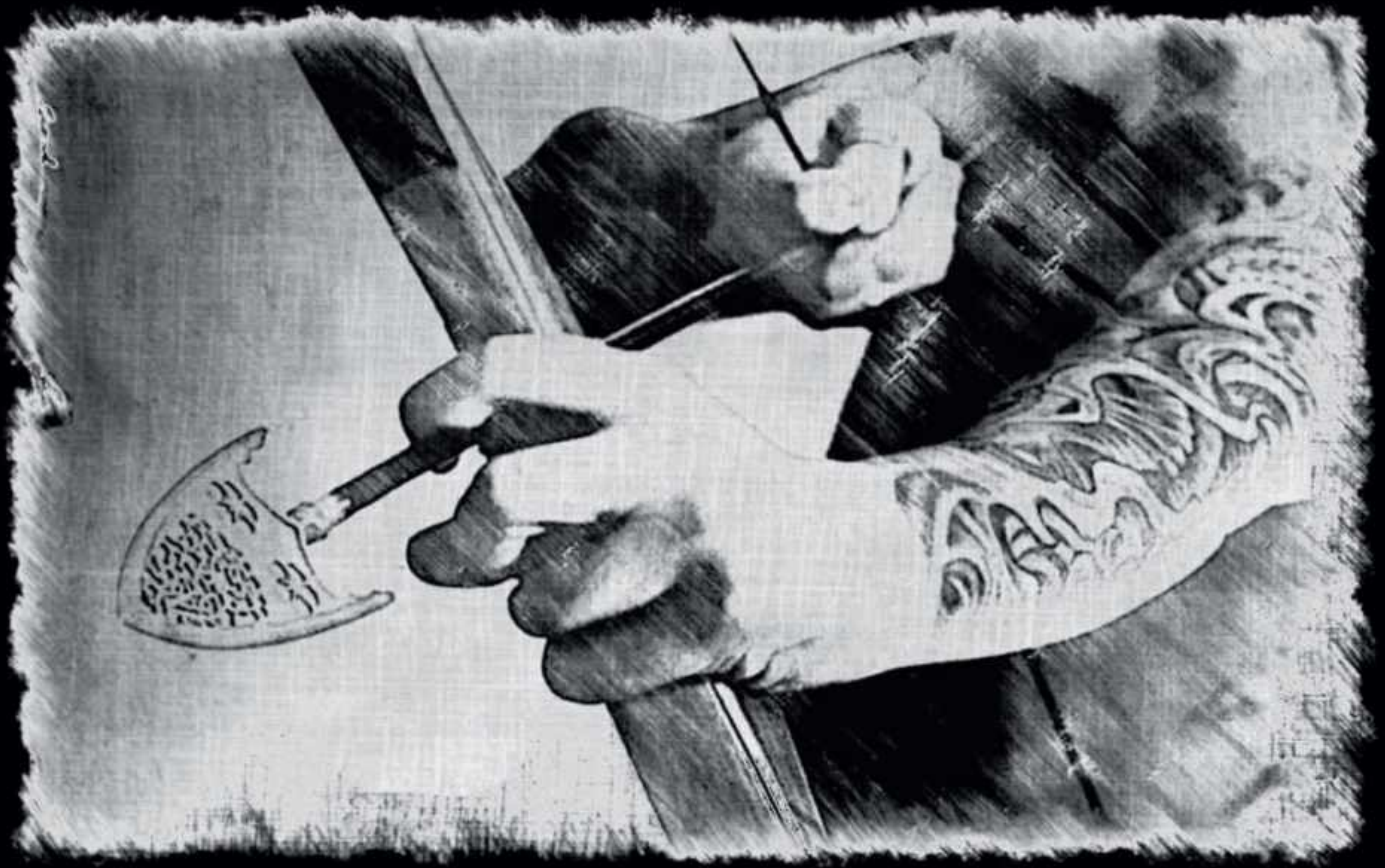


Robin Hood



MENU

Since 1998

Birra Ospite



La hoegaarden e'la birra bianca belga per eccellenza.
Bionda torbida, non filtrata. La schiuma bianca,
cremosa e persistente sprigiona un piacevole
aroma fruttato e speziato che evoca il lime,
il coriandolo e il luppolo. Al palato si ritrovano
sapori molto simili agli aromi e la nota
dolce del coriandolo. Nel finale
predomina un retrogusto di lime. Alcol 4,9% vol.

Birra Ospite



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 coprposa. Punk IPA è un birra fragrante, di grande impatto aromatico e ben bilanciata.

BIRRE ALLA SPINA



LÖWENBRÄU ORIGINAL HELL

CHIARA TEDESCA

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

5.2 % VOL

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



FRANZISKANER WAISSBIER NATURTRUB

WEIZEN TEDESCA

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

5 % VOL

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



LEFFE DOUBLE

6.6 % VOL

ROSSA BELGA DOPPIO MALTO

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

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 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

€. 5,00/ 11,50

Birra di Abbazia chiara doppio malto

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: Adbijbier o Birra d'Abbazia

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



Leffe Triple

5,50

Birra d'Abbazia chiara triplo malto

La Leffe Triple è una birra d'Abbazia triplo malto dorato rifermentata 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

€. 5,50

Birra di Abbazia scura doppio malto

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

€. 5,80/ 13,00

Birra di Abbazia ambrata doppio malto

Grande birra dal colore ambrato e dalla schiuma compatta, fine e persistente. L'aroma è tipico delle birre Belghe 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.	Titolo alcolometrico:	4.9 % vol.
Tipologia:	Witbier	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.	Titolo alcolometrico:	4.5 % vol.
Tipologia:	Birra Bianca	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.	Titolo alcolometrico:	4.4 % vol.
Tipologia:	Pilsner	Temperatura di servizio:	6-8 °C



Forst €. 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.	Titolo alcolometrico:	0,0% vol.
Tipologia:	Lager	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 mescolare 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:	Bottiglia da 33 cl./ 75cl.	Titolo alcolometrico:	8% vol.
Tipologia:	Strong Ale	Temperatura di servizio:	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 fancese 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:	Bottiglia da 33 cl.	Titolo alcolometrico:	6.2% vol.
Tipologia:	Trappista	Temperatura di servizio:	10-12 °C



Fischer 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:	Bottiglia da 66 cl.	Titolo alcolometrico:	6 % vol.
Tipologia:	Lager	Temperatura di servizio:	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:	Bottiglia da 33 cl.	Titolo alcolometrico:	7.5 % vol.
Tipologia:	Lager strong	Temperatura di servizio:	9 °C



Franziskaner Dunkel Weissbier

€. 5,80

Weizen Rossa Tedesca

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 alcoolico; il corpo è stranamente leggero.

Formato: Bottiglia da 50 cl. **Gradazione:** 5.00% vol.
Tipologia: Dunkelweizen **Temperatura di servizio:** 6-8 °C



Franziskaner Weissbier

€. 5,50

Weizen Chiara Tedesca

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

€. 6,00

Scotch Ale alla ciliegia

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	Titolo alcolometrico:	5.4 % vol.
Tipologia:	Lager senza glutine	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 bel tocco di luppolo ed invitanti aromi speziati la rendono dissetante con gusto.

Formato:	Bottiglia da 33 cl.	Titolo alcolometrico:	4,8 % vol.
Tipologia:	birra d'Abbazia	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.	Titolo alcolometrico:	4.6 % vol.
Tipologia:	Lager	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.	Titolo alcolometrico:	9 % vol.
Tipologia:	Strong Lager	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 miscela di ben tre malti, 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 masimi 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
SCHWEPES	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 SELVATICA

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	CUVÉE 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		€ 9.00
DOUBLE CASK 12 ANNI	SCOTLAND	
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 BARCELONA	€ 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	

PESTATI

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 LICHİ - 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 - LEMONSODA - PAPAIA
SHIRLEY	SUCCO DI ARANCIA - GINGER ALE - SCIROPPO DI GRANATINA
MALIBU'	SUCCO DI ARANCIA - LEMONSODA - 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 PANCETTA - 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



SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO

SALSA ALLO YOGURT

BURRO AL PROFUMO DI LIME E TIMO

INSALATA

€ 7.80

BLACKBURGER DI BUFALO



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 PEPERONI
PROVOLA AFFUMICATA MAIONESE

HOT DOG

PANE DA HOT DOG*

MAIONESE E KETCHUP

€ 6.20

CIPOLLA GRIGLIATA PROVOLA AFFUMICATA
SALSA BBQ MAIONESE

€ 6.80

FORMAGGIO CHEDDAR E SENAPE

€ 6.50

FORMAGGIO CHEDDAR PEPERONI 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 € 8.00
PESTO DI POMODORI SECCHI
- B PANCETTA - PROVOLA AFFUMICATA - SALSA MESSICANA € 8.00
POMODORO A FETTE - INSALATA
- I CRUDO - MOZZARELLA FRESCA - POMODORO A FETTE - RUCOLA € 8.00
- N PANCETTA - MOZZARELLA FUSA - SCAGLIE DI GRANA € 8.00
MAIONESE E RUCOLA

FOCACCIA 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

GNOCCHINI*

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

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

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 illinoensis* (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 SO₂ 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.