

o
r
r
e

2.0

MIENÙ

2.0

ANTIPASTI

**TAGLIERE DI AFFETTATI
E FORMAGGI DELLA CASA** € 16,00

TARTARE DI FASSONA € 16,00

ROASTBEEF ALL'INGLESE € 13,00
Con salsa gravy e millefoglie di patate

CAPRESE DI BUFALA € 10,00

FAKE TARTARE € 12,00
Tartare vegana con pomodorini semidry,
pomodorini confit, cetrioli, cipolla olive taggiasche
e capperi

PRIMI

CARBONARA CBT € 11,00

GRICIA € 10,00

CACIO E PEPE € 10,00

**RISO ALLA CANTONESE
A MODO NOSTRO** € 10,00

INASALATE E CONTORNI

CAESAR CLASSICA € 13,00
Insalata gentile, petto pollo scaloppato,
scaglie di grana, salsa caesar e crostini di pane

INSALATA TOP € 15,00
Misticanza, burrata, crumble di bacon
pomodori confit e avocado

PATATE € 4,00
Al forno o fritte

VERDURE € 4,00
Mix di verdure di stagione

SECONDI

COSTATA Con contorno di patate al forno	€ 6/hg
FIorentINA Con contorno di patate al forno	€ 7/hg
TOMAHAWK Con contorno di patate al forno	€ 8/hg
PLUMA DI MAIALINO IBERICO Servita con salsa Chutney e contorno di patate al forno	€ 22,00
RIBS SUINO CBT Con contorno di patate al forno	€ 16,00
RIBS SUINO smoked CBT Con contorno di patate al forno	€ 18,00
TAGLIATA CONTROFILETTO Con contorno misto	€ 20,00
TAGLIATA SMOKED Con contorno misto	€ 20,00
PETTO D'ANATRA AFFUMICATO Servito con riduzione di vino rosso e lamponi e contorno di patate al forno	€ 19,00
POLLO Con contorno di patate al forno	€ 16,00
POLLO PICCANTE Con contorno di patate al forno	€ 16,00
POLLO SMOKED Con contorno di patate al forno	€ 16,00

**NON CHIEDERCI LA
CARNE BEN COTTA,
MA COTTA BENE**

HAMBURGER

HAMBURGER CLASSICO**€ 14,00**

220gr di sorana alla griglia con salsa rosa, doppio cheddar, insalata, pomodoro e patate crisp

HAMBURGER BACON**€ 15,00**

220gr di sorana alla griglia con salsa rosa cheddar insalata, pomodoro, bacon, cipolla caramellata, uovo all'occhio di bue e patate crisp

PULLED PORK**€ 16,00**

Panino con pulled pork accompagnato da insalata coleslaw e patate crisp

LIGHT SUPREME**€ 16,00**

pollo fritto, misticanza, maionese e scaglie di grana

FAKE BURGER**€ 16,00**

Tartare, stracciatella di burrata, pesto di rucola e pomodorini secchi

VEGAN BURGER**€ 16,00**

Burger vegetale, mouse di melanzane, insalata, pomodorini confit e patate crisp

DOLCI HOME MADE

CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

ANALCOLICI

NON FÀ L'AMERICANO (AMERICANO) € 5,00

FLORIDA € 5,00

Succo pompelmo, arancia e lime e sciroppo di zucchero

CINDERELLA

Succo arancia, ananas e limone, zucchero, granita € 5,00

CRAZY BEACH

Succo arancia e ananas, colata mix e fragola mix € 5,00

BIRRE ALLA SPINA

JACOB EDEL PILS Alc. 5.0% vol.

Un delicato fiore di luppolo e un amaro delicatamente aspro, caratterizzano questa Pils tedesca. Squisite e rinfrescanti note luppolate, molto fine e leggermente sapida. Il finale amaro è quasi impercettibile, di grande eleganza e bevibilità.



30 cl € 3,00 / 50 cl € 5,00

JACOB DUNKEL Alc. 5.3% vol.

Il magnifico colore scuro contrasta meravigliosamente con la sua schiuma compatta e leggera. I piacevoli aromi di malto si combinano con un sottile amaro luppolato per dare vita all'esperienza di birra bavarese per eccellenza. Potente come la tradizione impone.



30 cl € 3,50 / 50 cl € 5,50

CANEDIGUERRA PACIFIC IPA Alc. 5.6% vol.

Prodotta con pregiato malto inglese Maris Otter, tostato lentamente al fine di esaltare l'aroma dei luppoli Australiani e Neozelandesi. Regala note esotiche di cocco e frutta tropicale che lasciano spazio ad un finale piacevolmente amaro.



30 cl € 3,50 / 50 cl € 5,50

BIRRE IN BOTTIGLIA /LATTINA

BERTINCHAMPS BIANCHE Alc. 5.0% vol.

Birra Bianche belga prodotta ad alta fermentazione con materie prime selezionate. Alla base di frumento vengono aggiunti estratti naturali di limone che le conferiscono un gusto leggermente acidulo e una grande freschezza.

Bottiglia 33 cl € 5,50

GLAZEN THREN SAISON D'ERPE MERE Alc. 5.0% vol.

Stile Saison belga dalla schiuma compatta, abbondante e cremosa. Il naso asciutto e frizzante, ricco di note luppolate conduce a un finale ricco di malto con un tocco di lievito aspro. Beverina, leggera e rotonda allo stesso tempo.

Bottiglia 33 cl € 6,00

NAMA BREWING FRONTIERA Alc. 7.2% vol.

Doppelbock artigianale italiana, di colore ambrato scuro. Frontiera rappresenta la voglia di espandersi, di oltrepassare le proprie convinzioni, è la curiosità che ribalta le abitudini. Fine, delicata e morbida.

Lattina 33 cl € 6,00

NAMA BREWING LAND Alc. 5.0% vol.

Stile Keller prodotta in Italia ma ispirata alle birre contadine prodotte in alcune zone della Germania. Di colore biondo chiaro, velata e poco carbonata. La luppolatura apporta un amaro rinfrescante nel finale.

Lattina 33 cl € 5,50

BIBITE

COCA COLA	€ 3,00
COCA COLA ZERO	€ 3,00
FANTA	€ 3,00
THE PESCA E LIMONE BIO	€ 3,00
CEDRATA	€ 3,00
ACQUA NATURALE E FRIZZANTE	
Bott. da 0,70	€ 2,50
Bott. in plastica 0,5	€ 1,50

AMARI E GRAPPE € 3,50

**LIQUIRIZIA, LIMONCELLO, MEXICO LIQUORE
AL CAFFÈ, FERNET BRANCA, BRANCAMENTA,
DISARONNO, PRUGNA, MONTENEGRO, AVERNA,
NARDINI GIALLA, NARDINI BIANCA**

N.B. Nella nostra cucina vengono trattati **TUTTI I PRODOTTI** con allergeni per cui non possiamo escludere la remota ma possibile **CONTAMINAZIONE CROCIATA**

***ALLERGENI**

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro **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 **7.** Latte e prodotti a base di latte **8.** Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti **9.** Sedano e prodotti a base di sedano **10.** Senape e prodotti a base di senape **11.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo **12.** Anidride solforosa e solfiti **13.** Lupini e prodotti a base di lupini