



MENU

Hamburger di Vacca Nostral® 14

Raschera DOP, Bacon di Maiale Nero

Chicken Burger * 14

Focaccia con petto di pollo impanato, taleggio, pomodoro e insalata

Le Costine 16

Costine di maiale marinate alla Sensuale cotte a legna con patatine fritte*

Tagliata di Fassone con contorno 18

Tagliata di Black Angus 22

Miguel Vergara con contorno

**Guarda alla lavagna
i piatti della serata**

PIATTO VEGETARIANO

Ogni modifica o aggiunta di ingredienti comporterà una variazione dei prezzi.

FUORICITABURGER

Fassone Piemontese, insalata, ketchup e maionese

110 gr 7

270 gr 13

Veggy-burger *  7

Focaccia con burger di quinoa e verdure, insalata, ketchup e maionese

COMPONI IL TUO PANINO

Bacon 2

Cheddar 2

Gorgonzola 1

Scamorza 1

Fontina 1

Pomodoro 1

Cipolla 1

Verdure grigliate 1

Uovo 2

Si avverte la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Per maggiori indicazioni puoi consultare la lista degli allergeni.

FRITTI *

Patatine fritte 4

Crocchette di pollo 5

Onion rings 5

Olive all'ascolana 5

Mozzarelline fritte 5

Patatine fritte con crocchette di pollo 6

Patatine fritte con onion rings 6

Patatine fritte con olive all'ascolana 6

Patatine fritte con mozzarelline fritte 6

Mix Fritto 9

Patatine fritte + 8 crocchette miste

FOCACCE

Pomodoro e Fiordilatte  8

Squacquerone e verdure grigliate  8

Prosciutto cotto a legna, 10
squacquerone e insalata

Salsiccia, scamorza, peperoni e cipolle 10

CONTORNI

Insalata mista 5

Verdure grigliate 5

Patate al forno 5

*Alcuni prodotti possono essere surgelati.

Prodotti abbattuti in loco: alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza.

BIRRE

1/2 pinta 28 cl	3,5
Pinta 47 cl	6
Bottiglia 75 cl (Disponibile per Sensuale, Serpica e Bianca Neive)	10

 <p>SENSUALE Alc. 7%vol Ambrata d'Abbazia</p>	<p>La nostra prima birra: interpretazione neivese della tradizione belga, fresca, fruttata e amabile ma mai etilica.</p>	 <p>GERMAN SESSION Alc. 5,6% vol. Belgian Pale Ale</p>	<p>Bionda belga equilibrata e maltata. Note citriche di mandarino da un solo luppolo tedesco.</p>
 <p>SERPICA Alc.7,5% vol. Belgian Strong Ale</p>	<p>Bionda corposa, piena ed elegante, con grande equilibrio tra corpo, malti, luppoli e l'apporto di spezie e frutta.</p>	 <p>DESERT SESSION Alc. 4,2% vol. California Common</p>	<p>Birra con note citriche e resinose cedono il passo a luppoli esotici. Facilità di bevute e finale secco.</p>
 <p>BIANCANEIVE Alc. 5,2% vol. Blanche</p>	<p>Birra di grano al confine tra Vallonia e Fiandra: intensa, aromatica, dolce e floreale.</p>	 <p>CINNAMON GIRL Alc. 5,2% vol. Bitter Ale</p>	<p>Malti caramellati, solo luppoli inglesi. Gasatura vellutata a carboazoto e amaro lungo ed erbaceo.</p>
 <p>FAKE PILS Alc. 4,7% vol. Bohemian Pilsner</p>	<p>Ispirata alle Pils della Repubblica Ceca: sentori di crosta di pane, luppolatura Saaz e finale secco.</p>	 <p>DARK SIDE Alc. 4,5% vol. Stout</p>	<p>Caratterizzata da malti tostati e luppoli anglosassoni, fresca e asciutta come impone lo stile.</p>
 <p>REVOLVER Alc. 3,5% vol. English Summer Ale</p>	<p>Bionda leggera e dissetante. Il dry hopping regala un finale secco e agrumato. Ideale per chi guida.</p>	 <p>MILF Alc. 5,5% vol. Dark Ipa</p>	<p>Scura al carboazoto: note tostate di caffè e cacao incontrano luppoli agrumati. Finale fresco e pulito.</p>

BEVANDE

Bibite	3,5
Fever Tree	4
Caffè	1
Acqua Minerale 0,5l	1,5
Amari	3,5

VINI AL CALICE

Arneis	6
Nebbiolo	6

Guarda alla lavagna per le birre, i cocktail e i distillati della serata; per i vini in bottiglia chiedi al bancone.