



BAN

MENU

DURANTE GLI EVENTI LIVE E' PREVISTO UN MINIMO DI
CONSUMAZIONE AI TAVOLI DI €15,00/CAD

COPERTO 2,00€



STARTER

PATATE FRITTE HOMEMADE

PATATE TAGLIATE A STICK FRESCHE

€3.00

AGGIUNTA DI

- CHEDDAR € 1.50
- BACON € 1.00
- FONDUTA DI PROVOLA € 1.00
- PULLED PORK € 2.50

CROCCHÉ CLASSICO

CROCCHÉ DI PATATE CON PROSCIUTTO COTTO
E PROVOLA

€2.00

CROCCHÉ NAPOLETANO

CROCCHÉ DI PATATE CON SALAME NAPOLETANO
PREZZEMOLO E PROVOLA

€2.00

FRITTATINA GENOVESE

RIGATONI, GENOVESE DI CIPOLLE CON CARNE
BOVINA, PROVOLA

€2.50

FRITTATINA NERANO

BUCATINI, CREMA E CHIPS DI ZUCCHINE,
PROVOLA

€2.50

FRITTATINA DIRTY

BUCATINI, SPALLA DI MAIALE AFFUMICATA,
CHEDDAR E BACON

€2.50

LA RAMATA

PATATE FRITTE STICK FRESCHE CON PORCHETTA
D'ARICCIA, CIPOLLA CROCCANTE E FONDUTA DI
PROVOLA

€5.50

LA ROMAGNOLA

PATATE FRITTE STICK FRESCHE CON MORTADELLA,
PESTO E GRANELLA DI PISTACCHIO E FONDUTA DI
PROVOLA

€7.00

STRACCETTI DI POLLO

POLLO FRITTO IN PANATURA CROCCANTE
CON SALSE

€4.50

POLPETTE DI POLLO

POLPETTA DI POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA,
SFILACCIATO E FRITTO, IN PANATURA CROCCANTE DI
POPCORN E RISO SOFFIATO. (3 PEZZI)

€7.50

POLPETTE MELANZANE

CON GRANA E POMODORINI E CREMA DI PECORINO (3 PEZZI)

€5.50





PANINI

BASIC BAN*

€8.00

BUN, HAMBURGER DI SCOTTONA 180G,
BACON, CHEDDAR

VEGANO

€8.00

BUN, HAMBURGER DI CECI, RUCOLA,
CIPOLLA CARAMELLATA, MAIONESE
VEGANA

VEGGIE BURGER

€7.00

BUN, HAMBURGER DI PARMIGIANA DI
MELANZANE IMPANATO, PESTO DI
BASILICO, PROVOLA

SMOKY DELIGHT

€9.00

BUN, SPALLA DI MAIALE AFFUMICATA,
CIPOLLA CROCCANTE, INSALATA,
PATATINE STICK, SALSA ALL'AGLIO

NEWYORKER

€9.00

BUN, PASTRAMI, INSALATA, SALSA
ALLA CIPOLLA AFFUMICATA

ROCKET

€9.00

BUN, HAMBURGER DI SCOTTONA 180G,
PESTO DI RUCOLA, BACON CROCCANTE,
CIPOLLA CARAMELLATA, FONDUTA DI
PECORINO

EARNE

€8.00

BUN, HAMBURGER DI POLLO FRITTO,
INSALATA, PROVOLA, BACON, SALSA
CHICKEN

GREASY*

€10.00

BUN, HAMBURGER DI SCOTTONA 180G,
RUCOLA, POMODORI SECCHI, TRITO DI
LARDO, CACIOCAVALLO ALLA PIASTRA

CHEESE BAN*

€9.00

BUN, HAMBURGER DI SCOTTONA 180G,
INSALATA ICEBERG, BACON, CIPOLLA
CARAMELLATA, CHEDDAR, SALSA BAN

CRUMBLE*

€11.00

BUN, HAMBURGER DI SCOTTONA 180G,
PESTO DI PISTACCHIO, MORTADELLA,
PROVOLA AL LIMONE, TARALLO SBRICIOLATO

SAVINO*

€11.00

BUN, HAMBURGER DI SCOTTONA 180G,
PORCINI, CACIOCAVALLO ALLA PIASTRA,
RUCOLA, RIDUZIONE DI AGLIANICO E
GRANELLA DI NOCCIOLE

SPICY BAN

€9.00

BUN, HAMBURGER DI MAIALE 180G,
CACIOCAVALLO, CIPOLLA IN AGRODOLCE,
PATATE STICK, FILI DI PEPERONCINO,
MAIONESE ALLA NDUJA DI SPILINGA

COUNTRY BITE

€9.00

CIABATTA, PORCHETTA DI ARICCIA IGP,
PROVOLA, MELANZANE GRIGLIATE,
MAIONESE NOCI E MIELE

BAN DOG

€7.50

HOT DOG BUN, KNACKWURST, CHEDDAR,
CIPOLLE CROCCANTI, PATATE STICK.

* HAMBURGER DA 240G AL POSTO DEL 180G € 2.00

* DOPPIO HAMBURGER DA 180G € 5.00

* AL PIATTO CON HAMBURGER DA 240G € 2.00

BABY BAN

€6.50

BUN, HAMBURGER DI SCOTTONA 100G,
BACON, CHEDDAR



BBQ & GRILL

SPARE RIBS

CA. 700G

COSTINE DI MAIALE COTTE
A BASSA TEMPERATURA E
AFFUMICATE CON PATATE STICK
FRESCHE

META'

€7.00

INTERA

€13.00

PULLED PORK

SPALLA DI MAIALE SFILACCIATA COTTA
A BASSA TEMPERATURA E AFFUMICATA
CON PATATE STICK FRESCHE

€8.50

PULLED CHICKEN

POLLO SFILACCIATO COTTO A BASSA
TEMPERATURA E PATATINE STICK
FRESCHE

€8.00

PASTRAMI

PASTRAMI, INSALATA, SALSA ALLA
CIPOLLA AFFUMICATA

€10.00

* E' POSSIBILE SOSTITUIRE ANGUS CON
PETTO DI POLLO

BLACK ANGUS*

€12.00

TAGLIATA DI ANGUS DA 250G, RUCOLA,
POMODORINI E SCAGLIE DI CACIOCAVALLO

BLACK ANGUS RAMATA*

€13.00

TAGLIATA DI ANGUS DA 250G, CACIO-
CAVALLO PIASTRATO, CIPOLLA RAMATA
CARAMELLATA, SBRICIOLATA DI PANE E
OLIO AL TARTUFO, RUCOLA

BLACK ANGUS BEEF*

€14.00

TAGLIATA DI ANGUS DA 250G, RUCOLA,
SCAGLIE DI GRANA PADANO, FUNGHI
PORCINI CREMOSI.

MAMMA'

€9.00

HAMBURGER DI PARMIGIANA DI MELAN-
ZANE, BACON, FONDUTA DI PECORINO
E PATATE STICK FRESCHE, PESTO DI BASILICO

VERDURE MISTE

€6.00

PIATTO VERDURE MISTE ARROSTITE

INSALATE

CHUBBY

€8.00

INSALATA ICEBERG, STRACCETTI DI
POLLO, CRUMBLE DI BACON, SCAGLIE
DI CACIOCAVALLO, MAIONESE AL LIME

FUSION

€7.50

INSALATA ICEBERG, RUCOLA, POLLO
ALLA PIASTRA, SCAGLIE DI MANDORLE
E MAIONESE FUSION

HEALTHY

€7.50

INSALATA ICEBERG, RUCOLA, POLLO
ALLA PIASTRA, FILETTI DI POMODORI
SECCHI, CUBI DI MELE, GRANELLA DI
NOCCIOLE



BIRRE ALLA SPINA



HALLER LOWENBRAU

PILS - 5,0% - DORATO BRILLANTE
PILSNER TEDESCA TRADIZIONALE, ELEGANTE E LUPPOLATA. DAL COLORE CHIARO E LIMPIDO, OFFRE PROFUMI ERBACEI E FLOREALI TIPICI DEL LUPPOLO NOBILE. IN BOCCA È SECCA, FRESCA E DISSETANTE, CON UN AMARO FINE E PERSISTENTE. UNA BIRRA SNELLA, PERFETTA DA BERE A GRANDI SORSI.

30CL	3,50
50CL	5,00



TETE DE MORT AMBER

AMBER TRIPEL - 8,1% - AMBRATO SCURO
UNA TRIPEL BELGA FUORI DAGLI SCHEMI, DAI PROFUMI INTENSI DI CARAMELLO, FRUTTA MATURA E SPEZIE. IN BOCCA È RICCA, AVVOLGENTE E CON NOTE DI MALTO TOSTATO, SCORZA D'ARANCIA E UN FINALE SECCO E BEN LUPPOLATO. LA GRADAZIONE ALCOLICA È PRESENTE MA BEN BILANCIATA, RENDENDOLA UNA BIRRA IMPORTANTE MA GODIBILE.

25CL	4,50
50CL	8,50



LA BUTTIGA RYE 3

AMERICAN IPA - 6,2% - ORO ANTICO
IPA ITALIANA CON AGGIUNTA DI SEGALE, CHE LE DONA UN TOCCO SPEZIATO. AL NASO SPICCANO AGRUMI, RESINA E FIORI. IN BOCCA HA UN INGRESSO MORBIDO E MALTATO, CHE SI CHIUDE CON UN FINALE SECCO E AMAROGNOLLO. FRESCA, PROFUMATA E ORIGINALE.

40CL	6,00
-------------	-------------



KEIZERSBERG TRIPEL

TRIPEL - 8,0% - DORATO INTENSO
TRIPEL BELGA DAL COLORE DORATO E SCHIUMA CREMOSA. AL NASO PRESENTA AROMI DI FRUTTA GIALLA, SPEZIE E MIELE. AL PALATO È CORPOSA E BEN BILANCIATA, CON UNA DOLCEZZA INIZIALE CHE LASCIA SPAZIO A UN FINALE SECCO E LEGGERMENTE AMARO. ELEGANTE E AVVOLGENTE.

25CL	4,00
50CL	7,00

BIRRE IN BOTTIGLIA



LUPULUS BRUIN

BELGIAN STRONG ALE - 8,5% - ROSSO BRUNO

BIRRA CORPOSA E INTENSA, DAL COLORE PROFONDO E AVVOLGENTE. SPRIGIONA AROMI DI FRUTTA ROSSA MATURA, PRUGNE E LEGGERE NOTE SPEZIATE, CON UNA STRUTTURA CALDA E BEN BILANCIATA. IDEALE PER CHI CERCA CARATTERE E COMPLESSITÀ.

75CL € 18,00



LUPULUS BLONDE

TRIPLE - 8,5% - BIONDA

UNA TRIPEL DAL PROFILO ELEGANTE E DECISO. NOTE DI FRUTTA GIALLA, MIELE E LIEVITI BELGI SI FONDONO CON UN AMARO DELICATO E PERSISTENTE. MORBIDA E POTENTE, MA SEMPRE EQUILIBRATA.

75CL € 18,00



LUPULUS BLANCHE

BLANCHE - 4,5% - BIONDO VELATO

BIRRA DI FRUMENTO LEGGERA E RINFRESCANTE, CON PROFUMI AGRUMATI E SPEZIATI DI CORIANDOLO E SCORZA D'ARANCIA. DISSETANTE, SETOSA AL PALATO, È LA COMPAGNA PERFETTA PER LE GIORNATE PIÙ CALDE.

33CL € 3,50



BRUNEHAUT **GLUTEN FREE**

GOLDEN ALE - 5,0% - BIONDA

UNA GOLDEN ALE SORPRENDENTE, NATURALMENTE PRIVA DI GLUTINE, CHE UNISCE UN ATTACCO DOLCE A UN FINALE SECCO E LUPPOLATO. DELICATA MA ESPRESSIVA, CON SENTORI DI CEREALI E FIORI. UNA SCELTA GUSTOSA E INCLUSIVA.

33CL € 6,50

BIRRE IN BOTTIGLIA



RIEGELE PRIVAT

CRUDA SUPERIORE - 5,2% - DORATO LIMPIDO

CLASSICA LAGER TEDESCA NON PASTORIZZATA, DAL GUSTO NITIDO E PULITO. IL LUPPOLO NOBILE DONA ELEGANZA E UN AMARO GENTILE, MENTRE IL CORPO È SNELLO E DISSETANTE. UN'OTTIMA SCELTA QUOTIDIANA.

33CL € 3,50



RIEGELE ALKOLFREI

WEISSE ANALCOLICA - 0% - BIONDO AMBRATO

BIRRA ANALCOLICA MA RICCA DI CARATTERE, CON I PROFUMI TIPICI DELLE WEISSE: BANANA MATURA, CHIODI DI GAROFANO E UNA PIACEVOLE NOTA LUPPOLATA. PERFETTA PER CHI VUOLE GUSTO SENZA COMPROMESSI.

50CL € 6,00



RIEGELE AUGUSTUS

WEIZEN - 8,0% - AMBRATO

UNA VERSIONE "IMPERIALE" DELLA CLASSICA WEISSBIER. CORPOSA, CON NOTE DI FRUTTA MATURA, MIELE, BANANA E SPEZIE, E AVVOLGENTE E DECISA, MA CON LA TIPICA FRESCHEZZA DELLO STILE.

50CL € 6,00



HAMMERTON CRUNCH

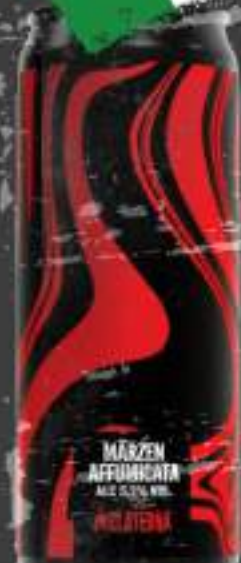
STOUT - 5,4% - SCURA E BRILLANTE

UNA STOUT MODERNA E GOLOSA, CON AROMI INTENSI DI CIOCCOLATO AL LATTE E BURRO D'ARACHIDI. MORBIDA, CREMOSA E SORPRENDENTEMENTE EQUILIBRATA: UN PICCOLO DESSERT LIQUIDO.

33CL € 7,50



BIRRE IN BOTTIGLIA



CLATERNA MARZEN

RAUCHBIER - 5,2% - BRUNA

UNA BIRRA ISPIRATA ALLE AFFUMICATE TEDESCHE, MA CON ANIMA ITALIANA. PROFUMA DI LEGNO TOSTATO, SPECK E CAMINO ACCESO. IL SORSO È MORBIDO, ROTONDO, CON UN FINALE ASCIUTTO E LEGGERMENTE AFFUMICATO. IDEALE PER ACCOMPAGNARE PIATTI SAPORITI O MOMENTI DI RELAX INVERNALI.

33CL € 5,50

EDIT DUSK DAZE

STOUT - 4,2% - NERO EBANO

UNA STOUT LEGGERA MA RICCA, DAI TONI SCURI ED EVOCATIVI. AROMI INTENSI DI CAFFÈ, CACAO AMARO E MALTO TOSTATO SI FONDONO IN UN CORPO AGILE, ADATTO ANCHE A CHI VUOLE UNA BIRRA SCURA BEVERINA.

33CL € 6,00



RUOTA DEL SUPPLIZIO

TRIPEL - 8,0% - GIALLO DORATO

TRIPEL ITALIANA CHE UNISCE LA POTENZA BELGA A UN'ANIMA SPEZIATA E SOLARE. SENTORI DI PEPE, SCORZA D'AGRUME E MIELE ACCOMPAGNANO UN CORPO ALCOLICO BEN BILANCIATO. SORPRENDE PER LA SUA ELEGANZA E PROFONDITÀ.

33CL € 6,00





BIBITE

ACQUA NATURALE DOLOMIA 70CL	€ 2,50
ACQUA FRIZZANTE DOLOMIA 70CL	€ 2,50
COCA-COLA ALLA SPINA DA 30CL	€ 2,50
COCA-COLA ALLA SPINA DA 50CL	€ 3,50
COCA-COLA ZERO VETRO 33CL	€ 3,00
COCA-COLA VETRO 33CL	€ 3,00
ARANCIATA BIO TOMARCHIO	€ 3,00
GASSOSA BIO TOMARCHIO	€ 3,00
MANDARINO BIO TOMARCHIO	€ 3,00
SPEZI COLA	€ 3,50
ESTATHE PESCA/LIMONE	€ 2,50



VINI

AGLIANICO IRPINA DOC

(LA CORTE DEI CICCARELLA - D'ANTICHE TERRE)

DALLE COLLINE IRPINE, UN ROSSO SECCO, ASCIUTTO ED EQUILIBRATO..

€ 18,00

CAMPI TAURASINI DOC

(ROMANO CLELIA)

VINO COLOR RUBINO SPLENDEnte, AROMI DI CILIEGIA, SORSO RICCO ED ELEGANTE.

€ 25,00

TAURASI DOCG

(FEUDO IRPINO)

PROFUMO DI FRUTTA ROSSA E VANIGLIA, ELEGANTE ED EQUILIBRATO.

€ 35,00

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

(MANDONION - CANTOLIO)

PROFUMI DI RIBES. COMPATTO, CON TANNINI MORBIDI

€ 18,00

MORELLINO DI SCANSANO DOCG

(HEBA - FATTORIA DI MAGLIANO)

VINO NITIDO, ASCIUTTO E FRAGRANTE, CON SENTORI FLOREALI E FRUTTATI

€ 18,00

VALPOLICELLA CLASSICO DOC

(SANTA SOFIA)

PROFUMI FLOREALI CON NOTE SPEZiate. EQUILIBRATO.

€ 22,00

MERLOT IGP

(IN VOLO - RODARO)

TERRENI GHIAIOSI DANNO VITA AD UN ROSSO SECCO CON PROFUMI ELEGANTI.

€ 20,00



AMARI

AMARO DON CARLO

€ 3,00

UN PO' DOLCE UN PO' SALATO. UN GUSTOSO AMARO A BASE DI ERBE, SPEZIE E MALLO DI NOCI. UNA VERA PRELIBATEZZA DAL GUSTO DECISO
PROVENIENZA: ITALIA (CAMPANIA)
GRADAZIONE: 30%

RUPES

€ 3,00

MACERATO A FREDDO CON TRENTA ERBE AROMATICHE E OFFICINALI; TRA QUESTE SPICCANO IL FINOCCHIETTO SELVATICO, LA LIQUIRIZIA CALABRESE E LE FOGLIE DI ALLORO. PROFUMO INEBRIANTE E DISTENSIVO
PROVENIENZA: ITALIA (CALABRIA)
GRADAZIONE: 28%

RONER K32

€ 3,00

SAPORE AMARO PIENO MA NON INVADENTE, GRADEVOLCEZZA, PROFUMI DI CAMOMILLA E MELISSA. SEGUONO NOTE TIPICHE ALPINE DI GINEPRO, GENZIANA E NOTE AMARE DI LIQUIRIZIA
PROVENIENZA: ITALIA (ALTO ADIGE)
GRADAZIONE: 32%

UNICUM

€ 3,00

BONQUET COMPLESSO IN CUI SPICCANO LE NOTE DI PRUGNA, MORA, ALLORO, CHIODI DI GAROFALO E GINEPRO. FORTE E DECISO CON LA COMPONENTE AMARA CHE PREVALE E SI FONDE NEL FINALE CON I TONI BALSAMICI
PROVENIENZA: UNGERIA
GRADAZIONE: 40%

AMARO OF BONOLLO

€ 3,00

DELICATO AL NASO. RICCO ED EQUILIBRATO IN BOCCA. LE FRESCHE TONALITÀ AGRUMATE LASCIANO SPAZIO ALLE TRADIZIONALI NOTE ERBORISTICHE CHE EVOLVONO FACENDO PERCEPIRE SENTORI CALDI CARATTERISTICI DELLA GRAPPA OF
PROVENIENZA: ITALIA (VENETO)
GRADAZIONE: 30%

CENOBIUM

€ 4,50

- STILLE DI MEDITAZIONE
AMARO ERBORISTICO CON 0% DI ZUCCHERO CON SAPORE INTENSAMENTE AMARO. MOLTO STRUTTURATO FRA LE ERBE AROMATICHE PRESENTI SI PERCEPISCONO AL GUSTO IL CHIODI DI GAROFANO, SALVIA E GINEPRO
PROVENIENZA: ITALIA (TOSCANA)
GRADAZIONE: 30%

FERNET - BRANCA

€ 3,00

COMPOSTO DA UNA MISCELA DI 27 ERBE, VIENE LAVORATO SEGUENDO UNA RICETTA SEGRETA. DEVE LA SUA FAMA, AL FRESCO E BRIOSO SAPORE DI MENTA CHE LO CARATTERIZZA, MOLTO RINFRESCANTE E TONIFICANTE.
PROVENIENZA: ITALIA (LOMBARDIA)
GRADAZIONE: 39%

DO.IT AMARO AL LUPOLO

€ 4,00

INEBRIANTE E DAL CARATTERISTICO SAPORE DECISO, È UN FERNET CHE RICORDA IL PROFUMO INTENSO DELLE BIRRE IPA. SI ACCOMPAGNA A TONALITÀ AMARE DECISE E PERSISTENTI AL PALATO.
PROVENIENZA: ITALIA (TOSCANA)
GRADAZIONE: 25%

AMARETTO DI SARONNO

€ 3,00

SI PRESENTA COLOR AMBRA BRILLANTE, CON SENTORI INTENSI DI MANDORLA AMARA, MIELE, UVETTA, CARAMELLO ED ERBE AROMATICHE, PER UN GUSTO CALDO, EQUILIBRATO, CON INTENSI RICHIAMI DI MANDORLA E CARAMELLO.
PROVENIENZA: ITALIA (LOMBARDIA)
GRADAZIONE: 28%

MANNAMARU

€ 4,50

RACCHIUDE INTENSI PROFUMI DI MANDARINO, ZAGARA E NOTE ERBACEE, PER UN DOLCE E ARMONIOSO EQUILIBRIO AL PALATO PUR MANTENENDO UN GUSTO DECISO E CORPOSO.
PROVENIENZA: ITALIA (SICILIA)
GRADAZIONE: 30%

