



# 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** <sup>(6, 9)</sup>

14,00

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



**CHEESE** <sup>(3, 6, 9)</sup>

15,00

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



**ATHLETIC** <sup>(9, 14)</sup>

15,00

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



**QUBE** <sup>(3, 6, 9, 11)</sup>

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** <sup>(3, 6, 9)</sup>

17,00

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



**BABY** <sup>(6, 9)</sup>

10,00

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

CONTORNO A SCELTA TRA:  
PATATE WAVY FRITTE, PATATE DOLCI FRITTE, VERDURE GRIGLIATE, INSALATINA MISTA, ANELLI DI CIPOLLA



## 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]

14,00

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, 200GR DI BATTUTA AL COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE "LA GRANDA", 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]

16,00

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]

12,00

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]

12,00

PANE INTEGRALE, 150GR DI COMPOSTO DI VERDURE, SPINACINO, PORRO, POMODORO CUOR DI BUE, MAIONESE DI SOIA AL WASABI, CONTORNO A SCELTA.

S.DUPONT  
"BIOLOGIQUE"

CONTORNO A SCELTA TRA:

PATATE WAVY FRITTE, PATATE DOLCI FRITTE, VERDURE GRIGLiate, INSALATINA MISTA, ANELLI DI CIPOLLA

# Crea il tuo Burger

## PANE

SESAMO <sup>[6,9]</sup> .....	1,20	INTEGRALE <sup>[9]</sup> .....	1,20
SENZA GLUTINE <sup>[3,14]</sup> ...	1,30	BRIOCHE <sup>[3,9,14]</sup> .....	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 FASSONA PIEMONTESE "LA GRANDA" .....	(200 GR)	16,00	25,00
POLLO INPANATO <sup>[9,14]</sup> .....	(180 GR)	9,00	14,00
MACINATO DI POLPA DI STRUZZO <sup>[9,14]</sup> .....	(180 GR)	12,00	20,00
BATTUTA DI TONNO PINNA GIALLA SCOTTATO <sup>[9,14]</sup> .....	(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 <sup>[9,14]</sup> .....	(150 GR)	6,00	10,00
 COMPOSTO DI VERDURE .....	(150 GR)	6,00	10,00

## ORTO

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

## FORMAGGIO <sup>[3]</sup>

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 <sup>[1]</sup> .....	2,00
FETA GRECA DOP .....	2,20

## EXTRA

ALBUME D'UOVO <sup>[14]</sup> .....	1,00
BACON CROCCANTE .....	2,00
BACON AL JACK DANIEL'S .....	2,20
BACON CON PAPRIKA AFFUMICATA ..	2,20
LARDO D'ARNAD ALLE ERBE.....	2,00
NDUJA CALABRESE .....	2,50
OLIO AL TARTUFO .....	1,00
PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE	2,00
SPECK DELLE PREALPI .....	2,00
UOVO ALL'OCCHIO DI BUE <sup>[14]</sup> .....	1,00

## SALSA

◆ V BBQ <sup>[11]</sup> .....	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 <sup>[7]</sup> .....	1,00
PESTO AL BASILICO E PINOLI <sup>[2, 3]</sup> .....	1,50
◆ V SALSA AI PEPERONI PIQUILLO .....	1,50
SALSA BURGER <sup>[7, 11, 12, 14]</sup> .....	1,00
SALSA ROSA <sup>[11, 14]</sup> .....	1,00
◆ V SALSA ROSA DI SOIA .....	1,00
◆ V SENAPE <sup>[11]</sup> .....	1,00
◆ V SPUMA DI RAFANO <sup>[7]</sup> .....	2,00
◆ V SALSA DI SOIA AGLI AGRUMI <sup>[7]</sup> .....	1,00

## CONTORNO

PATATE WAVY FRITTE .....	2,00
PATATE DOLCI FRITTE .....	2,50
VERDURE GRIGLIATE .....	2,00
INSALATINA MISTA .....	2,00
(SPINACINO, RUCOLA, POMODORINI, MAIS)	
ANELLI DI CIPOLLA .....	2,50



# Alternative

**TARTARE DI  
RAZZA PIEMONTESE** <sup>(3)</sup>

20,00

200GR DI BATTUTA AL COLTELLO  
DI FASSONA "LA GRANDA",  
POMODORINI SEMI SECCHI, CETRIOLINI,  
CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA,  
CROSTINI, SPUMA DI RAFANO.



**LA CAPRESE** <sup>(3)</sup>

10,00

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

**VERDURE GRIGLIATE**

6,00

VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA

# Insalate

**CHICKEN SALAD** <sup>(3, 9)</sup>

14,50

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

**CLUB** <sup>(3, 14)</sup>

15,00

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

**SEASIDE** <sup>(5, 8)</sup>

16,00

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



**LUSH**

12,00

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





## Fritti

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

## Toastoni <sup>(3,9)</sup>

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 <sup>[3,9]</sup>

5,00

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

## APPLE PIE <sup>[9]</sup>

5,00

LA CLASSICA TORTA ALLE MELE RIVISTA NELLO STILE DEL QUBE.

## TORTA DELLA NONNA <sup>[3,9]</sup>

5,00

PASTAFROLLA CON CREMA PASTICCERA E PINOLI.

## ICECREAM SANDWICH <sup>[3]</sup>

3,00

DOPPIO BISCOTTO CON PANNA GHIACCIATA E RISO SOFFIATO AL CIOCCOLATO

## CROSTATA DI FRAGOLE SCOMPOSTA <sup>[3,9]</sup>

5,00

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





# 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

## TINY REBEL "CLWB TROPICA"



0,2L. 4,00    0,4L. 6,50

5,5% IBU 11- PROFUMA COME UNA MACEDONIA DI FRUTTA MATURA POICHÉ NELLA RICETTA VIENE AGGIUNTA UNA PERCENTUALE IMPRECISATA DI SUCCO DI ANANAS, PESCA, MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE.

AL PALATO È PULITA, FRESCA E SUPER SUCCOSA, CON UNA SAPIDITÀ MOLTO SIMILE ALL'AROMA: DOMINA LA PESCA SEGUITA DA ALCUNI AGRUMI PUNGENTI E DI NUOVO TANTA FRUTTA ED UN TOCCO DI MALTO CHIARO.

# 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.

## 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.



## TINY REBEL “CLWB TROPICA NON ALC”

TROPICAL  
IPA

0,33L. 7,50

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.

## TINY REBEL “CWTCH”

WELSH  
RED ALE

0,33L. 7,50

4,6% IBU:50 - PRODOTTA CON UNA MISCELA DI SEI MALTI CARAMELLATI E TRE LUPPOLI AROMATICI AMERICANI, EMANA UN AROMA DI MALTO CARAMELLATO, MALTO TOSTATO, FRUTTA (PESCA), LUPPOLO ERBACEO ED AGRUMI (POMPELMO E SCORZA D'ARANCIA). LIEVE NOTA SPEZIATA SULLO SFONDO. SAPORE AMARO RINFRESCANTE ED EQUILIBRATO DA SOTTILI NOTE DOLCI DI MALTO CON UN FINALE ASCIUTTO DI MEDIA PERSISTENZA CARATTERIZZATO DA UNA LIEVE NOTA AMARA-PICCANTE.

## CHIMAY “ROUGE”

DOUBLE

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 PERCEPTO 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”

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.





## LAMBRATE "LBR CITRA DDH IPA"



0,33L. 7,50

5,8% IBU:25 - PRODOTTA CON ORZO, AVENA E FRUMENTO, FERMENTATA CON LIEVITO DEL VERMONT E CARATTERIZZATA DAL MASSICCIO IMPIEGO DI LUPPOLO CITRA SIA A CALDO CHE IN DOPPIO DRY HOPPING. UN LUPPOLO DI ORIGINE E "STAMPO" AMERICANO CHE PORTA IN SÉ MOLTO DEL VECCHIO CONTINENTE: DISCENDE INFATTI DALL'HALLERTAUER MITTELFRÜH E L'EKG INGLESE.

## 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.





## THOMAS HARDY'S ALE



0,33L. 11,00

12,7% - 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.

## FOUNDERS "KBS ESPRESSO"



0,35L. 11,00

12,0% IBU:70 - AMERICAN FOUNDERS BREWERY È FAMOSO PER LE SUE BIRRE NERE INVECCHIATE IN BOTTI. L'ULTIMA NATA È KBS ESPRESSO, UNA IMPERIAL STOUT INVECCHIATA IN BOTTI DI BOURBON. HA UNA VESTAGLIA NERA CON UNA FINE SCHIUMA BEIGE, PER AROMI DI CAFFÈ, CARAMELLO E BOURBON. AL PALATO È GOLOSA E MORBIDA, CON SAPORI DI CIOCCOLATO, CAFFÈ, MALTO TOSTATO E BOURBON.

## FOUNDERS "BIG LUSCIOUS"



0,35L. 11,00

7,8% IBU:30 - FOUNDERS AMA METTERE UN PO' DI DOLCEZZA NELLE SUE BIRRE NERE E LO DIMOSTRA ANCORA UNA VOLTA CON BIG LUSCIOUS, UNA RICCA E ROBUSTA CORPULENTA PRODOTTA CON LAMPONE, CHE GLI CONFERISCE DOLCEZZA, FRESCHEZZA E UNA BELLA NOTA ACIDA. QUESTA BIRRA DA DESSERT HA UN COLORE NERO SETOSO SORMONTATO DA UNA SOTTILE SCHIUMA BEIGE, PER AROMI DI MALTO TOSTATO, CIOCCOLATO FONDENTE, CAFFÈ E LAMPONE. AL PALATO È MORBIDA E RICCA, CON UN BUON EQUILIBRIO E UNA DELICATA AMAREZZA.





# 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