità conferisce all'originale birra affumicata "Schlenkerla" il suo speciale aroma e il colore scuro. Che si tratti di una birra del tutto particolare lo si deve all'arte dei birrai. Per tre secoli fino ad oggi si sono passati di generazione in generazione la loro abilità e le loro esperienze nel dosaggio perfetto delle materie prime naturali per ottenere la bevanda leggera e inebriante che porta il nome di birra affumicata.

Formato:

Bottiglia da 50 cl.

Titolo alcolometrico: 5,1% vol.

Temperatura di servizio:

7-8 °C

Tipologia: Rauchbier



## Cherry Chouffe

### Scoth Ale alla ciliegia

€. 6,00

E' l'ultima arrivata al birrificio d'Achouffe ed è il risultato tra la speziata Scotch Ale e le ciliegie fresche. Nonostante la gradazione alcolica piuttosto alta, pari all'8% del volume, la Cherry Chouffe risulta fresca e scorrevole, con intensi profumi e sapori fruttati, rivela anche note di fragola, mandorla, spezie e dolce Porto. Corposa, morbida e delicata, ha un finale soddisfacente e leggermente amaro.

Formato: Bottiglia da 33 cl.

Titolo alcolometrico: 8% vol.

Tipologia: Fruit Beer

Temperatura di servizio: 4-7 °C



## Estrella Daura *Chiara Spagnola* €. 4,80

Birra vera. Naturalmente senza glutine.

La differenza con la comune birra *Estrella* è il particolare processo di fermentazione del malto d'orzo; questo processo rende l'*Estrella Daura* adatta per tutti i celiaci, in conformità alle norme vigenti.

L'*Estrella Daura* è una birra bionda, morbida, rinfrescante dalle leggere note di amaro, adatta per qualsiasi occasione e con qualsiasi abbinamento.

**Formato:** Bottiglia da 33 cl  
**Tipologia:** Lager senza glutine

**Titolo alcolometrico:** 5.4 % vol.  
**Temperatura di servizio:** 4-6 °C



## Chimay Dorée €. 5,80

Prodotta da oltre un secolo e destinata esclusivamente ad uso interno Da parte della comunità monastica dell'Abbazia de Nostre Dame de Scourmont, la Chimay Dorée è disponibile da aprile 2013 anche al grande pubblico. Originale birra Trappista, chiara e leggera, Chimay Dorée non viene Filtrata né pastorizzata. Un be tocco di luppolo ed invitanti aromi speziati la rendono dissetante con gusto.

**Formato:** Bottiglia da 33 cl.  
**Tipologia:** birra d'Abbazia

**Titolo alcolometrico:** 4,8 % vol.  
**Temperatura di servizio:** 8-9 °C

## Corona Extra *Chiara Messicana* €. 4,50



Dalla fine degli anni '70 è la birra più venduta al mondo. Si presenta con colore giallo dorato chiaro e una schiuma sottile ed evanescente. Proprio a causa della mancanza di schiuma, va consumata direttamente dalla bottiglia; infatti questa assenza favorirebbe una eccessiva ossigenazione del prodotto, alterandone il sapore. In bocca è leggermente amarognola, con un aroma di cereali e un lieve retrogusto luppolato. La fettina infilata nel collo della bottiglia ha lo scopo di esaltarne la freschezza e l'effetto dissetante. Questa usanza prende spunto dai muratori messicani che durante il lavoro bevono questa birra per dissetarsi e appoggiano una fetta di lime sulla bottiglia per tenere lontani gli insetti.

**Formato:** Bottiglia da 33 cl.  
**Tipologia:** Lager

**Titolo alcolometrico:** 4.6 % vol.  
**Temperatura di servizio:** 6-8 °C

## Tennent's Super *Chiara doppio malto Scozzese* €. 5,00



La Tennent's Lager fu prodotta per la prima volta in Scozia nel 1885 da Hugh Tennent.

È una birra dal colore giallo carico, limpido alla luce e dalle sfumature di rame. Al naso giunge un'aroma forte e intenso, con note di malto e una leggera punta di mela, che vengono in parte mascherate dall'etilico.

Al palato la Tennent's è saporita e calda, con un buon equilibrio malto-luppolo e un gusto all'inizio dolciastro che lascia presto il campo a sensazioni amare e alcoliche più decise.

**Formato:** Bottiglia da cl.  
**Tipologia:** Strong Lager

**Titolo alcolometrico:** 9 % vol.  
**Temperatura di servizio:** 4-8 °C



## Saison Dupont *Birra chiara Belga Artigianale* €. 13,00

Prodotta dalla Brasserie Dupont a partire dal 1844, ha mantenuto il caratteristico processo produttivo: nasce d'inverno e rifermenta in botti di legno fino all'estate. Oggi è considerata la Saison belga per eccellenza. Bionda tendente al ramato, unisce un gusto amarognolo e leggermente pungente a una piena aromaticità, grazie anche alla rifermentazione in bottiglia che prosegue fino alla stappatura: estremamente godibile e dissetante.

**Formato:**

Bottiglia da 75 cl.

**Tipologia:**

Saison

**Gradazione:**

6,5% vol.

**Temperatura di servizio:**

4-6 °C



## Tripel Karmeliet *Birra doppio malto Belga Artigianale* €. 13,50

La Tripel Karmeliet è una birra rifermentata in bottiglia prodotta secondo una ricetta secentesca dei monaci carmelitani di Dendermonde. La sua peculiarità è di essere prodotta con una mistura di ben tre mali, avena, frumento ed orzo che le conferiscono un gusto particolarmente fruttato e piacevole. Alla vista si presenta con un colore arancio opaco ed un bel cappello di schiuma bianca, fine e compatta ma di media persistenza,

**Formato:**

Bottiglia da 75 cl.

**Tipologia:**

Ale stile Belga - Tripel

**Titolo alcolometrico:**

8% vol.

**Temperatura di servizio:**

10-11 °C



## Houblon Chouffe *Ipa chiara Belga* €. 13,50

Birra non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia, per la quale sono stati utilizzati luppoli Tomahawk, Saaz e Amarillo. Il colore è giallo paglierino, leggermente opalescente, ha schiuma persistente e cremosa. L'aroma è floreale, ricco e complesso, il corpo è abbastanza snello e nasconde molto bene i 9° e non può essere che molto amara. La sensazione finale comunque è di una birra sorprendentemente equilibrata, decisamente asciutta, rinfrescante e ripulente, che soddisfa il naso e il palato.

**Formato:**

Bottiglia da 75 cl.

**Tipologia:**

IPA – Indian Pale Ale

**Titolo alcolometrico:**

9,0% vol.

**Temperatura di servizio:**

10 °C



## Bon Voeux *Birra chiara doppio malto Belga Artigianale* €. 13,50

Creata nel 1970 per offrire in maniera brassicola i migliori auguri per l'anno a venire ai clienti più fedeli, anno dopo anno si ripropone ai massimi livelli, "garantiti" anche da una produzione limitata. La "solita" bella testa di schiuma, cremosa, sormonta stabilmente una birra dal bel colore dorato, leggermente velato. Il naso è splendidamente raffinato: il luppolo, tanto luppolo, il lievito speziato, leggermente rustico, e il fruttato, elegante e armonicamente integrato. E' molto frizzante, e questo contribuisce a renderla molto ripulente.

**Formato:**

Bottiglia da 75 cl.

**Tipologia:**

Strong Ale

**Titolo alcolometrico:**

9,5% vol.

**Temperatura di servizio:**

10-12 °C

ACQUA MINERALE NORDA 0.50		€ 2.50
ACQUA MINERALE NORDA 0.75		€ 3.50
COCA COLA SPINA PICCOLA		€ 3.50
COCA COLA SPINA MEDIA		€ 4.30
COCA COLA LATTINA		€ 4.00
COCA ZERO LATTINA		€ 4.00
FANTA LATTINA		€ 4.00
LEMONSODA	BOTTIGLIETTA 0.20	€ 3.50
SCHWEPPES	BOTTIGLIETTA 0.20	€ 3.50
LIMONE - TONICA		
TASSONI		€ 3.80
THE FREDDO LIMONE O PESCA		€ 3.50
THE VERDE		€ 3.50
SUCCHI		
ARANCIA ROSSA - MELA VERDE - POMPELMO		€ 3.50
CAFFE		€ 1.50
ORZO DECAFFEINATO GINSENG		€ 1.80
CAFFE SHAKERATO		€ 4.00
IRISHCOFFE	IRISH WHISKEY ZUCCHERO DI CANNA PANNA	€ 7.00
CREAM COFFE	CREMA WHISKEY PANNA	€ 7.00

# TISANE BIOLOGICHE € 3.50



## FRUIT DES BOIS



MELA.MIRTILLO  
RIBES NERO.FRAGOLA  
LAMPONE

## MIEL LAVANDE



SAMBUCO.LAVANDA.TIGLIO  
CALENDULA.MIELE  
PETALI DI ROSA

## PYRENEES



REGINA DEI PRATI  
VERBENA.FINOCCHIO  
LIQUIRIZIA.BIANCOSPINO  
VIOLA SEL Vatica

## HIVER



CANNELLA.MENTA  
BIANCOSPINO.TIMO  
 PINO.ROSA.LAVANDA

## NOEL



CANNELLA.ZENZERO.ROOIBOS  
IBISCO.LIQUIRIZIA  
SCORZE DI ARANCIO  
CHIODI DI GAROFANO

## SERENITE



FIORI DI ARANCIO  
CAMOMILLA.MELISSA  
TIGLIO.SCORZA DI LIMONE

## MANDARINO E ZENZERO



MANDARINO.ZENZERO  
ARANCIA. MELA  
ROSA CANINA

## FRAGOLA E IBISCO



FRAGOLA.MIRTILLO  
RIBES NERO.MELA  
FIORI DI IBISCO

## FRUTTI DI BOSCO



FRUTTI DI BOSCO  
MIRTILLI ROSSI  
ROSA CANINA.VANIGLIA  
 FIORI DI IBISCO

## MIRTILLO E SAMBUCO



MIRTILLO.SAMBUCO  
FRUTTI DI BOSCO  
ROSA CANINA.FIORI IBISCO

## MELA E CANNELLA



MELA.CANNELLA  
ROOIBOS.ROSA CANINA  
 FIORI DI IBISCO

## AGRUMI DI SICILIA



SCORZA ARANCIA  
MELA.ANANAS  
PESCA

## CAMOMILLA



CAMOMILLA  
MELISSA  
MANDARINO

## TE VERDE MATCHA LEMON



TE VERDE.TE MATCHA  
ARANCIA.LIMONE  
LIMETTA

## VINI

GEWURZTRAMINER	ST. MADDALENA	€ 23.00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE		€ 21.00
PROSECCO FOSS MARAI	EXTRA DRY	€ 23.00
VALPOLICELLA ZENATO		€ 25.00
VALPOLICELLA RIPASSO		€ 22.00
ROSSO DI MONTALCINO		€ 26.00
TRENTO DOC ALTEMASI	MILLESIMATO	€ 30.00
FRANCIACORTA CONTADI CASTALDI	BRUT	€ 30.00
FRANCIACORTA CONTADI CASTALDI	SATEN	€ 35.00
CA' DEL BOSCO CUVEE PRESTIGE		€ 45.00
CHAMPAGNE PASCAL CHEMINON L'INFLUENTE	PREMIER CRU	€ 45.00
SANGRIA IN CARAFFA		€ 17.00

## AL CALICE

PROSECCO FOSS MARAI	EXTRA DRY	€ 5.00
GEWURZTRAMINER		€ 5.00
VALPOLICELLA RIPASSO		€ 5.00
SANGRIA		€ 5.00
SPRITZ		€ 6.50
HUGO		€ 6.50

## RHUM

MATUSALEM	GRAN RISERVA 15 ANNI	CUBA	€ 6.50
SANTA TERESA	SOLERA RHUM	VENEZUELA	€ 7.00
DIPLOMATICO	RISERVA ESCLUSIVA	VENEZUELA	€ 6.50
RHUM NATION PANAMA	18 ANNI	PANAMA	€ 7.50
ZACAPA	23 ANNI	GUATEMALA	€ 7.50
DICTADOR	20 ANNI	COLOMBIA	€ 8.00
EL DORADO	21 ANNI	GUADALUPE	€ 9.00
EL DORADO	15 ANNI	GUADALUPE	€ 7.00
MILIONARIO	15 ANNI	PERU'	€ 7.00
MILIONARIO	XO	PERU'	€ 9.50

## WHISKEY

JACK DANIEL'S	TENNESSEE	€ 5.00
JAMESON	IRLANDA	€ 5.00
BLACKBUSHMILLS	IRLANDA	€ 7.00
BULLET BOURBON	KENTUCKY	€ 6.50
NIKKA BARREL	JAPAN	€ 8.00
NIKKA PURE MALT	JAPAN	€ 7.50
LAPHROAIG	10 ANNI SCOTLAND	€ 7.50
LAGAVULIN	16 ANNI SCOTLAND	€ 7.50
OBAN	14 ANNI SCOTLAND	€ 7.50
CAOL ILA	12 ANNI SCOTLAND	€ 8.00
MACALLAN DOUBLE CASK	12 ANNI SCOTLAND	€ 9.00
ARDBEG	10 ANNI SCOTLAND	€ 8.00
KURAYOSHI	JAPAN	€ 9.00

## TEQUILE

ESPOLON	REPOSADO	€ 3.50
PATRON	REPOSADO	€ 3.50
CURADO	REPOSADO	€ 4.50
CASAMIGOS	REPOSADO	€ 5.00
MEZCAL ILEGAL	REPOSADO	€ 5.00
MEZCAL ENCANTADO		€ 4.00
TEQUILA SALE E LIMONE		€ 3.50

## AMARI

MONTENEGRO	€ 4.00
JAGERMAISTER	€ 4.00
AMARO DEL CAPO	€ 4.00
AVERNA	€ 4.00
NOCINO	€ 4.00
BRANCAMENTA	€ 4.00
BRAULIO	€ 4.00
SAMBUCA	€ 4.00
CREMA DI WHISKEY	€ 4.00
LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA	€ 3.50
LIMONCINO	€ 3.00

## GRAPPE

903	€ 4.50
TRENTINA	€ 5.00
SIBONA DI MOSCATO	€ 5.00
SIBONA DI BARBERA	€ 5.00
AMARONE BIANCA	€ 4.50
AMARONE GIALLA	€ 5.00

## GIN TONIC

HENDRICK'S	SCOTLAND	€ 9.50
BOTANIST	SCOTLAND	€ 10.00
BULL DOG	UNITED KINGDOM	€ 9.50
LONDON N°1	UNITED KINGDOM	€ 9.50
BLACK WOODS STRONG	UNITED KINGDOM	€ 9.50
COTSWOLDS	ENGLAND	€ 11.00
OPHIR ORIENTAL SPICED	ENGLAND	€ 9.00
TANQUERAY TEN	ENGLAND	€ 9.50
MONKEY	GERMANY	€ 12.00
ELEPHANT	GERMANY	€ 12.00
LONDON N°3	HOLLAND	€ 9.50
MARE	SPAIN BARCELLONA	€ 10.00
ETSU	JAPAN HOKKAIDO	€ 10.00
ROKU	JAPAN	€ 9.50
MARTON'S	ITALIA TORINO	€ 10.00
PIU CINQUE	ITALIA VICENZA	€ 9.50
SABATINI	ITALIA TOSCANA	€ 10.00
CROCODILE	ITALIA PIACENZA	€ 10.00
BORDIGA SMOKE	ITALIA CUNEO	€ 10.00
AMUERTE	BELGIO	€ 12.00

## TONICHE

FEVER TREE	INDIAN - MEDITERRANEAN - EDEL FLOWER - AROMATIC	€ 3.80
FENTIMANS		€ 3.80
ROYAL BLISS	ALLO YUZU	€ 3.80

# VODKA TONIC

BELUGA	& FEVER TREE	RUSSIAN	€ 8.50
BELVEDERE	& FEVER TREE	POLAND	€ 8.50
CIROC	& FEVER TREE	FRANCE	€ 8.50
GREY GOOSE	& FEVER TREE	FRANCE	€ 9.00

# DRINK

€ 7.50

LONG ISLAND	GIN - VODKA - RHUM TRIPLE SEC - COCA COLA - LIME - ZUCCHERO
TEQUILA SUNRISE	TEQUILA - SUCCO ARANCIA - GRANATINA - LIME
HARVEY	VODKA - GALLIANO - SUCCO ARANCIA
JAPANESE	GIN - VODKA - RHUM - MIDORI - LEMONSODA - LIME - ZUCCHERO
SEX ON THE BEACH	VODKA - VODKA PESCA - SUCCO ARANCIA - CRANBERRY - ORZATA
PINA COLADA	RHUM - ANANAS - COCCO

GIN LEMON	GIN - LEMONSODA	€ 7.00
GIN TONIC	GIN - TONICA	
VODKA LEMON	VODKA - LEMONSODA	
PESCHITO	VODKA PESCA - LEMONSODA	
MALIBU' E SUCCO ANANAS		
COCA E RHUM		

# TIKI

€ 7.50

COCO FRESH	GIN - TRIPLE SEC - COCCO - MARACUJA - SUCCO ARANCIA BITTER CIOCCOLATO - LIME - ZUCCHERO
EL DORADO	PISCO - RHUM ALLA CANNELLA - SUCCO ARANCIA MANGO - AGAVE - LIME - ZUCCHERO
BOUNTY	RHUM KRAKEN - BATIDA - MALIBU - SUCCO ANANAS MANGO - CREMA CACAO - ZUCCHERO

## COCKTAIL ON THE ROCK

MARGARIDA	TEQUILA - TRIPLE SEC - LIME	€ 7.50
AMERICANO	VERMOUTH ROSSO - BITTER - SODA	€ 6.50
NEGRONI	VERMOUTH ROSSO - GIN - BITTER	€ 7.50
NEGRONI SBAGLIATO	VERMOUTH ROSSO - BITTER - PROSECCO	€ 7.00
NEGRONI SPECIAL	VERMOUTH DEL PROFESSORE - GIN TANQUERAY - BITTER	€ 8.00
SMOKED NEGRONI	VERMOUTH CARLO ALBERTO - GIN BULL DOG - BITTER	€ 8.50
BOULEVARDIER	WHISKEY - VERMOUTH ROSSO - BITTER	€ 8.00
BLACK RUSSIAN	VODKA - KAHLUA	€ 7.00
WHITE RUSSIAN	VODKA - KAHLUA - PANNA	€ 7.00

## COCKTAIL IN COPPETTA

COSMOPOLITAN	VODKA BIANCA - COINTREAU - CRAMBERRY - LIME	€ 7.00
MAI TAI	RHUM SCURO - ORANGE CURACAO - ORZATA - LIME - GRANATINA	
DAIQUIRI	RHUM - SUCCO DI LIMONE - ZUCCHERO	
ALEXANDER	COGNAC - CREMA CACAO - PANNA LIQUIDA	
B52	CREMA DI WHISKEY - KAHLUA - GRAND MARNIER	
VOGUE	VODKA - TRIPLE SEC - POMPELMO - MARACUJA - LIME	
PINK PASSOA	VODKA BIANCA - COINTREAU - PASSOA - LIME - ZUCCHERO	

## PESTATTI

MOJITO	RHUM - MENTA - LIME - ZUCCHERO - SODA	€ 7.50
MOJITO MARACUJA	RHUM - MENTA - LIME - MARACUJA - ZUCCHERO - SODA	
CAIPIRINHA	CACHACA - LIME - ZUCCHERO DI CANNA	
CAIPIROSKA LIME	VODKA - LIME - ZUCCHERO DI CANNA	
CAIPIROSKA MARACUJA	VODKA - LIME - MARACUJA - ZUCCHERO DI CANNA	
CAIPIROSKA FRAGOLA	VODKA - LIME - ZUCCHERO DI CANNA - FRAGOLA	
CUBANO	RHUM SCURO - COCA COLA - LIME - ZUCCHERO	
KIWI LOCO	VODKA - POMPELMO - KIWI - ZUCCHERO - LIME	
RHUM COOLER	RHUM SCURO - LIME - ARANCIA - ZUCCHERO - GINGER ALE	

## SPECIAL DRINK

€ 7.50

MOSCOW MULE	VODKA - GINGER BEER - LIME
MEXICAN MULE	TEQUILA - GINGER BEER - LIME
LONDON MULE	GIN - GINGER BEER - LIME
TROPICAL MULE	VODKA - GINGER BEER - LIME - MARACUJA
BLOODY MARY	VODKA - SUCCO POMODORO - SALSA WORCESTERSHIRE - LIME - SALE - PEPE
BLOODY MARIA	TEQUILA - SUCCO DI POMODORO - SUCCO ARANCIA - AGAVE - TABASCO - LIME
URAGANO	5 RHUM - MARACUJA - LIME - ZUCCHERO
KATRINA	4 RHUM - JACK DANIEL'S - MARACUJA - LIME - ZUCCHERO
PALOMA	TEQUILA REPOSADO - SUCCO POMPELMO - LIME - AGAVE
TOMMY'S MARGARIDA	TEQUILA - MEZCAL - LIME - AGAVE
CINNAMON SOUR	GIN - GIN ALLA CANNELLA - LIME - ZUCCHERO
VODKA SOUR ABSOLUT	VODKA ABSOLUT - CANTON - LIME - ZUCCHERO
ICE TEA SOUR	VODKA - VODKA AL THE NERO - LIME - ZUCCHERO
GINGER SOUR	VODKA - VODKA ZENZERO - CANTON - LIME - ZUCCHERO

€ 7.50

MARIACHI	MEZCAL - MARASCHINO - AGAVE - GINGER BEER - TABASCO - LIME
COCONUT	MALIBU' - CHARTREUSE GIALLO - MANGO - LIME
GINIUS	GIN - ITALICUS - MANGO - TONICA - LIME
SPICY ORANGE	MEZCAL - TRIPLE SEC - POMPELMO - AGAVE - TABASCO - ARANCIA
GRAPEIT	MEZCAL - ITALICUS - POMPELMO - BITTER - TONICA - LIME
VITAMINA C	MALIBU - CHARTREUSE VERDE - SCIROPPO POMPELMO SCIROPPO MANDARINO - SUCCO ARANCIA - LIME
VAIOLET	VODKA - GIN - LIQUORE ALLA VIOLETTA - PASSOA - BLU CURACAO LICHI - BITTER CIOCCOLATO - FEVER TREE - LIME
SHARA	VODKA AL BERGAMOTTO - RHUM ALLA CANNELLA MARACUJA - LIME - ZUCCHERO

# **ANALCOLICI** € 6.50

**EXOTIC**

MANGO - SUCCO TROPICALE - SUCCO ANANAS - GRANATINA

**TEA ZEN**

THE VERDE - GINGER BEER - LIME PESTATI - FOGLIE DI MENTA  
ZUCCHERO

**VIRGIN MOJITO**

LEMONSODA - MENTA - LIME - SODA - ZUCCHERO

**SWEET DREAMS**

SUCCO DI PESCA - SUCCO DI ARANCIA - PAPAYA - FRAGOLA

**PASSION**

SUCCO DI ANANAS - SUCCO DI ARANCIA - SUCCO DI PESCA  
PASSION FRUIT - FRAGOLA

**CRISTAL**

SUCCO DI ANANAS - SUCCO DI POMPELMO - FRAGOLA

**FUJI**

SUCCO DI MELA - SUCCO DI ARANCIA - SUCCO DI ANANAS  
LIME - ZUCCHERO

**FLOWERS**

SUCCO DI ARANCIA - SUCCO DI POMPELMO - KIWI - SCIROPPO PESCA

**COLORADO**

SUCCO DI ANANAS - SUCCO DI ARANCIA - SUCCO DI PESCA  
MELONE - FRAGOLA

**RED STAR**

SUCCO TROPICALE - LEMON SODA - PAPAJA

**SHIRLEY**

SUCCO DI ARANCIA - GINGER ALE - SCIROPPO DI GRANATINA

**MALIBU'**

SUCCO DI ARANCIA - LEMON SODA - FRAGOLA

**FLORIDA**

SUCCO DI ARANCIA - SCIROPPO DI GRANATINA - LIME

**MATHIS**

SUCCO DI ANANAS - COCCO - FRAGOLA - LIME

**OCCHI BLU**

SUCCO TROPICALE - SUCCO DI PESCA - FRAGOLA - LAMPONE - LIME

**CAMILLA**

SUCCO DI FRAGOLA - SUCCO DI ARANCIA - SUCCO DI PESCA  
PASSION FRUIT - PAPAYA - LIME

# FOOD



COPERTO COMPRESO

SU RICHIESTA DOVE NON  
PREVISTO COPERTO DI € 1.50

## **FRITTI\***

PATATINE CON SALSE	€ 4.30
PATATE COUNTRY	€ 4.80
CROCCHETTE DI PATATE	€ 4.50
PATATE DOLCI	€ 5.00
BANDIDOS DI POLLO CON SALSA AGRODOLCE	€ 5.50
NUGGETS DI POLLO CON SALSE	€ 5.50
ALETTE DI POLLO	€ 5.50
OLIVE ASCOLANA	€ 5.50
ANELLI DI CIPOLLA	€ 5.50
JALAPENO RIPIENI DI FORMAGGIO	€ 5.50
PEPITE AL FORMAGGIO CON MAIONESE SPICY	€ 6.00
PULLED BITES	€ 6.50
NACHOS CON FORMAGGIO - JALAPENO - SALSA PICCANTE	€ 6.50
CHIPS CON SALSA PICCANTE	€ 3.80

## **BRUSCHETTE**

1 AGLIO OLIO E SALE	€ 3.80
2 POMODORO FRESCO - MOZZARELLA FUSA - BASILICO	€ 4.20
3 POMODORO FRESCO - MOZZARELLA FUSA - ACCIUGHE - ORIGANO	€ 4.50
4 PIZZAIOLA - POLPA DI POMODORO - MOZZARELLA FUSA - ORIGANO	€ 4.20
5 CRUDO E MOZZARELLA	€ 4.80
6 SPECK GRIGLIATO - CREMA DI PECORINO - MOZZARELLA CREMA DI CARCIOFI	€ 5.00
7 SPECK - FONTINA - RADICCHIO ROSSO - CREMA DI GORGONZOLA	€ 5.00
8 CRUDO - MOZZARELLA - CREMA DI GRANA - CREMA DI CARCIOFI	€ 5.00
9 PANCIETTA - MOZZARELLA - CREMA DI PECORINO - PEPE	€ 5.00

# HAMBURGER DI MANZO\*

SCEGLI IL FORMATO NORMALE O MAXI DA 200 GR

HAMBURGER

€ 6.50

MAXYBURGER 

€ 9.50

POMODORO INSALATA MAIONESE KETCHUP

CHEESE BURGER

€ 6.80

MAXYCHEESE 

€ 9.80

FORMAGGIO POMODORO INSALATA MAIONESE KETCHUP

BACON BURGER

€ 7.00

MAXYBACON 

€ 10.00

BACON ALLA PIASTRA FORMAGGIO POMODORO INSALATA  
MAIONESE KETCHUP

MUNCHEN BURGER

€ 7.00

MAXIMUNCHEN 

€ 10.00

CREMA DI GORGONZOLA BACON RADICCHIO FONTINA  
SENAPE ORIENTALE E MAIONESE

KINGROBIN

€ 7.20

MAXIKING 

€ 10.50

SPECK GRIGLIATO SCAGLIE DI GRANA CREMA DI CARCIOFI  
RUCOLA E MAIONESE

KANSAS BURGER

€ 7.00

MAXYKANSAS 

€ 10.00

SPECK GRIGLIATO FORMAGGIO CHEDDAR RADICCHIO  
SALSA BARBEQUE MAIONESE

BBQ

€ 7.00

MAXYBBQ 

€ 10.00

BACON ALLA PIASTRA FORMAGGIO CHEDDAR MAIONESE  
CIPOLLA GRIGLIATA SALSA BARBEQUE

# HAMBURGER DI MANZO\*

SCEGLI IL FORMATO NORMALE O MAXI DA 200 GR

## CHILIBURGER MAXYCHILI

€ 7.00  
€ 10.00

JALAPENO FORMAGGIO CHEDDAR SALSA MESSICANA INSALATA

## ITALY MAXYITALY

€ 7.20  
€ 10.50

PROSCIUTTO CRUDO MOZZARELLA FRESCA POMODORI  
PESTO GENOVESE MAIONESE

## MEXICANBURGER MAXYMEXICAN

€ 7.00  
€ 10.00

GUACAMOLE FORMAGGIO CIPOLLA FRESCA POMODORO

# HAMBURGER DI POLLO\*

SCEGLI IL FORMATO NORMALE O DOUBLE

## CHICKENBURGER DOUBLECHICKEN

€ 6.80  
€ 10.00

POLLO CROCCANTE POMODORO INSALATA  
SALSA ALLE ERBE MAIONESE

## LOUISIANA DOUBLELOUISIANA

€ 7.20  
€ 10.50

POLLO CROCCANTE BACON PROVOLA CIPOLLA GRIGLIATA  
RADICCHIO SALSA ST.LOUIS MAIONESE

## THAI DOUBLETHAI

€ 7.00  
€ 10.00

POLLO CROCCANTE BACON ALLA PIASTRA POMODORO  
FORMAGGIO CHEDDAR VALERIANA SALSA THAI MAIONESE

## MAYA DOUBLEMAYA

€ 7.00  
€ 10.00

POLLO CROCCANTE GUACAMOLE PROVOLA AFFUMICATA  
PEPERONI GRIGLIATI MAIONESE

# SPECIAL FOOD

## PANE\*AL CARBONE VEGETALE

NORWAY  
BURGER



BLACKBURGER  
DI BUFALO



SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO

SALSA ALLO YOGURT

BURRO AL PROFUMO DI LIME E TIMO

INSALATA

€ 7.80

TARTARE DI BUFALO\*

AZIENDA AGRICOLA

“IL GIRASOLE”

BORZANO DI ALBINEA

SALSA DI CIPOLLA CARAMELLATA

SENAPE DI DIGIONE E MAIONESE

€ 7.80

# PANINI\*

A SCELTA AMERICANO\* CIABATTA\* MALFATTO\* € 6.80

ROBIN HOOD CRUDO MOZZARELLA SALSA GAMBERI

PRINCIPE CRUDO FONTINA SALSA TONNATA

LADY GIULIA SPECK FONTINA SALSA MESSICANA RUCOLA

SCUDO PROSCIUTTO COTTO SALSA GAMBERI POMODORO

CUORDILEONE SPECK FONTINA CREMA DI CARCIOFI

LITTLE JOHN COTTO FONTINA SALSA FUNGHI

LANTERNA BRESAOLA CREMA DI GRANA RUCOLA MOZZARELLA

BALESTRA GAMBERETTI MOZZARELLA MAIONESE INSALATA

RE RICCARDO SALAME MOZZARELLA SALSA FUNGHI

ROBIN SPECIAL IN CIABATTA\* € 8.20

SALSICCIA\* GRIGLIATA CIPOLLA

SALSA BBQ E CHEDDAR

LOU REED IN CIABATTA\* € 8.20

SALSICCIA\* GRIGLIATA PEPPERONI

PROVOLA AFFUMICATA MAIONESE

HOT DOG PANE DA HOT DOG\*

MAIONESE E KETCHUP € 6.20

CIPOLLA GRIGLIATA PROVOLA AFFUMICATA € 6.80  
SALSA BBQ MAIONESE

FORMAGGIO CHEDDAR E SENAPE € 6.50

FORMAGGIO CHEDDAR PEPPERONI SALSA ST.LOUIS MAIONESE € 6.80

## SPIANATE\*

- R SPECK - FONTINA - SALSA MESSICANA PEPERONCINO E RUCOLA € 8.00
- O SALAME PICCANTE - MOZZARELLA FUSA - CREMA DI GORGONZOLA  
PESTO DI POMODORI SECCHI € 8.00
- B PANCIETTA - PROVOLA AFFUMICATA - SALSA MESSICANA  
POMODORO A FETTE - INSALATA € 8.00
- I CRUDO - MOZZARELLA FRESCA - POMODORO A FETTE - RUCOLA € 8.00
- N PANCIETTA - MOZZARELLA FUSA - SCAGLIE DI GRANA  
MAIONESE E RUCOLA € 8.00

## FOCACCIÀ GENOVESE\*

€ 7.80

- 1 COTTO - MOZZARELLA FRESCA - POMODORO A FETTE - MAIONESE E ORIGANO
- 2 CRUDO - MOZZARELLA FRESCA - SALSA TONNATA - CREMA DI PARMIGIANO E RUCOLA
- 3 SPECK - MOZZARELLA FRESCA - CREMA DI PECORINO - SALSA FUNGHI E VALERIANA

## PIADINE\*

- SALSICCIA\* - MOZZARELLA - MAIONESE € 8.20
- SALSICCIA\* - CIPOLLA - PEPERONI € 8.20
- CRUDO - STRACCHINO - RUCOLA € 6.80
- CRUDO - MOZZARELLA € 6.80
- COTTO - PROVOLA AFFUMICATA € 6.80

## GNOCCINI\*

ROSMARINO E OLIO	€ 4.50
SALAME PICCANTE - MOZZARELLA CREMA DI GORGONZOLA - RADICCHIO	€ 8.50
SPECK GRIGLIATO - MOZZARELLA - CREMA DI PECORINO INSALATA JULIENNE - ACETO	€ 8.50
PANCETTA - CREMA DI GRANA - FONTINA - RADICCHIO	€ 8.50
CAPRESE: MOZZARELLA FRESCA - POMODORO FRESCO - BASILICO	€ 7.80
CAPRESE CON PROSCIUTTO CRUDO	€ 8.80
PROSCIUTTO CRUDO - MOZZARELLA - SCAGLIE DI GRANA - ACETO	€ 8.50
BRESAOLA - STRACCHINO - RUCOLA	€ 9.00
PROSCIUTTO COTTO - FONTINA	€ 8.00
FERRO: PROSCIUTTO CRUDO - MOZZARELLA FRESCA POLPA DI POMODORO - BASILICO	€ 8.80
ROBIN: PROSCIUTTO CRUDO - MOZZARELLA - SALSA GAMBERI	€ 8.20
ULTIMO: PANCETTA - MOZZARELLA - SCAGLIE DI GRANA RUCOLA - ACETO	€ 8.50

## PIZZE\*

MARGHERITA	€ 6.50
SALAME PICCANTE - OLIVE NERE	€ 8.50
ACCIUGHE - POMODORINI - ORIGANO	€ 7.50
PROSCIUTTO COTTO	€ 8.00
WURSTEL - SCAGLIE DI GRANA	€ 8.50

# INSALATE



## CAESAR SALADE

€ 12.50

PETTO DI POLLO - INSALATA VALERIANA  
SCAGLIE DI GRANA - SALSA CAESAR - CROSTINI\*

## GRECA

€ 11.00

VALERIANA - INSALATA - FETA - TONNO - POMODORI  
OLIVE NERE - ORIGANO

## THAI

€ 12.50

POLLO CROCCANTE\* - INSALATA - VALERIANA  
PROVOLA - SALSA THAI - ANACARDI

## LIGHT

€ 11.00

GAMBERETTI - MOZZARELLA - INSALATA  
RUCOLA - CARCIOFI - SCAGLIE DI GRANA

## CROCCANTE

€ 10.00

SPECK GRIGLIATO - PROVOLA AFFUMICATA  
INSALATA - RADICCHIO - ANACARDI - CROSTINI\*

PANE\* COMPRESO OPPURE SCELTA TRA  
GNOCCHINO\* CALDO OLIO E ROSMARINO  
PIADINA\* CALDA

€ 3.00

€ 1.80

# PIATTI

<b>TARTARE* DI BUFALO</b> ALLEVAMENTO "IL GIRASOLE" DI BORZANO CON SENAPE CAPPERI E SALSA DI CIPOLLA 200GR	€ 17.50
<b>HAMBURGER* DI MANZO</b> CON SPECK E FONTINA FUSA CON CONTORNO DI PATATINE FRITTE* O CON CONTORNO DI INSALATA E POMODORI	€ 10.00
<b>HAMBURGER* DI MANZO MAXY</b> CON CRUDO E FORMAGGIO FUSO CON CONTORNO DI PATATE COUNTRY* E CIPOLLA GRIGLIATA	€ 15.00
<b>WURSTEL ALLA PIASTRA</b> CON CONTORNO DI PATATINE FRITTE* E SALSE	€ 11.00
<b>BRESAOLA</b> DELLA VALTELLINA I.G.P. CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA RISERVA	€ 13.00
<b>INVOLTINI DI PROSCIUTTO CRUDO</b> INSALATA - STRACCHINO	€ 10.00
<b>AFFETTATO MISTO</b> CRUDO SPECK SALAME E BRESAOLA	€ 12.00
<b>PANE* COMPRESO OPPURE SCELTA TRA</b> <b>GNOCCINO* CALDO OLIO E ROSMARINO</b> <b>PIADINA* CALDA</b>	€ 3.00 € 1.80

## DOLCI\*

MASCARPONE CON TORTA CIOCCOLATINO	€ 4.50
MASCARPONE CON FRAGOLE - PERIODO ESTIVO -	€ 5.50
DOLCE MATTONE CON GELATO ALLA CREMA	€ 6.50
PANNA COTTA CON FRUTTI DI BOSCO	€ 5.00
SALAME AL CIOCCOLATO	€ 4.50
TORTA CIOCCOLATINO	€ 5.00
TORTINO CON CUORE DI CIOCCOLATO E CREMA	€ 5.50
CHEESECAKE CON FRUTTI DI BOSCO	€ 5.00
TARTUFO DI PIZZO BIANCO	€ 4.50
TARTUFO DI PIZZO NERO NOCCIOLA E CUORE DI CIOCCOLATO FUSO	€ 4.50
TARTUFO AFFOGATO AL CAFFE'	€ 5.50
PROFITTEROL FONDENTE - PERIODO INVERNALE -	€ 4.50
ANANAS	€ 4.50
ANANAS CON GELATO	€ 6.00
FRAGOLE - PERIODO ESTIVO -	€ 4.50
FRAGOLE CON PANNA	€ 5.00
FRAGOLE CON GELATO	€ 6.00

## COPPE GELATO

CREMA FIORDILATTE NOCCIOLA CIOCCOLATO	€ 5.00
GELATO AFFOGATO AL CAFFE'	€ 6.00

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI PRESSO QUESTO ESERCIZIO  
POSSENO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O TRACCE

## ELENCO DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI

regolamento CE n. 1169/2011 nota del ministero della salute n.3674 del 06/02/15

1. Cereali contenenti glutine, cioè:

grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:  
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ( 1 );  
b) maltodestrine a base di grano ( 1 );  
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;  
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici,  
incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;  
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

a) olio e grasso di soia raffinato ( 1 );  
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale,  
tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;  
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;  
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici,  
incluso l'alcol etilico di origine agricola;  
b) lattiolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire:

mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*),  
noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoiensis* (*Wangenh.*)K.Koch],  
noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del  
Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio  
utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di  
origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro  
in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al  
consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

( 1 ) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di  
elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.