

CPT. MORGAN

Menu

Birrificio artigianale Granda

Craft brewery

- Kloe Lager Dorata 33 Cl 5%
- Pinta (56 Cl)
- Kei Os Ipa Ale Dorata 33 Cl (golden) scura 5%
- Pinta (56 Cl)
- Sweetch Blance 33 Cl (white) Paglierina 4,7%
- Pinta (56 Cl)
- Flooke Bock Lager ambrata scura 33 Cl (dark) 6,5%
- Pinta (56 Cl)
- Black Ipa-Imperial Double Ipa 33 Cl
- Pinta (56 Cl)

- Euro 5
- Euro 9
- Euro 5
- Euro 9
- Euro 5
- Euro 9
- Euro 5
- Euro 9
- Euro 6
- Euro 10



Vino Rosso Biologico

Organic red wine

-Bottiglia

-bottle

-calice

-chalice

- Euro 22
- Euro 5

Vino Bianco Biologico

Organic whitewine

-Bottiglia

-bottle

-calice

-chalice

- Euro 18
- Euro 5

Vino Rosee Prosecco

-Bottiglia

-bottle

-calice

-chalice

- Euro 20
- Euro 5



Rum rari prima scelta agricoli-

(agricol and blended rum)

-calice

-chalice

- Euro 9

Whisky Highland-Rum commerciale-Grappa

-calice

-chalice

- Euro 7

Cocktail (Spritz,Rum e coca,Americano, Gintonic,Vodkatonic,Negroni Etc) Euro 7

Acqua in bottiglia piccola (0,5 ml)

Water Small bottle

Coca cola-

Coca cola

- Euro 3
- Euro 4



Taglieri/Panini

Tagliere km 0 (platter with ham salami and cheese)
Prodotti locali (affettati e formaggi)(Local products)

Euro 10

Tagliere Formaggi (platter cheese)

Euro 10

Tagliere con roastbeef

Euro 12

(platter with roastbeef and bruschetta)

Panino con roastbeef

Euro 6

(roastbeef,salsa tartara,cipolla caramellata)

Panino con pulled pork/stinco

Euro 8

Sud America

Guacamole (mexican sauce with nachos) con nachos

Euro 5

Taco con ripieno di guacamole e salmone affumicato
(filled with guacamole and smoked salmon)

Euro 6 cad.

*Ceviche (South america fish salad)

Euro 15

salmone-tonno-spigola-orata-ricciola-lampuga

pomodoro lime cipolla salsa inglese

Insalata (salad)

Euro 10

Rughetta,salmone,avocado,pomodori e lime

Lattuga (salad) tonno,olive (tuna olives)

Lattuga (salad) maionese e pomodori (tomatoes)

Carne

Fondue B. (swiss dish)

Euro 20

carne girello,scamone (beef)

4 salse maionese,barbeque,pesto e salsa fondue

carne controfiletto sirloin(su ordinazione-made to order)

Euro 25

carne filetto fillet (su ordinazione-made to order)

Euro 30

Stinco con patate/crauti (shin with potatoes)

Euro 18

*Tartare manzo (Tartare beef)

Euro 10

filetto fillet (su ordinazione made to order)

Euro 15

Coppiette

Euro 5

Pesce

*Tartare pesce (Tartare fish with avocado)

Euro 10

salmone-tonno-spigola-orata-ricciola-lampuga avocado

*Tagliere pesce crudo (platter fishes)

Euro 15

salmone-tonno-spigola-orata-ricciola-lampuga avocado

Euro 10

*Sashimi

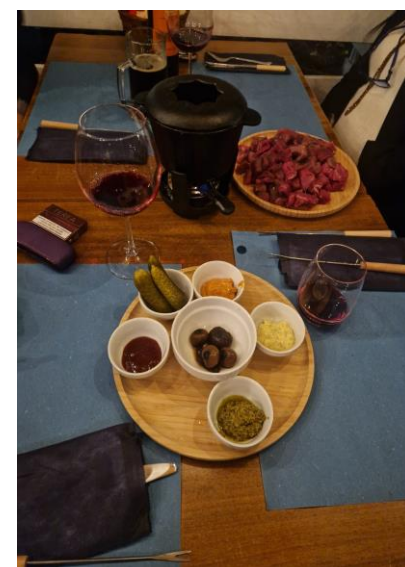
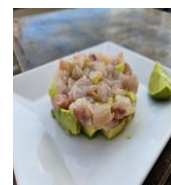
Fette di Salmone (salmon slices)-tonno (tuna)

Fetta crostata (slice of tart) Tozzetti

Euro 5

*prodotti abbattuti a norma

*blasted fish



Vi aspettiamo (you welcome at) a Trevignano Romano
(20 min da Roma) in via G.Garibaldi 20
dalle 6 p.m.alle 1 a.m.Per informazioni e prenotazioni
3357616951