

I menu' del BBQ

LA CUCINA CONSIGLIA

- ROAST BEEF DI ANGUS** € 13.00
CON BURRATA, CUORI DI
CARCIOFI SOTT'OLIO,
PEPERONI E CROSTINI AL
ROSMARINO (1,7,9)
- FILETTO DI SCOTTONA IN** €25.00
CROSTA DI LARDO CON
CREMA DI PECORINO E NOCI
(7)
- CLUB SANDWICH** € 17,00
(NON SI EFFETUANO
VARIANTI) INSALATA,
POMODORO, PROSCIUTTO,
UOVA, BACON,
FORMAGGIO + PATATE
FRITTE (1,3,.)
- SMASH BBQ BURGER(1,7)** € 15,00
DOPPIO Smash burger da
100g di Angus, cheddar,
bacon, salsa BBQ e patate
fritte*
- PAPPARDELLA CON** € 11,00
CARBONARA DI ASPARAGI
FRITTI E SPECK CROCCANTE
(1,3,7)

LA PIZZERIA CONSIGLIA

- PRIMAVERA (1,3,7)** € 14.00
mozzarella, asparagi,
pancetta, uova e grana a
scaglie
- ASPARAGONA (1,7)** € 14.00
pomodoro, mozzarella,
philadelphia, asparagi, formaggio
Alpino e speck
- LA VENETA(1,7)** € 14.00
mozzarella, formaggio Alpino,
asparagi, melanzana frita e la
nostra Porchetta
- GENOVESE(1,7)** €14.00
pesto di basilico, mozzarella,
pomodorini gialli e rossi,
pecorino, lardo e cipolla frita
- MORTAZZA(1,7)** €14.00
mozzarella, scamorza,
pomodori secchi, olive
taggiasche, mortadella Favola
e noci
- CLASSICA(1,7)** €14.00
pesto di basilico, mozzarella,
stracchino, mortadella Favola
e pistacchi

Il menù del BBQ

APERITIVO

SPRITZ € 4,00

- aperol
- campari
- cynar
- select

ANALCOLICI € 3,50

- crodino
- gingerino
- sanbitter

AMERICANO € 5,00

BIBITE

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE € 2,50
0,75 cl

COCA COLA € 4,00

- MEDIA € 4,00
- PICCOLA € 3,00

LEMONSODA/CHINOTTO € 3,50
in bottiglia di vetro 0,20 cl

BIBITE IN BOTTIGLIA DI VETRO € 3,50
0,33 cl

- fanta
- te' pesca
- te' limone
- sprite
- coca cola
- coca cola O

RADLER 0,40 cl € 5,50
(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 € 3,50

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 € 3,00

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

Il costo di tali vini varia dai € 4,00 ai € 5,00 a calice.

Il menù del

BBQ

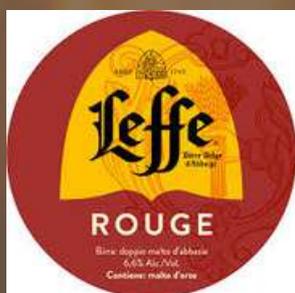
LE NOSTRE BIRRE (ALLERGENI 1 E 2)



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:
ABBAZIA	ROUGE	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 **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 NORCIA, 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 SARDI E MARMELLATA DELLA CASA (7) € 12.00

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

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

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 € 29.00
SELEZIONE CA NEGRA

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

GALLETTO* ALLA BRACE CON € 14.00
SALSA HOT SPICY E ANELLI DI
CIPOLLA FRITTA* (1,3)

TAGLIATA DI BLACK ANGUS € 18.00

- rucola e grana (7)
- rucola e porcini (7)
- sale affumicato e rosmarino
- cannonau e pistacchi (8)

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

FILETTO DI SCOTTONA 200GR (1) € 20.00

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

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 € 14.00
BASSA TEMPERATURA (1,7)
con rucola, pomodorini e grana

BBQ SALAD

CHICKEN SALAD (7) € 12.00
insalata gentile, petto di pollo ai ferri, pomodorini, olive taggiasche, bacon croccante, grana a scaglie e salsa yogurt

BBQ SALAD (7,8) € 12.00
insalata gentile, radicchio, carote, olive taggiasche, 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
BBOQ

**LA NOSTRA SELEZIONE
DI
COSTATE
&
FIORENTINE**

ANGUS

Fiorentina

€ 7,00/hg

Costata

€ 6,00/hg

“ROUGE”

Fiorentina

€ 5,50/hg

Costata

€ 5,00/hg

I.M.C. AGNA LIMOUSINE

Fiorentina

€ 6,50/hg

Costata

€ 5,50/hg

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

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

Possibilità di pane senza glutine e senza lattosio

AMERICAN SMOKE (1,7,9) € 15,00

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

L'AMERICANO (1,7) € 15,00

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

ER CARBONARO (1,3,7) € 16,00

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

SCACCO BURGER (1,7) € 15,00

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

FUME' BURGER (1,7) € 15,00

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

PER I PIU' PICCOLI

PER BAMBINI FINO AI 10 ANNI

MENU HAMBURGER (1) € 10,00

Pane, hamburger e patatine fritte⁺

MENU WURSTEL (1) € 10,00

Würstel e patatine fritte⁺

MENU COTOLETTA (1) € 10,00

Cotoletta di pollo⁺ e patatine fritte⁺

MENU POLLO (1) € 10,00

Petto di pollo ai ferri e patatine fritte⁺

MENU PASTA (1,3,9) € 8,00

Gnocchi o maccheroncini al ragù o pomodoro

CON PATATE
DOLCI FRITTE
+ € 2,00

Il menù del **BBQ**

PIZZERIA

TIPOLOGIE DI IMPASTO

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 e mozzarella Brimi senza lattosio

IMPASTO BBQ

Miscela di farine "00" e farine integrale siciliana macinata a pietra

SENZA GLUTINE

€ 2,50

Si informa che l'impasto e i prodotti senza glutine sono lavorati e cotti in un ambiente dove sono presenti farine. Non garantiamo quindi la totale assenza di contaminazione glutinica

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

€ 2,00

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

Il menù del BBQ

LE CLASSICHE

MARGHERITA (1,7) <i>Pomodoro, mozzarella</i>	€ 6,50	PUGLIESE (1,7) <i>Pomodoro, mozzarella, cipolla rossa</i>	€ 8,00
MARINARA (1) <i>Pomodoro, aglio, origano</i>	€ 5,50	PARMIGIANA (1,7) <i>pomodoro, mozzarella, melanzane, grana a scaglie, basilico</i>	€ 8,50
PROSCIUTTO E FUNGHI (1,7) <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi</i>	€ 8,00	CARBONARA (1,3,7) <i>Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, uovo, grana</i>	€ 9,00
CAPRICCIOSA (1,7) <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi</i>	€ 9,00	4 FORMAGGI (1,7) <i>Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, asiago, grana</i>	€ 8,50
PATATOSA (1,7) <i>Pomodoro, mozzarella, patatine fritte⁺</i>	€ 8,00	TIROLESE (1,7) <i>Pomodoro, mozzarella, speck stagionato</i>	€ 8,50
CAPRESE (1,7) <i>Pomodoro, mozzarella, pomodorini, basilico</i>	€ 8,00	TONNO E CIPOLLA (1,4,7) <i>Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa</i>	€ 8,50
4 STAGIONI (1,7) <i>Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, olive, prosciutto cotto</i>	€ 9,50	VEGETARIANA (1,7) <i>Pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine, radicchio</i>	€ 9,00
NAPOLI (1,4,7) <i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, fior di capperi, origano</i>	€ 8,00	VIENNESE (1,7) <i>Pomodoro, mozzarella, wurstel</i>	€ 8,00
INGLESINA (1,7) <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo</i>	€ 8,50		
DIAVOLA (1,7) <i>Pomodoro, mozzarella, salamino piccante</i>	€ 8,00		
SICILIANA (1,4,7) <i>Pomodoro, mozzarella, peperoni, salamino piccante, olive, acciughe</i>	€ 10,00		

Il menù del BBQ

LE SPECIALI

AUSTRIA (1,7) <i>Pomodoro, mozzarella, radicchio, salsiccia e taleggio</i>	€ 9,50	GERMANIA (1,7) <i>Pomodoro, mozzarella, wurstel, salamino piccante e cipolla rossa</i>	€ 10,00
BBQ (1,7) <i>Pomodoro, mozzarella, radicchio grigliato, guanciale, porcini e grana a scaglie</i>	€ 11,50	LAZIO (1,7) <i>Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, melanzane e porchetta</i>	€ 11,00
BELGIO (1,7) <i>Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e pecorino sardo</i>	€ 10,50	LAZISE (1,4,7) <i>Pomodoro, mozzarella, fior di cappero, pomodori secchi, acciughe e pecorino</i>	€ 10,50
BUDAPEST (1,4,7) <i>Pomodoro, mozzarella, tonno, pomodorini secchi, cipolla e olive</i>	€ 10,50	LUGANO (1,7) <i>Pomodoro, mozzarella, radicchio, salamino piccante, brie e olive</i>	€ 10,00
BROOKLYN (1,3,7) <i>Pomodoro, mozzarella, wurstel, pancetta, patatine fritte, camembert fritto e salsa BBQ</i>	€ 15,00	MACOMER (1,7) <i>Pomodoro, mozzarella, salamino sardo, carciofi e pecorino sardo</i>	€ 11,00
LA PORCONA (1,7) <i>Pomodoro, bufala, peperoni, porchetta di nostra produzione, pecorino e cipolla frita e lardo</i>	€ 10,00	NUORO (1,7) <i>Pomodoro, mozzarella, guanciale sardo, radicchio e chiodini</i>	€ 11,00
CHIOGGIA (1,2,4,7) <i>Pomodoro, mozzarella, ricotta, gamberetti, pomodorini gialli e rucola</i>	€ 11,00	TARVISIO (1,7) <i>Pomodoro, mozzarella, 4 formaggi, misto funghi e lardo sardo</i>	€ 12,00
CHICAGO (1,7) <i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia, salamino piccante, cheddar, anelli cipolla frita e salsa BBQ</i>	€ 15,00	TOKYO (1,4,7) <i>Pomodoro, bufala, salmone, rucola e cipolla frita</i>	€ 11,50
CORTINA (1,7) <i>Pomodoro, mozzarella, porcini, sopressa e grana</i>	€ 10,00	TRIBANO (1,7) <i>Pomodoro, mozzarella, peperoni, cipolla frita, salsiccia e gorgonzola</i>	€ 10,50
COSTA SMERALDA (1,4,7) <i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, salamino piccante e gorgonzola</i>	€ 10,00	TROPEA (1,4,7) <i>Pomodoro, mozzarella, salmone, philadelphia, cipolla rossa e erba cipollina</i>	€ 11,00
CUNEO (1,7) <i>Pomodoro, mozzarella, brie, pancetta, pomodorini gialli e zucchine</i>	€ 10,00	LA BURROSA (1,7) <i>pomodoro, bufala, rucola, roast beef di Angus, pomodorini e burrata</i>	€ 14,00
GAVOI (1,7) <i>Pomodoro, mozzarella, guanciale sardo e pecorino sardo</i>	€ 9,50	VERONA (1,7,8) <i>Pomodoro, mozzarella, chiodini, salamino piccante, asiago e noci</i>	€ 11,00

I menù del BBQ

LE BIANCHE

AMSTERDAM (1,7) <i>Mozzarella, zucchine, brie, noci e bresaola</i>	€ 10,50
BERLINO (1,7) <i>Mozzarella, porcini, crudo e grana</i>	€ 11,00
FRIULI (1,7) <i>Mozzarella, asiago, chiodini e speck</i>	€ 10,00
MARGHERITA "SBAGLIATA" (1,7) <i>Mozzarella di bufala, pomodoro condito alla BBQ e olio al basilico</i>	€ 10,00
OSLO (1,7,8) <i>Mozzarella, gamberetti, zucchine, ricotta e noci</i>	€ 11,00
PORTOGALLO (1,7) <i>Mozzarella, salamino piccante, rucola in cottura, pomodorini gialli e philadelphia</i>	€ 9,50
SASSARI (1,7,8) <i>Mozzarella, guanciale sardo, pistacchi e bufala</i>	€ 11,00
UNGHERIA (1,7,8) <i>Mozzarella, zucchine, brie, noci e sfilaci di cavallo</i>	€ 10,50
LA SAPORITA (1,7) <i>Mozzarella, bufala, roast beef di Angus, pomodorini gialli, cipolla frita e riduzione cannonau</i>	€ 14,00
CACIO E PEPE (1,7) <i>Mozzarella, pecorino Romano, pepe e lardo</i>	€ 10,00

LE BUFALAE

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

LE BAGUETTES

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

I CALZONI

CALZONE VEGETARIANO (1,7) <i>Mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni e radicchio</i>	€ 9,00
CALZONE CLASSICO (1,7) <i>Mozzarella, cotto, funghi e carciofi</i>	€ 9,00

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

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