

WELCOME TO DUBLINERS

OSTRICHE DI IRLANDA 12 14

Selezione di ostriche irlandesi Muirgen
cad (4) / ½ dozzina (24) / dozzina (42)

DISPONIBILI DA
OTTOBRE A MAGGIO

PROMO - OYSTER SPECIAL 12 14

Tutti i giorni dalle 18 alle 20 - fai aperitivo con Guinness e Ostriche

3
cad

BRUNCH

TUTTI I GIORNI DALLE 9.00 ALLE 15.00

CROQUE TOAST 1 3 7

Pane in cassetta, formaggio, prosciutto cotto, besciamella e Grana Padano gratinati

10

AVOCADO MORNING TOAST 1 4 7 8 12

Fetta di pane in cassetta alla stout, crema di avocado,
salmone affumicato, semi tostati
...con ovetto strapazzato o all'occhio di bue (+1,5)

10

PANCAKES 1 3 7

Con sciroppo d'acero e frutta fresca

6

APPLE PIE 1 3 7

Servita tiepida con pallina di gelato e cannella

6

SUNDAY MEATLOAF 3 7 (solo Sabato e Domenica)

Polpettone di carne farcito con mele, aromi e cipolle, arrotolato al bacon
e servito su colcannon e fondo di cottura

16



IRISH BREAKFAST 1 3 7 (solo Sabato e Domenica)

Immaneabili uova all'occhio di bue o strapazzate con bacon croccante,
salsiccia (white pudding), fagioli, pomodorini al forno e pane tostato

15

CAFFÈ

Americano a filtro (con un refill a disposizione)

2

STARTERS & SHARE

\$

PATÈ DI FEGATO 1 2 3 4

Servito con timo e soda bread alla stout - Goloso e delicato

12

LA MORTAZZA 1 7 10 12

Mortadella Capitelli con spalmabile di capra, mostarda e Guinness bread loaf

12

SALMONE AFFUMICATO 1 4 7 12

Salmone affumicato servito con burro alle erbe e Guinness bread loaf

12

CROSTONE CORK 1 7 10

Pane casereccio - roast beef - spalmabile di capra - funghi trifolati - olio sale e pepe

8

CROSTONE GALWAY 1 4 7

Pane casereccio - sarde affumicate - burrata - zest di lime

8

...e provate anche le nostre ostriche!!!

DUBLINERS FOOD SIGNATURE

● LASAGNETTA VEGETARIANA 1 3 7

Lasagnetta di verdura di stagione di toma di capra grattugiata

12

SEA FOOD PIE 1 2 3 4 7

Tortino salato ripieno di baccalà mantecato e frutti di mare su crema di Shropshire cheese e timo

16



CHOWDER ALL'IRLANDESE 1 2 4 7 9 12 14

Zuppetta di pesce, gamberi, cozze e vongole con crostone di pane e panna acida

18

POLPO CROCCANTE ALLA PIASTRA 4 12

Tentacolo alla piastra su hummus di ceci e barbabietola con colatura di alici

18

IRISH STOUT STEW 1 7 9 12

Spezzatino di agnello alla stout con colcannon e crostone di pane casereccio

20



PETTO DI POLLO 1 3 6 8 10 12

Petto di pollo affumicato con cous cous con tajine di verdure e uvetta, mandorle tostate e maionese ai pomodori secchi

15

BEEF POT PIE 1 3 7 9

Tortino salato ripieno con quinto quarto di manzo stufato su crema di Shropshire cheese

16



● ROAST BEEF 3 4 10

Roast-beef di nostra produzione con fondo di cottura e salsa allo sgombro, capperi e limone

14

IRISH FLANK STEAK 7

Bavetta di manzo irlandese con patate al forno e burro salato

18

SIDES

Roast di verdure di stagione

5

Patate al forno

4

Coleslaw

5

SALAD

\$

- WEDGE SALAD 3 4 7 8

Spicchio di insalata iceberg, pollo alle erbe, bacon, scaglie di grana, mandorle salate, dressing all'acciuga

12
- SEA SALAD 4 8 12

Radicchio, semi tostati, filetti di sgombero, noci, pere, vinaigrette all'aceto di lampone

12
- VEG&CHEESE SALAD 1 7

Verdure crude di stagione, troncetto di capra caramellato al miele, frutta semisecca, crostini e olio alle erbe

12

SANDWICH

- CLASSIC BURGER 1 3 6 7 10 12

Polpetta di manzo (220gr) - bun artigianale - salsa irish - edamer - cetriolo pickled

12
- IRISH BURGER 1 6 7

Polpetta di manzo (220gr) - bun artigianale - salsa cheddar - bacon - colcannon

15
- TARTA BURGER 1 3 6

Tartare di manzo (150gr) - bun artigianale - granella di cipolla frita - uovo all'occhio di bue - maionese curcuma al rafano

16

Con carne macinata di cavallo (180gr) +1€
- VEGAN BURGER 1 6 12

Polpetta di ceci, fagioli neri e quinoa - bun artigianale - verdure marinate - maionese all'aglio nero - peperoncino

12
- POLPO BURGER 1 3 4 6 12 14

Polpo alla piastra - bun artigianale - maionese ai pomodori secchi - olive taggiasche - burrata - lime

18
- TOAST DUBLINERS 1 3 4 7

Pane in cassetta artigianale - prosciutto cotto Capitelli - edamer - sarde affumicate - zest di limone

8
- TREMENDOUS TOAST SANDWICH 1 3 7

Pane in cassetta artigianale - bacon - edamer - pollo alle erbe - grana - salsa tartara

12
- ROAST BEEF TOAST SANDWICH 1 3 7 10 12

Pane in cassetta artigianale - roastbeef - edamer - cipolle caramellate - frutti del capperio - maionese al rafano

12
- SUNNYSIDE DOWN TOAST 1 3 7

Pane in cassetta artigianale - uova alla piastra rigirate - insalata - pomodoro - maionese - crema di avocado

12
- KENMARE 1 4 7

Tramezzino 5 cereali - salmone marinato e affumicato - burro al timo - insalata - crema di avocado - limone

9

DESSERT

\$

• IRISH CAKE 1 3 7	
Fondentino al cioccolato bianco e menta con base di biscotto al cacao, zest di limone e coulis ai frutti di bosco	6
• STOUT CAKE 1 3 7 12	
Tortino soffice di cioccolato alla stout con cream cheese alla crema di whiskey	8
• BAVARESE 1 3 7 8	
Alla nocciola con cuore al caramello salato, crumble al cacao e lamponi	8
• CHEESE CAKE 1 3 7	
La nostra ricetta speciale alla cannella con copertura ai frutti di bosco	7
• APPLE PIE 1 3 7	
Servita tiepida con pallina di gelato e cannella	6
• FRUTTA CON GELATO 7	
Frutta di stagione e frutti di bosco con gelato alla crema e sciroppo d'acero	6



ENGLISH
VERSION

Pane e coperto? Siamo pur sempre un pub.
La cucina è aperta tutti i giorni dalle 12 alle 24.
Dalle 15 alle 19 proponiamo solo i piatti contrassegnati con •

Aggiunta di ingredienti:
+2€ proteine, +1€ vegetali, +0,5/1€ salse

Il nostro bun è vegano perchè fatto con latte di soia.
Molti prodotti da noi utilizzati provengono dal nostro laboratorio di cucina, dove vengono lavorati, abbattuti e congelati. Potete trovare la scheda dettagliata nel qr code qui sopra.

I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi in questo esercizio (es: crudi, marinati, affumicati), sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011".
"Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine secondo la disponibilità del mercato. Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate nella preparazione dei piatti presenti sul menu".
Tutela dei nostri consumatori vi informiamo che i prodotti da noi somministrati possono contenere come ingrediente o in tracce le seguenti sostanze o i loro prodotti derivati:
1.Cereali che contengono glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati; 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3.Uova e prodotti a base di uova; 4.Pesce e prodotti a base di pesce; 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6.Soja e prodotti a base di soia con alcune eccezioni; 7.Latte e prodotti a base di latte; 8.Frutta a guscio (mandorle, nocciole e noci sono le più comuni); 9.Sedano e prodotti a base di sedano; 10.Senape e prodotti a base di senape; 11.Semi di sesamo; 12.Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg per chilo o per litro; 13.Lupini e prodotti a base di lupini; 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi.

BIRRE ALLA SPINA	Fer.	%	S	M
GUINNESS STOUT Il nome di una delle birre più famose al mondo deriva da Arthur Guinness, che nel 1759 iniziò a produrre delle birre Ale ad alta fermentazione nel birrificio di St James's Gate a Dublino. La principale peculiarità delle birre Guinness è il sapore intensamente tostato dato dal malto d'orzo ad elevato grado di tostatura oltre che dalla tipica schiuma compatta.	Λ	4,2	4 0,25cl	6,5 0,50cl
KILKENNY CREAM ALE Autentica Red Ale Irlandese, prodotta dal birrificio più antico d'Irlanda. Colpisce immediatamente per il suo colore rossiccio/ nocciola e la sua schiuma densa e compatta. Gli aromi richiamano il toffee e caramello al naso, mentre in bocca la corposità è accompagnata da avvolgenti sensazioni di nocciola e malto tostato, con una punta di amaro nel finale.	Λ	4,3	4 0,25cl	6,5 0,50cl
BASS LAGER EXTRA SMOOTH Birra chiara dal gusto molto morbido già dal primo abbocco con un buon bilanciamento tra l'amaro e l'aroma leggermente maltato. Schiuma fine e persistente.	Λ	5	3 0,20cl	5 0,40cl
JUPILER PILS Classica pils belga, a bassa fermentazione, bionda, con un leggero gusto vellutato e maltato con un retrogusto secco e amaro. Un sapore raffinato, leggermente luppolato e rinfrescante.	▼	5,2	4 0,25cl	6 0,50cl
GOOSE ISLAND MIDWAY Session IPA americana bilanciata, con bassa gradazione alcolica ma piena di gusto grazie ai suoi luppoli tropicali. Con aromi freschi agrumati Midway ha un carattere forte grazie al suo malto, un corpo leggero ed un amarezza equilibrata a fine sorso.	▼	4,1	4 0,20cl	6 0,40cl
O'HARA'S IRISH PALE ALE Pale Ale prodotta con il metodo dry-hopping (luppolata a freddo), profumata e con una facilissima bevibilità. I toni ricordano il citrico e l'agrumato con un bellissimo profumo tropicale e note di pompelmo. Una birra amara al punto giusto, con un sapore intenso ed un ottimo finale secco.	Λ	5,2	//	6 0,40cl
LA BUTTIGA - PSYCHO DOUBLE IPA Al naso un bouquet molto intenso ed intrigante di fiori tropicali, agrumi e frutto della passione. I 99,8 IBU, ricchi di luppoli americani ed oceanici, ben bilanciati dai malti caramellati, invadono piacevolmente la bocca, lasciando una freschezza ed una secchezza finale	Λ	7,6	//	6 0,40cl
LEFFE - ROUGE Leffe Rouge è una birra ambrata con una schiuma densa e persistente. Al naso emerge il caratteristico aroma di malto, caffè tostato e un leggero sentore di fiori e frutta candita. In bocca è avvolgente e dolce, con tracce di cereali tostati, caramello e lievi note di liquirizia.	Λ	6,6	5 coppa 0,30cl	

Continua >

SIDRO ALLA SPINA	<i>Fer.</i>	<i>%</i>	<i>M</i>
HENRY WESTONS STOWFORD PRESS APPLE CIDER Un sidro di mele che combina l'arte centenaria di produrre sidro con un gusto frizzante e moderno, mediamente secco che sprigiona tutta la bontà delle mele croccanti.	Λ	5	6 0,40cl

SIDRI IN BOTTIGLIA	<i>ml</i>	<i>%</i>	<i>\$</i>
STONEWELL - Cork - dry cider	500	5,5	8,5
HEALEYS CORNISH GOLD (UK)	500	4,5	8,5

BIRRE ARTIGIANALI	<i>Fer.</i>	<i>ml</i>	<i>%</i>	<i>\$</i>
LA BUTTIGA - SOGNO D'ORO APA - American Pale Ale	Λ	330	5	6,5
LA BUTTIGA - PSYCHO Double IPA (Lattina)	Λ	330	7,1	6,5
LA BUTTIGA - PILS AND LOVE Italian Pilsner (Lattina)	Λ	330	4,5	6,5
LA BUTTIGA&CLANDESTINO - GOSLAR1826 Gose	Λ	330	4,5	6,5
RETORTO - MORNING GLORY American Pale Ale	Λ	330	5,6	6,5
RETORTO - VINCENT VEGA Tripel	Λ	330	8	6,5
RETORTO - LATEX PIÙ Blanche	Λ	330	4,8	6,5
BREWFIST - SPACEMAN West Coast Pale Ale (Lattina)	Λ	500	7	8
VETRA - PALE ALE Pale Ale	Λ	330	5,4	7
VETRA - BOCK Bock	V	330	6,3	7
VETRA - IPA Indian Pale Ale	Λ	330	6,6	7

BIRRE MONASTICHE

ST.IDESBALD BLOND Abbey Blond	Λ	330	6,5	6,5
ST.IDESBALD ROUSSE Abbey Amber	Λ	330	7,0	6,5
ORVAL (Trappista) Trappist Ale	Λ	330	6,2	8
ROCHEFORT PATER 8 (Trappista) Dark Strong Ale	Λ	330	9,2	8
OUDE GEUZE BOON Lembeek Geuze	Spontanea	330	14,5	15
KRIEK BOON Lembeek Kriek	Spontanea	330	14,5	15

BIRRE TEDESCHE

VELTINS Pils	v	500	4,8	6
JEVER PILSENER Pils	v	330	4,9	5
BERLINER PILSENER Pils	v	500	5	6
SCHNEIDER Weisbier	v	500	5,4	7

SENZA GLUTINE

LA BUTTIGA - PILS AND LOVE Italian Pilsner (Lattina)		330	4,5	6,5
PEDAVERA SUPERIOR Lager		330	5,0	6
VETRA - PALE ALE Pale Ale	Λ	330	5,4	7

SENZA ALCOL

FORST 0,0		330	0,0	5
BROOKLYN - SPECIAL EFFECT Hoppy lager		330	0,4	5

VINI

Chiedete al personale la proposta al calice e consultate anche le lavagne per ulteriori vini fuori menù.

	bic.	bot	DELLA CASA
FIONA BIANCO - Vino con nostra etichetta Irish Macerato (prodotto dall'az. agr. Annibale Gazzola di Donceto)	3,5	18	
FIONA ROSSO - Vino con nostra etichetta Irish Rustico (prodotto dall'az. agr. Annibale Gazzola di Donceto)	3,5	18	
ROMAGNOLI Il Giardino di Caiano (Pinot nero e Chardonnay)	5	24	
PIETRO TORTI Pinot Nero Nature (Pinot Nero 36 mesi sui lieviti)		40	BOLLE METODO CLASSICO
LUSENTI Pinot Nero (Pinot Nero, 48 mesi sui lieviti, Dosaggio Zero)		50	
CONTRATTO Millesimato Pas Dose Alta Langa 2020 (Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%)		50	
PIERRE BISE Cremant De Loire "Non Dosé" (Chenin Blanc 100%)		50	
LUSENTI - Rifermentati in bottiglia "Emiliana" (Malvasia)		24	
LUSENTI - Rifermentati in bottiglia Ciao Mare (Barbera frizzante)		30	ROSSI
MARENGONI Gutturnio Superiore (Barbera e Bonarda)	5	24	
SACCOMANI Rosso dei Baroni (uve rosse da vecchie vigne recuperate)		24	
PIETRO TORTI Terre Gobbe (Pinot nero D.O.C.)		25	
BARATTIERI Cabernet Sauvignon		30	
LABRÈ Pian di Delmo (Barbera Igt)		30	
LA STOPPA Trebbiolo (Barbera e Bonarda)		27	
OCCHIPINTI - SP68 Frappato di Vittora e Nero d'avola // Triple "A"		30	
FORADORI Teroldego // Triple "A"		30	
MUSELLA Valpolicella Superiore // Triple A		30	

BARATTIERI Sauvignon	5	24
PIETRO TORTI Italico (Riesling italico)		26
LABRÈ Madama Doré (Malvasia di Candia aromatica)		30
LUSENTI Bianca Regina (Malvasia di Candia secca)		38
L'ARCHETIPO Greco // Triple "A"		25
AGRICOLA CALAFATA Levato di gronda Vermentino // Triple "A"		35
DR. BÜRKLIN-WOLF Riesling Trocken		35
CA' NOVA GUALDANA Amphora Tigris (Malvasia Macerato in anfora)		35
DENAVOLO Dinavolino (Malvasia Aromatica di Candia, Ortrugo, Marsanne)		27
LA STOPPA Ageno (Malvasia Aromatica di Candia, Ortrugo/Trebbiano)		45

BIANCHI

ORANGE

MISCELATI

\$

BLOODY MARY

Vodka Stoli, pomodoro, succo di limone, cellery bitter, pepe, sale, tabasco e worchestershire

9

RED SNAPPER

Rutte celery gin, pomodoro, succo di limone, pepe, sale, tabasco e worchestershire

10

AMERICANO

Bitter Campari, vermouth rosso, soda

8

AMERICAN PSYCHO

Bitter Fusetti, americano Cocchi, Psycho IPA, fave di tonka

8

AMERICANO AL BASILICO

Bitter Campari, vermouth dry, succo di lime, sciroppo al basilico, soda

8

PIMM'S CUP

Pimm's n1, ginger ale, cetriolo e menta fresca

8

APPLE SPRITZ (Il nostro Spritz)

Sidro di mele, sciroppo al sambuco, foglie di menta, lime spremuto

7

SKINNY DEUCE

Vodka Stoli, succo di limone, soda, framboise

9

NEGRONI

Gin London dry, bitter Campari, vermouth rosso

9

ITALIAN MULE

Gin Roby Marton's, pimento, stecca di cannella, menta fresca, scorza di lime

8

BLACK BARREL SOUR

Jameson Black Barrel, succo di limone, zucchero, aquafaba

9

EL DIABLO

Tequila, succo di lime, creme de cassis, ginger beer

9

PALOMA

Tequila, succo di lime, soda al pompelmo, sale

9

DARK 'N' STORMY

Gosling's Bleack Seal rum, ginger beer, lime

9

HOT DRINKS

IRISH COFFEE - *Hot Drink*
Irish Whiskey, zucchero scuro, caffè a filtro, panna e noce moscata

8

TEMPLE BAR WHISKEY - *Hot Drink*
Irish Whiskey, zucchero scuro, fetta di limone, chiodi di garofano

7

LONG DRINKS

STANDARD

8

PREMIUM

9/12

SENZA GRADI

BABY SPRIZZZ
Tonica, sciroppo di sambuco, sciroppo passion fruit, succo di limone, fava tonca grattugiata

7

RUBY SPRIZZZ
Tonica dry, Vermout analcolico, Soda, Twist di pompelmo

7

ZERO SPRIZZZ
Tonica dry, Bitter analcolico, Soda, Fetta d'arancia

7

ALBERTONE
Infuso di rooibos, analcolic bitter, Sanbittèr rosso

8

INDIAN MULE
Green tea, lime, ginger beer soda

8

CITRUS & PINK PEPPER
Liquore analcolico al pompelmo rosa, Bitter analcolico, Succo di limone, Ginger Beer

8

TROPICAL SOUR
Gold Cane analcolico, Succo d'ananas, Succo di lime, Sciroppo di zenzero

8

SMOKY NO-RITA
Smoky Agave analcolico, Succo di lime, Sciroppo d'agave

8

I distillati e tutti i prodotti proposti vengono
forniti dalle seguenti aziende:

VELIER
MERCURIO
LYSIOS
MEAZZA

LIQUORI

Bagnolino - Nocino - Amaretto Bordiga - Sambuca - Liquirizia (4)
Chartreuse - Alpestre (5)

LIQUORI ARTIGIANALI PIACENTINI

INCAMISA

5

LIQUORI IRLANDESI5
Irish Mist - Shanky's Whip - Crema al whiskey

AMARI ERBACEI4
Fernet Branca - Branca menta - Braulio - Monte Penice - San Simone

St.Hubertus Bordiga - Dente di leone - Varnelli Erborista -
Doragrossa - Mandragola - Camatti - Amaro Niente

NIENTE

5

AMARI AGRUMATI4
Montenegro - Amarot - Ferrochina Baliva

Jefferson - Amaro Amara - Amaro Formidabile - Roger amaro importante5

BITTER5
Campari - Martini riserva - Bitter Fusetti

APERITIVI5
Aperol - Select - Biancosarti - Pastis - Rabarbaro Zucca - Pimm's

VERMUT (60ml)5
Martini Rubino - Del Professore - Cocchi Dopoteatro - Punt e Mess

PORTO (60ml)5
Fonseca Ruby - Tawny

Fonseca 10 y.o.8

GIN\$

LONDON DRY//
Bombay Dry - Tanqueray - Hayman's

DRY//
Collonel Fox - Porcelain Gin - Gin Opificio - Bobbium Gin

DISTILLED//
Hendrick's - Gun Powder - Nikka - Le Drouin Gin - Garden Swift - Occitan gin Bordiga
Rutte celery gin - Condesa palo santo - Xibal Guatemala

COMPOUND GIN//
Del Professore Madame - Del Professore Monsieur - Roby Marton's Gin

OTHERS//
Hayman's Old Tom - Ablefourth Sloe Gin
Hayman's Light gin - Gin 0.0 Analcoholic

GRAPPE	\$
POLI SMOOTH MORBIDA	4
POLI SARPA ORO	5
BARATTIERI OTTOVOLANTE	5
GRAPPA DI FRAPPATO OCCHIPINTI	7
GRAPPA FRANCOLI RISERVA LA VISIONE DI LUIGI	7

DISTILLATI DI FRANCIA	€
BLANCHE DE NORMANDIE	6
COGNAC VOYER VS	6
COGNAC REMY MARTIN - VSOP	7
CALVADOS DROUIN SELECTION	8
COGNAC VOYER XO 1ER CRU GRAND CHAMPAGNE	9
COGNAC PAUL GIRAUD NAPOLEON	12

VODKA	\$
TITO'S (USA)	5
ELITE (Lettonia)	8
POTOCKI (Polonia)	8

TEQUILA & MEZCAL	\$
TEQUILA EL JIMADOR REPOSADO	4,5
TEQUILA HERRADURA REPOSADO	7
EL TEQUILENO REPOSADO GRAN RISERVA	9
MEZCAL ENCANTADO ARTESANAL	7
MEZCAL BURRITO FIESTERO	7

RHUM	\$
BRUGAL EXTRA VIEJO - Rep. Dom.	5
FLOR DE CANA 7Y - Nicaragua	5
SANTA TERESA - Venezuela	9
EL DORADO 12Y - Guyana	8
FLOR DE CANA 18Y - Nicaragua	10

MYERS'S RUM ORIGINAL DARK - Jamaica	5
WORTHY PARK WHITE O.P. - Jamaica	5
PLANTATION ORIGINAL DARK - Caraibi	5
WORTHY PARK GOLD - Jamaica	6
VIEUX LABBÉ 10Y - Haiti	7
GUNROOM NAVY RUM BLENDED	8

KARUKERA RES. SPEC. - Guadalupe	8
SAVANNA AGRICOLE - La Reunion	8
CLARIN - Haiti	8
J BALLY PYRAMID 7Y - Martinique	9

ST. CARAIBICO

ST. BRITANNICO

ST. FRANCISE

BLEND	IRISH WHISKEY		\$	SCOTCH WHISKEY		\$	BLEND
	TULLAMORE DEW		4,5	FAMOUSE GROOSE		5	
	BUSHMILLS ORIGINAL		4,5	MOUNKEY SHOULDER		6	
	JAMESON		4,5	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL		7	
	PADDY		4,5				SINGLE MALT
	FLAMING PIG		6	OLD PULTERNEY NAVIGATOR		7	
	HINCH BOURBOUN CASK		6	GLENFIDDICH 12Y		7	
	BUSHMILLS “BLACK BUSH”		6	HIGHLAND PARK 12Y		9	
	JAMESON IPA CASK		6	EDRADOUR 10Y		12	
	JAMESON BLACK BARREL		6	BALVENIE DOUBLE WOOD 12Y		12	
SINGLE MALT	TULLAMORE DEW CARIBBEAN CASK		6	BALVENIE CARIBBEAN CASK 14Y		15	
	HINCH 5Y DOUBBLE WOOD		8	GLENFIDDICH 18Y		18	PEATED
	HINCH 10Y SHERRY CASK FINISH		10				
				BOWMORE 12Y		7	
	WEST CORK VIRGIN OAK		7	LAPHROAIG 10Y		8	
	THE QUIET MAN 8Y		8	PORT ASKAIG 8Y		10	
	TIPPERARY WATERSHED SINGLE MALT		8	SIGNATORY SEL.CAOL ILA		12	
	KNAPPOGUE CASTLE		8	EDRADOUR BALLECHIN 10Y		14	
	EGANS 10Y		9				
	GLENDALOUGH POT STILL		9				
PEATED	WATERFORD SINGLE FARM - GAIA ORGANIC		12	ALTRI WHISKEY		\$	
	TIPPERARY KNOCKMELDOWNS 10Y		12	BUFFALO TRACE BOURBON (USA)		4,5	
	THE QUIET MAN 12Y BOURBOUN CASK		14	LOT 40 RYE (USA)		6	
				NIKKA FROM THE BARREL (JPN)		9	
				HELLYERS ROAD (AUS)		9	
	WEST CORK GLENGARRIFF		5	KAVALAN SINGLE MALT (RTW)		9	
	CONNEMARA		7	MICHTER’S BOURBON / AMERICAN (USA)		10	
	DUNVILLE’S THREE CROWNS		10	NIKKA YOICHI (JPN)		12	

BIBITE E CAFFETTERIA

\$

ACQUA naturale/frizzante 50cl 1,2

BIBITE FORMATO 20CL: Coca Cola, Tonica Schweppes, Acqua Brillante
Recoaro, Lemonsoda, Aranciata dolce/amara San Pellegrino, Chinotto San
Pellegrino, Gassosa San Benedetto 3

BIBITE FORMATO 33CL:
Coca Cola - Coca Cola Zero - My Tea green tea -
Natural Boom Drink (Thè Verde e Zenzero / Fiori di Sambuco e Limone) 4

TÉ FREDDO FORMATO 25CL:
Estathe limone o pesca 3,5

SELEZIONE FEVER TREE / ginger beer / ginger ale /
mediterranean tonic / sicilian lemonade 4,5

SUCCHI DI FRUTTA 20cl
Ace, Ananas, Arancia, Pompelmo, Mirtillo(4€), Albicocca, Pesca, Pera, Pomodoro 3

CAFFÈ espresso, macchiato, decaffeinato, ginseng, d'orzo, corretto (+0,50) 1,5

CAPPUCCINO, CAPPUCCINO LATTE SOIA,
LATTE MACCHIATO, CAFFÉ MAROCCHINO 2,5

CIOCCOLATA tradizionale, con panna (+0,50) 4

TE / TISANE

Te Nero - Earl Grey - Te Verde 4

Rooibos "Té rosso africano", naturalmente senza teina. 4

Digestiva, Tisana di Piacenza (rilassante), Frutti rossi 5

*Digestiva: anice semi, finocchio,
liquirizia radice, zenzero*

*Tisana di Piacenza: rosa canina,
gramigna, rizoma, gelso nero,
sambuco, equisetolo, fusti sterili,
menta dolce, tarassaco, ortica,
biancospino, malva.*

*Frutti di bosco: fiori di ibisco,
bacche di sambuco,
bacche di aronia, ribes nero,
mirtilli, rosa canina*

Le nostre tisane sono assemblate e
proposte dall'Erboristeria Trevisan
di Piacenza.

PIACENZA

ERBORISTERIA TREVISAN

- 1983 -

DUBLINERS IRISH PUB
VIA SAN SIRO 24,
PIACENZA 0523 336791

DRINK LIST DISEGNATA DA
EDDIE BALORDI, BARCELONA
SANTAELARAGRAPHIC.COM

BIRRE ALLA SPINA	Fer.	%	S	M
GUINNESS STOUT Il nome di una delle birre più famose al mondo deriva da Arthur Guinness, che nel 1759 iniziò a produrre delle birre Ale ad alta fermentazione nel birrificio di St James's Gate a Dublino. La principale peculiarità delle birre Guinness è il sapore intensamente tostato dato dal malto d'orzo ad elevato grado di tostatura oltre che dalla tipica schiuma compatta.	Λ	4,2	4 0,25cl	6,5 0,50cl
KILKENNY CREAM ALE Autentica Red Ale Irlandese, prodotta dal birrificio più antico d'Irlanda. Colpisce immediatamente per il suo colore rossiccio/ nocciola e la sua schiuma densa e compatta. Gli aromi richiamano il toffee e caramello al naso, mentre in bocca la corposità è accompagnata da avvolgenti sensazioni di nocciola e malto tostato, con una punta di amaro nel finale.	Λ	4,3	4 0,25cl	6,5 0,50cl
BASS LAGER EXTRA SMOOTH Birra chiara dal gusto molto morbido già dal primo abbocco con un buon bilanciamento tra l'amaro e l'aroma leggermente maltato. Schiuma fine e persistente.	Λ	5	3 0,20cl	5 0,40cl
JUPILER PILS Classica pils belga, a bassa fermentazione, bionda, con un leggero gusto vellutato e maltato con un retrogusto secco e amaro. Un sapore raffinato, leggermente luppolato e rinfrescante.	V	5,2	4 0,25cl	6 0,50cl
O'HARA'S IRISH PALE ALE Pale Ale prodotta con il metodo dry-hopping (luppolata a freddo), profumata e con una facilissima bevibilità. I toni ricordano il citrico e l'agrumato con un bellissimo profumo tropicale e note di pompelmo. Una birra amara al punto giusto, con un sapore intenso ed un ottimo finale secco.	Λ	5,2	//	6 0,40cl
GOOSE ISLAND IPA Classica IPA americana, offre al naso note di luppolo e aromi fruttati di pompelmo e pesca. In bocca, si sprigionano sapori di luppoli floreali con note di frutta e aghi di pino, seguite da punte più leggere di caramello. Il finale è segnato da una piacevole amarezza, tipica dello stile.	V	5,9	4 0,20cl	6 0,40cl
LA BUTTIGA - SOGNO D'ORO APA Sapore morbido e complesso ottenuto dalla combinazione dei malti con i cinque luppoli: nobili inglesi, dal gusto fresco ed erbaceo ed americani, dal ricco sapore agrumato di pompelmo e mandarino. La Schiuma fitta e persistente si perde fra gli intensi profumi di questa birra. Buonanotte e Sogni d'oro.	Λ	5	//	6 0,40cl
LEFFE - ROUGE Leffe Rouge è una birra ambrata con una schiuma densa e persistente. Al naso emerge il caratteristico aroma di malto, caffè tostato e un leggero sentore di fiori e frutta candita. In bocca è avvolgente e dolce, con tracce di cereali tostati, caramello e lievi note di liquirizia.	Λ	6,6	5 coppa 0,30cl	

Continua >

BIRRE ALLA SPINA	Fer.	%	S	M
GUINNESS STOUT Il nome di una delle birre più famose al mondo deriva da Arthur Guinness, che nel 1759 iniziò a produrre delle birre Ale ad alta fermentazione nel birrificio di St James's Gate a Dublino. La principale peculiarità delle birre Guinness è il sapore intensamente tostato dato dal malto d'orzo ad elevato grado di tostatura oltre che dalla tipica schiuma compatta.	Λ	4,2	4 0,25cl	6,5 0,50cl
KILKENNY CREAM ALE Autentica Red Ale Irlandese, prodotta dal birrificio più antico d'Irlanda. Colpisce immediatamente per il suo colore rossiccio/ nocciola e la sua schiuma densa e compatta. Gli aromi richiamano il toffee e caramello al naso, mentre in bocca la corposità è accompagnata da avvolgenti sensazioni di nocciola e malto tostato, con una punta di amaro nel finale.	Λ	4,3	4 0,25cl	6,5 0,50cl
BASS LAGER EXTRA SMOOTH Birra chiara dal gusto molto morbido già dal primo abbocco con un buon bilanciamento tra l'amaro e l'aroma leggermente maltato. Schiuma fine e persistente.	Λ	5	3 0,20cl	5 0,40cl
JUPILER PILS Classica pils belga, a bassa fermentazione, bionda, con un leggero gusto vellutato e maltato con un retrogusto secco e amaro. Un sapore raffinato, leggermente luppolato e rinfrescante.	V	5,2	4 0,25cl	6 0,50cl
O'HARA'S IRISH PALE ALE Pale Ale prodotta con il metodo dry-hopping (luppolata a freddo), profumata e con una facilissima bevibilità. I toni ricordano il citrico e l'agrumato con un bellissimo profumo tropicale e note di pompelmo. Una birra amara al punto giusto, con un sapore intenso ed un ottimo finale secco.	Λ	5,2	//	6 0,40cl
GOOSE ISLAND MIDWAY Session IPA americana bilanciata, con bassa gradazione alcolica ma piena di gusto grazie ai suoi luppoli tropicali. Con aromi freschi agrumati Midway ha un carattere forte grazie al suo malto, un corpo leggero ed un amarezza equilibrata a fine sorso.	V	4,1	4 0,20cl	6 0,40cl
LA BUTTIGA - SOGNO D'ORO APA Sapore morbido e complesso ottenuto dalla combinazione dei malti con i cinque luppoli: nobili inglesi, dal gusto fresco ed erbaceo ed americani, dal ricco sapore agrumato di pompelmo e mandarino. La Schiuma fitta e persistente si perde fra gli intensi profumi di questa birra. Buonanotte e Sogni d'oro.	Λ	5	//	6 0,40cl
HOEGAARDEN White Beer per eccellenza, dal colore dorato opalescente, è una birra fragrante, rinfrescante e dissetante; agrumata (buccia d'arancia) e speziata (coriandolo), dal gusto piacevolmente fresco ed agrodolce.	Λ	4,9	4 0,25cl	7 0,50cl

Continua >

Le birre sono a cura di

