



**Benvenuti da T'oni,
saremo lieti di proporvi i
nostri
prodotti preparati con
passione utilizzando materie
prime di qualità**

STARTER

T ₁	PATATE FRITTE DOLCI AMERICANE *:	6,50€
T ₂	PATATE FRITTE TAGLIO FRY'N DIP *:	4,00€
T ₃	FRY'N DIP ALLA PAPRIKA *:	4,50€
T ₄	FRY'N DIP A SCELTA TRA : - SALSA CHEDDAR E BACON - SALSA CACIO E PEPE - TEX MEX CON SALSA SWEET CHILI	6,50€
T ₅	ANELLI DI CIPOLLA PASTELLATI ALLA BIRRA *:	5,00€
T ₆	ANELLI DI CIPOLLA ALLA PAPRIKA *:	5,50€
T ₇	WURSTELL DI MERANO OLIO E LIMONE :	6,00€
T ₈	JALAPENOS RED HOT AL FORMAGGIO *:	5,50€
T ₉	BOCCONCINI DI POLLO E CHILI DOLCE *:	5,00€
T ₁₀	ALI DI POLLO BBQ 5PZ *:	6,00€
T ₁₁	SPEDINI DI SILANO PASTELLATI ALLA PAPRIKA:	5,50€
T ₁₂	NACHOS CHEESE *(CROCCANTI BOCCONCINI CON UN CUORE DI CHEDDAR) 6PZ :	6,00€
T ₁₃	ARROSTICINI DI PECORA 10PZ*:	9,00€
T ₁₄	MINI SMOKY CHEESE DONUTS 6PZ* : MINI CIAMBELLE A BASE DI MOZZARELLA DAL SAPORE AFFUMICATO, RICOPERTE DA UNA CROCCANTE PANATURA	6,00€

• prodotto surgelato

TACO BURGER

3 Sfiziose Tortillas ripiene con la nostra carne selezionata, Cheddar, insalata, salsa crispy e cipolla croccante.

Il piatto include le patatine.

12 €



HAMBURGER

**CARNI SELEZIONATE
ACCURATAMENTE DALLO CHEF,
PROVENIENTI DA ALLEVAMENTI
LOCALI**

- P1 USUAL BURGER:** 8,50€
Hamburger 180g, cheddar, pomodoro, insalata, cetriolini, ketchup e maionese.
- P2 ITRIA:** 9,00€
Hamburger 180g, capocollo, Burrata, confettura di cipolla rossa, caciocavallo semistaagiona, maionese pepe nero e miele, insalata.
- P3 SPICY BURGER:** 9,00€
Hamburger 180g, caciotta al peperoncino, spianata piccante, melanzane grigliate, riduzione al Porto, rucola
- P4 CARBONARO:** 9,00€
Hamburger 180g, bacon piastrato, pecorino, carbocrema, maionese al pepe nero, insalata, cipolla croccante.
- P5 SCOTCH BURGER:** 8,50€
Hamburger 180g sfumato al Bourbon, composta di cipolla rossa, cheddar, BBQ al cioccolato, rucola.
- P6 BEER BURGER:** 9,00€
Hamburger 180g, pecorino fresco, maionese alla birra, insalata, pancetta coppata.
- P7 HONEY TONI:** 10,00€
Hamburger 180g, maionese aromatizzata al miele, senape e arachidi, scamorza affumicata, speck, cipolla croccante, rucola.

- P8 CHERRY ME:** **8,50€**
Hamburger 180g, formaggio di pecora fresco, confettura di ciliegie, capocollo, rucola.
- P9 SOAVE:** **9,00€**
Hamburger 180g, caciocavallo semistagionato, melanzane grigliate, prosciutto cotto, salsa boscaiola e rucola.
- P10 TONI:** **10,00€**
Hamburger 180g sfumato al primitivo, burratina affumicata, melanzane grigliate, salsa al tartufo e maionese al miele.
- P11 PEANUTS:** **10,00€**
Hamburger 180g, bacon croccante, fiordilatte, burro d'arachidi, confettura di mirtilli e insalata.
- P12 BUFALINO:** **10,00€**
Hamburger 180g, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, pomodorini, rucola olio E.v.o.
- P13 PORCINELLO:** **11,00€**
Hamburger 180g sfumato al primitivo, funghi porcini*, speck, caciocavallo, radicchio piastrato, nocciole, miele.
- P14 TARTUFELLO:** **10,00€**
Hamburger 180g, vacchino al tartufo, prosciutto cotto, cipolla croccante, rucola, maionese alle erbe.

**ogni aggiunta comporta variazioni di prezzo,
non si effettuano più di 2 modifiche a
panino.**

**-Tutti i panini sono accompagnati da chips
coperto 2,00€**

HAMBURGER

NEW ENTRY

AUGUMENTONI:

11,00

Hamburger 180g, gorgonzola al mascarpone, n'duja, funghi piastrati, cipolla caramellata, rucola.

GENOVESE:

10,00€

Hamburger 180g, straciatella affumicata, pesto, mortadella, lattuga.

CREMINO:

10,00€

Hamburger 180g, crema al parmigiano reggiano, chips di zucchine, maionese al pepe nero, pancetta coppata, cipolla caramellata.

**ogni aggiunta comporta variazioni di prezzo,
non si effettuano più di 2 modifiche a
panino.**

**-Tutti i panini sono accompagnati da chips
coperto 2,00€**

VEGGIE BURGER

PROPOSTE VEGGIE E SOSTENIBILI A IMPATTO 0

V1 UNCONVENTIONAL BURGER: 8,50€

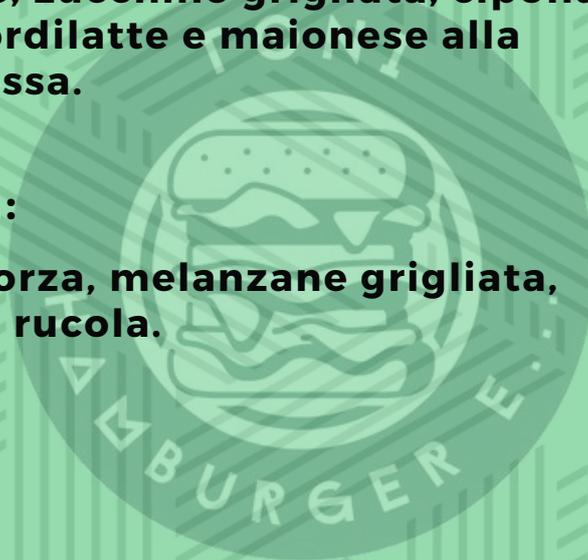
Burger vegetale, caciocavallo digrotta,
spinacino, pomodoro, salsa guacamole.

V2 WENDY BURGER: 8,50€

Burger vegetale, zucchine grigliata, cipolla
rossa fresca, fiordilatte e maionese alla
barbabietola rossa.

V3 TONI VEGGIE: 8,50€

Burger di scamorza, melanzane grigliata,
salsa al tartufo, rucola.



**ogni aggiunta comporta variazioni di prezzo,
non si effettuano più di 2 modifiche a
panino.**

**-Tutti i panini sono accompagnati da chips
coperto 2,00€**

HAMBURGER DOUBLE

**DUE HAMBURGER DA 180G
PER UN DOPPIO GUSTO**

- D1 BACON AUS:** **13,00€**
2 Hamburger 180g, doppio strato di bacon
croccante, salsa Burger!
- D2 GORGOBURGER:** **14,00€**
2 Hamburger 180g, spianata piccante,
gorgonzola, rucola, melanzane grigliate,
stracciatella.
- D3 CIPOLLOTTO:** **14,00€**
2 Hamburger 180g, cipolla rossa fresca,
doppio cheddar, salsa bernese, champignon,
Bacon, lattuga.
- D4 SMASH ME:** **14,00€**
2 Hamburger smashati con cipolla, doppio
cheddar, bacon croccante, salsa bbq,
lattuga.

**ogni aggiunta comporta variazioni di prezzo,
non si effettuano più di 2 modifiche a
panino.**

**-Tutti i panini sono accompagnati da chips
coperto 2,00€**

CREPES SALATE

L'ALTERNATIVA PERFETTA AL
PANINO

- C1 TRA CAPO E COLLO:** **9,00€**
Fiordilatte, Capocollo di Martina Franca, pesto di pomodorino secco, scaglie di caciocavallo semistagionato, sbriciolata di tarallo, olio EVO.
- C2 4MAGGI:** **8,50€**
Fiordilatte, Gorgonzola, silano affumicato, scaglie di grana , prosciutto cotto.
- C3 FUMÈ:** **9,50€**
Fiordilatte, burrata affumicata, speck, crema di noci e rucola.
- C4 ORTOLANA:** **8,00€**
Fiordilatte, zucchine e melanzane grigliate, crema ai funghi e tartufo.
- C5 PARMAMI:** **9,50€**
Mozzarella di Bufala, prosciutto crudo di Parma, Pomodorini, sbriciolata di tarallo.
- C6 PESTO:** **8,50€**
Stracciatella affumicata, mortadella, pesto, pistacchio sbriciolato.
- C7 TARTUFATA:** **9,50€**
Fiordilatte, salsa al tartufo, speck, caciocavallo a scaglie miele e rucola.
- C8 VALTELLINA:** **9,50€**
Fiordilatte, bresaola, champignon, rucola, grana e limoncella.



CREPES DOLCI

NUTELLINA: 5,00€

Nutella, granella di nocciole, zucchero a velo

KINDER: 6,00€

Nutella, cioccolato bianco e riso soffiato

COCCOLOCO: 7,00€

Nutella, cioccolato bianco , scaglie di cocco,
Malibù vaporizzato.

RAFFAELLO: 7,50€

cioccolato bianco, scaglie di cocco, wafer,
mandorle a fette.

WHITE DREAM: 7,00€

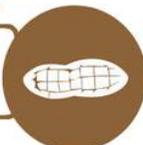
cioccolato bianco, frutti di bosco e zucchero
a velo

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



BEVANDE

ACQUA NATURALE 0,5 / 1LT: 1,00/2,00€

ACQUA FRIZZANTE 0,5 / 1LT: 1,00/2,00€

COCA COLA IN BOTTIGLIA : 2,50€

COCA COLA ZERO BOTTIGLIA : 2,50€

FANTA IN BOTTIGLIA : 2,50€

HB PURE : 2,50€

ICHNUSA NON FILTRATA: 3,00€

GOUDEN CAROLUS: 5,50€

La Gouden Carolus Rossa è indubbiamente la birra di punta del birrifico Het Anker, una delle ale belga più conosciute al mondo.



GUINNESS 0,56CL 7,00 €

BIRRE ALLA SPINA

0,30CL 0,50CL

- **HOFBRÄU ORIGINAL :**

3,5€ 6€

birra lager dal colore giallo dorato ottenuta con luppoli Herkules, Perle, Magnum e Select con grado alcolico **5,1%**

- **HOFBRÄU MÜNCHENER WEISSE :**

4€ 7€

birra weiss ad alta fermentazione dal colore ambrato con grado alcolico **5,1%**

- **HOFBRÄU MÜNCHENER BOCK :**

4,5€ 7,5€

birra Bock dal colore ambrato prodotta a partire dal 1614 con grado alcolico **7,2%**

BIRRA ARTIGIANALE ALLA SPINA:

0,30CL

Birre artigianali selezionate che ruotano sotto il nostro spillatore.

6€

BIRRA IN SILOS

SILOS DA 3 LITRI SEMPRE
FRESCA

30€

Refreshing beer,
cool summer



BIRRE ARTIGIANALI

BIRRIFICIO ALMOND '22 PESCARA



FARROTTA: Slow Food®

6€

La Farrotta è una Golden Ale al sapore di farro e miele, dal colore oro e dalla schiuma cremosa e persistente.

Volume alcolico: 5,6 %

BIRRIFICIO BIRRANOVA TRIGIANELLO

CHECK POINT:

6€

Chiara, luppolata, doppio malto.

STYLE: India Pale Ale Chiara

ALCOOL: 6.5% vol.

MARGOSE:

6€

Beverina, sapida, agrumata. Con acqua marina/steralmar.

ALCOOL: 4.6% VOL.

I NOSTRI VINI

ALTEVIE

AUTENTIA

18€

Primitivo

I.G.P. Salento

Vino rosso dalle brillanti sfumature corallo presenta un profilo aromatico complesso con note di frutta rossa unite a ricordi speziati ed erbacei. Al palato si stende elegante e strutturato.

Uve

Primitivo 100%

Zona di produzione

Salento - Puglia

Allevamento

Spalliera

Epoca di Vendemmia

Metà settembre

Fermentazione e Affinamento

Acciaio

Servire a

14-16°C

Gradazione alcolica

13% vol



ALTEVIE

AUTENTIA

18€

Susumaniello Rosato

I.G.P. Salento

Vino dal tenue color rosato rivela al naso un soave bouquet profumato con note di frutti rossi e freschi fiori di campo. Al palato si stende sapido e minerale.

Uve

Susumaniello 100%

Zona di produzione

Salento - Puglia

Allevamento

Spalliera

Epoca di Vendemmia

Metà settembre

Fermentazione e Affinamento

Acciaio

Servire a

8-10°C

Gradazione alcolica

12,5% vol



ALTEVIE

AUTENTIA

20€

Negroamaro

I.G.P. Salento

Vino color rubino dai vividi riflessi violacei esprime ricchi sentori fruttati con gradevoli tocchi erbacei. Al palato avanza con un sorso rotondo e ben equilibrato.

Uve

Negroamaro 100%

Zona di produzione

Salento - Puglia

Allevamento

Spalliera

Epoca di Vendemmia

Metà settembre

Fermentazione e Affinamento

Acciaio

Servire a

14-16°C

Gradazione alcolica

13% vol



GIANCARLO CECI

PARCHITELLO (2022)

DENSITA' D'IMPIANTO 4000-4500 piante/Ha.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Controspalliera

VITIGNI Bombino Nero 100%

TECNICA DI VINIFICAZIONE L'uva raccolta è raffreddata e subisce un'immediata pressatura soffice; fermentazione alla temperatura controllata di 12-15° C in tini di acciaio inox

FERMENTAZIONE MALOLATTICA No

TECNICA DI AFFINAMENTO Conservazione e affinamento in acciaio inox per 4-6 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore rosso rubino scarico, profumo vinoso e frutta rossa come ciliegie e lampone; in bocca piacevole fresco ed equilibrato

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 10-12 °C

ALCOOL 12% Vol.

20€

