



MACACO



Beer Wine and Food

Tagliata di carne € 20,00
(circa gr. 300)
Con verdure alla piastra o patate fritte

Tagliata di carne € 18,00
(circa gr. 300)
Con rucola e grana con glassa aceto balsamico

Tagliata di pollo € 15,00
(circa gr. 300)
Con verdure alla piastra o patate fritte

Gran tagliere del Macaco (affettati e formaggi)
€ 22,00

Cotoletta alla milanese (vitello con osso) con patate fritte
€ 15,00

Hamburger di Angus con patate fritte
€ 12,00

Wurstel con patate fritte
€ 8,00

Tomino con verdure alla piastra
€ 10,00

Macaco Burger € 15,00
(hamburger gr. 200, insalata, bacon croccante, cheddar, cipolla caramellata, macaco sauce)
con patate fritte
(hamburger gr. 200, salad, crispy bacon, cheddar, caramelized onion, macaco sauce) with fried potatoes

Macaco Vegan € 12,00
(pane arabo, veggie burger, insalata, pomodoro, cipolla caramellata, salsa vegana)
con patate fritte
(arabic bread, veggie burger, salad, tomato, caramelized onion, vegan sauce) with fried potatoes

Piadiniamo Piadina artigianale con 3 ingredienti a scelta € 6,00 ogni ingrediente aggiunto € 1,00
(Artisan piadina with 3 ingredients of your choice) each added ingredient € 1,00

Salumi (Cured meat)
(max 1 per piada)
Crudo / Cotto
Pancetta arrotolata
Zia ferrarese
Porchetta
Salsiccia
Speck
Arrosto di tacchino
Spianata

Verdure (vegetables)
Peperoni alla piastra
Cipolla caramellata
Melanzane alla piastra
Zucchine alla piastra
Rucola
Insalata
Pomodori

Formaggi (cheeses)
Fontina
Brie
Stracchino
Squacquerone
Cheddar
Gorgonzola

Salse (sauces)
Macaco Sauce
Salsa ai funghi
Salsa ai carciofi
Salsa barbeque
Salsa piccante harissa
Mayo
Ketchup
Tabasco

Frittino € 5,00

Patate fritte | Mozzarelline | Olive ascolane | Verdure pastellate | Alette di pollo | Nugges | Jalapenos | Crocchette di patate | Anelli di cipolla

DOLCE MACACO € 5,00

LE SPINE

Kozel premium Lager **4,6% vol** 30cl € **3,50** 50cl € **6,00**

Prodotta seguendo la ricetta originale e con doppia decozione, come da metodo tradizionale dei mastri birrai Cechi, questa puro malto nasce dalla sapiente miscela di 3 malti selezionati e del luppolo pregiato Czech Noble, che le conferiscono un gusto bilanciato e un piacevole aroma.

S^t Benoît Ambrée **5,9% vol** 30cl € **3,50** 50cl € **6,00**

Birra ambrata ad alta fermentazione dall'aroma equilibrato di caramello e malto con un sapore dolce con tonalità di luppolo e con un profumo persistente. Il retrogusto amaro è il prodotto di una complessa alchimia tra malti particolari e luppoli pregiati.

S^t Benoît Blanche **5% vol** 30cl € **3,50** 50cl € **6,00**

St. Benoit Blanche è una birra bianca belga, prodotta dal birrificio Brasserie du Bocq. Alla vista del consumatore si presenta di un biondo chiaro ma luminoso, con evidenti sfumature biancastre.

S^t Benoît Tripel **8,0% vol** 30cl € **3,50** 50cl € **6,00**

è una birra con prevalenza di note aromatiche di caramello e malto. Predomina un retrogusto speziato e di agrumi

Meantime London IPA **7,4% vol** 30cl € **5,50** 50cl € **7,00**

miscela luppoli americani (Cascade e Centennial) per conferire l'aroma citrico, con luppoli locali (Kentish Golding) per dare amarezza. Il risultato è un complesso aromatico di agrumi, menta ed erba, unito ad un tocco di amarezza tale da rendere questa birra estremamente rinfrescante.

Fai il giro del mondo con le nostre Birre artigianali in lattina da € 5,50 a € 6,00