

STUZZICHERIA

Tris (grissini + arachidi + olive)	€ 3
Scrocchia patate	€ 3

FRITTI

Patatine fritte con due salse home made.....	€ 5
Suppli al telefono con ragù(1 pz).....	€ 2,5
(senza lattosio e consigliato per celiaci)	
Verdure fritte in tempura.....	€ 5
(consigliato per celiaci)	
Stick di pollo panati con sale e paprika dolce.....	€ 7

ANTIPASTI

Alette di pollo piccanti al forno con paprika e miele.....	€ 8
Focaccia bianca con olio, sale e rosmarino.....	€ 4
Tagliere misto di salumi e formaggi con focaccia.....	€ 15
Tagliere prosciutto di Norcia 18 mesi con focaccia.....	€ 14

FOCACCIA

DAL FORNO A LEGNA

Focaccia carciofi, guanciale e scaglie di pecorino.....	€ 10
Focaccia Prosciutto e caciotta morbida.....	€ 12
Crostone di focaccia con mortadella, aceto balsamico e rucola.....	€ 12

PANINI ALLA BRACE

SERVITI CON PATATINE FRITTE

+ PANE SENZA GLUTINE € 3

SO STRACOTTO A PUNTINO€ 16

Guancia di manzo stracotto a bassa temperatura, crema di patate, lime e menta.

SO SCARLATTO€ 16

Hamburger da 180 gr con provola affumicata, guancia e scarola.

SO ARROSITO.....€ 12

Hamburger da 180 gr con provola affumicata, verza rossa e salsa paraculata piccante.

SO SCHIACCIATA.....€ 10

Salsiccia alla brace con cicoria ripassata.

SO DIAVOLA.....€ 12

Pollo alla diavola sfilacciato con misticanza di campo.

SO VEGGY.....€ 12

Hamburger di piselli e ceci, pomodorini confit, pesto di melanzane affumicate e salsa paraculata.

SO ER CIPOLLA.....€ 12

Hamburger di ceci e lenticchie, cipolla sotto la cenere, avocado e maionese vegana allo zenzero.

BEATA GIOVENTÙ.....€ 14

Hamburger da 180 gr, melanzana grigliata, pomodorini confit, provola affumicata e salsa paraculata piccante.

SO PERSONALIZZATO.....a partire da € 10

Fai di me ciò che vuoi! Panino alla brace con condimenti e salse a scelta.

PANINI DI PESCE

+ PANE SENZA GLUTINE € 3

SO BACCALÀ.....€ 16

Cuore di baccalà*, patata sotto la cenere e radicchio.

SERVITO CON RADICCHIO

SO POLPO.....€ 16

Polipo* alla brace, stracciatella, pomodorini confit e rucola.

SERVITO CON PATATA SOTTO LA CENERE

CONTORNI

Patata cotta sotto la cenere.....€ 4

Cipolla Rossa cotta sotto la cenere.....€ 4

Verdure grigliate.....€ 7

Cicoria ripassata.....€ 5

DOLCI

Tiramisù con savoiardi fatti in casa€ 6
(senza lattosio e consigliato per celiaci)

Zuppa inglese con savoiardi fatti in casa.....€ 6
(senza lattosio e consigliato per celiaci)

Focaccia alla nutella€ 8
(su richiesta nutella vegana)

Gelato alla birra con arachidi e mou salato€ 6
(su richiesta senza lattosio)

BIRRE ALLA SPINA

FORST PILS PICCOLA.....€ 3,5

Birra Pils da 0,20 cl stile Pilsner dalla luppolatura molto fine.

Consigliata per antipasti. Alc. 5.0%

FORST PILS MEDIA€ 6,5

Birra Pils da 0,40 cl stile Pilsner dalla luppolatura molto fine.

Consigliata per antipasti. Alc. 5.0%

FORST KRONEN PICCOLA.....€ 3,5

Birra speciale da 0,20 cl dal colore oro carico. Si adatta ad ogni

abbinamento gastronomico. Alc. 5.2%

FORST KRONEN MEDIA.....€ 6,5

Birra speciale da 0,40 cl dal colore oro carico. Si adatta ad ogni

abbinamento gastronomico. Alc. 5.2%

FORST SIXTUS PICCOLA.....€ 6,5

Birra doppio malto da 0,20 cl dal colore scuro con riflessi ambrati.

Consigliata con formaggi e dessert. Alc. 6.5%

WEIHENSTEPHANER WEISS PICCOLA.....€ 4,5

Birra weiss da 0,30 cl di frumento naturalmente torbida e dal

sapore di lievito fresco. Consigliata con panini dal gusto delicato.

Alc. 5.4%

WEIHENSTEPHANER WEISS MEDIA.....€ 6,5

Birra weiss da 0,50 cl di frumento naturalmente torbida e dal

sapore di lievito fresco. Consigliata con panini dal gusto delicato.

Alc. 5.4%

BIRRE IN BOTTIGLIA

FORST FELSENKELLER.....€ 6

Birra non filtrata e non pastorizzata dal colore torbido e intenso.

33 cl, Alc. 5.2%

FORST 0.0%.....€ 5

Birra 0.0% analcolica con piacevoli note di luppolo e aromi delicati.

33 cl, Alc. 0.0%

IGEA BIRRA SALENTO.....€ 6

Igea Birra Salento Senza glutine. Golden ale dal colore dorato brillante con iniziale tono maltato e una sensuale freschezza agrumata.

33 cl, Alc. 5.3%

TIPA BIRRA SALENTO.....€ 6

Tipa Birra Salento Ipa dal colore opalescente con aromaticità dei luppoli e note di miele.

33 cl Alc. 4.8%

BEVANDE

Coca cola.....€ 4

Coca cola zero.....€ 4

Fanta.....€ 4

Campari Soda.....€ 4

Acqua Naturale Lauretana.....€ 2

Acqua Frizzante Lauretana.....€ 2

VINI

Calice Prosecco.....	€ 5
Calice Prosecco Rosé.....	€ 6
Calice Rosso.....	€ 6
Calice Bianco.....	€ 6
Prosecco Kurner Millesimato Brut.....	€ 18
Prosecco Ludovika Brut Rosé.....	€ 22
Le Pratelle Bianco.....	€ 12
Le Pratelle Rosso.....	€ 12

Richiedi la carta dei vini completa!

COCKTAIL

Aperol Spritz.....	€ 7
Campari Spritz.....	€ 7
Gin Tonic Tanqueray.....	€ 7
Gin Etnum.....	€ 9
Gin Originario.....	€ 9
Gin Lemon Tanqueray.....	€ 7
Gin Lemon Etnum.....	€ 9
Gin Lemon Originario.....	€ 9
Negroni.....	€ 7
Negroni Sbagliato.....	€ 7

AMARI

Limoncello della Casa.....	€ 4
Amaro della Casa.....	€ 4
Amaro Formidabile.....	€ 4
Amaro Jefferson.....	€ 4
Amaro del Capo.....	€ 4
Amaro Montenegro.....	€ 4
Amaro Fernet Branca.....	€ 4
Whisky Jack Daniel's.....	€ 8
Whisky Talisker.....	€ 8
Rum Pampero.....	€ 8

Servizio a persona. € 1

Include: Acqua

Tutte le pietanze contengono allergeni evidenziati dal Regolamento UE 1169/2011

Per qualsiasi informazione rivolgersi al personale.

Tutti i nostri prodotti sono sottoposti a processo di sanificazione
con abbattimento della temperatura.

Regolamento CE 853/2004.8

In alcuni periodi dell'anno il prodotto può essere abbattuto all'origine.