



SOLO PER GLI AFFAMATI

MANGIARE

ANTIPASTI

BRUSCHETTA CLASSICA 6.00

FETTE DI PANE TOSTATO CONDITE CON POMODORINI FRESCHI, AGLIO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E SALE.

BRUSCHETTA DECISA 7.00

GORGONZOLA, SALSICCIA SELEZIONE FORNACIARI E NOCI.

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI 16.00

SALUMI E FORMAGGI ARTIGIANALI SERVITI CON PINSA ROMANA CALDA. DA CONDIVIDERE CON GUSTO.

POLENTA FRITTA 7.00

GORGONZOLA, SALSICCIA SELEZIONE FORNACIARI E NOCI.

CARNE

TAGLIATA DI POLLO 13.00

PETTO DI POLLO SELEZIONE FORNACIARI. CUCINATO ALLA PIASTRA E SERVITO CON INSALATA E PINSA.

CARNE SALADA 15.00

FETTINE SOTTILI DI MANZO MARINATO, SERVITE CRUDE CON OLIO INSALATA, POMODORINI, UN PIZZICO DI SALE E PINSA.

PHILLY CHEESESTEAK 14.00

PANE CIABATTA, COSTATA DI MANZO SELEZIONE FORNACIARI, (200GR), SCAMORZA, PEPPERONI E CIPOLLA.

HAMBURGER

GOBBO 13.00

BURGER SELEZIONE FORNACIARI (210GR), CHEDDAR INSALATA E POMODORO.

EMILIANO 14.00

BURGER SELEZIONE FORNACIARI (210GR), PANCETTA, SCAGLIE DI GRANA, RUCOLA E GLASSA DI BALSAMICO.

AL FURMAI 14.00

BURGER SELEZIONE FORNACIARI (210GR), CHEDDAR, FONTINA, BRIE PANCETTA E INSALATA.

L'AFFUMICATO GOLOSO 14.00

BURGER SELEZIONE FORNACIARI (210GR), SCAMORZA AFFUMICATA, PANCETTA, CIPOLLE CARAMELLATE E SALSA BBQ.

LA TENTAZIONE 14.00

BURGER SELEZIONE FORNACIARI (210GR), FONTINA, CIPOLLA CARAMELLATA, GLASSA DI BALSAMICO, PANCETTA E MAIONESE AL TARTUFO

CHICHIRICHI' 13.00

CBURGER DI POLLO SELEZIONE FORNACIARI, (210GR), CHEDDAR, INSALATA E POMODORO.

VEGANO 13.00

BURGER VEGANO, BEYOND MEAT, INSALATA POMODORO, SALSA BBQ.

*SERVITI TUTTI CON PATATINE FRITTE.

PINSE

MARGHERITA 9.00

POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO.

EMILIANA 10.00

MOZZARELLA, BACON, PARMIGIANO A SCAGLIE E GLASSA DI ACETO BALSAMICO.

DIAVOLA 10.00

POMODORO, MOZZARELLA E SALAME PICCANTE.

ZUCCA REALE 10.00

CREMA DI ZUCCA, GORGONZOLA, SALSICCIA, NOCI E GLASSA BALSAMICA

LA LURIDA 10.00

MOZZARELLA, SALSICCIA SELEZIONE FORNACIARI, PEPPERONI, CIPOLLA CARAMELLATA E SALSA DELLA CASA ALLE ERBE.

*OPZIONE VEGANA DISPONIBILE.

FRITTI

ANELLI DI CIPOLLA (6 PZ) 5.00

NUGGET DI POLLO (9PZ) 5.00

PATATINE FRITTE 5.00

JALAPEÑOS (6PZ) 6.00



IL GOBBO
PUB

SOLO PER GLI ASSETATI

BERE

BIRRE ALLA SPINA

AYNGER-PILS 5.0% 0.4CL

ELEGANTE, SNELLA E FRIZZANTE CON UN MARCATO SENTORE DI LUPPOLO

MACHETE 7.6% 0.4CL

DOUBLE IPA DI COLORE DORATO INTENSO, CARATTERIZZATO DA SENTORI DI POMPELMO E FRUTTA TROPICALE

GUINNES 4.2% 0.5CL

NOTE DI CAFFÈ E CACAO. FAMOSA PER LA SUA SCHIUMA CREMOSA E PERSISTENTE.

PUNK IPA 5.2% 0.4CL

UN AROMA E UN GUSTO AGRUMATO ED ERBACEO, DOVE IL LUPPOLO NAVIGA INCONTRASTATO VERSO UN FINALE SECCO ED AROMATICO.

HOEGAARDEN BLANCHE 0.5CL

GUSTO CARATTERIZZATO DA NOTE AGRUMATE, CORIANDOLO E TALVOLTA CHIODI DI GAROFANO.

OFRUMER-WEIZEN 5.2% 0.5CL

BIRRA DISSETANTE, DAI PROFUMI FLOREALI E FRUTTATI, CON EVIDENTI SENTORI DI BANANA, LAMPONE, RIBES E LIEVITO.

AYNGER-KELLER 4.9% 0.4CL

BIRRA CHIARA A BASSA FERMENTAZIONE, NON FILTRATA. DI GUSTO PIENO, VELLUTATO E DI CORPO ROTONDO.

LA TRAPPE-TRIPLE 8.0% 0.3CL

AL NASO OFFRE PROFUMI INTENSI DI MELA COTOGNA, CONFETTURA DI PESCA ED ALBICOCCA. AL PALATO MORBIDA, SPEZIATA E MALTATA.

BIRRE IN BOTTIGLIA 0.33CL

BIRRIFFICIO ITALIANO-TIPO PILS 5.0%

BIRRA PILSNER DI TIPO ARTIGIANALE, CARATTERIZZATA DA UN AROMA AGRUMATO ED ERBACEO.

PIANO MARSHALL-DOUBLE IPA

7.5%

CLASSICA DOUBLE IPA, CON OTTIMO PROFILO LUPPOLATO CHE SPAZIA TRA RESINOSO ED AGRUMATO, AMARO IMPORTANTE MA BEN AMMORBIDITO DALLA PARTE MALTATA.

BIRRIFFICIO OLDO - BALLO IPA 5.8%

LUPPOLATURA DECISA DATA DA LUPPOLI NORD AMERICANI. NOTE OLFATTIVE DI RESINA, SPEZIE E FRUTTA A POLPA BIANCA. BASE MALTATA DAL CORPO MEDIO-LEGGERO.

5.00

6.00

6.00

6.00

6.00

6.00

6.00

6.00

6.00

6.00

6.00

VINI BIANCHI

ZENI-LUGANA

DELICATE NOTE FLOREALI E LEGGERE. GUSTO FRESCO MORBIDO E ARMONICO.

CA' MODEANO-RIBOLLA GIALLA

PROFUMI DELICATI DI MELE E PERA. AL PALATO SECCO, SAPIDO E DELICATO.

BERNARDI-PROSECCO

PERLAGE FINE E PERSISTENTE CON PROFUMO DELICATO E FRUTTATO. DI SAPORE BRIOSO, FRESCO ED ELEGANTE.

VINI ROSSI

CASA DEI MONZI-SANGIOVESE 6.00/20.00

PROFUMO DELICATO CHE RICORDA LA VIOLA CON SAPORE SECCO, ARMONICO, LEGGERMENTE TANNICO.

ZENI-VALPOLICELLA 6.00/22.00

BOUQUET FINE E FRAGRANTE, CON SENTORI DI MORE E CILIEGIE. AL PALATO ASCIUTTO, INTENSO E ARMONICO.

IL CAMPANONE 15.00

PROFUMO PERSISTENTE, CON DELICATO SENTORE DI MORA E MIRTILLI. GUSTO ASCIUTTO MA FRUTTATO, ROTONDO, VIVACE E ARMONIOSO.

*CHIEDERE AL PERSONALE PER LA DISPONIBILITA' VINI AL CALICE

GOBBO COCKTAIL

8.00

CALIENTE

TEQUILA, SUCCO ARANCIA ROSSA, LIME, SCIROPPO AL PEPERONCINO.

GOBBO VODKA SODA

VODKA, SODA E SCIROPPO AL ROSMARINO.

CAFFÈ CRIMINALE

CAFFÈ, KAHLUA, SAMEDIE MIELE.

BASIL & LOVE

BASILICO, FRAGOLA, LIMONE, AGAVE, GIN, PROSECCO.

COCKTAIL

NEGRONI

AMERICANO

SARTI SPRITZ

APEROL SPRITZ

CAMPARI SPRITZ

GIN TONIC

URAGANO

LONG ISLAND

PALOMA

OLD FASHIONED

4 BIANCHI

HUGO

SECCO DI NATURA 7.00

PESTATO DI MARACUJA, LIME, ZUCCHERO DI CANNA, ACQUA TONICA E GHIACCIO TRITATO.

BERRY SMILE 7.00

PESTATO DI FRAGOLE, MORE, LIME, ZUCCHERO DI CANNA, SUCCO D'ANANAS E GHIACCIO TRITATO.