



**"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.**

Il menù del BBQ

LA CUCINA CONSIGLIA

ROAST BEEF BBQ (1,7,9) € 13.00

Roastbeef di Angus, burrata, melanzane sott'olio piccanti, cipolla fritta e crostini

BURRITOS BBQ (1,3) €12.00

Piadina messicana con pollo, insalata, peperoni e cipolla + patate fritte e salsa messicana

CLUB SANDWICH (1,3) € 17,00

(Non si accettano modifiche)
insalata, pomodoro, prosciutto, uova, bacon, formaggio + patate fritte

IL GLADIATORE BURGER (1,3,7) € 22,00

Doppio hamburger di Angus (500g circa), doppio cheddar, doppio bacon, jalapenos ripieni e fritti e salsa BBQ + patate fritte

BBQ CHILI BURGER (1,3,7) € 16,00

hamburger di Angus, spianata calabra, melanzane sott'olio piccanti, peperoni grigliati, burrata + patate fritte e salsa bbq

I GNOCCHI PORROSI (1,3,7) € 12,00

gnocchi di patate con crema di porro, speck croccante e cipolla fritta

LA PIZZERIA CONSIGLIA

SPINOSA(1,7) € 12.00

mozzarella, bufala, spianata calabra, gorgonzola e melanzane sott'olio piccanti

PICCANTE(1,7) € 14,00

Pomodoro, bufala, scamorza affumicata, spianata, porcini e olio piccante

PORRACCIA(1,7) € 13,00

Crema di porro e patate, bufala, pancetta e carbocrema

FOTONICA(1,7) €13,00

crema di porro e patate, mozzarella, salsiccia, peperoni, asiago e cipolla fritta

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO(1,7) €12,00

bufala, mozzarella, pomodorini gialli e rossi in cottura e crostini saltati con aglio, olio e peperoncino

CARBONARA 2.0(1,7) €13,00

Mozzarella, pecorino romano, guanciale in cottura e carbocrema

Il menù del BBQ

ANTIPASTI

TAGLIERE BBQ (1,7)  € 16.00

Pancetta pepata, sopressa, mortadella, prosciutto crudo di Norcia, 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

BATTUTA DI GAMBERO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON BUFALA E POMODORO SECCO (4,7) € 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 confit

IL CLASSICO 2.0 (7)  € 12.00

Polenta fritta, rose di sopressa ripiene al gorgonzola e funghi porcini sott'olio

IL ROAST BEEF (9)  € 13.00

Roast beef di Angus con cuori di carciofi e radicchio grigliato sott'olio

SFIZIOSI E FRITTI

ANELLI DI CIPOLLA (1,3) (7 PZ) € 4.50

PEPITE DI POLLO (1,3) (8 PZ) € 4.50

BASTONCINI MOZZARELLA (1,3,7)(7 PZ) € 4.50

JALAPENOS (1,3,7) (5 PZ) € 4.50

CAMEMBERT BITES (1,3,7) (8 PZ) € 4.50

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)	€ 13.00
GNOCCHI DI PATATE CON PESTO DI PISTACCHI, BACON E BURRATA (3,7,8)	€ 12.00
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	
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)  € 16.00	
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 € 18.00

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

GRIGLIATA MISTA BBQ € 20,00

Salsiccia, costina, pancetta, galletto, tagliata e polenta

TAGLIATA DI WAGYU SELEZIONE CA NEGRA € 29.00

GALLETTO* ALLA BRACE CON SALSIA AGLIO (3) € 14.00

GALLETTO* ALLA BRACE CON SALSIA HOT SPICY E ANELLI DI CIPOLLA FRITTA* (1,3) € 15.00

TAGLIATA DI NOSTRA SELEZIONE € 19.00

- Rucola e grana (7)
- Rucola e porcini (7)
- Sale affumicato e rosmarino

BATTUTA DI CARNE SELEZIONATA CON SALE MALDON E OLIO EVO, BURRATA, CROSTINI AL ROSMARINO E MAIONESE AL CANNONAU (1,7) € 19.00

FILETTO DI SCOTTONA 200GR (1) € 20.00

FILETTO DI SCOTTONA CON PORCINI E GORGONZOLA (1,7) € 23.00

BBQ SALAD

CHICKEN SALAD (7) € 14.00

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

BBQ SALAD (7,8) € 14.00

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

CONTORNI

PATATE FRITTE* (1) € 4,50

PATATE FRITTE*DOLCI (1) € 6,00

VERDURE GRIGLIATE € 4.50

INSALATA MISTA € 4,50

PATATE FORNO € 4,50

Il menù del BBQ

HOMEMADE BURGERS

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

AMERICAN SMOKE (1,7,9)

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

L'AMERICANO (1,7)

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

ER CARBONARO (1,3,7)

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

SCACCO BURGER (1,7)

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

FUME' BURGER (1,7)

Hamburger di Angus, speck croccante, scamorza, pomodori secchi, melanzane grigliate con patatine fritte*

€ 15,00

€ 15,00

€ 16,00

€ 15,00

€ 15,00

PER I PIU' PICCOLI

PER BAMBINI FINO AI 10 ANNI

MENU HAMBURGER (1)

Pane, hamburger e patatine fritte*

MENU WURSTEL (1)

Würstel e patate fritte*

MENU COTOLETTA (1)

Cotoletta di pollo* e patate fritte*

MENU POLLO (1)

Petto di pollo ai ferri e patate fritte*

MENU PASTA (1,3,9)

Gnocchi o maccheroncini al ragù o pomodoro

GLUTEN Free

GLUTEN Free

GLUTEN Free

GLUTEN Free

€ 10,00

€ 10,00

€ 10,00

€ 10,00

€ 8,00

CON PATATE
DOLCI FRITTE
+ € 2,00

Il menù del **BBO**

LA NOSTRA SELEZIONE DI COSTATE & FIORENTINE

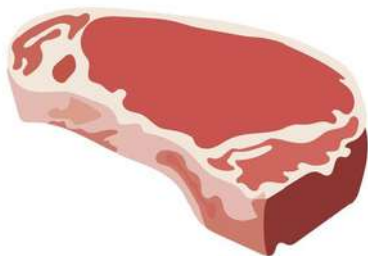


BISTECCA ALLA FIORENTINA



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

**FIORENTINA DA 6,00 €/HG A 7,5 €/HG
A SECONDA DELLA RAZZA BOVINA**



COSTATA



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

**COSTATA DA 5,00 €/HG A 7 €/HG
A SECONDA DELLA RAZZA BOVINA**

La nostra selezione di carne può variare a seconda del periodo, il nostro personale ti consiglierà i tagli migliori

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

Il menù del
BBO

IL NOSTRO MENU CARNE PER 2 PERSONE

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

1,5 kg

Costata o Fiorentina
(scelta dallo Chef)

2 contorni a scelta

1 bottiglia di vino
(proposta dal nostro Staff)

€ 50,00
a persona
(minimo 2 persone)



Il menù del **BBO**

PUOI SCEGLIERE TRA IL NOSTRO IMPASTO CLASSICO O IMPASTO FOCACCIA
LE NOSTRE PIZZE SENZA GLUTINE

LA MARGHERITA (7)  € 8,50
Pomodoro, mozzarella e basilico

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

LA CAPRICCIOSA (7)  € 10,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e carciofi

LA DIAVOLA (7)  € 9,50
Pomodoro, mozzarella e salamino piccante

LA TONNO E CIPOLLA (7)  € 9,50
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla

LA PATATOSA (7)  € 9,50
Pomodoro, mozzarella e patate fritte

LA SOPRESSATA (7)  € 11,50
Pomodoro, mozzarella, peperoni, sopressa e carciofi

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

LA CULACCIATA (7)  € 15,00
Pomodoro, bufala, culaccia, pomodorini e rucola

LA CORTINA (7)  € 12,00
Pomodoro, mozzarella, porcini, sopressa e grana

LA 4 FORMAGGI (7)  € 10,00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, grana e asiago

LA BBQ (7)  € 13,00
Pomodoro, mozzarella, radicchio, porcini, guanciale e grana

LA MARGHERITA SBAGLIATA (7)  € 12,00
Mozzarella di bufala, mozzarella, pomodoro condito alla BBQ e olio al basilico

LA BUFALINA (7)  € 12,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, olive taggiasche e basilico

LA BURROSA (7,9)  € 15,00
Pomodoro, bufala, rucola, pomodorini, roastbeef e burrata

(Mozzarella senza lattosio + €2,50)

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

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

€ 2,00

Il nostro pomodoro è 100% italiano, inoltre utilizziamo la mozzarella di bufala del caseificio Scacco di Piove di Sacco e mozzarella fior di latte Brimi dell'Alto Adige.

Il menù del **BBO**

LE CLASSICHE

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

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

PROSCIUTTO E FUNGHI (7) € 8,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

CAPRICCIOSA (1,7) € 9,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi

PATATOSA (1,7) € 8,00
Pomodoro, mozzarella, patatine fritte*

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

4 STAGIONI (1,7) € 9,50
Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, olive, prosciutto cotto

NAPOLI (1,4,7) € 8,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe, fior di capperi, origano

INGLESINA (1,7) € 8,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

DIAVOLA (1,7) € 8,00
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) € 8,00
Pomodoro, mozzarella, wurstel

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

4 FORMAGGI (1,7) € 8,50
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, asiago, grana

TONNO E CIPOLLA (1,4,7) € 8,50
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa

VEGETARIANA (1,7) € 9,00
Pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine, radicchio

PARMIGIANA (1,7) € 8,50
Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana a scaglie, basilico

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

Il menù del BBQ

LE SPECIALI

AUSTRIA (1,7) Pomodoro, mozzarella, radicchio, salsiccia e taleggio	€ 9,50	LAZIO (1,7) Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, melanzane 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	€ 11,00
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	€ 10,00	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 Angus, 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	€ 12,00
GAVOI (1,7) Pomodoro, mozzarella, guanciale sardo e pecorino sardo	€ 9,50	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)	€ 10,00
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)	€ 9,50
Mozzarella, salamino piccante, rucola in cottura, pomodorini gialli e philadelphia	
SASSARI (1,7,8)	€ 11,00
Mozzarella, guancia sarda, pistacchi e bufala	
UNGHERIA (1,7,8)	€ 10,50
Mozzarella, zucchine, brie, noci e sfilaci di cavallo	
LA SAPORITA (1,7)	€ 14,00
Mozzarella, bufala, roast beef di Angus, pomodorini gialli, cipolla fritta e riduzione cannonau	
CACIO E PEPE (1,7)	€ 10,00
Mozzarella, pecorino Romano, pepe e lardo	

LE BUFALAE

BUFALA (1,7)	€ 9,50
Pomodoro e bufala	
BUFALA 1 (1,7)	€ 10,00
Bufala, pancetta affumicata, rosmarino, patate al forno	
BUFALA 2 (1,7)	€ 11,50
Pomodoro, bufala, crudo, pomodorini secchi, basilico	
BUFALA 3 (1,7)	€ 11,50
Pomodoro, bufala, pancetta affumicata, radicchio, salamino	
BUFALA 4 (1,7)	€ 13,00
Bufala, speck stagionato, misto funghi, gorgonzola	

LE BAGUETTES

BAGUETTE 1 (1,7)	€ 9,50
Mozzarella, carciofi, brie e speck	
BAGUETTE 2 (1,7)	€ 9,50
Mozzarella, zucchine, cotto, porcini e pecorino	

I CALZONI

CALZONE VEGETARIANO (1,7)	€ 9,00
Mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni e radicchio	
CALZONE CLASSICO (1,7)	€ 9,00
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	€ 2,50
COCA COLA	
• Media	€ 4,00
• Piccola	€ 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)

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
BIANCO FERMO	
0,25 cl	€ 3,50
0,50 cl	€ 6,00
1L	€ 10,00
CALICE DI VINO ALLA SPINA	€ 3,00

€ 5,50 *Abbiamo a disposizione anche dei vini alla mescita, per saperne di più chiedere al personale di sala.*

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



Si ispira alle India Pale Ale tradizionali create nelle colonie in India nel 1835. Rispecchia la tradizione proprio perché non viene fatto Dry Hopping e l'aroma richiama profumi terrosi, fangosi, accompagnati da una buona nota floreale ed erbacea data dal lievito con un finale erbaceo, fresco e armonioso.

Stile birraio:	Colore:	Grado alcolico:
IPA	DORATO	6.0 % 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:

ABBZIA 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



Franziskaner Kellerbier (letteralmente, "birra da cantina") è una birra conservata in una cantina fresca e poi messa in fusto senza essere filtrata. Questo processo ha la particolarità di ridurre il contenuto di anidride carbonica, offrendo un'esperienza di degustazione morbida e piacevole.

Stile birraio: Colore: Grado alcolico:

NON FILTRATA GIALLO OPACO 5,2% vol

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

Il menù del **BBOQ**

PER FINIRE

CAFFE' TORREFFAZIONE BAZZA 100% ARABICA	€ 1,50
CAFFE' CORRETTO	€ 2,00
CAFFE' MACCHIATO	€ 1,50
MACCHIATONE	€ 1,50
CAPPUCCINO	€ 2,00
ORZO	€ 1,80
GINSENG	€ 2,00
TE' CALDO E TISANE	€ 1,80
AMARI	€ 3,50
GRAPPE	€ 4,00/4,50
DISTILLATI VARI (RUM, WHISKY, GIN)	€ 4,50/ 5,00
DISTILLATI DI PREGIO (RUM, WHISKY, GIN)	€ 7,00

COPERTO € 2,50

COPERTO BAMBINO FINO A 10 ANNI € 0,50

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI