



**"IL TUO MOMENTO DI GUSTO
ANCHE SENZA GLUTINE"**



I PIATTI CON QUESTO SIMBOLO



**A RICHIESTA DEL CLIENTE. SARANNO CUCINATI NELLA CUCINA
DEDICATA ESCLUSIVAMENTE AL SENZA GLUTINE DEL BBQ ZERO.**

ALLERGENI

Se sei soggetto ad allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i prodotti alimentari e/o le pietanze che contengono ingredienti ai quali sei allergico o intollerante.

Sappi comunque che i cibi e le bevande somministrate in questo locale sono prodotti in laboratori e cucine dove si utilizzano e si servono alimenti contenenti i seguenti allergeni e nel menù troverai in ogni piatto anche il numero corrispondente:

- | | |
|---|---|
| 1  Cereali contenenti glutine | 8  Frutta a guscio |
| 2  Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9  Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3  Uova e prodotti a base di uova | 10  Senape e prodotti a base di senape |
| 4  Pesce e prodotti a base di pesce | 11  Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| 5  Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12  Anidride solforosa e solfiti |
| 6  Soia e prodotti a base di soia | 13  Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7  Latte e prodotti a base di latte | 14  Molluschi e prodotti a base di molluschi |

NO GLUTINE, NO CONTAMINAZIONE

Il menù del

BBQ

IMPASTO
AI SEMI
€ 2,00

LA CUCINA CONSIGLIA

NELL'ATTESA: STUZZICOTTO BBQ (1,7) € 4.00

Palline di gnocco fritto accompagnate da una salsa cacio pepe e salsa arrabbiata

CLUB SANDWICH (1,3,7) € 17.00

(Non si accettano modifiche)

Insalata, pomodoro, prosciutto, uova, bacon, formaggio + patate fritte*

BBQ PARMIGIANO BURGER (1,3,7) € 16.00

Hamburger di manzo, melanzane fritte, salsa al pomodoro, basilico e grana + patate fritte*

BBQ CRUNCY BREAD (1)

(filoncino croccante ai semi, 40 cm)

COUNTRY CRUNCY (1,7) € 15.00

Culaccia, pomodori secchi, burrata e basilico

AMERICAN CRUNCY (1,7) € 15.00

Pulled pork, cavolo cappuccio marinato e bufala

BEST CRUNCY (1,3,7) € 15.00

Frittatina al erba cipollina, bacon, petto di pollo grigliato e crema al pecorino

LA PIZZERIA CONSIGLIA

ZUCCONA (1,7) € 12.00

Crema di zucca, mozzarella, salsiccia, taleggio, chiodini

ZUCCA (1,7,8) € 12.00

Crema di zucca, mozzarella, radicchio, asiago e noci

AUTUNNO (1,7) € 12.00

Crema di zucca, bufala, pancetta, gorgonzola e porcini

INVERNO (1,7) € 12.00

Crema di zucca, mozzarella, stracchino, salame piccante e radicchio

BUD SPENCER (1,7) € 12.00

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, fagioli, salsiccia e cipolla

TERENCE HILL (1,7) € 13.00

Mozzarella, pancetta affumicata, fagioli, gorgonzola e cipolla frita

Il menù del BBQ

ANTIPASTI

TAGLIERE BBQ (1,7)  € 16.00

Pancetta pepata, sopressa, mortadella, prosciutto crudo di Parma, giardiniera della casa, gnocco fritto e formaggi

TAGLIERE SARDO (1,7)  € 18.00

Salsiccia, lardo ai profumi di corbezzolo e lentischio, prosciutto di pecora, coppa di suino, mustella, ricotta mustia ai profumi di tartufo, pecorino semi stagionato, carciofi, olive.

TAGLIERE DELLE ECCELLENZE (1,7)  € 18.00

Speck di Sauris, mortadella Favola, culatta Gualerzi accompagnata dalle nostre tigelle fritte, pecorino e la giardiniera di nostra produzione

FRITTO MISTO BBQ* (1,3,7) € 12.00

4 anelli di cipolla 4 bastoncini di mozzarella, 4 jalapenos, 4 formaggio camembert, patatine fritte e la nostra salsa BBQ

BURRATA CON CRUDO DI PARMA, GNOCCO FRITTO E GIARDINIERA DELLA CASA (1,7)  € 13.00

SELEZIONE DI FORMAGGI E MARMELLATA DELLA CASA (7)  € 12.00

ANTIPASTI GLUTEN FREE

LA FOCACCIA (7)  € 14.00

Focaccia tostata con Culaccia D.o.p., burrata e pomodorino semidry

IL CLASSICO 2.0 (7)  € 12.00

Polenta fritta, sopressa e grana

IL ROAST BEEF (9)  € 13.00

Roastbeef di Angus con rucola, pomodorini e grana

SFIZIOSI E FRITTI

ANELLI DI CIPOLLA* (1,3) (7 PZ) € 5.00

PEPITE DI POLLO* (1,3) (8 PZ) € 5.00

BASTONCINI MOZZARELLA* (1,3,7)(7 PZ) € 5.00

JALAPENOS* (1,3,7) (5 PZ) € 6.50

CAMEMBERT BITES* (1,3,7) (8 PZ) € 5,00

PATATE DOLCI FRITTE* (1,3) € 6,00

Il menù del BBQ

PRIMI

(pasta all'uovo e gnocchi fatti in casa)

MACCHERONCINI CACIO E PEPE (1,3,7)	€ 12.00
PAPPARDELLE AL CINGHIALE (1,3)	€ 14.00
GNOCCHI DI PATATE CON PESTO DI PISTACCHI, BACON E BURRATA (3,7,8)	€ 13.00
LA NOSTRA CARBONARA (1,3,7)	€ 13.00
GNOCCHI DI ZUCCA CON CREMA DI PECORINO, SPECK CROCCANTE E NOCI (3,7,8)	€ 11.00

PRIMI GLUTEN FREE

(pasta all'uovo e gnocchi fatti in casa)

LE TAGLIATELLE DELLA NONNA  € 14.00 Tagliatelle di pasta fresca fatta in casa con ragù della nonna (9)	
LO GNOCCO  € 14.00 Gnocco di patate con crema al pecorino, lamelle di mandorla caramellate e bacon croccante (3,7,8)	
IL RIPIENO (3,7)  € 15.00 Raviolo di pasta fresca ripieno di ricotta e zucca con porcini e croccante di speck e crema al pecorino	
LO SPAGHETTO (3,7)  € 15.00 Spaghetti alla carbonara (uova, pecorino, pepe e guanciale)	

SECONDI PIATTI

GRAN FRITTURA DI MARE*  € 17.00 CON POLENTA (1,2,4,14)	
MAIALINO SARDO ALLO SPIEDO (1) € 22.00 Porceddu 500gr circa con patate al forno	
TAGLIATA DI POLLO COTTA A BASSA TEMPERATURA (1,7)  € 17.00 con rucola, pomodorini e grana	

SECONDI GLUTEN FREE

IL CRUDO (3)  € 19.00 Battuta di Scottona con sale Maldon e olio evo, crostini di pane e maionese al lime	
LA STRATAGLIATA (7,8)  € 18.00 Stratagliata di manzo con crema al pecorino e mandorle caramellate	
LO STRACCETTO (7)  € 19.00 Filettini di tagliata saltati al balsamico e tropea con pomodorino confit e scaglie di grana	

Il menù del BBQ

LA NOSTRA BRACE

STRATAGLIATA DI MANZO 250GR € 21.00

- Rucola, pomodorini e grana (7)
- Crema di scamorza, cipolla fritta e riduzione al Cannonau (1,7)

GRIGLIATA MISTA BBQ € 21,00

Salsiccia, costina, pancetta, galletto, tagliata e polenta

TAGLIATA DI WAGYU SELEZIONE CA NEGRA € 29.00

GALLETTO* ALLA BRACE CON SALSIA AGLIO (3) € 15.00

GALLETTO* ALLA BRACE CON SALSIA HOT SPICY E ANELLI DI CIPOLLA FRITTA* (1,3) € 16.00

TAGLIATA DI NOSTRA SELEZIONE (250g) € 21.00

- Rucola e grana (7) € 21.00
- Rucola e porcini (7) € 22.00
- Sale affumicato e rosmarino € 22.00

BATTUTA DI CARNE SELEZIONATA CON SALE MALDON E OLIO EVO, BURRATA, CROSTINI AL ROSMARINO E MAIONESE AL CANNONAU (1,7) € 20.00

FILETTO DI SCOTTONA 200GR (1) € 23.00

FILETTO DI SCOTTONA CON PORCINI E GORGONZOLA (1,7) € 25.00

BBQ SALAD

CHICKEN SALAD (7) € 15.00

Insalata gentile, petto di pollo ai ferri, pomodorini, olive taggiashe, bacon croccante, grana a scaglie e salsa yogurt

BBQ SALAD (7,8) € 15.00

Insalata gentile, radicchio, carote, olive taggiasche, roast beef, grana a scaglie, pomodoro e noci

CONTORNI

PATATE FRITTE* (1) € 5,00

PATATE FRITTE*DOLCI (1) € 6,00

VERDURE GRIGLIATE € 5,00

INSALATA MISTA € 5,00

PATATE FORNO € 5,00

Il menù del BBQ

HOMEMADE BURGERS

Lo Chef seleziona e lavora carni di prima scelta. I nostri hamburger sono serviti al sangue e sono accompagnati da pane e salsa "BBQ" di nostra produzione.

AMERICAN SMOKE (1,7,9) € 15,00

Guancia di maiale cotta a bassa temperatura in salsa barbecue, insalata verde e bufala di Scacco con patate fritte*

L'AMERICANO (1,7) € 15,00

Hamburger da 250gr; insalata, pomodoro, cheddar, cipolla caramellata, bacon con patatine fritte*

ER CARBONARO (1,3,7) € 16,00

Hamburger da 250gr; doppio uovo, bacon, colata di crema al pecorino con patatine fritte*

SCACCO BURGER (1,7) € 15,00

Hamburger da 250gr; bufala di Scacco, peperoni grigliati, bacon croccante e anelli di cipolla frita con patatine fritte*

FUME' BURGER (1,7) € 15,00

Hamburger da 250g, speck croccante, scamorza, pomodori secchi, melanzane grigliate con patatine fritte*

CON PATATE
DOLCI FRITTE
+ € 2,00

L'IMPERATORE BURGER (1,3,7) € 23,00

Doppio hamburger (500g circa), brie, porchetta e peperoni grigliati con patate fritte* e salsa bbq

IL GLADIATORE BURGER (1,3,7) € 22,00

Doppio hamburger (500g circa), doppio cheddar, doppio bacon, jalapenos ripieni e fritti* e salsa BBQ con patate fritte*

PER I PIU' PICCOLI

PER BAMBINI FINO AI 10 ANNI

MENU HAMBURGER (1) € 10,00

Pane, hamburger e patatine fritte*

MENU WURSTEL (1) € 10,00

Würstel e patate fritte*

MENU COTOLETTA (1) € 10,00

Cotoletta di pollo* e patate fritte*

MENU POLLO (1) € 10,00

Petto di pollo ai ferri e patate fritte*

MENU PASTA (1,3,9) € 10,00

Gnocchi o maccheroncini al ragù o pomodoro

Il menù del **BBO**

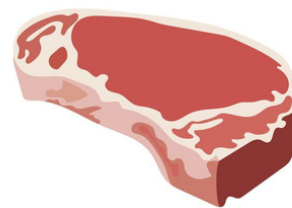
LA NOSTRA SELEZIONE DI COSTATE & FIORENTINE



BISTECCA ALLA FIORENTINA



La regina delle bistecche, costituita dalla parte del filetto e del controfiletto, con il tipico osso a T



COSTATA



Costituita dal solo controfiletto; è un taglio dalla marmorizzazione uniforme; particolarmente saporito

ANGUS SCOZIA

è celebre per la sua marezzatura, ovvero la presenza di sottili venature di grasso intramuscolare che si sciolgono durante la cottura, rendendo il taglio particolarmente tenero, succoso e saporito dal colore giallo dato dal pascolo

7,00 €/HG

CHIANINA

deriva da una delle razze bovine più antiche e grandi al mondo, originaria della Val di Chiana (in Toscana, Umbria e Lazio) e tutelata dal marchio di Indicazione Geografica Protetta (IGP) del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale

8,00 €/HG

SCOTTONA

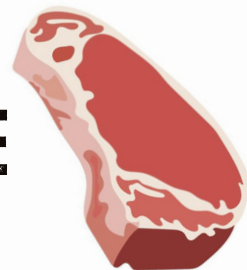
carne bovina pregiata proveniente da femmine giovani (generalmente tra i 12 e i 24 mesi) che non hanno mai partorito, dal gusto delicato e morbido

6,00 €/HG

**HAI QUALCHE DUBBIO?
CHIEDI UN CONSIGLIO AL NOSTRO GRIGLISTA**

Il menù del

BBO



IL NOSTRO MENU CARNE PER 2 PERSONE

Antipasto BBQ

salumi misti, formaggi, giardiniera di nostra produzione
e gnocco fritto

Costata/Fiorentina da 1,5kg

Selezionata dallo Chef

2 contorni a scelta

Patate al forno, patate fritte, verdura grigliata, insalata mista

1 Bottiglia di vino

Proposta dal nostro Staff

€ 50,00

a persona, minimo per 2 persone



Il menù del **BBO**

PIZZERIA

TIPOLOGIE DI IMPASTO

IMPASTO BBQ

Miscela di farine "00" "5 STAGIONI", "TRAMONTI ORO VIGEVANO" e farina "MADONITA" integrale siciliana macinata a pietra

GRANI ANTICHI MULTICEREALI

€ 2,00

Farina di grano tenero tipo "2", ottenuta da 5 varietà di grani teneri antichi: Verna, Autonomia, Abbondanza, Frassinetto, Farro monococco e Frassinetto, e semi di lino, sesamo e miglio

NAPOLETANO

€ 2,00

Miscela di pregiate farine di tipo "0" con un'elevata idratazione
(Farina Vigevano)

IMPASTO SENZA GLUTINE "MOLINO MERANO"



€ 2,50

Amido di mais, farina di riso, farina di grano saraceno, amido di riso, fibre vegetali (psyllium, mela), addensante (idrossipropil-metilcellulosa), umidificante: sorbitolo, enzimi: amilasi



Il nostro pomodoro è 100% italiano, inoltre utilizziamo la mozzarella di bufala del caseificio Scacco di Piove di Sacco e mozzarella fior di latte Gioacchini di Arre.

(Mozzarella senza lattosio + €2,50)

L'impasto della pizza senza glutine viene lavorato e cucinato nell'apposita cucina del BBOZERO

Il menù del **BBO**

LE CLASSICHE

MARGHERITA (1,7) € 6,50
Pomodoro, mozzarella

MARINARA (1) € 5,50
Pomodoro, aglio, origano

PROSCIUTTO E FUNGHI (7) € 9,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

CAPRICCIOSA (1,7) € 10,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi

PATATOSA (1,7) € 8,50
Pomodoro, mozzarella, patatine fritte*

CAPRESE (1,7) € 8,00
Pomodoro, mozzarella, pomodorini, basilico

4 STAGIONI (1,7) € 10,50
Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, olive, prosciutto cotto

NAPOLI (1,4,7) € 9,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe, fior di capperi, origano

INGLESINA (1,7) € 9,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

DIAVOLA (1,7) € 8,50
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante

SICILIANA (1,4,7) € 10,00
Pomodoro, mozzarella, peperoni, salamino piccante, olive, acciughe

PUGLIESE (1,7) € 8,00
Pomodoro, mozzarella, cipolla rossa

VIENNESE (1,7) € 8,50
Pomodoro, mozzarella, wurstel Servalade

TIROLESE (1,7) € 8,50
Pomodoro, mozzarella, speck stagionato

4 FORMAGGI (1,7) € 10,50
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, asiago, grana

TONNO E CIPOLLA (1,4,7) € 9,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa

VEGETARIANA (1,7) € 10,50
Pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine, radicchio

PARMIGIANA (1,7) € 9,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, grana a scaglie, basilico

CARBONARA (1,3,7) € 9,00
Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, uovo, grana

Il menù del **BBO**

LE SPECIALI

AUSTRIA (1,7) Pomodoro, mozzarella, radicchio, salsiccia e taleggio	€ 10,00	LAZIO (1,7) Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, melanzane grigliate e porchetta	€ 11,00
BBQ (1,7) Pomodoro, mozzarella, radicchio grigliato, guanciale, porcini e grana a scaglie	€ 11,50	GERMANIA (1,7) Pomodoro, mozzarella, wurstel, salamino piccante e cipolla rossa	€ 11,00
BELGIO (1,7) Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e pecorino sardo	€ 10,50	NUORO (1,7) Pomodoro, mozzarella, guanciale sardo, radicchio e chiodini	€ 11,00
BUDAPEST (1,4,7) Pomodoro, mozzarella, tonno, pomodorini secchi, cipolla e olive	€ 10,50	LUGANO (1,7) Pomodoro, mozzarella, radicchio, salamino piccante, brie e olive	€ 10,00
BROOKLYN (1,3,7) Pomodoro, mozzarella, wurstel, pancetta, patatine fritte, camembert fritto* e salsa BBQ	€ 15,00	MACOMER (1,7) Pomodoro, mozzarella, salamino sardo, carciofi e pecorino sardo	€ 11,00
LA PORCONA (1,7) Pomodoro, bufala, peperoni, porchetta di nostra produzione, pecorino e cipolla frita	€ 14,00	LAZISE (1,4,7) Pomodoro, mozzarella, fior di capperi, pomodori secchi, acciughe e pecorino	€ 10,50
CHIOGGIA (1,2,4,7) Pomodoro, mozzarella, ricotta, gamberetti, pomodorini gialli e rucola	€ 11,00	TROPEA (1,4,7) Pomodoro, mozzarella, salmone, philadelphia, cipolla rossa e erba cipollina	€ 11,50
CHICAGO (1,7) Pomodoro, mozzarella, salsiccia, salamino piccante, cheddar, anelli cipolla frita* e salsa BBQ	€ 15,00	TRIBANO (1,7) Pomodoro, mozzarella, peperoni, cipolla frita, salsiccia e gorgonzola	€ 10,50
CORTINA (1,7) Pomodoro, mozzarella, porcini, sopressa e grana	€ 10,50	TOKYO (1,4,7) Pomodoro, bufala, salmone, rucola e cipolla frita	€ 11,50
COSTA SMERALDA (1,4,7) Pomodoro, mozzarella, acciughe, salamino piccante e gorgonzola	€ 10,00	LA BURROSA (1,7) Pomodoro, bufala, rucola, roast beef di nostra produzione, pomodorini e burrata	€ 14,00
CUNEO (1,7) Pomodoro, mozzarella, brie, pancetta, pomodorini gialli e zucchine	€ 10,00	TARVISIO (1,7) Pomodoro, mozzarella, 4 formaggi, misto funghi e lardo sardo	€ 13,00
GAVOI (1,7) Pomodoro, mozzarella, guanciale sardo e pecorino sardo	€ 10,00	VERONA (1,7,8) Pomodoro, mozzarella, salamino, asiago, chiodini e noci	€ 11,00

Il menù del **BBQ**

LE BIANCHE

AMSTERDAM (1,7)	€ 10,50
Mozzarella, zucchine, brie, noci e bresaola	
BERLINO (1,7)	€ 11,00
Mozzarella, porcini, crudo e grana	
FRIULI (1,7)	€ 11,00
Mozzarella, asiago, chiodini e speck	
MARGHERITA "SBAGLIATA" (1,7)	€ 10,00
Mozzarella di bufala, mozzarella, pomodoro condito alla BBQ e olio al basilico	
OSLO (1,7,8)	€ 11,00
Mozzarella, gamberetti, zucchine, ricotta e noci	
PORTOGALLO (1,7)	€ 10,00
Mozzarella, salamino piccante, rucola in cottura, pomodorini gialli e philadelphia	
SASSARI (1,7,8)	€ 11,00
Mozzarella, guancia sardo, pistacchi e bufala	
UNGHERIA (1,7,8)	€ 10,50
Mozzarella, zucchine, brie, noci e sfilacci di cavallo	
LA SAPORITA (1,7)	€ 14,00
Mozzarella, bufala, roast beef di nostra produzione, pomodorini gialli, cipolla frita e riduzione cannonau	
CACIO E PEPE (1,7)	€ 10,00
Mozzarella, pecorino Romano, pepe e lardo	

LE BUFAL

BUFALA (1,7)	€ 10,50
Pomodoro e bufala	
BUFALA 1 (1,7)	€ 11,00
Bufala, pancetta affumicata, rosmarino, patate al forno	
BUFALA 2 (1,7)	€ 12,00
Pomodoro, bufala, crudo, pomodorini secchi, basilico	
BUFALA 3 (1,7)	€ 12,00
Pomodoro, bufala, pancetta affumicata, radicchio, salamino	
BUFALA 4 (1,7)	€ 13,00
Bufala, speck stagionato, misto funghi, gorgonzola	

LE BAGUETTES

BAGUETTE 1 (1,7)	€ 11,00
Mozzarella, carciofi, brie e speck	
BAGUETTE 2 (1,7)	€ 11,00
Mozzarella, zucchine, cotto, porcini e pecorino	

I CALZONI

CALZONE VEGETARIANO (1,7)	€ 10,50
Mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni e radicchio	
CALZONE CLASSICO (1,7)	€ 10,50
Mozzarella, cotto, funghi e carciofi	

Il menù del **BBO**

APERITIVO

ALCOLICO	€ 4,00
• Aperol	
• Campari	
• Cynar	
• Select	
ANALCOLICO	€ 3,50
• Crodino	
• Gingerino	
• Sanbitter	
AMERICANO	€ 5,00

BIBITE

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 0,75 cl	€ 3,00
COCA COLA	
• Media 0,50cl	€ 5,00
• Piccola 0,20cl	€ 3,00
LEMONSODA/CHINOTTO in bottiglia di vetro 0,20 cl	€ 3,50
BIBITE IN BOTTIGLIA DI VETRO 0,33 cl	€ 3,50
• Fanta	
• Te' pesca	
• Te' limone	
• Sprite	
• Coca Cola	
• Coca Cola 0	
RADLER 0,40 cl (birra bionda + lemonsoda in vetro)	€ 5,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

BIRRA SENZA GLUTINE	€ 5,00
BIRRA ANALCOLICA	€ 5,00
CERE'S	€ 4,00
BECK'S	€ 3,50
HEINEKEN	€ 4,00
ICHNUSA NON FILTRATA	€ 5,00

VINO ALLA SPINA

PROSECCO	
0,25 cl	€ 3,50
0,50 cl	€ 6,00
1L	€ 10,00
MALBEC	
0,25 cl	€ 3,50
0,50 cl	€ 6,00
1L	€ 10,00

Le nostre birre senza glutine e senza alcool alla spina



Golden Ale dal colore dorato brillante, altamente digeribile e fresca. La bevuta è facile e piacevole, un'iniziale tono maltato sfocia in una sensuale freschezza agrumata data dai luppoli inglesi e americani, e dalle nostre spezie. Il processo di produzione e le materie prime di altissima qualità, rendono questa birra speciale nella sua semplicità.

Stile birraio:	Colore:	Grado alcolico:
GOLDEN ALE	DORATO BRILLANTE	5,3 % vol

Bicchiere 0,33L € 5,50 Caraffa 1,50L € 23,00



La versione senza glutine della Calle San Miguel 426, una birra dall'intenso aroma di frutta tropicale donato dai luppoli americani ed un delicato amaro che rinfresca il palato, richiamando il sorso successivo



Stile birraio:	Colore:	Grado alcolico:
IPA	DORATO	5.0 % vol

Bicchiere 0,33L € 6,50 Caraffa 1,50L € 25,00



Birra chiara, profumata e beverina, contraddistinta dalla forza dei luppoli americani. I malti 10% italiani e la luppolatura vigorosa, rendono la Fripa una bionda di carattere, da bere ad ogni occasione, senza tralasciare una spiccata personalità e un lungo amaro finale.

Stile birraio:	Colore:	Grado alcolico:
SESSION IPA	CHIARA	0.0 % vol

Bicchiere 0,33L € 6,00 Caraffa 1,50L € 24,00



Il menù del

BBQ

LE NOSTRE BIRRE (ALLERGENI 1 E 2)



Löwenbräu è un birrificio di Monaco di Baviera che produce birra secondo la legge Reinheitsgebot (norma promulgata da Guglielmo IV di Baviera nel 1516, per regolamentare la produzione e la vendita della birra in Baviera). La Löwenbräu è la birra originale di Monaco da oltre 500 anni. Gusto corposo e rinfrescante dall'aroma dolce e biscottato del malto con note di amaro.

Stile birraio: Colore: Grado alcolico:

PREMIUM LAGER GIALLO DORATO 5,2% vol

Bicchiere 0,20L € 3,00 Bicchiere 0,40L € 5,50 Caraffa 1,50L € 17,00



Un gusto avvolgente, caratterizzato dal caramello. Leffe Rouge esalta alla perfezione sapori molto diversi tra loro: valorizza al meglio carni rosse, salumi e formaggi stagionati e dolci alla mandorla. AROMA: speziato con note di tostatura e caramello.

Stile birraio: Colore: Grado alcolico:

ABBAZIA ROUGE 6,6% vol

Bicchiere 0,33L € 6,00 Bicchiere 0,50L € 7,50 Caraffa 1,50L € 20,00



Grazie a conoscenze tramandate di generazione in generazione e ingredienti disponibili nelle vicinanze del monastero, i monaci hanno sviluppato questo prodotto rinomato. La Leffe Blonde è una birra in stile abbazia rifermentata in bottiglia, leggermente speziata, secca e fruttata, dal gusto pieno e vellutato. Birra moderatamente corposa ma dissetante. Ottima se abbinata a salumi e formaggi, ma anche a piatti marinati o salmone affumicato.

Stile birraio: Colore: Grado alcolico:

BELGIAN BLONDE ALE DORATO 6,6% VOL

Bicchiere 0,33L € 6,00 Bicchiere 0,50L € 7,50 Caraffa 1,50L € 20,00



Franziskaner Weissbier è una birra di tipo Weissbier, fermentata con un malto composto per almeno il 50% da grano. Al naso offre note agrumate e di banana, accompagnate da aromi speziati di lievito e pepe. AROMA: speziata con note di pepe, vaniglia e chiodi di garofano.

Stile birraio: Colore: Grado alcolico:

WEIZEN GIALLO SCURO 5% vol

Bicchiere 0,33L € 5,50 Bicchiere 0,50L € 7,50 Caraffa 1,50L € 20,00



Hoegaarden è una birra dal gusto fresco e acidulo del frumento non maltato belga, con un leggero fondo di miele e lievito; il retrogusto lieve ma persistente è chiaramente di succo di limone.

Stile birraio: Colore: Grado alcolico:

NON FILTRATA GIALLO PAGLIERINO 4,9% vol

Bicchiere 0,33L € 5,00 Bicchiere 0,50L € 7,00 Caraffa 1,50L € 19,00

Il menù del **BBO**

PER FINIRE

CAFFE' TORREFFAZIONE BAZZA 100% ARABICA	€ 1,50
CAFFE' CORRETTO	€ 2,00
CAFFE' MACCHIATO	€ 1,50
MACCHIATONE	€ 1,50
CAPPUCCINO	€ 2,00
ORZO	€ 1,60
GINSENG	€ 1,80
TE' CALDO E TISANE	€ 2,00

COPERTO € 2,50

