



**Benvenuti da Toni,  
saremo lieti di proporvi i  
nostri  
prodotti preparati con  
passione utilizzando materie  
prime di qualità**

# STARTER

T <sub>1</sub>	PATATE FRITTE DOLCI AMERICANE *:	6,50€
T <sub>2</sub>	PATATE FRITTE TAGLIO FRY'N DIP *:	4,00€
T <sub>3</sub>	FRY'N DIP ALLA PAPRIKA *:	4,50€
T <sub>4</sub>	FRY'N DIP A SCELTA TRA : - SALSA CHEDDAR E BACON - SALSA CACIO E PEPE - TEX MEX CON SALSA SWEET CHILI	6,50€
T <sub>5</sub>	ANELLI DI CIPOLLA PASTELLATI ALLA BIRRA *:	5,00€
T <sub>6</sub>	ANELLI DI CIPOLLA ALLA PAPRIKA *:	5,50€
T <sub>7</sub>	WURSTELL DI MERANO OLIO E LIMONE :	6,00€
T <sub>8</sub>	JALAPENOS RED HOT AL FORMAGGIO *:	5,50€
T <sub>9</sub>	BOCCONCINI DI POLLO E CHILI DOLCE *:	5,00€
T <sub>10</sub>	ALI DI POLLO BBQ 5PZ *:	6,00€
T <sub>11</sub>	SPEDINI DI SILANO PASTELLATI ALLA PAPRIKA:	5,50€
T <sub>12</sub>	NACHOS CHEESE *(CROCCANTI BOCCONCINI CON UN CUORE DI CHEDDAR) 6PZ :	6,00€
T <sub>13</sub>	ARROSTICINI DI PECORA 10PZ*:	9,00€
T <sub>14</sub>	MINI SMOKY CHEESE DONUTS 6PZ* : MINI CIAMBELLE A BASE DI MOZZARELLA DAL SAPORE AFFUMICATO, RICOPERTE DA UNA CROCCANTE PANATURA	6,00€

• prodotto surgelato

# TACO BURGER

**3 Sfiziose Tortillas ripiene con la nostra carne selezionata, Cheddar, insalata, salsa crispy e cipolla croccante.**

**Il piatto include le patatine.**

**12 €**



# HAMBURGER

**CARNI SELEZIONATE  
ACCURATAMENTE DALLO CHEF,  
PROVENIENTI DA ALLEVAMENTI  
LOCALI**

- P1 USUAL BURGER:** 8,50€  
Hamburger 180g, cheddar, pomodoro, insalata, cetriolini, ketchup e maionese.
- P2 ITRIA:** 9,00€  
Hamburger 180g, capocollo, Burrata, confettura di cipolla rossa, caciocavallo semistaagiona, maionese pepe nero e miele, insalata.
- P3 SPICY BURGER:** 9,00€  
Hamburger 180g, caciotta al peperoncino, spianata piccante, melanzane grigliate, riduzione al Porto, rucola
- P4 CARBONARO:** 9,00€  
Hamburger 180g, bacon piastrato, pecorino, carbocrema, maionese al pepe nero, insalata, cipolla croccante.
- P5 SCOTCH BURGER:** 8,50€  
Hamburger 180g sfumato al Bourbon, composta di cipolla rossa, cheddar, BBQ al cioccolato, rucola.
- P6 BEER BURGER:** 9,00€  
Hamburger 180g, pecorino fresco, maionese alla birra, insalata, pancetta coppata.
- P7 HONEY TONI:** 10,00€  
Hamburger 180g, maionese aromatizzata al miele, senape e arachidi, scamorza affumicata, speck, cipolla croccante, rucola.

- P8 CHERRY ME:** **8,50€**  
Hamburger 180g, formaggio di pecora fresco, confettura di ciliegie, capocollo, rucola.
- P9 SOAVE:** **9,00€**  
Hamburger 180g, caciocavallo semistagionato, melanzane grigliate, prosciutto cotto, salsa boscaiola e rucola.
- P10 TONI:** **10,00€**  
Hamburger 180g sfumato al primitivo, burratina affumicata, melanzane grigliate, salsa al tartufo e maionese al miele.
- P11 PEANUTS:** **10,00€**  
Hamburger 180g, bacon croccante, fiordilatte, burro d'arachidi, confettura di mirtili e insalata.
- P12 BUFALINO:** **10,00€**  
Hamburger 180g, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, pomodorini, rucola olio E.v.o.
- P13 PORCINELLO:** **11,00€**  
Hamburger 180g sfumato al primitivo, funghi porcini\*, speck, caciocavallo, radicchio piastrato, nocciole, miele.
- P14 TARTUFELLO:** **10,00€**  
Hamburger 180g, vacchino al tartufo, prosciutto cotto, cipolla croccante, rucola, maionese alle erbe.

**ogni aggiunta comporta variazioni di prezzo,  
non si effettuano più di 2 modifiche a  
panino.**

**-Tutti i panini sono accompagnati da chips  
coperto 2,00€**

# HAMBURGER

## NEW ENTRY

### **AUGUMENTONI:**

**11,00**

Hamburger 180g, gorgonzola al mascarpone, n'duja, funghi piastrati, cipolla caramellata, rucola.

### **GENOVESE:**

**10,00€**

Hamburger 180g, stracciatella affumicata, pesto, mortadella, lattuga.

### **CREMINO:**

**10,00€**

Hamburger 180g, crema al parmigiano reggiano, chips di zucchine, maionese al pepe nero, pancetta coppata, cipolla caramellata.

**ogni aggiunta comporta variazioni di prezzo,  
non si effettuano più di 2 modifiche a  
panino.**

**-Tutti i panini sono accompagnati da chips  
coperto 2,00€**

# VEGGIE BURGER

## PROPOSTE VEGGIE E SOSTENIBILI A IMPATTO 0

**V<sub>1</sub> UNCONVENTIONAL BURGER:** **8,50€**

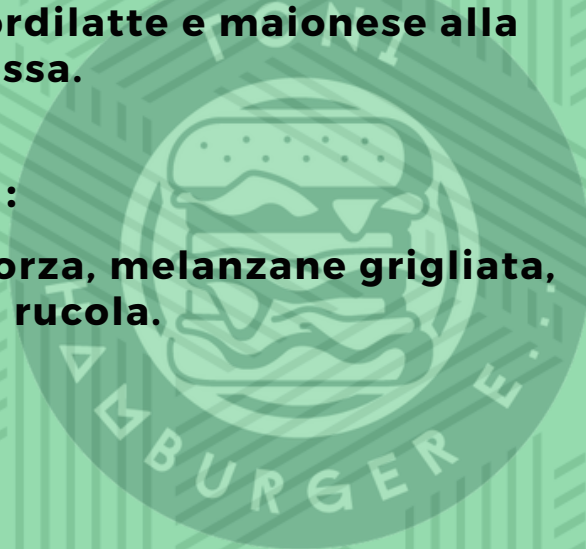
Burger vegetale, caciocavallo digrotta,  
rucola, pomodoro, salsa guacamole.

**V<sub>2</sub> WENDY BURGER:** **8,50€**

Burger vegetale, zucchine grigliata, cipolla  
rossa fresca, fiordilatte e maionese alla  
barbabietola rossa.

**V<sub>3</sub> TONI VEGGIE:** **8,50€**

Burger di scamorza, melanzane grigliata,  
salsa al tartufo, rucola.



**ogni aggiunta comporta variazioni di prezzo,  
non si effettuano più di 2 modifiche a  
panino.**

**-Tutti i panini sono accompagnati da chips  
coperto 2,00€**

# HAMBURGER DOUBLE

**DUE HAMBURGER DA 180G  
PER UN DOPPIO GUSTO**

- D1 BACON AUS:** **13,00€**  
2 Hamburger 180g, doppio strato di bacon  
croccante , salsa Burger!
- D2 GORGOBURGER:** **14,00€**  
2 Hamburger 180g, spianata piccante,  
gorgonzola, rucola, melanzane grigliate,  
stracciatella.
- D3 CIPOLLOTTO:** **14,00€**  
2 Hamburger 180g, cipolla rossa fresca,  
doppio cheddar, salsa bernese, champignon,  
Bacon, lattuga.
- D4 SMASH ME:** **14,00€**  
2 Hamburger smashati con cipolla, doppio  
cheddar, bacon croccante, salsa bbq,  
lattuga.

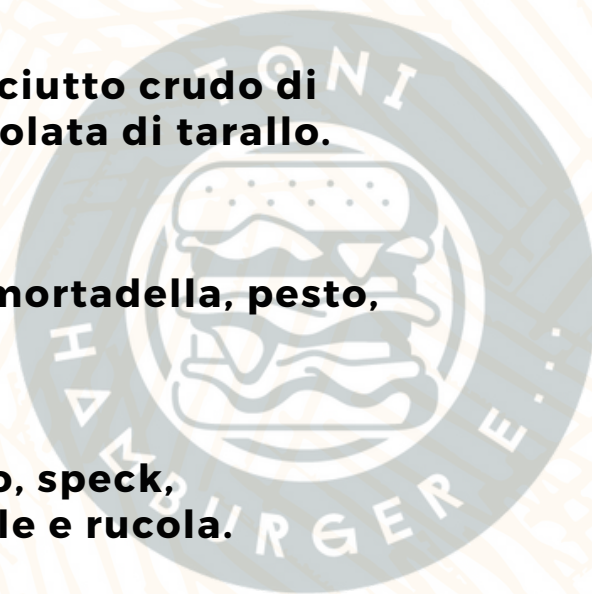
**ogni aggiunta comporta variazioni di prezzo,  
non si effettuano più di 2 modifiche a  
panino.**

**-Tutti i panini sono accompagnati da chips  
coperto 2,00€**

# CREPES SALATE

L'ALTERNATIVA PERFETTA AL  
PANINO

- C1 TRA CAPO E COLLO:** **9,00€**  
Fiordilatte, Capocollo di Martina Franca, pesto di pomodorino secco, scaglie di caciocavallo semistagionato, sbriciolata di tarallo, olio EVO.
- C2 4MAGGI:** **8,50€**  
Fiordilatte, Gorgonzola, silano affumicato, scaglie di grana , prosciutto cotto.
- C3 FUMÈ:** **9,50€**  
Fiordilatte, burrata affumicata, speck, crema di noci e rucola.
- C4 ORTOLANA:** **8,00€**  
Fiordilatte, zucchine e melanzane grigliate, crema ai funghi e tartufo.
- C5 PARMAMI:** **9,50€**  
Mozzarella di Bufala, prosciutto crudo di Parma, Pomodorini, sbriciolata di tarallo.
- C6 PESTO:** **8,50€**  
Stracciatella affumicata, mortadella, pesto, pistacchio sbriciolato.
- C7 TARTUFATA:** **9,50€**  
Fiordilatte, salsa al tartufo, speck, caciocavallo a scaglie miele e rucola.



# CREPES DOLCI

## **NUTELLINA:**

**5,00€**

**Nutella, granella di nocciole, zucchero a velo**

## **KINDER:**

**6,00€**

**Nutella, cioccolato bianco e riso soffiato**

## **COCCOLOCO:**

**7,00€**

**Nutella, cioccolato bianco , scaglie di cocco,  
Malibù vaporizzato.**

## **RAFFAELLO:**

**7,50€**

**cioccolato bianco, scaglie di cocco, wafer,  
mandorle a fette.**

## **WHITE DREAM:**

**7,00€**

**cioccolato bianco, frutti di bosco e zucchero  
a velo**

# IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

## ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

### ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



### FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



### LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



### MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



### PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



### SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



### SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



### CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



### GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



### LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



### SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



### SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



### ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



### UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



# BEVANDE

**ACQUA NATURALE 0,5 / 1LT: 1,00/2,00€**

**ACQUA FRIZZANTE 0,5 / 1LT: 1,00/2,00€**

**COCA COLA IN BOTTIGLIA : 2,50€**

**COCA COLA ZERO BOTTIGLIA : 2,50€**

**FANTA IN BOTTIGLIA : 2,50€**

**HB PURE : 2,50€**

**ICHNUSA NON FILTRATA: 3,00€**

**GOUDEN CAROLUS: 5,50€**

La Gouden Carolus Rossa è indubbiamente la birra di punta del birrifico Het Anker, una delle ale belga più conosciute al mondo.



**GUINNESS 0,56CL 7,00 €**

# BIRRE ALLA SPINA

0,30CL 0,50CL

- **HOFBRÄU ORIGINAL :**

3,5€ 6€

birra lager dal colore giallo dorato ottenuta con luppoli Herkules, Perle, Magnum e Select con grado alcolico **5,1%**

- **HOFBRÄU MÜNCHENER WEISSE :**

4€ 7€

birra weiss ad alta fermentazione dal colore ambrato con grado alcolico **5,1%**

- **HOFBRÄU MÜNCHENER BOCK :**

4,5€ 7,5€

birra Bock dal colore ambrato prodotta a partire dal 1614 con grado alcolico **7,2%**

## BIRRA ARTIGIANALE ALLA SPINA:

0,30CL

Birre artigianali selezionate che ruotano sotto il nostro spillatore.

6€

# BIRRA IN SILOS

SILOS DA 3 LITRI SEMPRE FRESCA

30€

Refreshing beer,  
cool summer



# BIRRE ARTIGIANALI

## BIRRIFICIO ALMOND '22 PESCARA



**FARROTTA:** Slow Food®

**6€**

La Farrotta è una Golden Ale al sapore di farro e miele, dal colore oro e dalla schiuma cremosa e persistente.

Volume alcolico: 5,6 %

## BIRRIFICIO BIRRA NOVA TRIGIANELLO

**CHECK POINT:**

**6€**

Chiara, luppolata, doppio malto.

STYLE: India Pale Ale Chiara

ALCOOL: 6.5% vol.

**MARGOSE:**

**6€**

Beverina, sapida, agrumata. Con acqua marina/steralmar.

ALCOOL: 4.6% VOL.

# I NOSTRI VINI

## ALTEVIE

AUTENTIA

18€

### Primitivo

I.G.P. Salento

Vino rosso dalle brillanti sfumature corallo presenta un profilo aromatico complesso con note di frutta rossa unite a ricordi speziati ed erbacei. Al palato si stende elegante e strutturato.

Uve  
Primitivo 100%

Zona di produzione  
Salento - Puglia

Allevamento  
Spalliera

Epoca di Vendemmia  
Metà settembre

Fermentazione e Affinamento  
Acciaio

Servire a  
14-16°C

Gradazione alcolica  
13% vol



## ALTEVIE

AUTENTIA

18€

### Susumaniello Rosato

I.G.P. Salento

Vino dal tenue color rosato rivela al naso un soave bouquet profumato con note di frutti rossi e freschi fiori di campo. Al palato si stende sapido e minerale.

Uve  
Susumaniello 100%

Zona di produzione  
Salento - Puglia

Allevamento  
Spalliera

Epoca di Vendemmia  
Metà settembre

Fermentazione e Affinamento  
Acciaio

Servire a  
8-10°C

Gradazione alcolica  
12,5% vol



## ALTEVIE

AUTENTIA

20€

### Negroamaro

I.G.P. Salento

Vino color rubino dai vividi riflessi violacei esprime ricchi sentori fruttati con gradevoli tocchi erbacei. Al palato avanza con un sorso rotondo e ben equilibrato.

Uve  
Negroamaro 100%

Zona di produzione  
Salento - Puglia

Allevamento  
Spalliera

Epoca di Vendemmia  
Metà settembre

Fermentazione e Affinamento  
Acciaio

Servire a  
14-16°C

Gradazione alcolica  
13% vol



GIANCARLO CECI

PARCHITELLO (2022)

DENSITA' D'IMPIANTO 4000-4500 piante/Ha.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Controspalliera

VITIGNI Bombino Nero 100%

TECNICA DI VINIFICAZIONE L'uva raccolta è raffreddata e subisce un'immediata pressatura soffice; fermentazione alla temperatura controllata di 12-15° C in tini di acciaio inox

FERMENTAZIONE MALOLATTICA No

TECNICA DI AFFINAMENTO Conservazione e

affinamento in acciaio inox per 4-6 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore rosso rubino scarico, profumo vinoso e frutta rossa come ciliegie e lampone; in bocca piacevole fresco ed equilibrato

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 10-12 °C

ALCOOL 12% Vol.

20€

