



FOOD



Allergeni

1 - ARACHIDI E DERIVATI

2 - FRUTTA A GUSCIO

3 - LATTE E DERIVATI

4 - MOLLUSCHI

5 - PESCE

6 - SESAMO

7 - SOIA

8 - CROSTACEI

9 - GLUTINE

10 - LUPINI

11 - SENAPE

12 - SEDANO

13 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

14 - UOVA E DERIVATI

ALCUNI PRODOTTI
POTREBBERO ESSERE
TEMPORANEAMENTE
NON DISPONIBILI





CLASSIC ^(6, 9)

12,00

PANE AL SESAMO, 180GR DI SORANA CON OMEGA3
POMODORO CUOR DI BUE, INSALATA, SALSA BBQ,
CONTORNO A SCELTA.



CHEESE ^(3, 6, 9)

14,00

PANE BRIOCHE, 180GR DI SORANA CON OMEGA3,
FORMAGGIO CHEDDAR, BACON, SALSA BURGER,
CONTORNO A SCELTA.



ATHLETIC ^(9, 14)

13,50

PANE INTEGRALE, 180GR DI POLLO, ALBUME D'UOVO,
SPINACINO, POMODORO CUOR DI BUE,
SENAPE, CONTORNO A SCELTA.



QUBE ^(3, 6, 9, 11)

16,50

PANE AL SESAMO, 200GR DI BLACK ANGUS SALTATO
IN PADELLA CON SALSA AL PEPE VERDE
FORMAGGIO CHEDDAR E ASIAGO, CONTORNO A SCELTA.



◆ BUFALO BILL ^(3, 6, 9)

17,00

PANE BRIOCHE, 200GR DI BUFALO,
PANCETTA PATANEGRA, JALAPENO SOTT'ACETO,
SCAMORZA AFFUMICATA, SALSA AI PEPERONI PIQUILLO,
CONTORNO A SCELTA.



BABY ^(6, 9)

9,50

PANE AL SESAMO, 120GR DI POLLO O MANZO,
CONTORNO A SCELTA.

CONTORNO A SCELTA TRA:

PATATE DIPPERS FRITTE, PATATE DOLCI FRITTE, VERDURE GRIGLIATE, INSALATINA MISTA (SPINACINO, RUCOLA, POMODORINI, MAIS)



FAT BIRD (3, 6, 9, 11, 13)	18,50	PANE AL SESAMO, 180GR DI STRUZZO, GORGONZOLA DOP, CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA, LARDO D'ARNAD DOP, CHUTNEY DI MANGO, CONTORNO A SCELTA.	 LAMBRATE "F.B.L.O."
CRISPY (6, 7, 9, 11)	12,00	PANE AL SESAMO, 180GR DI POLLO IMPANATO, GERMOGLI MISTI, CETRIOLO, SALSA RANCH, CONTORNO A SCELTA.	 DESCHUTES "F.H.I.P.A."
2TAR (6, 7, 9)	20,00	PANE AL SESAMO, 180GR DI BATTUTA AL COLTELLO DI SORANA CON OMEGA3, POMODORO CUOR DI BUE, CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA, CETRIOLINI, MAIONESE DI SOIA AL WASABI, CONTORNO A SCELTA.	 MC77 "S.LORENZO"
BLACK N PROUD (3, 6, 9)	19,00	PANE BRIOCHE, 200GR DI FASSONA "LA GRANDA", BACON AL JACK DANIEL'S, CACIOTTA DI CAPRA AL TIMO, PEPERONI ALLA GRIGLIA, RADICCHIO ROSSO, SALSA TERYAKI AFFUMICATA, CONTORNO A SCELTA.	 KARMELET "TRIPEL"
TEXAS TO ITALY (6, 9)	17,00	FOCACCIA INTEGRALE HOMEMADE, BRISKET (PUNTA DI PETTO DI MANZO A LUNGA COTTURA), CETRIOLINI, ANELLI DI CIPOLLA FRITTI, SALSA BBQ BRISKET, CONTORNO A SCELTA.	 S.NEVADA "CALLIPA"
YELLOW FIN (3, 5, 6, 9)	20,00	PANE AL SESAMO, 150GR DI BATTUTA DI TONNO PINNA GIALLA, CUOR DI BURRATA, CHUTNEY DI MANGO, CONTORNO A SCELTA.	 C.A. "CUAVA GOSE"
BUBBA GUMP (7, 8, 9)	15,00	PANE AL SESAMO, GAMBERONI SCOTTATI, AVOGADO, GERMOGLI MISTI, POMODORO CUOR DI BUE, SALSA DI SOIA AGLI AGRUMI, CONTORNO A SCELTA.	 DESCHUTES "JUICY ALE"
PARMIGIANA (2, 3, 6, 9)	14,00	PANE AL SESAMO, 150GR DI COMPOSTO DI MELANZANA, BUFALA CAMPANA, POMODORINI SEMISECCHI DELLA SICILIA, PESTO AL BASILICO E PINOLI, CONTORNO A SCELTA.	 SCHNEIDER "WAIZEN"
ROYAL VEG (6, 9)	11,00	PANE AL SESAMO, 150GR DI COMPOSTO DI CECI, RADICCHIO ROSSO, RAPA ROSSA E ZUCCA AL FORNO, SENAPE, CONTORNO A SCELTA.	 BREWDOG "VAGABOND"
GREEN GOODNESS (6, 7, 9)	11,00	PANE INTEGRALE, 150GR DI COMPOSTO DI VERDURE, SPINACINO, PORRO, POMODORO CUOR DI BUE, MAIONESE DI SOIA AL WASABI, CONTORNO A SCELTA.	 S.DUPOINT "BIOLOGIQUE"

CONTORNO A SCELTA TRA:

PATATE DIPPERS FRITTE, PATATE DOLCI FRITTE, VERDURE GRIGLiate, INSALATINA MISTA (SPINACINO, RUCOLA, POMODORINI, MAIS)



Crea il tuo Burger

PANE

SESAMO ^[6,9] 1,20

INTEGRALE ^[9] 1,20

BRIOCHE ^[3,9,14] 1,30

BURGER

DOPPIO

BLACK ANGUS	(200 GR)	11,00	18,00
BUFALO CANADESE	(200 GR)	11,00	18,00
FASSONA PIEMONTESE "LA GRANDA"	(200 GR)	11,00	18,00
MACINATO DI SORANA CON OMEGA3	(180 GR)	9,00	14,00
MACINATO DI POLLO	(180 GR)	9,00	14,00
TARTARE DI SORANA CON OMEGA3	(200 GR)	16,00	25,00
POLLO INPANATO ^[9,14]	(180 GR)	9,00	14,00
MACINATO DI POLPA DI STRUZZO ^[9,14]	(180 GR)	12,00	20,00
BATTUTA DI TONNO PINNA GIALLA SCOTTATO ^[9,14]	(150 GR)	14,00	22,00
GAMBERONI	(150 GR)	11,00	18,00
COMPOSTO DI MELANZANE	(150 GR)	7,00	11,00
 COMPOSTO DI CECI ^[9,14]	(150 GR)	6,00	10,00
 COMPOSTO DI VERDURE	(150 GR)	6,00	10,00

ORTO

ANANAS ALLA GRIGLIA	1,00	PEPERONI ALLA GRIGLIA	0,70
CETRIOLI	1,00	POMODORINI SEMI SECCHI	2,50
CETRIOLINI	1,00	POMODORO CUOR DI BUE	1,20
CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA	1,00	PORRO	0,70
FUNGHI FRESCHI	1,20	RADICCHIO ROSSO	1,50
GERMOGLI MISTI	1,00	RAPA ROSSA AL FORNO	1,00
INSALATA CROCCANTE	0,70	RUCOLA	0,90
JALAPENO SOTT'ACETO	1,30	ZUCCHINE ALLA GRIGLIA	0,70
MELANZANE ALLA GRIGLIA	0,70	ZUCCA AL FORNO	1,00
SPINACINO	1,20		

FORMAGGIO ^[3]

ASIAGO DOP.....	2,00
BRIE FRANCESE.....	2,00
BUFALA CAMPANA DOP.....	3,00
CUORE DI BURRATA DOP.....	3,50
CACIOTTA DI CAPRA AL TIMO ...	3,00
CHEDDAR.....	2,00
GORGONZOLA DOP DELLAVALSASSINA ..	2,00
PARMIGIANO REGGIANO DOP.....	3,00
SCAMORZA AFFUMICATA.....	2,00
SOTTOCENERE AL TARTUFO.....	3,00
FORMAGGIO VEGANO ^[1]	2,00
FETA GRECA DOP	2,20

EXTRA

ALBUME D'UOVO ^[14]	1,00
BACON CROCCANTE	2,00
BACON AL JACK DANIEL'S	2,20
LARDO D'ARNAD ALLE ERBE.....	2,00
NDUJA CALABRESE	2,50
OLIO AL TARTUFO	1,00
PANCETTA DI PATANEGRA	2,50
PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE	2,00
SPECK DELLE PREALPI	2,00
UOVO ALL'OCCHIO DI BUE ^[14]	1,00

SALSA

◆ V BBQ ^[11]	1,00
◆ V BBQ AL CHIPOTLE	1,50
CHUTNEY DI MANGO	2,00
◆ V GUACAMOLE	1,50
◆ V HARISSA	1,00
◆ V MAIONESE DI SOIA AL WASABI ^[7]	1,00
PESTO AL BASILICO E PINOLI ^[2, 3]	1,50
◆ V SALSA AI PEPERONI PIQUILLO	1,50
SALSA BURGER ^[7, 11, 12, 14]	1,00
SALSA ROSA ^[11, 14]	1,00
◆ V SALSA ROSA DI SOIA	1,00
◆ V SENAPE ^[11]	1,00
◆ V SPUMA DI RAFANO ^[7]	2,00
◆ V SALSA DI SOIA AGLI AGRUMI	1,00

CONTORNO

PATATE DIPPERS FRITTE.....	2,00
PATATE DOLCI FRITTE.....	2,50
VERDURE GRIGLIATE.....	2,00
INSALATINA MISTA.....	2,00
(SPINACINO, RUCOLA, POMODORINI, MAIS)	



Alternative

TARTARE DI
RAZZA PIEMONTESE ⁽³⁾ 20,00

180GR DI BATTUTA AL COLTELLO
DI SORANA CON OMEGA3,
CROSTINI, SPUMA DI RAFANO.



LA CAPRESE ⁽³⁾ 10,00

AUTENTICO POMODORO CUOR DI BUE E
TAGLIATA DI BUFALA CAMPANA DOP.

VERDURE GRIGLIATE 6,00

VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA

Insalate

CHICKEN SALAD ^(3, 9) 14,50

INSALATA CROCCANTE, MELA, PARMIGIANO, BACON,
CROSTINI DI PANE, TAGLIATA DI POLLO ALLA GRIGLIA,
SALSA RANCH.

CLUB ^(3, 14) 15,00

INSALATA CROCCANTE, POMODORINI, UOVO,
PANCETTA CROCCANTE, COTTO ALLA BRACE,
BUFALA CAMPANA.

SEASIDE ^(5, 8) 16,00

SPINACINO, RUCOLA, GAMBERONE,
TONNO PINNA GIALLA SCOTTATO,
POMODORINI DATTERINI, AVOCADO,
CHUTNEY AL MANGO.

QUI-NO-AH ⁽³⁾ 16,00

QUINOA, RAPA ROSSA E ZUCCA AL FORNO,
ARANCIA, MIELE,
SENAPE, NOCI, FETA GRECA

 LUSH 12,00

SPINACINO, RADICCHIO ROSSO, CECI,
POMODORINI DATTERINI,
MELA, PORRO, SALSA DI SOIA AGLI AGRUMI.





Fritti

NUGGETS DI POLLO 6PZ ⁽⁹⁾	5,00	BOCCONCINI DI POLLO.
CODE DI GAMBERO 4PZ ⁽⁹⁾	6,00	CODE DI GAMBERO PASTELLATE E FRITTE.
◆ POLPETTINE DI CECI 6PZ ⁽⁹⁾	5,00	BOCCONCINI DI CECI FRITTI.
◆ ANELLI DI CIPOLLA 6PZ	5,00	ANELLI DI CIPOLLA IMPANATI E FRITTI
◆ JALAPENO 4PZ ⁽⁹⁾	6,00	PEPERONCINO PICCANTE FRITTO.
◆ VEGGIE NUGGETS 6PZ ⁽⁹⁾	5,00	BOCCONCINI DI VERDURE IMPANATI E FRITTI.
PATATE DIPPERS FRITTE	4,00	LE INTRAMONTABILI PATATINE FRITTE.
PATATE DOLCI FRITTE	5,00	PATATE DOLCI AMERICANE FRITTE

Toastoni ^(3,9)

CLASSICO	7,00	COTTO ALLA BRACE, FORMAGGIO EDAMER E SALSA ROSA.
FARCITO	8,00	COTTO ALLA BRACE, FORMAGGIO EDAMER, VERDURE GRIGLIATE E SALSA ROSA.
◆ VEGGIE	7,00	FORMAGGIO VEGANO, VERDURE GRIGLIATE E SALSA ROSA DI SOIA.





Dolci

STOUT CAKE ^[3,9]

5,00

TORTINO AL CIOCCOLATO E BIRRA STOUT CON CREMA AL FORMAGGIO E MASCARPONE.

APPLE PIE ^[9]

5,00

LA CLASSICA TORTA ALLE MELE RIVISTA NELLO STILE DEL QUBE.

TORTA DELLA NONNA ^[3,9]

5,00

PASTAFROLLA CON CREMA PASTICCERA E PINOLI.

ICECREAM SANDWICH ^[3]

3,00

DOPPIO BISCOTTO CON PANNA GHIACCIATA E RISO SOFFIATO AL CIOCCOLATO

CROSTATA DI FRAGOLE SCOMPOSTA ^[3,9]

5,00

TUTTI GLI ELEMENTI DELLA CLASSICA CROSTATA DI FRAGOLE
RIVISITATI DALLO CHEFF CON CREMA CHANTILLY.



Le Materie Prime

CARNE DI FASSONA PIEMONTESE “LA GRANDA” (PRESIDIO SLOW FOOD)

UNA DELLE PRINCIPALI RAZZE DA CARNE ITALIANE. L'ULTIMO STANDARD DI RAZZA E' DATATO 1977 ED IL LIBRO GENEALOGICO E' TENUTO E CUSTODITO DALL' ANABORAPI. GLI ALLEVAMENTI DE “LA GRANDA” SONO TUTTI A CONDUZIONE FAMILIARE ED IN OGNUNO DI ESSI E' PRESENTE LA LINEA VACCA-VITELLO, OSSIA OGNI CAPO DI BESTIAME NASCE E VIENE ALLEVATO NELL'AZIENDA D'ORIGINE.

CARNE DI STRUZZO

LO STRUZZO VIENE ALLEVATO PRESSO L'AZIENDA AGRICOLA “ANTICHE MURA” ALLE PORTE DI JESOLO PRAESE. LO STRUZZO PUÒ ESSERE ALLEVATO ALL'APERTO E, A DIFFERENZA DEI POLLI E TACCHINI CHE MANGIANO ESSENZIALMENTE SEMI, È UN ERBIVORO CHE SI NUTRE CON CIBI “POVERI” COME Fieno, ERBA E POCO MAIS.

AL CONTRARIO DEGLI ALTRI VOLATILI LO STRUZZO HA UNA CARNE ROSSA DI PREGIO CHE RICHIEDE UNA PARTICOLARE ATTENZIONE DURANTE LA COTTURA.

CARNE DI BUFALO

PER QUESTO TIPO DI CARNE ABBIAMO SCELTO L' ALLEVAMENTO DELLA FAMIGLIA LAMA CHE NEL 1971 HA FONDATAO “LEM CARNI”. QUI GLI ANIMALI VENGONO ALLEVATI IN MODO TOTALMENTE NATURALE IN COLLABORAZIONE CON IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE MEDICHE E VETERINARIE DELL' UNIVERSITA' DI BOLOGNA. .

LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA “RIVABIANCA”

UN FORMAGGIO FRESCO DI PASTA FILATA PRODOTTO UNICAMENTE CON LATTE DI BUFALA INTERO.

LA BURRATA DI ANDRIA

FORMAGGIO DI PASTA FILATA RIPIENO DI CREMA DI LATTE E SFILACCI DI MOZZARELLA PRODOTTO CON LATTE VACCINO PASTORIZZATO.

IL “LARD D'ARNAD” DOP

PRODOTTO CON CARNE DI SUINI ALLEVATI IN NORD ITALIA E POI SPEZIATO E STAGIONATO IN CONTENITORI DI CASTAGNO O ROVERE.

SALSE PATATE E VERDURE

I COMPOSTI DI VERDURA SONO TUTTI FATTI DA NOI CON LE VERDURE DELL' ORTO E LE PATATE VENGONO SEMPRE LAVORATE FRESCHE AL MOMENTO IN CUI CE LE CHIEDETE. ANCHE LE SALSE SONO REALIZZATE NELLA NOSTRA CUCINA.



BRISKET

PUNTA DI PETTO DI MANZO (SORANA OMEGA3) AFFUMICATA E SPEZIATA.
LA CUCINIAMO AL FORNO 8 ORE E LA TAGLIAMO A FETTE SOTTILI.
UNA RICETTA TEXANA DECISAMENTE DEGNA DI ESSERE PRESENTE
NEL NOSTRO MENÙ.

CARNE DI ANGUS

ANGUS PREMIUM BEEF "TACUAREMBÓ", L'ANGUS CERTIFICATO COL RICONOSCIMENTO INTERNAZIONALE LSQA. ANIMALI LIBERI AL PASCOLO, NUTRITI ESCLUSIVAMENTE CON ELEMENTI DI ORIGINE ERBACEA, IN ALLEVAMENTI CERTIFICATI SITUATI IN URUGUAY, SPARSI SU OLTRE 211.000 ETTARI DI TERRITORIO INCONTAMINATO. ANIMALI CRESCIUTI NATURALMENTE, SENZA IMPIEGO DI ORMONI O ANTIBIOTICI.
UN INGRASSO NATURALMENTE INTENSIVO, SECONDO METODI CHE PREVEDONO LO SVILUPPO SPONTANEO DEL BESTIAME ATTRAVERSO L'UTILIZZO DELLE MIGLIORI QUALITÀ DI GRANO, IMPIEGATO FIN DAL MOMENTO DEL PRIMO INGRASSO ED IN TUTTE LE FASI DELL'ALLEVAMENTO.

CARNE DI SORANA CON OMEGA3

UNA CARNE A NOSTRO AVVISO DI QUALITÀ NON SOLO PERCHÉ SUCCOSA E TENERA, FRUTTO DEL LAVORO FATTO SU SCOTTONE LIMOUSINE E BLONDE D'AQUITAINE ALLEVATE CORRETTAMENTE, MA PERCHÉ LA GIUSTA NUTRIZIONE DEI BOVINI ARRICCHITA CON CEREALI OMEGA 3 (SEMI DI LINO ESTRUSO) E OMEGA 6 (SEMI DI SOIA E GIRASOLE), HA PORTATO AD AVERE UNA CARNE ECCELLENTE CHE FA BENE ALLA SALUTE.





DRINKS





La Birra

LA PROVA SCIENTIFICA PIÙ ANTICA DELLA PRODUZIONE DELLA BIRRA RISALE A 5000 ANNI FA, IN ASIA, IN REPERTI APPARTENENTI ALLA POPOLAZIONE DEI SUMERI. CINQUECENTO ANNI DOPO, NELLA FASCIA DI TERRITORIO COMPRESA TRA I FIUMI TIGRI ED EUFRATE, UNA TAVOLETTA ASSIRA NON SOLO NOMINA ESPLICITAMENTE LA BIRRA, MA ADDIRITTURA IL MESTIERE DI BIRRAIO.

QUI AL QUBE ABBIAMO CERCATO DI RACCOGLIERNE NELLA NOSTRA CANTINA UN AMPIA SCELTA CHE POTESSE PERMETTERE A TUTTI DI TROVARE QUELLA PIÙ GIUSTA PER OGNI PALATO PROPONENDovi ALCUNI ACCOSTAMENTI PARTICOLARI PENSATI PER I NOSTRI BURGERS!

Indice
Ibu:



INTERNATIONAL BITTERNESS UNIT (SIMBOLO IBU) È UN'UNITÀ UTILIZZATA DAI FABBRICANTI DI BIRRA PER MISURARE L'AMAREZZA DEL LORO PRODOTTO.

UN IBU CORRISPONDE A UNA PARTE PER MILIONE (PPM) DI ISOHUMULONE (ACIDO P), IL COMPONENTE CHIMICO CHE PROVIENE DAL LUPPOLO ED È RESPONSABILE DEL GUSTO AMARO.

AD IBU PIÙ ELEVATI, CORRISPONDONO BIRRE MAGGIORMENTE AMARE.



Birre alla Spina

CA' BARLEY "HELLES"



0,2L. 3,50 0,4L. 6,00

4,5% IBU:18 - È UNA BIRRA CHIARA A BASSA FERMENTAZIONE CON LUPPOLATURA LEGGERA E MALTATA. NELL'AROMA E NEL GUSTO COME DA STILE PILS. BIRRA AGRICOLA BIOLOGICA DI COLORE GIALLO OPALESCENTE VELATO

SIERRA NEVADA "CALIFORNIA IPA"



0,2L. 3,50 0,4L. 6,00

4,2% IBU 11- DALLE VETTE DELLA CATENA MONTUOSA SIERRA NEVADA ALLE CALDE COSTE DEL PACIFICO, QUESTA INDIA PALE ALE È LEGGERA E GRADEVOLE COME L'OMONIMO STATO AMERICANO. SI TRATTA DI UNA "SESSION IPA" DAL COLORE DORATO, FACILE DA BERE, DISSETANTE E RICCA DI TONI LUPPOLATI CON NOTE AROMATICHE DI PINO E AGRUMI.

Birre in Bottiglia

SAISON DUPONT BIOLOGIQUE



0,75L. 15,00 - CALICE 4,00

5,5% IBU:32 - BIRRA BIONDA AD ALTA FERMENTAZIONE RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA. BIRRA BIOLOGICA CERTIFICATA E' MOLTO DISSETANTE E PARTICOLARMENTE SECCA ED AMARA. DALLE VIVACI NOTE AGRUMATE E' UNA BIRRA COMPLESSA MA MOLTO LEGGERA.

TRIPEL KARMELIET



0,33L. 7,00

8,4% IBU:16 - UNO DEI GRANDI CLASSICI DELLE BIRRE BELGHE DAL COLORE BIONDO D'ORATO, LA RICETTA UTILIZZATA RISALE AL 1679. AL NASO SI PRESENTANO NOTE DI VANIGLIA E DI BANANA MESCOLATI AGLI AROMI AGRUMATI DEL LUPPOLO STYRIAN UNA BIRRA PERFETTAMENTE EQUILIBRATA.

SCHNEIDER "ORIGINAL TAP7"



0,5L. 7,00

5,4% IBU:18 - BIRRA WEIZEN DI COLOR AMBRA-MOGANO. UN LEGGERO PROFUMO DI BANANA E CHIODI DI GAROFANO, CON UNA PUNTA DI NOCE MOSCATA, CARATTERIZZA L'AROMA DI QUESTA BIRRA. UN GUSTO PIENO E LEGGERMENTE FRIZZANTE LE DONA UN'ARMONIA UNICA.

SI ACCOMPAGNA BENE AI PIATTI TIPICI DELLA BAVIERA, CON PARTICOLARE PREDILEZIONE DI QUELLI AROMATICI COME ANCHE LA TIPICA SALSICCIA BIANCA BAVARESE. PRODOTTA RISPETTANDO LA RICETTA ORIGINALE

MC77 "SAN LORENZO"



0,33L. 7,00

5,2% IBU:18 - BIRRA PRODOTTA CON L'UTILIZZO DI FRUMENTO E AVENA NON MALTATI. SPEZIATA CON SCORZA D'ARANCIA E CORIANDOLO. AL NASO SENTORI DI SPEZIE ED ESTERI DERIVANTI DAL LIEVITO BELGA.



COLLECTIVE ARTS "GUAVA GOSE"

0,355L. 7,50

4,9% IBU:12 - CON UN COLORE ROSATO E LEGGERMENTE TORBIDO ED UN PROFUMO CHE RICORDA UNA VACANZA AI TROPICI, LA NOSTRA GUAVA GOSE È UNA BIRRA ACIDA DI FRUMENTO PRODOTTA CON TUTTO IL GUAVA CHE RIUSCIAMO A TROVARE. LA GOSE DI BASE HA UN'ASPREZZA CITRICA BILANCIATA DALLA PRESENZA DEL MALTO DI FRUMENTO, DEL SALE ROSA DELL'HIMALAYA E DAL CORIANDOLO CON UN'INTENSA MORBIDEZZA FLOREALE DOVUTA AL GUAVA. IL RISULTATO FINALE È UN EQUILIBRIO PERFETTO TRA ASPRO, DOLCE E ACIDO, CHE LASCIA IL PALATO RINFRESCATO E PRONTO PER UN ALTRO SORSO

BREWDOG "VAGABOND"

0,33L. 7,00

4,5% IBU:23 - PALE ALE SENZA GLUTINE DAL COLRE CHIARO. IN QUESTA BIRRA SI FONDONO AGRUMI E SAPORI DI LUPPOLO TROPICALE CON UNA LEGGERA BASE DI MALTO CARAMELLO, SOSTENUTA DA UNA NOTA AMARA.

DESCHUTES "LIL' SQUEEZY JUICY PALE"

0,355L. 7,50

5,0% IBU 40 - RILASSATI CON QUESTA FRESCA MISCELA DI LUPPOLO SUCCOSO E DELICATO CARATTERE DI MALTO CHE GOCCIOLA CON FRESCHI SAPORI DI AGRUMI E AROMA PICCANTE.

DESCHUTES "FRESH HAZE IPA"

0,355L. 7,50

6,5% IBU:45 - UNA SVOLTA NEBULOSA SULLA TUA SPREMUTA , QUESTA BOMBA DI SUCCO ESPLODE CON AGRUMI ARANCIONI E UN CORPO MORBIDO DI MALTO





LAMBRATE "FA BALÀ L'OEUCC"

0,33L. 7,00

5,8% IBU:60 - LA FA BALÀ L'OEUCC È LA SINTESI DEGLI ULTIMI ANNI DI LAVORO PER QUEL CHE RIGUARDA LE LUPPOLATE "MADE IN LAMBRATE", IL NOSTRO PUNTO DI VISTA RISPETTO AL CONCETTO DI IPA IN CHIAVE CONTEMPORANEA. PER QUESTO ABBIAMO SVILUPPATO UNA BIRRA CHIARA CON AVENA E SEGALE CARATTERIZZATA DALLE NOTE DI FRUTTA TROPICALE CONFERITE DAL DOPPIO DRY HOPPING.

LAMBRATE "QUARANTOT"

0,33L. 7,00

8,0% IBU:140 - CARATTERIZZATA DALL'UTILIZZO MASSICCIO DI LUPPOLI AMERICANI IN COTTURA E IN DRY HOPPING. AL NASO SONO EVIDENTI LE FRAGRANZE FRUTTATE E AGRUMATE ACCOMPAGNATE DA LEGGERE NOTE ERBACEE. IN BOCCA IL GUSTO DI MALTO SUPPORTA LA LUPPOLATURA AROMATICA E UN DECISO AMARO FINALE

LAMBRATE GHISA

0,33L. 7,00

5,0% IBU:20 - SMOKED STOUT DAL COLORE EBANO, AL NASO PRESENTA MORBIDI SENTORI DI AFFUMICATO E DI CAFFÈ. IL GUSTO INTENSO DI MALTO AFFUMICATO ACCOMPAGNA LE NOTE DI CAFFÈ E CACAO VERSO UN FINALE DELICATAMENTE AMARO.

TINY REBEL "CLWB TROPICA NON ALC"

0,33L. 7,00

0,5% - UN TRIPUDIO DI FRUTTA CHE ASSIMILA LE NOTE OLFATTIVE DAVVERO AD UN BICCHIERE DI POLPA DI FRUTTA APPENA SPREMTA. MERAVIGLIOSA GIRANDOLA DI FRESCHEZZA DOVE SVETTANO PESCA, MELONE E MELA VERDE. IN SOTTOFONDO SI SCORGE UNA DOLCE NOTA DI FRAGOLA E ANANAS. IN BOCCA NON SOVVERTE IL PRONOSTICO AVVERTITO IN FASE OLFATTIVA.





CHIMAY "ROUGE"

0,33L. 7,00

7,0% - È CONOSCIUTA PER IL SUO COLORE RAMATO CHE LA RENDE PARTICOLARMENTE ATTRAENTE. CON UNA SCHIUMA CREMOSA, EMANA UN AROMA FRUTTATO DI ALBICOCCA DATO DAL LIEVITO CHIMAY USATO IN FERMENTAZIONE. IL GUSTO PERCEPITO IN BOCCA È UN EQUILIBRIO CHE CONFERMA LE FRAGRANTI SFUMATURE FRUTTATE. IL SUO GUSTO, CHE CONFERISCE UNA SENSAZIONE SETOSA ALLA LINGUA, È RESO PIÙ RINFRESCANTE DA UN LEGGERO TOCCO DI AMAREZZA.

CHIMAY "TRIPLE"

0,33L. 7,00

8,0% - HA UN TIPICO COLORE DORATO, UN ASPETTO LEGGERMENTE VELATO ED UN GUSTO PARTICOLARMENTE RAFFINATO CARATTERIZZATO DALL'AROMA CHE DERIVA DA UNA GRADEVOLE COMBINAZIONE DI LUPPOLO E LIEVITO. IL SAPORE DELLA BIRRA DERIVA DAL PROFUMO DI LUPPOLO: INIZIALMENTE NOTE DI MOSCATO E UVA PASSA DANNO A QUESTA BIRRA UN AROMA PARTICOLARMENTE INTERESSANTE CON UN RETROGUSTO SECCO E ASCIUTTO.

THOMAS HARDY'S ALE

0,33L. 11,00

11,7% IBU:42- È FATTA INTERAMENTE CON MALTI PALE ALE E DEVE IL SUO COLORE SIA ALLA SUA DENSITÀ CHE ALLA CARAMELLIZZAZIONE IN BOLLITURA. DURANTE LA PRODUZIONE VIENE AGGIUNTO LIEVITO SVARIATE VOLTE, SIA IN FERMENTAZIONE CHE NEI TRE MESI DI MATURAZIONE. ALMENO METÀ DELLA MATURAZIONE VIENE FATTA A TEMPERATURA AMBIENTE, DOPODI CHÉ LA BIRRA VIENE RAFFREDDATA PER FAR PRECIPITARE IL LIEVITO IN SOSPENSIONE. NON È FILTRATA NÉ PASTORIZZATA, E NON VIENE AGGIUNTO NÉ MATERIALE FERMENTABILE NÉ LIEVITO IN BOTTIGLIA.

FOUNDERS "KBS"

0,35L. 11,00

11,2% IBU:70 - KENTUCKY BREAKFAST STOUT. IMPERIAL STOUT INVECCHIATA PRODOTTA CON CAFFÈ E CIOCCOLATO ED INVECCHIATA IN BOTTI DI BOURBON PER UN INTERO ANNO.



Cocktails

HUGO 4,50

PROSECCO, SODA, SCIROPPO AL
SAMBUCO, LIME, MENTA.

AMERICANO 6,00

VERMOUTH ROSSO, CAMPARI.

NEGRONI 7,00

VERMOUTH ROSSO, CAMPARI, GIN.

NEGRONI SBAGLIATO 7,00

VERMOUTH ROSSO, CAMPARI, PROSECCO.

BLOODY MARY 8,00

VODKA, SUCCO DI POMODORO CONDITO.

CUBA LIBRE 7,00

RUM SCURO, LIME, COLA.

MANHATTAN 8,00

RYE WHISKEY, VERMOUTH ROSSO,
ANGOSTURA.

MOSCOW MULE 8,00

VODKA, CETRIOLO, MENTA,
GINGER BEER.

COSMOPOLITAN 8,00

VODKA, COINTREAU, SUCCO DI LIME,
CRANBERRY.

LONG ISLAND ICE TEA 8,00

VODKA, GIN, RUM BIANCO, TRIPLE SEC,
HOME SOUR, COLA.

VODKA PASSION 8,00

VODKA, PASSION FRUIT, HOME SOUR.

GIN FIZZ 7,00

GIN, HOME SOUR, SODA.

SCREWDRIVER 6,00

VODKA, SUCCO D'ARANCIO.

MARGARITA 7,00

TEQUILA, TRIPLE SEC, SUCCO DI LIME.

TEQUILA SUNRISE 7,00

TEQUILA, SUCCO ARANCIA, GRANATINA.

PINA COLADA 7,00

RUM BIANCO, ANANAS, BATIDA DE COCO.

DAIQUIRI 7,00

RUM BIANCO, SUCCO DI LIME,
SCIROPPO DI ZUCCHERO.

BLACK RUSSIAN 7,00

VODKA, LIQUORE AL CAFFÈ.



MOJITO 7,00

LIME, ZUCCHERO DI CANNA,
RUM BIANCO, MENTA.

MOJITO SCURO 7,00

LIME, ZUCCHERO DI CANNA,
RUM SCURO, MENTA.

CAIPIROSKA 7,00

LIME, ZUCCHERO DI CANNA, VODKA.

CAIPIROSKA ALLA FRUTTA 7,00

LIME, ZUCCHERO DI CANNA, VODKA,
FRUTTA A SCELTA TRA PESCA /
PASSION FRUIT / FRAGOLA / ANANAS

SEX ON THE BEACH 7,00

VODKA, VODKA ALLA PESCA, SUCCO
ARANCIO, SUCCO ANANAS, GRANATINA.

PIMM'S CUP GINGER ALE 10,00

PIMM'S, CETRIOLO, MELA VERDE,
LIMONE, ARANCIA, MENTA, CILIEGINA,
GINGER ALE.

CAIPIRINHA 7,00

LIME, ZUCCHERO DI CANNA, CACHACA.

Top Picks

BEE'S KNEES 8,00

TANQUERAY GIN, SUCCO DI LIMONE,
ZUCCHERO DI CANNA.

OLD FASHIONED 8,00

BUFFALO TRACE BOURBON, ANGOSTURA,
ZUCCHERO DI CANNA.



Digestivi

PER LA SELEZIONE DEI NOSTRI DIGESTIVI,
AMARI E GRAPPE CHIEDI AL NOSTRO STAFF !

Bibite

COCA COLA, COCA ZERO, SPRITE, FANTA.....	3,00
SCHWEPPES: TONIC, LEMON, GINGER ALE E GINGER BEER.....	3,00
GALVANINA: CHINOTTO, CEDRATA, TÈ LIMONE, TÈ PESCA	4,00
FEVER-TREE TONIC	4,00
SUCCHI "DI FRUTTA" : ANANAS, ARANCIA, MELA, MIRTILLO, PERA, PESCA, POMODORO, POMPELMO	3,00
REDBULL.....	4,00
ACQUA MINERALE 1/2 L. (NATURALE O FRIZZANTE).....	2,50