FOURI MENU'

PAN

HAMBURGER DI SCOTTONA
BLU DI CAPRA
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24M
SALSA TERIYAKI
PATATE AL FORNO
MAIONESE AI SEMI DI SENAPE

13,00

Menù

TUTTI I NS. PRODOTTI SONO FRESCHI E NON SURGELATI (NON USIAMO CONGELATORI) PER QUALSIASI INTOLLERANZA ALIMENTARE SI PREGA DI AVVERTIRE IL PERSONALE DI SALA PRIMA DELL' ORDINAZIONE

BEER TASTING PERCORSO DEGUSTATIVO GUIDATO DI 4 STILI DIVERSI DI BIRRA ARTIGIANALE ALLA SPINA 10,00

APERI-BIRRA FRITTURINE MISTE, 1 BIRRA ARTIGIANALE A SCELTA 0,30 ALLA SPINA
X 2 PERSONE 15,00
X 1 PERSONA 8,00

DELIZIE DI FRITTURINE

PER LE FRITTURINE UTILIZZIAMO ESCLUSIVAMENTE OLIO DI SEMI DI GIRASOLE ALTO OLEICO RICCO DI ANTIOSSIDANTI NATURALI E DI VITAMINA E

CROCCHE' DI PATATE FRESCHE, VARIETA' AVEZZANO, RIPIENO DI PROVOLA DI AGEROLA E PEPE NERO
CLASSICO - 2,00
CON CREMA DI PISTACCHIO, MORTADELLA IGP BOLOGNA E LIME 4,00

FRITTATINA DI BUCATINI RICOPERTA DI PASTELLA ALLA BIRRA 2,50

ANELLI DI CIPOLLA FRESCA DI MONTORO 5,50

STRACCETTI MANDORLATI POLLO BIOLOGICO ALLEVATO A TERRA, FRITTO IN UNA CROCCANTE IMPANATURA MANDORLATA 6,50

PATATINE FRESCHE: VARIETA' AVEZZANO

CLASSICHE 4,50
CON WURSTEL ARTIGIANALE E FONDUTA DI FONTINA DOP VAL D'AOSTA 6,50
CON SALSICCIA DI MAIALE ARTIGIANALE E PROVOLA DI AGEROLA 6,50
CON FONDUTA DI CHEDDAR ALLA BIRRA HOME-MADE 6,00
CON BACON CROCCANTE E CHEDDAR CLASSICO 6,50

PATATINE WHISKY E TABACCO CON FORMAGGIO "IL TABACCAIO" 24M E SALSA BBQ AL WHISKY HOME-MADE 7,50

PATATE DREAM TRE TIPOLOGIE DI TAGLI E COTTURE DI PATATE: CHIPS, CLASSICHE, AL FORNO, CON 6 DIVERSI INGREDIENTI 10,00

SFIZIAMOCI

MISTO FANTASIA PRELIBATEZZE DELLO CHEF (X2 PERSONE) 14,00

JALAPENOS VERDI RIPIENI AL FORMAGGIO 6PZ 6,50

BRUSCHETTE MISTE PANE TOSTATO FARCITO A FANTASIA DELLO CHEF 4 PZ 6,00

PARMIGIANA DI MELANZANE RICETTA CLASSICA PARTENOPEA 6,00

TRIS DI POLPETTE DI SCOTTONA, DEGUSTAZIONE DI POLPETTE CONDITE IN VARIE SALSE ARTIGIANALI 7,00

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI DOP ITALIANI E INTERNAZIONALI DI DIVERSE PASTE E STAGIONATURE (X2 PERS.) 21,50

INSALATE: VERDURA BASE + VERDURA AGGIUNTIVA 6,50

POLLO + 2,50 - MAIS + 1,00 – TONNO DELLE AZZORRE + 2,50 - POMODORINI + 1,00

PANINOMANIA

PROPONIAMO... I NOSTRI GOURMET

COLOSSUS:HAMBURGER DI FRISONA 200GR (DOPPIO HAMB.+ 6,00) BACON CROCCANTE, UOVO BIO, CHEDDAR, POMODORO, FONDUTA DI FONTINA DOP VALLE D' AOSTA, PATATE FRITTE, MISTICANZA 15,00

COUNTRY HAMBURGER 200GR DI SCOTTONA PRUSSIANA, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, PROSC. CRUDO DI PARMA 24M, POMODORINI CILIEGINI INSALATA, CHEDDAR 14,00

NIVEO PETTO DI POLLO GRIGLIATO ALLEVATO A TERRA, BACON, FONDUTA DI FIOR DI LATTE DI AGEROLA,PEPERONI GRIGLIATI, INSALATA, SALSA BBQ 12 00

GRACE:HAMBURGER DI SCOTTONA PRUSSIANA 200GR, MORTADELLA IGP BOLOGNA, CREMA DI PISTACCHIO, PROVOLONE DEL MONACO DOP, CHIPS DI PATATE DI AVEZZANO AL PROFUMO DI LIME E PEPE NERO 14,00

WOODY: HAMBURGER 200GR DI FRISONA, BLU STILTON DOP, PANCETTA AL PEPE NERO,CIPOLLA DI MONTORO CARAMELLATA, CREMA DI NOCI, SALSA WORCESTER 13 50

BEAUTIFUL WORLD: HAMBURGER 200GR DI SCOTTONA PRUSSIANA, SPECK ARTIGIANALE ALTO ADIGE IGP, PROVOLA DI AGEROLA ARTIGIANALE, CREMA DI NOCI, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA DOP 24M. 13,50

BLUES PORCHETTA DI ARICCIA IGP, BACON, PATATE AL FORNO, PROVOLA ARTIGIANALE DI AGEROLA, FUNGHI TRIFOLATI 12 50

BIG MUMY MELANZANE ALLA PARMIGIANA, POLPETTE DI SCOTTONA AL RAGU', PROVOLA DI AGEROLA, SCAGLIE DI GRANA 24M 12,00

JIMMY HAMBURGER VEGETARIANO (FATTO IN CASA), ZUCCHINE GRIGLIATE, POMODORO,FONDUTA PROV.DEL MONACO,MISTICANZA,SALSA TERIYAKI 12,00

FAI DA TE...

PANINO + HAMBURGER SCOTTONA PRUSSIANA 200 GR .	7,50
PANINO + HAMBURGER SCOTTONA PRUSSIANA 150 GR .	6,50
PANINO + HAMBURGER FRISONA 200 GR .	7,00
PANINO + HAMBURGER FRISONA 150 GR .	6,00
PANINO + HAMBURGER MAIALE ARTIGIANALE 200GR.	6,50
PANINO + HAMBURGER POLLO (TAGLIATO AL COLTELLO) ALL. A TERRA 90GG .	6,50
PANINO + HAMBURGER VEGETARIANO (FATTO IN CASA).	6,00
PANINO + PORCHETTA DI ARICCIA IGP.	7,50
PANINO + WURSTEL ARTIGIANALE .	6,00
PANINO + SALSICCIA DI MAIALE ARTIGIANALE .	6,50
PANINO + COTOLETTA DI POLLO ALL. A TERRA 90GG.	6,00

CONTORNI

INSALATA – MISTICANZA – RUCOLA - ZUCCHINE GRIGLIATE - FUNGHI TRIFOLATI - PEPERONI CARAMELLATI - PEPERONI GRIGLIATI - CIPOLLA CARAMELLATA - MELANZANE: A FUNGHETTO / GRIGLIATE/ SOTT' OLIO - POMODORO - PATATINE FRITTE - PATATE AL FORNO – UOVO BIO – JALAPENOS ,1,00

ANELLI DI CIPOLLA - PARMIGIANA ROSSA – BACON - LARDO DI PATANEGRA 1,50

FORMAGG

FIOR DI LATTE ARTIGIANALE DI AGEROLA –PROVOLA ARTIGIANALE DI AGEROLA - CHEDDAR CLASSICO - FONTINA DOP VALLE D'AOSTA - GRANA PADANO DOP 24M 1,50

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP - CHEDDAR ALLA BIRRA - 2,00

TABACCAIO 24M IN FOGLIE KENTUCKY - PECORINO TOSCANO DOP - PROVOLONE DEL MONACO DOP - BLU STILTON DOP 2,50

SALUMI (AGGIUNTA)

SPECK ALTO ADIGE IGP- MORTADELLA BOLOGNA IGP - PANCETTA AL PEPE NERO-CAPICOLLO ARTIGIANALE- SALAME NAPOLI - PROSCIUTTO CRUDO PARMA 24M 1,50

SALSE GRATIS

MAIONESE- MAIONESE PICCANTE- SALSA BBQ- KETCHUP- SALSA HARISSA - TABASCO 0,00

SALSE SPECIALI

AL WHISKY - AL DATTERINO GIALLO - ALLA BIRRA - SALSA DI ARACHIDI - CREMA DI NOCI - PESTO GENOVESE DOP - CREMA DI PISTACCHIO (+0,50) 1,50

PER I CARNIVORI DELLE ROSSE...

CI PIACE DARE IL MEGLIO E PER QUESTO CI AFFIDIAMO SOLO AD ALLEVATORI CHE ALIMENTANO E CRESCONO I BOVINI IN MODO NATURALE, CI ASSICURIAMO CHE LA FILIERA SIA CONTROLLATA UTILIZZANDO SOLO PRODOTTI CERTIFICATI, SEGUENDO ATTENTAMENTE LA FASE DI FROLLATURA (MINIMO 15GG) .E' SOLO COSI CHE POSSIAMO OFFRIRE UN PRODOTTO TENERO, SUCCOSO E GUSTOSO.

SELEZIONI DI CARNI ITALIANE E DAL MONDO

CHIANINA, BLACK ANGUS, MANZETTA PRUSSIANA, PEZZATA ROSSA, IRLANDESE, ARGENTINA, FRISONA E TANTE ALTRE RAZZE ANCORA, CHE SCEGLIAMO SETTIMANALMENTE PER DARE IL MIGLIOR PRODOTTO E STUZZICARE LA VOSTRA FANTASIA.
CHIEDERE LA DISPONIBILITA' SETTIMANALE.

*1 CONTORNO + 3,50 (PRODOTTI SPECIALI + 1€)

TAGLIATA COSTATA DISOSSATA	300GR	21,00
T-BONE TAGLIO FIORENTINA	500/700GR	7/ETTO
T-BONE TAGLIO FIORENTINA	1/1,2KG	7/ETTO
COSTATA-RIB EYE TAGLIO	500/700GR	6/ETTO
FILETTO	400GR	8/ETTO
ENTRECOTE COSTATA DISOSSATA	250GR	18,50
HAMBURGER	200GR	7,50

*1 CONTORNO + 3,50 (PRODOTTI SPECIALI + 1€)

VARIETA' DI CARNI ALLA GRIGLIA: POLLO ALLEVATO ALL'APERTO 90GG, MAIALE ARTIGIANALE, BOVINO NS SELEZIONE. 16,50

NORCINERIA
MAIALE ARTIGIANALE

MAIALE ITALIANO CRESCIUTO DA ALLEVATORI CHE RISPETTANO IL MOTO NATURALE DEGLI ANIMALI, LAVORATO DA MANI ESPERTE IN MODO ESCLUSIVAMENTE ARTIGIANALE COME SI FACEVA UNA VOLTA. E'GRAZIE AL LORO INTENSO LAVORO CHE OGGI RIUSCIAMO A FARVI GUSTARE IL SAPORE ANTICO E LA PRELIBATEZZA DELLE SUE CARNI.

*1 CONTORNO + 3,50 (PRODOTTI SPECIALI + 1€)

SALSICCIA	200GR	7,50
HAMBURGER	200GR	7,50

NON SIAMO DEI POLLI...
POLLO ALLEVATO A TERRA

POLLI ITALIANI ALLEVATI ALL'APERTO DAI 90 AI 120GG RISPETTANDO IL CICLO NATURALE DI CRESCITA NUTRITI SOLO CON ALIMENTI NATURALI

*1 CONTORNO + 3,50 (PRODOTTI SPECIALI + 1€)

PETTO ALLA GRIGLIA	7,50
COTOLETTA	7,00

ACQUA E BIBITE

ACQUA 50CL	1,50
COCA COLA 33CL	2,50
COCA COLA ⊙ 33CL	2,50
FANTA 33CL	2,50
SPRITE 33CL	2,50

VINI ROSSI

AGLIANICO DOC	18,50
FALERNO MASSICO DOP	21,50
TAURASI.DOC	29,00
PIEDIROSSO DOC	21,50
GRAGNANO DOP	18,50
PRIMITIVO MANDURIA	18,50
BRUNELLO DI MONTALCINO 2013 BANFI	45,00
SANGRIA SPAGNOLA 1LT	16,00
CALICE SANGRIA SPAGNOLA	4,00
CALICE AGLIANICO/PRIMITIVO DOC	4.50

VINI BIANCHI

FALANGHINA DOC	18,00
FIANO DOC	21,50
GRECO DI TUFO DOC	21,50
CALICE FALANGINA DOC	4,50

BOLLICINE

CALICE PROSECCO DOC	4,00
MULLER THURGAU	15,00
VALDOBBIADENE	19,00

AMARI

MONTENEGRO	3,50
JAGERMEISTER	3,50
DEL CAPO	3,50
DEL BIRRAIO	4,00
JEFFERSON	4,50

DISTILLATI

WHISKY BOURBON	5,00
WHISKY SINGLE MALT	7,00
WHISKY SPECIALE	8,00
WHISKY RYE	4,00
RUM 5/7 ANNI	4,00
RUM 12/15 ANNI	6,50
GRAPPA BARRIQUE	4,00
GRAPPA LISCIA	3,50
VODKA	3,50
COGNAC	3,50

LIQUORI

DI SARONNO	3,50
COINTREAU	3,50
MARTINI RED	3,50
CAMPARI	3,50
LIQUIRIZIA	3,50
LIMONCELLO	3,50
FINOCCHIETTO	3,50
MELONCELLO	3,50
SAMBUCA	3,50
PISTACCHIO	3,50
NOCCIOLA	3,50
CAFFE	3,50

DOLCI EMOZIONI

SOLO GIORNALIERI E FATTI RIGOROSAMENTE CON PRODOTTI FRESCHI DAL NS CHEF
CHIEDERE DISPONIBILITA' DEL GIORNO'
MONO-PORZIONE E/O AL BICCHIERE 5,50

CAFFE' 1,00
SERVIZIO PANE E COPERTO 2,00

COCKTAILS

SPRITZ 5,50
APEROL/CAMPARI, PROSECCO, SODA
GIN TONIC 5,50
GIN, TONICA
GIN SPECIALE, TONICA 8,00
SEX ON THE BEACH 6,00
VODKA, LIQUORE ALLA PESCA, SUCCO D' ARANCIA, SUCCO DI CRANBERRY
NEGRONI 6,00
GIN, CAMPARI, VERMOUTH ROSSO
MARGARITA 6,00
TEQUILA, COINTREAU, SUCCO DI LIME
MANHATTAN: 6,00
RYE WHISKEY, VERMOUTH ROSSO, ANGOSTURA
LONG ISLAND: 6,00
VODKA, TEQUILA, RUM, GIN, COINTREAU, SUCCO DI LIMONE, SCIROPPO DI ZUCCHERO, COLA
JOHN COLLINS: 6,00
GIN, SUCCO DI LIMONE, SCIROPPO DI ZUCCHERO, SODA
NEW YORK SUOR: 6,00
WHISKEY, SCIROPPO DI ZUCCHERO, SUCCO DI LIMONE, VINO ROSSO
ESPRESSO MARTINI: 6,00
VODKA, KAHLUA, SCIROPPO DI ZUCCHERO, CAFFE
ALEXANDER: 6,00
COGNAC, CREMA DI CACAO, PANNA
BLACK RUSSIAN: 6,00
VODKA, LIQUORE AL CAFFE'

THE END