

MODIFICATA

Le Nostre Birre alla Spina



STELLA ARTOIS

FERMENTAZIONE: Bassa

STILE BIRRARIO: Lager

COLORE: Colore giallo paglierino limpido, schiuma ricca

GUSTO: Piacevolmente amara e con delicati aromi fruttati e floreali

GRAD. ALCOLICA: 5,0 % Vol.

bicchiere 0,20 lt	bicchiere 0,40 lt	boccia/ caraffa 1 lt	caraffa 1,5 lt	shuttle 3,5 lt
€ 3,00	€ 5,50	€ 11,00	€ 18,00	€ 35,00



FORST SIXTUS

FERMENTAZIONE: Bassa

STILE BIRRARIO: Doppelbock

COLORE: Ambrato scuro

GUSTO: Vellutato con marcato sentore di malto, con note calde di caramello tostato e speziato

GRAD. ALCOLICA: 6,5 % Vol.

bicchiere 0,20 lt	bicchiere 0,40 lt	boccia/ caraffa 1 lt	caraffa 1,5 lt	shuttle 3,5 lt
€ 3,50	€ 6,50	€ 14,00	€ 21,00	€ 43,00



Hoegaarden

HOEGAARDEN

FERMENTAZIONE: Alta

STILE BIRRARIO: Belgian Witbier

COLORE: Dorato opalescente

GUSTO: Agrumi, spezie, impasto per pane bianco

GRAD. ALCOLICA: 4,9% Vol.

bicchiere 0,20 lt	bicchiere 0,40 lt	boccia/ caraffa 1 lt	caraffa 1,5 lt	shuttle 3,5 lt
€ 3,50	€ 6,50	€ 14,00	€ 21,00	€ 43,00



LAGUNITAS IPA

FERMENTAZIONE: Alta

STILE BIRRARIO: IPA

COLORE: Dorato brillante

GUSTO: Agrumato, luppolato

GRAD. ALCOLICA: 6,2% Vol.

bicchiere 0,20 lt	bicchiere 0,40 lt	boccia/ caraffa 1 lt	caraffa 1,5 lt	shuttle 3,5 lt
€ 3,50	€ 6,50	€ 14,00	€ 21,00	€ 43,00



LEFFE ROUGE

FERMENTAZIONE: Alta

STILE BIRRARIO: Belgian Ale

COLORE: Tra il rosso e l'ambrato

GUSTO: Maltato, tostato, speziato.

GRAD. ALCOLICA: 6,6 % Vol.

bicchiere 0,20 lt	bicchiere 0,40 lt	boccia/ caraffa 1 lt	caraffa 1,5 lt	shuttle 3,5 lt
€ 3,50	€ 6,50	€ 14,00	€ 21,00	€ 43,00



LEFFE BLONDE

FERMENTAZIONE: Alta

STILE BIRRARIO: Abbazia Belgian Blonde Ale

COLORE: Oro carico

GUSTO: Pieno, elegante e fruttato. Sensazioni di vaniglia, miele, malto e spezie

GRAD. ALCOLICA: 6,6 % Vol.

bicchiere 0,20 lt	bicchiere 0,40 lt	boccia/ caraffa 1 lt	caraffa 1,5 lt	shuttle 3,5 lt
€ 3,50	€ 6,50	€ 14,00	€ 21,00	€ 43,00



GUINNESS

FERMENTAZIONE: Alta

STILE BIRRAIO: Irish Stout

COLORE: Nero scuro con riflessi rubino

GUSTO: Al palato riemergono sensazioni molto marcate di liquirizia, caffè e cacao amaro

GRADO ALCOLICO: 4,2% Vol.

bicchiere 0,20 lt	bicchiere 0,40 lt	boccia/ caraffa 1 lt	caraffa 1,5 lt	shuttle 3,5 lt
€ 3,50	€ 6,50	€ 14,00	€ 21,00	€ 43,00

PANACHÉ

50% Stella Artois 50% sprite

bicchiere 0,20 lt	bicchiere 0,40 lt	boccia/ caraffa 1 lt	caraffa 1,5 lt	shuttle 3,5 lt
€ 3,00	€ 5,50	€ 11,00	€ 18,00	€ 35,00

MODIFICATA

Le Nostre Birre in Bottiglia



Nel birreria Pian della Mussa, a pochi metri dalla fonte, i nostri mastri birrai utilizzano l'acqua gelida che sgorga dai nevai per dare vita a una birra biologica dalla composizione minerale unica. Ingredienti semplici e genuini, selezionati dai migliori raccolti da agricoltura biologica certificata. Malti, luppoli e lieviti sono coltivati con metodi naturali che rispettano l'uomo e l'ambiente, senza l'impiego di concimi, diserbanti e insetticidi chimici. Anche l'acqua che utilizziamo viene impiegata nella produzione delle nostre birre così come sgorga naturalmente dalla fonte. Nel nostro birreria di montagna, tecnologicamente all'avanguardia, produciamo a impatto zero birre biologiche di grande qualità per chi vuole vivere, con gusto, in modo consapevole e sostenibile.



BRIGÀ BLANCHE

In compagnia, in leggerezza

Provenienza: Italia

Fermentazione: Alta

Tipologia: Blanche Biologica

Gradazione alcolica: 5,3% vol.

Colore: Giallo pallido e torbido con schiuma bianca, compatta e persistente

Gusto: Leggero dalle note speziate la rende una scelta rinfrescante con sfumature floreali avvolgenti.

Odore: di arancia amara e coriandolo.

€ 5,00

contenuto:
33 cl.

La Blanche è fresca, dissetante e deliziosamente speziata: assaporarla significa scoprire ad ogni sorso la sfumatura di arancia amara, coriandolo e note floreali mescolate in una perfetta armonia. È grazie a questo sapore delicato che la Blanche si accompagna al meglio a piatti leggeri e semplici.



BRIGÀ IPA

Amara al punto giusto

Provenienza: Italia

Fermentazione: Alta

Tipologia: IPA Biologica

Gradazione alcolica: 6,2% vol.

Colore: Ambrato

Gusto: Note intense del luppolo e il corpo pieno dei malti pale ale.

Odore: Aroma floreale ed agrumato.

€ 5,00

contenuto:
33 cl.

Perfetta in abbinamento a piatti saporiti e speziati.



BRIGÀ NON FILTRATA

Provenienza: Italia

Fermentazione: Alta

Tipologia: Birra Non Filtrata

Gradazione alcolica: 5% vol.

Colore: Chiaro e tipicamente più torbido pur mantenendo una tonalità dorata

Gusto: Rotondo ed equilibrato.

Odore: di cereali.

€ 5,00

contenuto:
33 cl.

Una birra che racchiude in sé tutta l'artigianalità di sapori e profumi caratteristici: è più densa, più aromatica, più gustosa. È la birra ideale per chi cerca un sapore unico e pieno. Da provare in abbinamento a piatti strutturati e golosi, per un'armonia perfetta.

MODIFICATA

Le Nostre Birre in Bottiglia



HEINEKEN ZERO

Provenienza: Olanda
Fermentazione: Bassa
Stile birrario: Lager analcolica
Gradazione alcolica: 0,03% vol
Colore: Oro brillante
Gusto: Morbido, maltato
Odore: Note fruttate

€ 4,00

contenuto:
33 cl.



TENNENT'S

Provenienza: Scozia
Fermentazione: Bassa
Stile birrario: Lager
Gradazione alcolica: 9,0 % vol
Colore: Giallo intenso con riflessi ramati
Gusto: Dolce ed un finale luppolato e leggermente speziato
Odore: Profumo delicato con un piacevole sentore di luppolo

€ 4,00

contenuto:
33 cl.



CORONA

Provenienza: Messico
Fermentazione: Bassa
Stile birrario: Pale lager
Gradazione alcolica: 4,5 % vol
Colore: Giallo paglierino
Gusto: Delicato, le note fruttate ed il luppolo sono appena accennati
Odore: sprigiona un aroma leggero e fruttato, con un delicato sentore erbaceo

€ 4,00

contenuto:
33 cl.



CERES

Provenienza: Danimarca
Fermentazione: Bassa
Stile birrario: Strong Lager – Birra Doppio Malto
Gradazione alcolica: 7,7 % Vol
Colore: Giallo ocre intenso
Gusto: Media corposità con gli aro-mi iniziali di malto che lasciano spazio rapidamente alla forza alcolica e ai toni amarognoli pronunciati
Odore: Articolata ricchezza retro olfattiva, in cui si riconoscono sentori di frutta secca

€ 4,00

contenuto:
33 cl.



MODIFICATA

Le Nostre Birre in Bottiglia



ICHNUSA NON FILTRATA

Provenienza: Italia
Fermentazione: Bassa
Stile birrario: Lager
Gradazione alcolica: 5 % vol
Colore: Dorato opalescente
Gusto: Intenso e rotondo
Odore: Fruttato e luppolato

€ 4,50

contenuto:
33 cl.



GRIMBERGEN BLONDE

Provenienza: Belgio
Fermentazione: Alta
Stile birrario: Abbazia
Gradazione alcolica: 6,7% vol.
Colore: Giallo carico
Gusto: Perfettamente in equilibrio tra dolce e amaro
Odore: Dominato da note di frutta matura (ananas), spezie dolci e miele

€ 5,00

contenuto:
33 cl.



GRIMBERGEN BLANCHE

Provenienza: Belgio
Fermentazione: Alta
Stile birrario: Blanche
Gradazione alcolica: 6% vol.
Colore: Giallo paglierino
Gusto: la doppia fermentazione sviluppa a pieno il carattere fruttato e agrumato con note che ricordano il bergamotto.
Odore: si possono apprezzare aromi fruttati, di agrumi, chiodi di garofano e coriandolo uniti a note di cereali e vaniglia.

€ 5,00

contenuto:
33 cl.

MODIFICATA

Le Nostre Birre in Bottiglia



CHIMAY ROUGE

Provenienza: Belgio
Fermentazione: Alta
Stile birrario: Abbazia/Trappiste
Gradazione alcolica: 7% vol.
Colore: Rosso mogano

Gusto: Al palato, dove si ripropongono in primis le note fruttate, è setosa; la dolcezza iniziale del malto e del caramello si fonde con l'amaro gradevole del luppolo, che resta la lunga nota finale.
Odore: promana un'intensa profumazione fruttata (albicocca, frutti di bosco e uva passa) con note di sottobosco, miele, spezie e lievito.

€ 5,50

contenuto:
33 cl.



BREWDOG PUNK IPA

Provenienza: Scozia
Fermentazione: Alta
Stile birrario: IPA
Gradazione alcolica: 5,6% vol.
Colore: Oro carico

Gusto: l'amaro del luppolo che è ben presente lungo tutto il sorso e le note vegetali vengono in parte bilanciati dai toni dolci biscottati del malto
Odore: sale un bouquet che si apre con note caramellate poi si disvela fortemente fruttato di frutta tropicale dolce e matura con agrumi in abbondanza.

€ 5,00

contenuto:
33 cl.



SAN MIGUEL GLUTEN FREE

Provenienza: Spagna
Fermentazione: Bassa
Stile birrario: Lager Speciale senza Glutine
Gradazione alcolica:
Colore: Dorato intenso

Gusto: delicato, si percepisce il gusto del pane bianco, della frutta e la dolcezza del miele, il finale lascia un gusto leggermente amarognolo
Odore: delicato con aromi di frutta bianca, miele, pane e fiori

€ 5,00

contenuto:
33 cl.

MODIFICATA

Drinks Draught



PEPSI COLA/7 UP (SPRITE) /SCHWEEPES TONICA/SCHWEEPES LEMON

half pint (piccola – 0,26 lt.) € 3,00

pint (media – 0,52 lt) € 5,00

ESTATHE' PESCA LATTINA

€ 3,50

ESTATHE' LEMON LATTINA

€ 3,50

FANTA LATTINA

€ 3,50

COCA COLA LATTINA

€ 3,50

COCA COLA ZERO

€ 3,50

Red Bull (Energy drinks)

€ 4,50

Drinks

Acqua Minerale (cl. 50)

€ 1,50

Fruit Juices (ananas, arancia, pera, pesca)

€ 3,50

Punch (mandarino, arancia)

€ 3,50

Thè caldo

€ 4,00

Camomilla

€ 4,00



MODIFICATA

Irish Whiskeys



Tulamore Dev
Jameson
BlackBush Bushmills

Small € 4,00	Large € 7,00
Small € 4,00	Large € 7,00
Small € 4,00	Large € 7,00

Whiskeys

Jack Apple
Jack Daniel's
Four Roses
J & B
Johnnie Walker
Chivas Regal

Small € 4,50	Large € 8,00
Small € 4,50	Large € 8,00
Small € 4,50	Large € 8,00
Small € 4,50	Large € 8,00
Small € 4,50	Large € 8,00
Small € 4,50	Large € 8,00

Laphroaig (10 Years old)
Talisker Skye
Oban (14 Years old)

Small € 5,00	Large € 8,50
Small € 5,00	Large € 9,50
Small € 5,00	Large € 9,50

Coffees

Irish Coffee
Baileys Coffee
Jack Coffee
Rum Coffee
Caffe' DL

€ 6,50
€ 6,50
€ 6,50
€ 6,50
€ 1,50

DL
un bel caffè



MODIFICATA

Liqueurs



Limoncello	€ 3,00
Mirto	€ 3,00
Amaro del Capo	€ 3,50
Averna	€ 4,00
Amaro di Torino	€ 4,00
Amaro di Erbe S.S 24	€ 4,00
Amaro S. Simone	€ 4,00
Campari	€ 4,00
Grappa di Barolo	€ 4,00
Grappa di Moscato	€ 4,00
Jagermeister	€ 4,00
Martini Bianco	€ 4,00
Martini Rosso	€ 4,00
Martini Extra DRY	€ 4,00
Monte Negro	€ 4,00
Sambuca	€ 4,00
Vecchia Romagna	€ 4,00
Wodka Mou	€ 4,00
Liquore alla violetta	€ 4,00
Amaretto di Saronno	€ 5,00
Assenzio	€ 5,00
Baileys	€ 5,00
Baileys caramello	€ 5,00
Batida de Cocco	€ 5,00
Cachaca	€ 5,00
Cointreau	€ 5,00
Grand Marnier	€ 5,00
Kalua	€ 5,00
Malibu'	€ 5,00
Tequila	€ 5,00



MODIFICATA

Rhum & Gin



Bacardi Rum	€ 4,50
Havana Rum 7 anni	€ 5,00
Pampero Rum	€ 5,00
Brugal Rum	€ 5,50
Rum Matusalem 15 anni	€ 6,00
Rum Zacapa 23 anni	€ 6,50
Gin Tanqueray (Lemon & Tonic)	€ 9,00
Gin Bombay (Lemon & Tonic)	€ 9,00
Gin Mare (Lemon & Tonic)	€ 10,00
Gin Roku (Lemon & Tonic)	€ 10,00
Gin Nordès (Lemon & Tonic)	€ 10,00
Gin Hendrick's (Lemon & Tonic)	€ 10,00
Gin Engine Italian Organic Oil (Lemon & Tonic)	€ 10,00
Gin Tanqueray	€ 6,00
Gin Bombay	€ 6,00
Gin Mare	€ 7,00
Gin Roku	€ 7,00
Gin Nordès	€ 7,00
Gin Hendrick's	€ 7,00
Gin Engine Italian Organic Oil	€ 7,00

Il modo migliore per coccolarsi e allo stesso tempo scoprire un altro fantastico modo di gustare gli Autentici Rum è abbinare quest' ultimi al cioccolato.

Gli aromi del rum e del cioccolato si completano a vicenda perfettamente e possono essere apprezzati in moltissimi e svariati modi.



*Il Gin verrà servito
con Tonica Fever -Tree*





Chupito a piacere	€ 3,00
Spritz (Aperol, Chardonnay and Tonic)	€ 6,00
Spritz Campari (Chardonnay, Campari and tonic)	€ 6,00
Hugo' (Fiori di sambuco, Chardonnay, tonic, menta and lime)	€ 6,00
Spritz violetta (Chardonnay, violetta, tonica and lime)	€ 6,00
Piñacolada (Rum, succo di cocco e ananas)	€ 6,00
Long Island Ice Tea (Gin, vodka, rum, triple sec, succo di limone e pepsi cola)	€ 6,00
Margarita (Tequila, triple sec e succo di limone)	€ 6,00
Black Russian (Vodka e Kalua)	€ 6,00
Bronx (Gin, vermut rosso, vermut dry e succo d' arancia)	€ 6,00
Pantera Rosa (Vodka, batida, succo alla pesca e granatina)	€ 6,00
Daiquiri (Rum, zucchero liquido e succo di limone)	€ 6,00
AssenzionBull (Assenzio e Redbull)	€ 6,00
Tequila Sunrise (Tequila, succo d' arancia e granatina)	€ 6,00
Sex on the beach (Vodka, liquore alla pesca, succo d' arancia e succo di ribes)	€ 6,00
Whisky Cola	€ 6,00
Gin Lemon	€ 6,00
Gin Tonic	€ 6,00
Cuba Libre	€ 6,00
Caipiroska (Vodka, zucchero di canna e lime) oppure (Gusti: fragola, e pesca)	€ 6,50
Caipiriña (Cachaca, zucchero di canna e lime) oppure (Gusti: fragola, e pesca)	€ 6,50
Caipirissima (Rum, zucchero di canna e lime) oppure (Gusti: fragola, e pesca)	€ 6,50
Caipiassenzio (Lime, zucchero di canna e assenzio)	€ 6,50
Mojito (Rum, succo di lime, zucchero e menta)	€ 6,50
Daiquiri Frozen Fragola (Rum, zucchero liquido, fragole, granatina e ghiaccio a granita)	€ 6,50
Negroni (Campari, martini rosso, gin)	€ 6,00
Negroni sbagliato (Campari, martini rosso, prosecco)	€ 6,00
Americano (Campari, martini rosso, vodka)	€ 6,00
Negroshy (Campari, martini rosso, soda)	€ 6,00



MODIFICATA

The Dubliner *Vineria*



I Rossi

Dolcetto (Piemonte)

€ 15,00

Barbera (Piemonte)

€ 15,00

Negramaro (Puglia)

€ 18,00

Morellino di Scansano (Toscana)

€ 19,00

Nero D'avola (Sicilia)

€ 19,00

I Bianchi

Greco di Tufo (Campania)

€ 17,00

Vermentino (Sardegna)

€ 17,00

Prosecco

Chardonnay

€ 15,00

Bollicine

Ferrari

€ 30,00



MODIFICATA

Farci pizza



Pizza al padellino moderna con impasto ad alta idratazione, croccante fuori e morbida dentro. Alveolata, leggera e digeribile, preparata con farina di grano tenero tipo 1.

1

SCEGLI LA BASE DELLA PIZZA...

che più preferisci:

Rossa con solo pomodoro / Bianca / Nera al carbone vegetale

2

...FARCISCILA...

come più ti piace

La semplice Come mamma l'ha fatta	€ 8,00
Tirolese Speck e Brie	€ 9,50
Cotto Prosciutto Cotto e fontina	€ 9,50
Fontanella Mortadella e fontina	€ 9,50
Gorgante Gorgonzola e salame piccante	€ 9,50
Formaggi Formaggi vari	€ 10,00
Pestodella Pesto e mortadella	€ 10,50
Crudo Prosciutto crudo e scamorza	€ 11,00
Ndujaccia Gorgonzola, nduja e salsiccia	€ 12,00

3

...E GUSTALA!

anche con una buona birra
e in compagnia

THE DUBLINER *consiglia*



Fontanella
con base nera



Semplice
con base rossa



Cotto con
base bianca

MODIFICATA

L'esagerato



Un maxi panino-focaccia farcito con maxi ingredienti. E' consigliato per 2 persone

1

SCEGLI LA BASE DEL PANINO...

che più preferisci tra:



**Focaccia semplice
bianca**

oppure



**Focaccia nera
al carbone vegetale**

2

SCEGLI LA FARCITURA

come più ti piace

L'esagerato Hamburger

€ 18,00

3 hamburger, Bacon croccante, Scamorza, Pomodoro Spinaci, Patatine, Salsa BBQ

L'esagerato Salsiccia

€ 18,00

Salsiccia, Crauti, Wurstel Big, Bacon croccante, Senape, Patatine

L'esagerato Pollo

€ 18,00

2 cotolette impanate di pollo XXL, Pomodoro, Provolone Maionese, Crocchette di pollo chili

3

...E GUSTALO!

anche con una buona birra
e in compagnia



L'ESAGERATO HAMBURGER

Taglieri The Dubliner



Normale
Big

€ 8,50
€ 15,50



Immagine illustrativa

MODIFICATA

Piatti Unici



Magro (Hamburger di Angus 200 gr.*,patatine*,olive all' ascolana* e pane)	€ 10,00
Wurstel (Wurstel,crauti e *patatine)	€ 8,50
Salsiccia (Salsiccia,patatine*,crocchette di patate* e pane)	€ 9,50
Polloso (Cotoletta di pollo xxl*,spinaci*,crocchette di pollo* e pane)	€ 9,50
Vegan (Hamburger vegano*, patatine*, spinaci* e pane)	€ 9,50

Fritture

Patatine*	€ 5,00
Olive Ascolana*	€ 5,00
Crocchetta di Patate*	€ 5,00
Speedy pollo* original o chily	€ 5,00
Patatine Dippers*	€ 5,50
Jalapenos (pepita impanata di peperone piccante con formaggio)	
Salse extra	€ 0,50
Patatine in pacchetto (Pringles)	€ 3,50
Arachidi	€ 1,50
Jalapenos	€ 6,00

Piatto fritto Combo	€ 15,00
(olive all'Ascolana*, crocchette di patate*, patatine*, crocchette di pollo classiche* e chily*)	



***SOLO QUESTO** ingrediente è prodotto surgelato



Le Farinate*



Classica	€ 6,50
Cotto	€ 7,00
Salame	€ 7,00
Mortadella	€ 7,00
Crudo	€ 7,50
Formaggi	€ 7,50
Crudo e scamorza	€ 8,50

*** prodotto surgelato**

Tutti i prodotti di condimento sono freschi e inseriti al momento



MODIFICATA

Sandwiches

Novita'!!

Tutti i panini possono essere fatti con pane ciabatta

Per tutti i panini, sarà possibile aggiungere la salsa BBQ e la cipolla



Birr (Spek e brie')	€ 6,00
Dogghy (Wurstel e ketchup)	€ 6,00
Ballina (Spek, formaggio, funghi, maionese e insalata)	€ 6,50
Clonmel (Prosciutto crudo, formaggio, pate' d' olive, funghi, pomodoro e insalata)	€ 6,50
Cobh (Prosciutto cotto, salame, formaggio, maionese e insalata)	€ 6,50
Dubliner (Prosciutto crudo, arrosto, provolone, salsa rosa, pomodoro e insalata)	€ 6,50
Donegal (Prosciutto crudo, fontina, pomodoro e insalata)	€ 6,50
Limerik (Arrosto, formaggio, maionese e insalata)	€ 6,50
Larne (Arrosto, fontina, funghi, maionese e insalata)	€ 6,50
Cavan (Porchetta, arrosto, formaggio, salsa rosa e insalata)	€ 6,50
Enns (Porchetta, formaggio, pate' d'olive, pomodoro e insalata)	€ 6,50
Sligo (Salame, formaggio, maionese, tabasco e insalata)	€ 6,50
Bangor (Salame, provolone, funghi, maionese e insalata)	€ 6,50
Lifford (Formaggio, funghi, pate' d'olive, pomodoro e insalata)	€ 6,50
Cork (*Spinaci, prosciutto cotto, provola e tabasco)	€ 6,50
Belfast (Mortadella, scamorza, funghi, insalata)	€ 6,50
Lucan (Arrosto, funghi, salsa tonnata, fontina)	€ 6,50

SPECIALI

Mullingar (Salsiccia, salsa rosa e insalata)	€ 7,50
Muster (Salsiccia, crauti e ketchup)	€ 7,50
Armagh (Salsiccia, scamorza, funghi e senape)	€ 7,50
Antrim (Salsiccia, scamorza, bacon, insalata e nduja)	€ 8,00
Galway (*Cotoletta pollo xxl , maionese, insalata e pomodoro)	€ 8,00

***SOLO QUESTO ingrediente è prodotto surgelato**



MODIFICATA

Hamburger



Per tutti i panini, sarà possibile aggiungere la salsa BBQ e la cipolla

Normale (*Hamburger, ketchup, insalata)	€ 7,00
Cheese (*Hamburger, formaggio, ketchup, insalata)	€ 7,00
Grub (*Hamburger, crauti, senape)	€ 7,00
Elettrico (*Hamburger, salsa rosa, senape, tabasco, insalata)	€ 7,00
Bandon (*Hamburger, scamorza e *spinaci)	€ 7,00
Lisburn (*Hamburger, mortadella, fontina e insalata)	€ 7,50
Bray (*Hamburger, arrosto, salsa tonnata e fontina)	€ 7,50
Speciale (*Hamburger, spek o a richiesta bacon, formaggio, salsa rosa, insalata)	€ 7,50
Dublin (*Hamburger, spek o a richiesta bacon, formaggio, funghi, salsa rosa, insalata)	€ 7,50
Good (*Hamburger, porchetta, prosciutto cotto, formaggio, salsa rosa, insalata)	€ 7,50
Vip (*Hamburger, prosciutto crudo, pomodoro, formaggio, insalata)	€ 7,50
Royal (*Hamburger, formaggio, funghi, maionese, insalata)	€ 7,50
Omagh (*Hamburger, arrosto, scamorza, insalata, gorgonzola)	€ 7,50
Vegghy  VEGAN (*Hamburger vegano, maionese vegana, patè di olive, insalata, pomodoro)	€ 8,00

Aggiungendo € 1,50 è possibile inserire da 200 gr. **Angus Hamburger su tutti i panini**

Big (Doppio *hamburger, spek o a richiesta bacon, formaggio, salsa rosa, insalata)	€ 8,50
Big con Angus (Doppio *hamburger, spek o a richiesta bacon, formaggio, salsa rosa, insalata)	€ 11,00

Specificandolo al momento dell'ordinazione, i nostri Hamburger possono essere fatti con il PANE CIABATTA

***SOLO QUESTO ingrediente è prodotto surgelato**



Stinco di Maiale The Dubliner



**Stinco di Maiale alla birra
con patate dippers*, salse e pane**

€ 17,00

**Si consiglia di abbinare il nostro stinco di maiale
con la birra Tennent's Super**

Tempo di cottura 16 - 20 minuti

*Lo stinco di Maiale alla The Dubliner
sara' cotto al forno, bagnato con una delle nostre birre
chiare
e verrà servito con un contorno di patatine dippers* fritte!
Sarà possibile cambiare il tipo di contorno con crauti, croc-
chette di patate o spinaci!*

***SOLO QUESTO ingrediente è prodotto surgelato**



Bistecca alla The Dubliner



La bistecca The Dubliner
cotta a piacere sulla piastra e leggermente bagnata
con la nostra birra d'Abbazia rossa
doppio malto con contorno di *patate dippers**, salse e
pane.

€ 20,00

*SOLO QUESTO ingrediente è prodotto surgelato



MODIFICATA



Le Bruschette

Dracula (Aglio, olio e sale)	€ 5,00
Classica (Pomodoro, olio, origano e sale)	€ 5,50
Bianca (Formaggi vari)	€ 5,50
Bacon (Salsiccia, gorgonzola e bacon)	€ 6,00
Gustosa (Salsiccia, gorgonzola e origano)	€ 6,00
Porcina (Porchetta, provola e funghi)	€ 6,00
Mediterranea (Pomodoro, olive, origano e aglio)	€ 6,00
Dolomittica (Scamorza, arrosto e brie')	€ 6,00
Fusion (Gorgonzola, nduja, salsiccia)	€ 6,00

Le Piadine ed i Joast

Normale (Prosciutto cotto e formaggio)	€ 5,50
Rosa (Arrosto, formaggio e salsa rosa)	€ 5,50
Piccante (Salame, formaggio e tabasco)	€ 5,50
Tirolese (Spek e brie')	€ 5,50
Piadidella (Mortadella e scamorza)	€ 5,50
Assortita (Prosciutto crudo, formaggio o scamorza)	€ 6,00
Super (Prosciutto cotto, brie', arrosto, salsa rosa e insalata)	€ 6,00
Liscia (Porchetta, formaggio, pomodoro, insalata e maionese)	€ 6,00
Simpatica (Prosciutto cotto, funghi, scamorza e maionese)	€ 6,00
Braccio di Ferro (Porchetta, spinaci* e gorgonzola)	€ 6,00
Tonnata (Arrosto, salsa tonnata e funghi)	€ 6,00

***SOLO QUESTO ingrediente è prodotto surgelato**



MODIFICATA



Crepes Salate



Classica

(Prosciutto cotto, formaggio)

€ 6,50

Montana

(Spek, brie)

€ 6,50

Sfiziosa

(Arrosto, funghi)

€ 6,50

Crudo

(Prosciutto crudo, fontina)

€ 6,50

Formaggi

(formaggi vari)

€ 6,50

Indiavolata

(Salame piccante, provola)

€ 6,50

Crepes Dolci



Nutella

(Nutella, noccioline, panna montata)

€ 6,00

Nutella e pistacchio

(Nutella, crema di pistacchio e panna)

€ 6,00

Alcolica

(Gran Marnier, zucchero a velo)

€ 6,00

***SOLO QUESTO ingrediente è prodotto surgelato**

Semifreddi



Tartufo classico	€ 4,00
Tartufo bianco cuore di caffè	€ 4,00
Cremoso al Pistacchio	€ 4,00
Tiramisù	€ 4,50
Meringata	€ 4,50
Quadrotto Frutti di Bosco	€ 4,50



MODIFICATA

Primi



**Trofie
al pesto***



€ 7,50

**Tortellini
panna
e prosciutto***



€ 7,50

Lasagna*



€ 7,50

**Pennette
al salmone***



€ 7,50

**Fusilli
all'amatriciana***



€ 7,50

*prodotto surgelato

MODIFICATA

Costine di Maiale BBQ



Costine di maiale marinate in salsa BBQ
servite con salse, pane e *patate dippers**

€ 17,00

**The Dubliner consiglia di abbinare le costine di maiale BBQ
con la birra alla spina Cameron IPA**

Tempo di cottura 16 - 20 minuti



***SOLO QUESTO ingrediente è prodotto surgelato**



Polletto The Dubliner



Il Polletto “the Dubliner”

€ 17,00

sarà servito con *patate dippers**, salse e pane

Si preferiscono abbinamenti con la birra alla spina Stella Artois

Tempo di cottura 16-20 minuti

*SOLO QUESTO ingrediente è prodotto surgelato



MODIFICATA

Novità in cucina



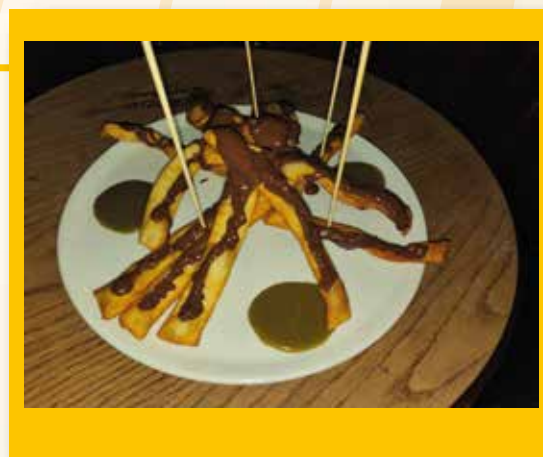
Chiacchiere di pizza fritta con

Crudo	€ 10,00
Cotto	€ 9,00
Mortadella	€ 9,00



Chiacchiere di pizza fritta dolci

Nutella	€ 7,00
Nutella e Pistacchio	€ 8,00



Nutella Cauda

ideale per 2 persone

Nutella calda con grissini	€ 8,00
Nutella calda e pistacchio con grissini	€ 8,00





I 10 COMANDAMENTI THE DUBLINER

1. Quando entri ed esci dal The Dubliner saluta, pretendiamo educazione.
2. Sei un cliente ma ricorda, comportati da ospite, questa non è casa tua.
3. Non fischiare e non chiamarci con gesti o urla, non siamo né cani, né servi.
4. Paga sempre il conto prima di uscire, la tua incolumità è legata a questo.
5. Non disturbare chi non conosci, qui si viene per staccare dalla Routine.
6. Non danneggiare nessuna parte di questo locale, potresti uscirne danneggiato tu.
7. Se stai male, il bagno è vicino ma la strada è più comoda.
8. Se qualcosa non va', parlarcene subito, evita di parlare dopo.
9. Non chiedere sconti, se lo meriterai sarai trattato con riguardo, non sei al mercato.
10. Comportati sempre bene al The Dubliner, il The Dubliner si comporterà bene con te.