



Dalle 18 alle 21
Scegli il tuo APERITIVO
con piatto abbinato

Birra	+ Piatto	10€
Cocktail	+ Piatto	12€

LE NOSTRE BIRRE



FOSTER

6,50 €

Birra chiara Lager australiana leggera e dissetante, note di cereale, un leggero fruttato e un delicato sentore di luppolo
5,0° alc.



TENNENT'S SUPER CHIARA DOPPIO MALTO

6,50 €

Tennent's super è una strong lager dal sapore forte e deciso, molto alcolica e di alto corpo: il nome Tennent's è sinonimo delle migliori birre scozzesi.
9,0° alc.



SILLY

7,00 €

Birra belga tipo scotch ale rossa molto scura con un marcato aroma di caramello combinato con sapori di frutti di bosco fortificato da più varietà di malto tostato.
8,0° alc.



IL SERVIZIO È INCLUSO NEL PREZZO



LA CONSUMAZIONE È OBBLIGATORIA



GUINNESS

7,00 €

Birra dal colore nero opaco, dall'inconfondibile schiuma cremosa densa e persistente offre un aroma intenso di tostato, gusto dall'impatto amaro.



4,2 alc.



KAPUZINER CHIARA

6,50 €

Prodotta dai monaci della città bavarese di Kulmbach, la Kapuziner è una classica "weisenbier" dal sapore leggermente acido e dal deciso aroma di lievito, con un retrogusto leggermente fruttato che richiama alcune spezie e fiori di campagna.



5,4 % alc.



NEW CASTLE BROWN ALE 7,00 €

Una classica "Ale" britannica di colore rosso ambrato un gusto pieno e ricchissima con deciso sapore di malto e un aroma speciale derivato da luppoli di qualità.



4,7 % alc.

ARTIGIANALI ALLA SPINA 7,00 €

Ogni settimana selezioniamo 2 birre alla spina dai migliori Birrifici Artigianali Italiani. Chiedici le caratteristiche!

KAPUZINER SCURA 7,00 € (Bott. 50 cl.)

Weiss dal colore ebano scuro, aroma ricco di malto, banana, cioccolato e una leggera nota di caffè.



BLANCHE DE BRUXELLES 6,50 €

Birra bianca non filtrata, coriandolo, curaçao dalle fragranze agrodolci delle scorze d'arancia



4,5% alc.

LE BIRRE IPA (A ROTAZIONE)

GAINA Birrificio di Lambrate	6,0 % alc. (Italia)
BEAVER TOWN "NECK OIL" Session IPA	4,3 % alc. (Inghilterra)
HIBU "DAMA BIANCA" White IPA	5,6 % alc. (Italia)
PUNK BREW DOG	5,6 % alc. (Scozia)
ELVIS JUICE BREW DOG GRAPE FRUIT	6,5 % alc. (Scozia)
ZONA CESARINI Pacific IPA" Birrificio Tocalmatto	6,6% alc. (Italia)



NOVITA'

€10

PULLED PORK

ACCOMPAGNATO CON COLESLAW & RED BEANS



LA CONSUMAZIONE È OBBLIGATORIA



SLALOM

33 cl. - 9 % alc. (Scozia)

€ 6,00

E' una strong Lager prodotta in Scozia a Edimburgo. Birra chiara doppio malto, colore oro, schiuma bianca e persistente.



BEAVERTOWN "Gamma Ray"

33 cl. - 5,6 % alc. (Inglese)

€ 6,00

Una classica American Pale Ale



MONCHSHOF

50 cl. - 4,9 % alc. (Germania)

€ 7,00

Birra a bassa fermentazione stile pils dall'aspetto limpido, dal colore giallo paglierino e con schiuma fine, compatta e persistente. Il gusto dall'amaro discreto molto persistente ha sentori al palato di luppolo ed erbaceo. La finezza olfattiva e' molto gradevole: molteplici profumi di malto, cereale, fiori di campo, lievito e frutta fresca.





CHOUFFE BLOND

33 cl. - 8,0 % alc. (Belgio)

€ 7,00

Birra bionda belga stile Golde Ale. Aroma di frutta, spezie e agrumi. Evidenti note luppolate bilanciate in maniera ottimale dal malto.



CHIMAY ROSSA

33 cl. - 7 % alc. (Belgio)

€ 7,00

Birra dei monaci Trappisti ad alta fermentazione, il suo aroma ricorda il ribes nero, ben corposa con una leggera vena amabile bilanciata dalla presenza del luppolo.



GUINNESS HOP HOUSE 13

33 cl. - 4,1 % alc. (Irlanda)

€ 6,00

E' la prima chiara prodotta dalla guinness in europa, una golden chiara lager aromatizzata con sentori di pesca e albicocca.





LEFFE BIONDA

33 cl. - 6,6 % alc. (Belgio)

€ 7,00

Birra d'abbazia ad alta fermentazione. Sono considerate come massimi esempi di Ale sofisticate.

CORONA

35 cl. - 4,5 % alc. (Messico)

€ 6,00

SIDRO

56 cl. - 4,5 % alc. (Inghilterra)

€ 9,00

Bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione delle mele cotogne la cui origine risale al medioevo.

BUDWEISER

33 cl. - 5 % alc. (U.S.A.)

€ 6,00



LE SPECIALI



ERDINGER ANALCOLICA

33 cl. (Germania)

€ 5,00

Una weissbier bavarese leggera dal gusto fresco e frizzante, dissetante e ipocalorica



FISCHER

65 cl. - 6 % alc. (Francia)

€ 10,00

E' una strong lager dal classico colore dorato e dalla bassa fermentazione. Il gusto è deciso con forti sentori di luppolo e un inconfondibile aroma di cereali. La schiuma è abbondante e consistente.

BIRRA ROSSA O CHIARA SENZA GLUTINE

€ 6,00





WHISKY

SCOZZESI 10€

TORBATI

Lagavulin (16 anni) 15€
Oban (14 anni)
Caol ila (12 anni)
Laphroaig (10 anni)
Talisker (10 anni)
Ardbeg (10 anni)

NON TORBATI

Glenlivet (12 anni)
Glenfiddich (12 anni)
Glenmorangie (10 anni)



IRLANDESI 6€

Jameson
Bushmills
Tullamore



AMERICANI 6€

Jack Daniels
Wild Turkey
Four Roses
Jim Beam



GIAPPONESI 12€

Kensei (13 anni)





COCKTAILS

9€

- BLOODY MARY (vodka, succo pomodoro)
COSMOPOLITAN (vodka, cointreau, limone, mirtillo)
DAIQUIRI (lime, zucchero, rhum bianco)
IRISH COFFEE (irish whisky, caffè, panna)
MANHATTAN (canadian whisky, martini rosso, angostura)
MARGARITA (limone, cointreau, tequila)
NEGRONI (martini rosso, campari, gin)
PARADISE (succo arancia, apricot, gin)
ROSSINI (spumante, fragole)
VODKA SOUR (vodka, limone, zucchero)
WHITE RUSSIAN (kahlúa, vodka, panna)

Long Drinks/ALCOLICI

9€

- ANGELO AZZURRO (gin, cointreau, blue curaçao, sweet & sour)
COCO LOCO (rhum, tequila, vodka, cocco, limone)
HUGO (Prosecco, Sambuco, limone, zucchero, soda, menta fresca)
GIN FIZZ (gin, limone, zucchero, soda)
GIN TONIC (gin, tonica)
INVISIBILE (tequila, rhum, vodka, gin, lime)
JAMAICA JULEP (zucchero, menta, rhum, s. frutta, cubetti ananas)
LONG ISLAND (vodka, rhum, gin, tequila, sour mix, coca cola)
MAI TAI (rhum bianco/scuro, orange curaçao, lime, orzata, granatina)
MOJITO (rhum, foglie di menta, lime, zucchero, soda)
OUR MAITAI (rhum bianco/scuro, maracuja, tropical, orange curacao, granatina)
PESCHITO (vodka alla pesca, lemonsoda)
PLANTERS PUNCH (rhum jamaicano, limone, zucchero, succo ananas /seltz)
SCREWDRIVER (vodka, succo di arancia)
SEX ON THE BEACH (vodka, peachtree, s. arancio, cranberry juice)
TEQUILA SUNRISE (tequila, succo arancia, granatina)
VODKA LEMON (vodka, lemonsoda)
MOSCOW MULE (vodka, lime e ginger beer)



COLADAS

9€

BANANA STRAWBERRY COLADA

(fragole, banana, malibu, ananas)

CIOCCO COLADA

(rhum scuro, cioccolato, cocco, ananas)

PASSION COLADA

(rhum, panna, passion fruit, cocco)

PIÑACOLADA (rhum, cocco, ananas)

STRAWBERRY COLADA

(rhum, ananas, cocco, fragole)

PESTATI

9€

CAIPIRIÑA* (lime, zucchero, cachaça)

CAIPIRISSIMA* (rhum, zucchero, lime)

CAIPIROSKA* (vodka, zucchero, lime)

CUBA PESTATO (lime, zucchero di canna,
rhum scuro e coca cola)

* = anche con fragole, passion fruit, frutti di bosco.

BIBITE

4€

PEPSI, FANTA, TONICA, LEMONSODA

SUCCHI DI FRUTTA - ICE TEA

LONG DRINKS

ANALCOLICI

7€

ARTHUR (ananas, pompelmo, fragola)

BORIS (pompelmo, arancio, limone, granatina)

CARIBEÑA (ananas, arancio, fragola, granatina)

COCONUT LIPS

(panna, cocco, lampone, succo ananas)

LONG DISTANCE (ananas, lime, passion fruit)

MARVIN (passion fruit, lampone, lime, soda)

PELLICANO

(pompelmo, ananas, arancio, granatina)

ROSES (fragola, ananas, cocco)

SWEET (granatina, ginger ale)

TROPICO

(ananas, pompelmo, arancia, passion fruit)

TUTTI FRUTTI (banana, ananas, succo arancio,
limone)

VIRGIN COLADA (ananas, cocco, panna)

VINI - LIQUORI SPUMANTE

LIQUORI (GRAPPE E AMARI)	€ 5,00	CALICE DI PROSECCO	€ 5,00
BIANCO "FALANGHINA" CALICE	€ 5,00	SPUMANTE BRUT BOTTIGLIA	€ 25,00
ROSSO "NERO D'AVOLA" CALICE	€ 5,00		
PASSITO	€ 5,00		
PORTO	€ 5,00		



LA CONSUMAZIONE È OBBLIGATORIA



PANINI

con Prosciutto Crudo

Crudo di Parma stag. min. 16 mesi

€ 6,50

JOHN LENNON (Crudo, fontina, pomodoro, salsa cocktail)

JANIS JOPLIN (Crudo, pomodoro, tonno, palmito)

KEITH MOON (Crudo, brie, funghi, salsa tartara)

WHITNEY HOUSTON (Crudo, caprino, pomodoro patè d'olive)

LITTLE TONY (Crudo, mozzarella, pomodoro, tonnata)

MICHAEL JACKSON (Crudo, mozzarella di bufala, lattuga, pate di olive)

con Prosciutto Cotto

Cotto alta qualità senza polifosfati

€ 6,00

SID VICIOUS (Cotto, pomodoro, palmito, maionese)

ANDY GIBB (Cotto, brie, pomodoro, crema di funghi)

BRIAN JONES (Cotto, mozzarella, pomodoro, lattuga, salsa tonnata)

CARL WILSON (Cotto, zola, senape)

SAM COOK (Cotto, lattuga, pomodoro, tonno, maionese)

AMY WINEHOUSE (Cotto, mozzarella, pomodoro, acciuga, senape)

con Carne

€ 7,00

MICK RONSON (Wurster, crauti, senape)

NOTORIOUS (Arrosto di tacchino, cotto, formaggio fuso, crema di tartufo)

SELENA (Arrosto di tacchino, scamorza, funghi, maionese)

FREDDIE MERCURY

(Roastbeef di Manzo, brie, funghi, crema di tartufo)

KURT COBAIN

(Roastbeef di Manzo, pomodoro, lattuga, maionese)

FRANK SINATRA

(Arrosto di vitello, fontina, funghi, lattuga, salsa tonne)

SONNY BONO

(Arrosto di tacchino, lattuga, pomodoro, mozzarella, maionese)

I NOSTRI BURGER

€ 10,00

1 20G. di CARNE DI MANZO SERVITI
CON CONTORNO DI PATATE AL FORNO

CLASSICO

(Hamburger, Fontina, Lattuga Pomodoro, Salsa)

FUME'

(Hamburger, Verdure Grigliate, Provola Affumicata, Pomodoro e Salsa)

HOT

(Hamburger, Fontina, Jalapeños, Rucola, Pomodoro, Salsa)

ONION

(Hamburger, Brie, Cipolla Caramellata, Pomodoro, Salsa)

BACON

(Hamburger, Fontina, Bacon, Lattuga, Pomodoro, Salsa)

con Bresaola

Bresaola punta d'anca della Valtellina IGP

€ 7,00

BOB MARLEY (Bresaola, rucola, olio, limone)

ROY ORBISON (Bresaola, chioggia, caprino)

JEFF BUCKLEY (Bresaola, stracchino, rucola)

con Salame

Salame Milano, spianata calabra

€ 6,00

SANDY DENNY (Salame Milano, patè di olive, carciofini)

CLIFF BURTON (Salame Milano, brie, pomodoro)

BUDDY HOLLEY (Spianata piccante, scamorza, carciofini)

con Speck

Speck Tirolese

€ 6,50

JIM MORRISON (Speck, caprino, pomodoro, brie, salsa cocktail)

STEVE CLARK (Speck, scamorza affumicata, funghi, salsa tartara)

MARVIN GAYE (Speck, fontina, radicchio, funghi, maionese)

OTIS REDDING (Speck, stracchino, rucola, maionese)

con Coppa

Coppa Piacentina

€ 6,00

STEVE GILPIN (Coppa, tonno, caprino, vodka, limone)

MAC COLL (Coppa, mozzarella, rucola, salsa rosa)

con Mortadella

€ 6,00

LOU REED (Mortadella, brie, senape)

NIC POTTER (Mortadella, grana, pomodori, carciofini)

DUKE HELLINGTON (Mortadella scamorza, rucola, p. olive)

con Pesce

€ 7,00

BRIAN CONNOLY (Carpaccio di Tonno affumicato, lattuga, olio, limone)

ELVIS PRESLEY (Gamberetti, lattuga, salsa cocktail)

RICK NELSON (Surimi di Granchio, lattuga, maionese)

JIMI HENDRIX (Salmone Norvegese affumicato su legno di faggio, lattuga, olio, limone, pepe)

BOSTON (Carpaccio di Spada affumicato, chioggia, pomodoro, salsa tartara)

KAREN CARPENTER (Mozzarella, pomodoro, tonno, maionese)

con Pancetta

Pancetta di Parma

€ 6,00

BILLIE HOLIDAY

(Pancetta, caprino, vodka, limone)

NAT KING COLE

(Pancetta, scamorza, chioggia, carciofini)

PIADINE

Crudo di Parma stag. min. 16 mesi, Cotto Alta qualità senza polifosfati, Speck Tirolese, Bresaola della Valtellina IGP

CLASSIC (Crudo, rucola, stracchino) € 7,00

EXTRA (Cotto, mozzarella, lattuga) € 7,00

VEGETARIAN

(Scamorza, brie, funghi, radicchio, maionese) € 7,00

4 FORMAGGI (Formaggi misti) € 7,00

ROCK (Speck, scamorza, funghi, salsa tartara) € 7,00

BOOGY

(Arrosto di tacchino, lattuga, radicchio, maionese) € 7,00

TWIST (Mozzarella, pomodoro, tonno, palmito) € 7,00

JAZZ (Arrosto di tacchino, scamorza, funghi, crema di tartufo) € 8,00

DANCE (Bresaola, rucola, grana) € 8,00

BLUES

(Polpa di manzo, brie, trevisana, crema di funghi) € 8,00

Vegetariani

€ 6,00

ARMSTRONG (Melanzane e zucchine grigliate, brie, funghi)

MAMA CASS (Mozzarella di bufala, pomodor, olio, origano, patè di olive)

BARRY WHITE (Pomodoro, funghi, carciofini, palmito, salsa tonnata)

BRUSCHETTE

1 - Pomodoro, olio e origano € 5,00

2 - Pomodoro e mozzarella € 5,00

3 - Speck Tirolese e caprino € 6,00

4 - Salmone Norvegese affumicato su legno di faggio € 7,00

NACHOS

Con salsa piccante € 4,00

Con cheese e salsa € 5,00

Con cheese salsa e Jalapeños € 6,00

Toast

€ 5,00

I TAGLIERI

serviti con pane caldo



N°1

Crudo di Parma, coppa di Parma, salame Milano, pecorino, servito con piadina alla crescenza

€ 14,00



N°4

Salmone, spada, tonno affumicato, gamberetti

€ 18,00



N°2

Speck Alto Adige, manzo affumicato, pancetta, scamorza affumicata

€ 14,00



N°5

Hamburger, verdure grigliate

€ 13,00



N°3

Bresaola Valtellina, porcini sott'olio, grana, rucola

€ 15,00



N°6

Roastbeef, bresaola, manzo affumicato, vitello

€ 15,00

DESSERT

Pancake alla Nutella 5€

Dolci della casa 5€



**ORGANIZZIAMO
LE VOSTRE FESTE!
CHIEDI INFORMAZIONI**



HAVE A NICE
BEER!!!