

## 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** 13 7

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

10

### **AVOCADO MORNING TOAST** 14 7 8 12

Fetta di pane in cassetta alla stout, crema di avocado,  
salmone affumicato, semi tostati

10

...con ovetto strapazzato o all'occhio di bue (+1,5)

### **PANCAKES** 13 7

Con sciroppo d'acero e frutta fresca

6

### **APPLE PIE** 13 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** 13 7 (solo Sabato e Domenica)

Immancabili 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 12 3 4

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

12

### LA MORTAZZA 17 10 12

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

12

### SALMONE AFFUMICATO 14 7 12

Salmone affumicato servito con burro alle erbe e Guinness bread loaf

12

### CROSTONE CORK 17 10

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

8

### CROSTONE GALWAY 14 7

Pane casereccio - sarde affumicate - burrata - zest di lime

8

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

## DUBLINERS FOOD SIGNATURE

### • LASAGNETTA VEGETARIANA 13 7

Lasagnetta di verdura di stagione di toma di capra grattugiata

12

### SEA FOOD PIE 12 3 4 7

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



16

### CHOWDER ALL'IRLANDESE 12 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 17 9 12

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



20

### PETTO DI POLLO 13 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 13 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 sgombro, noci, pere, vinaigrette all'aceto di lampone

12

### • VEG&CHEESE SALAD 17

Verdure crude di stagione, tronchetto 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 fritta - 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 cappero - 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 137

Fondentino al cioccolato bianco e menta con base di biscotto al cacao, zest di limone e coulis ai frutti di bosco

6

### • STOUT CAKE 13712

Tortino soffice di cioccolato alla stout con cream cheese alla crema di whiskey

8

### • BAVARESE 1378

Alla nocciola con cuore al caramello salato, crumble al cacao e lamponi

8

### • CHEESE CAKE 137

La nostra ricetta speciale alla cannella con copertura ai frutti di bosco

7

### • APPLE PIE 137

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.Soia 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.

A 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.

A 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.

A 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

## 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

## 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.

A 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 mali caramellati, invadono piacevolmente la bocca, lasciando una freschezza ed una secchezza finale

A 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.

A 6,6 5 coppa 0,30cl

Continua >

Le birre sono a cura di

**MEAZZA**  
BEER, WINE & SPIRITS

## SIDRO ALLA SPINA

**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.

*Fer.*      %      M  
▲      5      6  
0,40cl

## SIDRI IN BOTTIGLIA

**STONEWELL - Cork - dry cider**      500      5,5      8,5

**HEALEYS CORNISH GOLD (UK)**      500      4,5      8,5

## BIRRE ARTIGIANALI

**LA BUTTIGA - SOGNO D'ORO**  
APA - American Pale Ale      ▲      330      5      6,5

**LA BUTTIGA - PSYCHO**  
Double IPA (Lattina)      ▲      330      7,1      6,5

**LA BUTTIGA - PILS AND LOVE**  
Italian Pilsner (Lattina)      ▲      330      4,5      6,5

**LA BUTTIGA&CLANDESTINO - GOSLAR1826**  
Gose      ▲      330      4,5      6,5

**RETORTO - MORNING GLORY**  
American Pale Ale      ▲      330      5,6      6,5

**RETORTO - VINCENT VEGA**  
Tripel      ▲      330      8      6,5

**RETORTO - LATEX PIÙ**  
Blanche      ▲      330      4,8      6,5

**BREWFIST - SPACEMAN**  
West Coast Pale Ale (Lattina)      ▲      500      7      8

**VETRA - PALE ALE**  
Pale Ale      ▲      330      5,4      7

**VETRA - BOCK**  
Bock      ▼      330      6,3      7

**VETRA - IPA**  
Indian Pale Ale      ▲      330      6,6      7

## BIRRE MONASTICHE

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

## BIRRE TEDESCHE

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

## SENZA GLUTINE

<b>LA BUTTIGA - PILS AND LOVE</b> Italian Pilsner (Lattina)	330	4,5	6,5	
<b>PEDAVENA SUPERIOR</b> Lager	330	5,0	6	
<b>VETRA - PALE ALE</b> Pale Ale	A	330	5,4	7

## SENZA ALCOL

<b>FORST 0,0</b>	330	0,0	5
<b>BROOKLYN - SPECIAL EFFECT</b> 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
<b>FIONA BIANCO</b> - Vino con nostra etichetta Irish Macerato (prodotto dall'az. agr. Annibale Gazzola di Donceto)		3,5	18
<b>FIONA ROSSO</b> - Vino con nostra etichetta Irish Rustico (prodotto dall'az. agr. Annibale Gazzola di Donceto)		3,5	18
<b>ROMAGNOLI</b> Il Giardino di Caiano (Pinot nero e Chardonnay)	5	24	
<b>PIETRO TORTI</b> Pinot Nero Nature (Pinot Nero 36 mesi sui lieviti)		40	
<b>LUSENTI</b> Pinot Nero (Pinot Nero, 48 mesi sui lieviti, Dosaggio Zero)		50	
<b>CONTRATTO</b> Millesimato Pas Dose Alta Langa 2020 (Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%)		50	
<b>PIERRE BISE</b> Cremant De Loire "Non Dosé" (Chenin Blanc 100%)		50	
<b>LUSENTI</b> - <i>Rifermentati in bottiglia</i> "Emiliana" (Malvasia)		24	
<b>LUSENTI</b> - <i>Rifermentati in bottiglia</i> Ciao Mare (Barbera frizzante)		30	
<b>MARENCONI</b> Gutturnio Superiore (Barbera e Bonarda)	5	24	
<b>SACCOMANI</b> Rosso dei Baroni (uve rosse da vecchie vigne recuperate)		24	
<b>PIETRO TORTI</b> Terre Gobbe (Pinot nero D.O.C.)		25	
<b>BARATTIERI</b> Cabernet Sauvignon		30	
<b>LABRÈ</b> Pian di Delmo (Barbera Igt)		30	
<b>LA STOPPA</b> Trebbiolo (Barbera e Bonarda)		27	
<b>OCCHIPINTI - SP68</b> Frappato di Vittoria e Nero d'avola // Triple "A"		30	
<b>FORADORI</b> Teroldego // Triple "A"		30	
<b>MUSELLA</b> Valpolicella Superiore // Triple A		30	

DELLA  
CASA

BOLLE  
METODO CLASSICO

ROSSI

**BIANCHI**

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

**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 lime, 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 SPRIZZ

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

7

### RUBY SPRIZZ

Tonica dry, Vermout analcolico, Soda, Twist di pompelmo

7

### ZERO SPRIZZ

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

7

### ALBERTONE

Infuso di rooibos, analcolic bitter, Sanbitter 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

# BOTTIGLIERIA

\$/40ml

## LIQUORI

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

## LIQUORI ARTIGIANALI PIACENTINI

Nocino, Bagnolino, Sambuchei

INCAMISA

5

## LIQUORI IRLANDESI

Irish Mist - Shanky's Whip - Crema al whiskey

5

## AMARI ERBACEI

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

4

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

~~Niente~~

5

## AMARI AGRUMATI

Montenegro - Amarot - Ferrochina Baliva

4

Jefferson - Amaro Amara - Amaro Formidabile - Roger amaro importante

5

## BITTER

Campari - Martini riserva - Bitter Fusetti

5

## APERITIVI

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

5

## VERMUT (60ml)

Martini Rubino - Del Professore - Cocchi Dopoteatro - Punt e Mess

5

## PORTO (60ml)

Fonseca Ruby - Tawny

5

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

//

Gin tonic base (Empire Gin) 8 / Premium Gin Tonic 9/12

<b>GRAPPE</b>		\$	<b>RHUM</b>	\$
POLI SMOOTH MORBIDA		4	BRUGAL EXTRA VIEJO - Rep. Dom.	5
POLI SARPA ORO		5	FLOR DE CANA 7Y - Nicaragua	5
BARATTIERI OTTOVOLANTE		5	SANTA TERESA - Venezuela	9
GRAPPA DI FRAPPATO OCCHIPINTI		7	EL DORADO 12Y - Guyana	8
GRAPPA FRANCOLI RISERVA LA VISIONE DI LUIGI		7	FLOR DE CANA 18Y - Nicaragua	10
 <b>DISTILLATI DI FRANCIA</b>			 <b>ST. CARAIBICO</b>	
BLANCHE DE NORMANDIE		6	MYERS'S RUM ORIGINAL DARK -Jamaica	5
COGNAC VOYER VS		6	WORTHY PARK WHITE O.P. - Jamaica	5
COGNAC REMY MARTIN - VSOP		7	PLANTATION ORIGINAL DARK - Caraibi	5
CALVADOS DROUIN SELECTION		8	WORTHY PARK GOLD -Jamaica	6
COGNAC VOYER XO 1ER CRU GRAND CHAMPAGNE		9	VIEUX LABBÉ 10Y - Haiti	7
COGNAC PAUL GIRAUD NAPOLEON		12	GUNROOM NAVY RUM BLENDED	8
 <b>VODKA</b>			 <b>ST. BRITANNICO</b>	
TITO'S (USA)		5	KARUKERA RES. SPEC. - Guadalupe	8
ELITE (Lettonia)		8	SAVANNA AGRICOLE - La Reunion	8
POTOCKI (Polonia)		8	CLARIN - Haiti	8
 <b>TEQUILA &amp; MEZCAL</b>			 <b>ST. FRANCESE</b>	
TEQUILA EL JIMADOR REPOSADO		4,5	J BALLY PYRAMID 7Y - Martinique	9
TEQUILA HERRADURA REPOSADO		7		
EL TEQUILENO REPOSADO GRAN RISERVA		9		
MEZCAL ENCANTADO ARTESANAL		7		
MEZCAL BURRITO FIESTERO		7		

IRISH WHISKEY		\$	SCOTCH WHISKEY	\$
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			BLEND
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
TULLAMORE DEW CARIBBEAN CASK	6		BALVENIE CARIBBEAN CASK 14Y	15
HINCH 5Y DOUBBLE WOOD	8		GLENFIDDICH 18Y	18
HINCH 10Y SHERRY CASK FINISH	10			
WEST CORK VIRGIN OAK	7		BOWMORE 12Y	7
THE QUIET MAN 8Y	8		LAPHROAIG 10Y	8
TIPPERARY WATERSHED SINGLE MALT	8		PORT ASKAIG 8Y	10
KNAPPOGUE CASTLE	8		SIGNATORY SEL.CAOL ILA	12
EGANS 10Y	9		EDRADOUR BALLECHIN 10Y	14
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
WEST CORK GLENGARRIFF	5		NIKKA FROM THE BARREL (JPN)	9
CONNEMARA	7		HELLYERS ROAD (AUS)	9
DUNVILLE'S THREE CROWNS	10		KAVALAN SINGLE MALT (RTW)	9
			MICHTER'S BOURBON / AMERICAN (USA)	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 - 4  
Natural Boom Drink (Thè Verde e Zenzero / Fiori di Sambuco e Limone)

**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, equiseto, 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  
SANTACLARAGRAPHIC.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.

A 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.

A 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.

A 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.

A 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 mali 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.

A 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.

A 6,6 5 coppa 0,30cl

Continua >

Le birre sono a cura di

**MEAZZA**  
BEER, WINE & SPIRITS

# 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.

A 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.

A 4,3 4 0,25cl 6,5 0,50cl

## BASS LAGER EXTRA SMOOTH

Birra chiara dal gusto molto morbido già dal primo abboccato con un buon bilanciamento tra l'amaro e l'aroma leggermente maltato. Schiuma fine e persistente.

A 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 bevitabilità. 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.

A 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 mali 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.

A 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.

A 4,9 4 0,25cl 7 0,50cl

Continua >

Le birre sono a cura di

**MEAZZA**  
BEER, WINE & SPIRITS