FRITTURE e SFIZI

‘E PATANE
Patatine fritte*
Cod. 4 - € 3,50

POTATO CHIPS
Chips di patate fresche di Avezzano
Cod. 139 - € 4,50

‘E PATANE A FURMAGGERA
Patatine fritte* con fonduta di formaggio
Cod. 5 - € 5,00

‘O CROCCHE’
Maxi Crocchè 30 cm di patata fresca di Avezzano di produzione propria
Cod. 3 - € 6,00

‘E PATANE PURPETTE E PROVOLA
Patatine fritte*, polpettine,
provola di Agerola DOP
Cod. 11 - € 6,00

CHIPS PISTACCHIO
Chips di patate fresche di Avezzano con fonduta e granella di pistacchio di Bronte
Cod. 15 - € 6,50

‘E PATANE PULLED PORK
Patatine fritte*, straccetti di maiale, cipolla caramellata di Tropea
Cod. 12 - € 7,50

‘E PATANE ‘NGUACCHIATE
Patatine fritte*, salsiccia di maialino,
polpettine di manzo,
crispy bacon e fonduta di formaggio
Cod. 10 - € 9,00

‘O STRACCIATO
Straccetti di pollo giallo fritti,
marinati in salsa piccante
Cod. 14 - € 6,00

*prodotto conservato a -18°

pietanza compatibile con menù vegetariano

… al posto dello sfizio (o del panino)

AL PIATTO

CACATRONOLE
Polpettine di manzo in salsa
di pomodoro campano
Cod. 34 - € 5,50

'E TRONOLE
Fagioli borlotti alla messicana con gambetto di maiale, salsiccia, peperoncino di Calabria e crostini
Cod. 32 - € 6,00

'A CARDARELL
Polpettine di manzo con fonduta di formaggi
Cod. 35 - € 6,00

'A CHIANELLA
Sformatino di parmigiana di melanzane con provola di Agerola DOP e salsa
di pomodoro campano
Cod. 33 - € 6,00

POLPETTINE PISTACCHIO
Polpettine di manzo
con fonduta al pistacchio
Cod. 229 - € 6,00

'O ZUCCOTTO
Zuccotto di prodotti dell'orto servito su crema di formaggi
Cod. 39 - € 6,50

FUNGHI E SACICCE
Fonduta di formaggi con salsiccia di maialino e funghi porcini
Cod. 36 - € 7,00

TAGLIERI

PEPPENIELLO
Tagliere con assaggi di salumi
(prosciutto crudo di Parma, salame piccante, salame Napoli, pancetta arrotolata) e formaggi (caciotte e provolone piccante), bruschette con pomodorini ciliegino, olive
Cod. 22 - € 12,00

'O ZAPPATORE
(minimo 2 persone)
Tagliere di salumi (prosciutto crudo di Parma, salame piccante, salame Napoli, pancetta arrotolata) e formaggi (caciotte e provolone piccante), olive, 2 bruschette con pomodorini ciliegino, terrina di fagioli alla pignatta, terrina di parmigiana di melanzane, terrina con polpettine, fonduta e bacon
Cod. 23 - € 20,00

*prodotto conservato a -18°

pietanza compatibile con menù vegetariano

INTERNATIONAL MENU

CRUNCHY CUTLET
Panino con cotoletta di pollo giallo marinata 12 ore con panatura croccante, insalata iceberg, cipolla caramellata di Tropea, maionese
Cod. 62 - € 7,00

CHEESE STEAK PLUS
Panino con straccetti di carne di manzo saltati alla piastra, cheddar cheese, cipolla caramellata di Tropea, crispy bacon e melanzane grigliate
Cod. 55 - € 7,50

PULLED PORK
Panino con straccetti di maialino cotto al forno in marinata di spezie, salse e birre di abbazia, con cipolla caramellata di Tropea, cheddar cheese, insalata croccante e patatine fritte
Cod. 63 - € 8,00

MOJITO BURGER
Panino con hamburger di scottona, crispy bacon, provola di Agerola DOP, insalata iceberg croccante, salsa al Mojito e maionese alla menta “home made”
Cod. 226 - € 8,00

PASTRAMI SANDWICH
Crostone con carne di manzo marinata con spezie, melanzane grigliate, pomodoro e salsa tartara “home made”
Cod. 201 - € 8,50

PULLED PORK PIE
Tortino di pasta brisè con straccetti di maialino, cipolla caramellata di Tropea, cheddar cheese, carote e patate fresche di Avezzano al forno
Cod. 27 - € 9,00

FISH & CHIPS
Filetti di merluzzo islandese, serviti con patate chips di Avezzano fresche e salsa tartara “home made”
Cod. 147 - € 13,00

*prodotto conservato a -18°

pietanza compatibile con menù vegetariano

BURGERMANIA

LA BANDA DEL TORCHIO
Panino con hamburger di scottona,
crispy bacon, provola di Agerola DOP,
melanzane grigliate, salsa piccante
Cod. 43 - € 7.00

SAN GIOVANNI DECOLLATO
Panino con hamburger di scottona,
provola di Agerola DOP, prosciutto cotto,
vellutata di funghi
Cod. 44 - € 7.00

TARUMBO'
Panino con hamburger di scottona,
provola di Agerola DOP,
parmigiana di melanzane
Cod. 45 - € 7,00

MI MANDA PICONE
Panino con hamburger di scottona, crispy
bacon, uovo, cheddar cheese,
cipolla caramellata di Tropea
Cod. 40 - € 7,00

CASENBURGER
Panino con hamburger di Chianina 200 g.,
provolone Auricchio piccante, rucola,
crispy bacon e pomodori secchi di Calabria
Cod. 219 - € 10,00

TU VUO' FA L'AMERICANO
Panino con hamburger di Chianina 200 g., crispy
bacon, cheddar cheese, cetriolo,
cipolla fresca di Tropea, insalata iceberg
croccante e maionese
Cod. 230 - € 10.00

'A ZEZZENELLA E' BONA
Panino con hamburger di Black Angus Irlanda
100% da 200 gr, insalata croccante,
pomodoro, salsa tartara "home made" e
patatine fritte*
Cod. 88 - € 10,00

GUARDIE E LADRI
Maxi panino con hamburger di scottona da
300 g., provola di Agerola DOP in carrozza,
crispy bacon e fonduta al pistacchio
Cod. 53 - € 13,00

*prodotto conservato a -18°

pietanza compatibile con menù vegetariano

NON SOLO BURGER

PANINI

IL PROFESSOR BELLAVISTA
Panino con salsiccia di maialino, provola di Agerola DOP e friarielli campani
Cod. 46 - € 6,50

CROSTONI

PARASCANDOLO
Crostone con prosciutto cotto, caciotta alle noci, zucchine grigliate, e maionese alla menta
Cod. 52 - € 7,00

LUIGINO
Crostone con prosciutto crudo, provola di Agerola DOP, pomodoro, insalata iceberg e maionese
Cod. 51 - € 7.00

INSALATONE

GUAPP 'E CARTON
Insalata croccante, pomodorini ciliegino, rucola, scaglie di parmigiano e verdure grigliate
Cod. 90 - € 6,50

SFRAVECATURA
Insalata croccante, pomodorini ciliegino, rucola, mais, tonno e olive
Cod. 91 - € 7,00

'A SPORTA D'O TARALLAR
Insalata croccante, pollo giallo alla griglia, rucola, pomodorini ciliegino, scaglie di parmigiano, radicchio e carote
Cod. 92 - € 8,00

VEGGIE HAMB
Hamburger vegetariano servito con insalata croccante e pomodoro
Cod. 204 - € 7,00

PER I GIOVANISSIMI…

ANTONIO SCANNAGATTI
Panino con wurstel e patatine fritte*
Cod. 50 - € 5,00

FELICE SOSCIAMMOCCA
Panino con cotoletta di pollo* patatine fritte*
Cod. 49 - € 5,50

*prodotto conservato a -18°

pietanza compatibile con menù vegetariano

GRILL & BARBEQUE

ADDO' VEDE E ADDO' CIECA

Tagliata di pollo giallo caramellato con salsa Tennessee, rucola, scaglie di grana padano, pomodorini ciliegino

Cod. 80 - € 10,00

A DA PASSA' 'A NUTTATA

Tagliata di maialino nero con rucola, scaglie di grana padano, pomodorini ciliegino e glassa di aceto balsamico di Modena

Cod. 81 - € 10,00

ROASTED PORK

Millefoglie di arrosto di maialino nero allo zenzero e arancia, patate di Avezzano al forno, e colata di fonduta ai formaggi

Cod. 218 - € 12,00

'A CARTA 'E MUSICA

Tagliata di entrecote di Angus alla brace (300 g.) con patate di Avezzano al forno e verdure grigliate

Cod. 83 - € 18,00

AZZUPPA 'O PPANE

Tagliata di entrecote di Angus alla brace (300 g.), con patate di Avezzano al forno e funghi porcini

Cod. 86 - € 18,00

ANGUS STICKS

Spiedini di bocconcini di entrecote di Angus (300 g.), arancia e mela, serviti con salse Tennessee, Barbecue e Tartara

Cod. 211 - € 19,00

A SOTT 'A MANO

Misto di carne alla brace da 800 g. (entrecote di angus, pollo giallo e maialino), servito con verdure grigliate e patate di Avezzano al forno

Cod. 85 - € 24,00

'A COPP 'A MANO

(x 2 persone)

Misto di carne alla brace da 1,5 kg (entrecote di Angus, pollo giallo, maialino, salsiccia di maiale, crispy bacon), servito con patate di Avezzano al forno e verdure grigliate

Cod. 87 - € 40,00

*prodotto conservato a -18°

pietanza compatibile con menù vegetariano

BIRRE ALLA SPINA

MAES PILS

Birra belga, Maes è una Pils Dorata, dal retrogusto fruttato, di un sapore puro e leggero, con un piacevole piccolo tasso di amarezza. Il carattere particolato di Maes è determinato da cereali scelti molto attentamente. Questa birra di fermentazione bassa subisce una filtrazione unica fredda. [Gradazione 5,2°]

cl. 25 - € 3,00 * cl. 50 - € 5,00**

BULL DOG STRONG ALE

Nata a Edimburgo nel 1947, armonica, dalle venature a note più intense e potenti, è ottenuta dal malto tostato: il gusto deciso si sviluppa durante il consumo della pinta, insieme a sentori di caramello e mandorla amara. Al palato risulta corposa e morbida, un perfetto equilibrio tra gusto e potenza. [Gradazione 7,1°]

cl. 25 - € 3,00 * cl. 50 - € 6,00**

CARLO QUINTO ORO

E' una birra belga di alta fermentazione dal colore biondo dorato. Il gusto è amabile e speziato, la schiuma compatta e resistente. E' una birra "imperiale" destinata ad un pubblico estimatore, si abbina perfettamente alle carni bianche e ai primi piatti. [Gradazione 8,5°]

cl. 33 - € 5,00

CARLO QUINTO ROSSA

Birra belga dal colore rosso intenso, dal profumo di malto e di frutta rossa con trasparenza e frizzantezza. [Gradazione 8,5°]

cl. 33 - € 5,00

KONIG LUDWIG WEISS

Bavarese, dal colore paglierino e dal gusto vivace e ben bilanciato, è una tipica birra di grano di frumento, dall'aroma fruttato e leggermente speziato, la cui ricercata qualità richiede un'attenta produzione e materie prime selezionate. Il suo gusto la rende ottima per molteplici occasioni di consumo. [Gradazione 5,5°]

cl. 30 - € 3,00 * cl. 50 - € 5,00**

TENNENT'S EXTRA

Scottish Lager forte con sapore ricco e pulito di malto, un pizzico di dolcezza fruttata, sottofondo di livelli alcolici e finitura di luppolo aromatico. [Gradazione 9,3°]

cl. 25 - € 3,00 * cl. 50 - € 6,00**

*prodotto conservato a -18°

V pietanza compatibile con menù vegetariano

BIRRE IN BOTTIGLIA, BIBITE, VINI

WARSTEINER

Birra chiara a bassa gradazione. Prodotta con una pregiata varietà locale di luppolo, è una birra Pilsner per il suo aroma luppolato. Gusto leggermente amaro, fresca e digeribile.
Tipologia: Pilsner - Gradazione 4,9° - Germania

cl. 33 - € 3,00

PAULANER LAGER MUNCHNER

Aroma tipicamente bavarese, inconfondibile. Look moderno, trendy e innovativo. Gusto gradevole. Prodotta nel rispetto della tradizione bavarese e dei requisiti di purezza del 1516.
Tipologia: Lager – Gradazione 4,9° - Germania

cl. 33 - € 3,00

PAULANER SALVATOR

Nel periodo di digiuno per i frati di San Francesco di Paola sostituiva il nutrimento. La sua ricetta originale è rimasta fino ad oggi pressocchè immutata. Nel 1896 per proteggere il prodotto originale Paulaner fece registrare il marchio presso l'ufficio brevetti. Tipologia: Lager Strong – Gradazione 8,3° - Germania

cl. 33 - € 4,00

HACKER PSCHOOR KELLERBIER 1417

Dal colore oro pallido opaco, presenta una soffice schiuma, molto persistente. L'aroma è leggermente amabile con forti sentori di lievito. In bocca, rileva un gusto delicato, armonico, dolce con sapori di frutta ed un retrogusto di caramello.
Gradazione 5,5° - Germania

cl. 50 - € 5,00

TONGERLO BLOND

Le birre d'Abbazia Tongerlo sono ufficialmente certificate. Durante i secoli i monaci dell'abbazia Norbertine Tongerlo si sono dedicati all'arte della produzione della birra. Oggi le loro birre sono fabbricate su licenza rispettando e continuando la tradizione secolare. Tipologia: Ale - Gradazione 6,5° - Belgio

cl. 33 - € 5,50

TONGERLO BRUNE

Birra d'Abbazia ambrata – Tipologia: Ale - Gradazione 6,5° - Belgio

cl. 33 - € 5,50

TONGERLO PRIOR

Birra d'Abbazia bionda, sormontata da una schiuma cremosa. Aroma di luppolo con note speziate e fruttate.
Tipologia: Ale - Gradazione 9,0° - Belgio

cl. 33 - € 5,50

ANTONIANA ARTIGIANALE STILE VIENNA

World Beer Awards 2015 – Birra artigianale color oro con riflessi ramati. Schiuma fine, compatta e persistente, con note di malto, caramello e biscotto. Gradazione. 5,4°.Italia

cl. 33 - € 5,50

AUERBRAU WEIZENNBOCK

Prodotta secondo le leggi di purezza (solo acqua, malto, luppolo e lievito). Le materie prime (tra cui un luppolo delicato e nobile) derivano dalla Baviera e dall'Austria. Colore marrone scuro torbido, schiuma densa e ottima persistenza. L'aroma ricorda il caramello e il grano tostato, con profumi di banana flambè e chiodi di garofano. Non pastorizzata, mantiene il gusto di un prodotto naturale.
Tipologia: Weizenbock - Gradazione 7,5° - Germania

cl. 50 - € 6,00

MC GARGLES KNOCK KNOCK NED'S IPA

Birra molto bilanciata, con un finale non eccessivamente amaro. Le note dolci e floreali dei luppoli Target, Tradition e Cascade bilanciano il gusto dei malti Cara, Munich e Crystal, donando a questa IPA un sapore unico.
Tipologia: India Pale Ale. Gradazione 6,5%. Irlanda

cl 33 - € 6,00

BIBITE E VINI

SPEZI COLA (0,50 L)	**4,00 €**	**COCA COLA (0,33 L)**	**3,00 €**
COCA COLA ZERO (0,33 L)	**3,00 €**	**FANTA (0,33 L)**	**3,00 €**
SPRITE (0,33 L)	**3,00 €**	**ACQUA NATURALE (0,50 L)**	**1,50 €**
ACQUA FRIZZANTE (0,50 L)	**1,50 €**		
SANGRIA ½ LITRO	**6,00 €**	**SANGRIA 1 LITRO**	**10,00 €**
CALICE VINO DA TAVOLA	**2,50 €**	**VINO DA TAVOLA ½ L.**	**4,00 €**
VINO DA TAVOLA 1 L.	**7,00 €**	**VINO DOC (0,75 L.)**	**14,00 €**
APERITIVO ANALCOOLICO	**4,00 €**	**APERITIVO ALCOOLICO**	**5,00 €**

*prodotto conservato a -18°

V pietanza compatibile con menù vegetariano

DESSERT, LIQUORI, CAFFE'

TIRAMISU'
Crema di zabaione e mascarpone con biscotti
4,00 €

CHEESE CAKE FREDDA
Torta con crema e formaggi su fondo friabile di biscotto (**5,00 €**)

CHEESE CAKE NEW YORK
Torta con crema e formaggi su fondo friabile di biscotto cotta in forno (**5,00 €**)

TORTA OREO
Torta al cioccolato con crema al latte e biscotti Oreo (**5,00 €**)

TORTA SNICKERS
Torta semifreddo al cioccolato con arachidi e caramello (**5,00 €**)

APPLE PIE
Torta di pasta brisè con mele Granny Smith e Fuji, zucchero di canna, cannella, uvetta e pinoli (**5,00 €**)

DOLCE DEL GIORNO (**5,00 €**)
[Possibile aggiunta di topping al cioccolato, caramello o frutti di bosco]

LIQUORI

LIMONCELLO	**2,50 €**	**MELONCELLO**	**2,50 €**
LIQUIRIZIA	**2,50 €**	**AMARO DEL CAPO**	**3,00 €**
AMARO JAGERMEISTER	**3,00 €**	**AMARO LUCANO**	**3,00 €**
SAMBUCA	**3,00 €**	**VODKA ABSOLUTE**	**3,00 €**
TEQUILA	**3,00 €**	**GRAPPA BIANCA**	**3,00 €**
GRAPPA BARRICATA	**3,00 €**	**GRAPPA NARDINI**	**5,00 €**
WHISKY JACK DANIELS	**4,00 €**	**WHISKY SINGLE MALT**	**6,00 €**
RUM MALECON RISERVA	**4,00 €**	**RUM ZACAPA GRAN RIS.**	**6,00 €**

CAFFE' ESPRESSO 1,00 €

COPERTO: 1,50 € A PERSONA

*prodotto conservato a -18°

pietanza compatibile con menù vegetariano