

Novita'

**ROAST BEEF ALL'INGLESE FATTO IN CASA CON
BURRATINA E SALSA FRESCA AL LIMONE**

€ 12,50

7-10

**SCRIGNI RIPIENI AGLI SCAMPI
CON POMODORINI OLIVE NERE E GAMBERI**

€ 11,00

1-2-3-4-6-7-10

**SPIEDONE ALLA GRIGLIA DI CARNE E PEPERONI
CON PATATE STEAK HOUSE E SALSA CHIMICHURRI**

€ 16,00

**LINGOTTO DI CHIANINA SCALOPPATO
CON CONTORNO DI PATATE STEAK HOUSE**

€ 16,00

**MAZZANCOLLE E GAMBERI ALLA GRIGLIA
CON JULIENNE DI VERDURE FRESCHE
IN AGRODOLCE SU CIALDA DI RISO CROCCANTE**

€ 17,00

2-4-12-14

PINSA ALLA BOLOGNESE

Pinsa Romana Croccante con Mozzarella Fiordilatte
Mortadella Bologna, Stracciatella e Granella di Pistacchio

€ 11,50

1-5-6-7-8-12

PINSA ALLA TREVIGIANA

Pinsa Romana Croccante con Mozzarella Fiordilatte,
Porchetta Trevisana e Peperoni alla Piastra

€ 11,50

1-6-7-8-12

Dolce Novita'

SALAME AL CIOCCOLATO FATTO IN CASA

€ 5,00

1-6-7-8-10

Antipasti

Prosciutto Crudo di Parma e Burratina	7	€ 12,50
Bresaola con Rucola Riduzione di Balsamico e scaglie di Grana		€ 11,00

Primi Piatti

Paccheri di Gragnano con Pesto Genovese e Stracciatella	1-6-7-8	€ 10,00
Pappardelle con Speck di Sauris e Cremoso di Malga	1-3-6-7	€ 9,00
Gnocchi Freschi di Patate Fatti in Casa ai Quattro Formaggi	1-3-7	€ 9,00
Gnocchi Freschi di Patate Fatti in Casa ragù o pomodoro	1-3	€ 9,00

Secondi Piatti

Entragna alla Brace di Pregiatissimo € 25,00

Teys Black Angus Australiano

Servita con Patate al Forno



Tagliata di manzo olio e rosmarino € 22,00

Con Patate al Forno

Costicine di maiale cotte a bassa 3-9-7 € 18,00

Temperatura con salsa BBQ e patate fritte

Polletto del Capitano 3-6-10-12 € 13,50

Polletto al forno da **600g.**, patate al forno e salsa
piccante

Piatti Unici

FAJITA MESSICANA 1-6-8-12 € 14,00

Petto di pollo marinato con peperoni, cipolla,
Peperoncino, birra, tequila, spadellato con curcuma
su base di tortilla e insalata

Cous Cous con Pollo al Curry 1-7 € 14,00

E verdure miste di stagione

ALETTE DI POLLO 1-3-7 € 11,00

CON PATATE FRITTE

Insalatone

Greca 7 € 11,00

Insalata mista, olive nere Riviera, pomodoro, formaggio feta, cipolla

Insalata Sfiziosa € 12,00

Insalata mista, petto di pollo leggermente speziato, pomodoro
Scaglie di Grana

Insalata mista € 5,00

Snack

PATATE FRITTE* € 4,80

PATATE BUCCIA* € 5,00

1-3-4-6-7-10
OLIVE ASCOLANE E VERDURE PASTELLATE* € 5,00

PEPERONI PICCANTI RIPIENI FORMAGGIO* 1-3-6-7 € 5,00

BASTONCINI DI MOZZARELLA * 1-3-6-7 € 5,50

OLIVE ASCOLANE* 1-3-4-6-7-10 € 5,00

Le Pizze del Capitano

MARGHERITA	1-7	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella, origano		
CAPRICCIOSA	1-7	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi		
FUNGHI	1-7	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, funghi		
PROSCIUTTO	1-7	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto		
PROSCIUTTO E FUNGHI	1-7	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi		
4 STAGIONI	1-7	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere Riviera		
WUERSTEL	1-7	€ 7,80
Pomodoro, mozzarella, wuerstel		
TIMONE	1-7	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, emmenthal, gorgonzola, grana		
POPPA	1-4-7	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla		

OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO POTRA' VARIARE DA € 1,00 A € 3,00

CHIGLIA	1-7	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante		
PUERTO	1-7	€ 10,50
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, scamorza, speck		
MARTIN'S	1-7	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione alla griglia, grana scaglie		
BOA	1-7-8	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci, speck		
MARINAIO	1-7	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia Lovison		
CHIPS	1-7	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, patate fritte		
TRILLI	1-7	€ 11,50
Pomodoro, mozzarella, carciofi, pomodorini, salamino piccante, olive nere Riviera, origano dopo cottura		
CAMBUSA	1-4-7	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere Riviera		
MOZZO	1-7	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie		
PRUA	1-7	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, peperoni alla griglia		

OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO POTRA' VARIARE DA € 1,00 A € 3,00

ISOLA DEL TESORO	1-7	€ 8,80
Pomodoro, mozzarella, pancetta stufata, cipolla		
VELA	1-7	€ 9,80
Pomodoro, mozzarella, funghi, scamorza, salamino		
SIRENA	1-7	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola con mascarpone, Radicchio di Treviso, speck		
BARBANERA	1-7	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso, salsiccia Lovison, grana scaglie dopo cottura		
CIURMA	1-7	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini		
AMMIRAGLIA	1-7	€ 11,00
Crema di zucca, mozzarella, gorgonzola, salsiccia Lovison, cipolla		
BUSSOLA	1-7	€ 11,00
Crema di zucca, mozzarella, pancetta, stufata, gorgonzola, pomodorini, grana a scaglie dopo cottura		
CARAIBI	1-7	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, peperoni alla griglia, salamino piccante, olive nere Riviera		
JAMAICA	1-7	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, funghi, brie, speck		

OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO POTRA' VARIARE DA € 1,00 A € 3,00

BAHAMAS	1-7	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini		
BUFALA	1-7	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala		
GUSTOSA	1-7	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, peperoni alla piastra, porro, pancetta coppata		
CONTADINA	1-7	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, pomodorini, formaggio pincion, sopressa dopo cottura		
CRUDO DI PARMA E BURRATINA	1-7	€ 13,00
Pomodoro, mozzarella, Prosciutto Crudo di Parma e Burratina		

OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO POTRA' VARIARE DA € 1,00 A € 3,00

I Nostri Burgers

BIGBURGER XXL	1-7	€ 9,00
Hamburger di manzo 180 gr. , ketchup, Pomodoro, Formaggio, Pancetta Stufata alla Piastra, Insalata Verde, Pane al latte artigianale fatto dal nostro panificio		
ROYAL BURGER	1-3-6-7	€ 15,00
Carne Scottona frollata da 200 gr. , Maionese, Pomodoro, Cipolla e Peperoni alla piastra, Bacon alla piastra, Formaggio, Insalata Verde, Pane al latte artigianale fatto dal nostro panificio		
CHICKEN BURGER	1-3-6-7	€ 13,50
Burger di Pollo Impanato , Maionese, Insalata Verde, Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Pane al latte artigianale fatto dal nostro panificio		
BURRATINA BURGER	1-3-6-7	€ 14,00
Hamburger di manzo 180 g. , Maionese, Insalata Verde, Pomodoro, Carpaccio di Cetrioli, Cipolla di Tropea alla Piastra, Burratina, Pane al latte fatto dal nostro panificio		
EGG BURGER	1-3-6-7	€ 13,50
Hamburger di manzo 180 g. , Maionese, Insalata Verde, Formaggio, Pomodoro, Melanzana Fritta, Uovo alla Piastra, Pane al latte fatto dal nostro panificio		
CHEESEBURGER	1-7	€ 8,50
Hamburger di manzo 150g. ketchup, Pomodoro, Formaggio, Cipolla, Insalata Verde, Pane al latte artigianale fatto dal nostro panificio		
HAMBURGER	1-7	€ 7,50
Hamburger di manzo 150g. ketchup, Pomodoro, Insalata Verde, Pane al latte artigianale fatto dal nostro panificio.		
HOT DOG	Pane hot dog al latte e Wuerstel 1-7	€ 6,50

Panini Gourmet

PAN CROCCANTE 1-3-6-7-10 € 10,00

Cotoletta di pollo impanata **150 g.**, maionese, Pomodoro, formaggio, insalata verde, focaccia tonda

PAN TRICOLORE 1-7 € 9,50

Prosciutto crudo di Parma, mozzarella di Bufala campana, pane rustico veneziano

PUERTO ESCONDIDO 1-3-6-7 € 9,50

Peperoni alla piastra, Salamino piccante, Cipolla di Tropea alla Piastra, Formaggio, maionese, pane rustico veneziano

PAN VEGA 1 € 9,00

Melanzane grigliate, zucchine grigliate, peperoni grigliati, rucola, pane rustico veneziano

CAPITAN COOK 1-3-6-7 € 9,00

Wuerstel, pancetta alla piastra, formaggio, salsa rosa, pane rustico veneziano

BUCANIERE 1-3-6-7-10-12 € 9,50

Salsiccia alla piastra Lovison, salsa piccante, formaggio, cipolla alla piastra, insalata verde, pane rustico veneziano

UNCINO 1-3-6 € 9,50

Salsa rosa, grana a scaglie, bresaola, rucola, pane rustico veneziano

I Croccantelli

IL CROCCANTELLLO ROMANO

Ciabatta Croccante, Maionese, Peperoni Alla Piastra, Cipolla alla Piastra, Crema di Formaggio, Porchetta Trevisana

€ 12,00

1-3-6-7-8-10-12

IL CROCCANTELLLO CAMPAGNOLO

Ciabatta Croccante, Maionese, Grana in Scaglie, Pancetta Coppata Rucola

€ 12,00

1-3-6-12

Club Sandwiches

CLUB SANDWICH CLASSICO 1-3-6-7

€ 14,00

Prosciutto Cotto, Salsa Rosa, Formaggio, Pomodoro Fresco, Uovo alla Piastra, Pancetta Stufata, Insalata Verde, Pane bianco rifilato

CLUB SANDWICH VEGETARIANO 1-3-6-7

€ 14,00

Verdure miste alla griglia, Pomodoro Fresco, Salsa Rosa, Formaggio, Insalata Verde, Pane bianco rifilato

CLUB SANDWICH AL POLLO 1-3-6-7

€ 15,00

Pomodoro Fresco, Maionese, Insalata di Pollo Fatta in Casa, Formaggio Cheddar, Insalata Verde, Pane bianco rifilato



IL MENU' DEI BIMBI

FINO A 8 ANNI

MINI BURGER CON PATATE

1-6-7-8

€ 6,20

Panino con mini hamburger, pomodoro, ketchup, formaggio e patatine

MINI COTOLETTA CON PATATE

1-3-6-7-8-10

€ 6,50

Cotoletta di pollo con patate

MINI PASTA/GNOCCHI POMODORO/RAGU

1-3-7-9

€ 6,20

PIZZA PETER PAN

1-6-7-8

€ 6,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto



I Nostri Dolci Fatti in Casa

CIALDA CON GELATO ALLA VANIGLIA E FRUTTI DI BOSCO	1-3-7	€ 5,00
DELIZIA CUOR DI CIOCCOLATO su salsa alla vaniglia	1-3-7	€ 6,00
TIRAMISU' (SOLO PERIODO INVERNALE)	1-3-7	€ 5,00
PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO	7	€ 5,00
CREMA CATALANA	3-7	€ 5,00

Dolci surgelati

TARTUFO BIANCO*	1-3-5-6-7-8	€ 4,50
TARTUFO NERO*	1-3-6-7-8	€ 4,50

Gordon Finest Red



Birra ad alta fermentazione di colore rosso rubino, dal leggero tocco caramellato.

Gradi alcol: 8

Stile: Strong Ale

Colore: Ambrato scuro

Piccola	€ 4,00
Grande	€ 6,90
Caraffa L.1	€ 13,00
Caraffa L.1,5	€ 19,00

Guinness



Irish Stout prodotta in Irlanda. Al palato rileva un corpo pieno, un gusto deliziosamente maltato, con nota di cioccolato amaro impressa dal luppolo.

Gradi alcol: 4,2

Stile: Stout

Colore: Scuro

Piccola	€ 4,00
Grande	€ 7,00
Caraffa L.1	€ 13,00
Caraffa L.1,5	€ 19,00

IPA 55



Birra Belga a bassa fermentazione di colore chiaro, dissetante e di facile bevibilità.

Gradi alcol: 6,5

Stile: IPA

Colore: Ambrato

Piccola	€ 4,00
Grande	€ 6,90
Caraffa L.1	€ 13,00
Caraffa L.1,5	€ 19,00

Gordon Finest Scotch



Birra dal gusto morbido, ad alta fermentazione di colore rosso rubino scuro, dal gusto tendente al dolce.

Gradi alcol: 8,6

Stile: Amber Ale

Colore: Rubino scuro

Piccola	€ 4,00
Grande	€ 6,90
Caraffa L.1	€ 13,00
Caraffa L.1,5	€ 19,00

Waterloo Triple



Birra dal gusto morbido, ad alta fermentazione di colore ambrato, dal gusto tendente al dolce.

Gradi alcol: 8

Stile: Triple

Colore: Ambrato

Coppa	€ 5,00
Caraffa L.1	€ 13,00
Caraffa L.1,5	€ 19,00

Waterloo Blanche



Birra belga di colore chiaro pallido torbido, non filtrata, brassata con del frumento, grani di coriandolo e scorza d'arancio. Birra dissetante gusto fruttato.

Gradi alcol: 5

Stile: Blanche

Colore: Paglierino velato

Piccola	€ 4,00
Grande	€ 6,90
Caraffa L.1	€ 13,00
Caraffa L.1,5	€ 19,00

Gordon Five



Birra a bassa fermentazione di colore oro pallido, morbido al palato, dissetante e di facile bevibilità.

Gradi alcol: 5

Stile: Lager

Colore: Chiaro

Piccola	€ 3,20
Grande	€ 5,80
Caraffa L.1	€ 10,00
Caraffa L.1,5	€ 15,00

Gordon Finest Gold



Birra a alta fermentazione, colore biondo dorato dalla trasparenza limpida con sapori maltati di caramello e accenti liquorosi.

Gradi alcol: 10

Stile: Strong Lager

Colore: Bionda

Piccola	€ 4,00
Grande	€ 6,90
Caraffa L.1	€ 13,00
Caraffa L.1,5	€ 19,00

John Martin's Pale Ale



Birra ad alta fermentazione, di colore ambrato, fruttata e dal gusto amaro e secco.

Gradi alcol: 5,8

Stile: Pale Ale

Colore: Ambrato vivo

Piccola	€ 4,00
Grande	€ 6,90
Caraffa L.1	€ 13,00
Caraffa L.1,5	€ 19,00



Carta dei Vini



Carta dei Vini

PER INIZIARE

Villa Arfanta - Arfanta TV
Colline del Prosecco - Veneto
Prosecco Frizzante Brut
Milles.

€ 19.00

€ 3.50

Bennati - Cazzano di
Tramigna VR - Veneto
I Gadi Custoza DOC

€ 15.00

€ 3.00

Bennati - Cazzano di
Tramigna VR - Veneto
Cabernet Franc Veneto IGT

€ 15.00

€ 3.00

LE BOLLICINE

Biancavigna - Ogliano TV
Colline del Prosecco - Veneto
Prosecco Spumante Extradry

€ 19.00

Mori Zugna - Mori TN -
Trentino
San Mauro Trento DOC

€ 30.00

VINI BIANCHI

La Sclusa - Spessa di Cividale
UD Colli Orientali - Friuli
Sauvignon

€ 18.00

La Sclusa - Spessa di Cividale
UD Colli Orientali - Friuli
Friulano

€ 18.00

Masut da Rive - Mariano del
Friuli UD
Colli Orientali - Friuli
Pinot Grigio

€ 25.00

Marian Simcic - Slovenia
Collio - Brda
Ribolla Gialla

€ 25.00

€ 4.00

Weinberghof - Termeno BZ -
Alto Adige
Gewürztraminer Alto Adige
DOC

€ 25.00

VINI ROSSI

La Sclusa - Spessa di Cividale UD
Colli Orientali - Friuli
Merlot

€ 18.00

La Sclusa - Spessa di Cividale UD
Colli Orientali - Friuli
Cabernet Franc

€ 18.00

Masut da Rive - Mariano del
Friuli UD
Colli Orientali - Friuli
Sassirossi

€ 25.00

60% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon

Serafini&Vidotto - Nervesa
della Battaglia TV
Colli Asolani - Veneto
Phigaglia Colli Asolani

€ 35.00

Tiefenbrunner - Niclara BZ
Strada del Vino dell'Alto
Adige - Alto Adige
Pinot Nero

€ 35.00

Ridolfi Vini - Montalcino SI
Chianti - Toscana
Chianti Rocchetto DOCG

€ 25.00

La Rasina - Montalcino SI
Montalcino - Toscana
Rosso di Montalcino

€ 28.00

€ 4.50

VINI DOLCI

Porto Fine Ruby Sandeman
Portogallo
Porto

€ 23.00

€ 4.00

Fior d'Arancio
Colli Euganei - Veneto
Colli Euganei Docg

€ 19.00

Aperitivi

GAMONDI ROSSO/BIANCO	€ 2,80
GAMONDI BITTER	€ 2,60
GAMONDI APERITIVO	€ 2,60
PROSECCO	€ 3,00
SPRITZ GAMONDI BITTER CON PROSECCO IN BOTTIGLIA	€ 4,00
SPRITZ GAMONDI APERITIVO CON PROSECCO BOTTIGLIA	€ 4,00
SPRITZ BIANCO CON PROSECCO IN BOTTIGLIA	€ 3,00
GINGERINO	€ 2,50
CRODINO	€ 2,50
SAN BITTER	€ 2,50

Bibite alla spina

COCA COLA MEDIA	€ 4,00
FANTA MEDIA	€ 4,00
KINLEY LEMON MEDIA	€ 4,00
KINLEY TONICA MEDIA	€ 4,00
SPRITE MEDIA	€ 4,00
TE' ALLA PESCA FUZE MEDIO	€ 4,00
TE' AL LIMONE FUZE MEDIO	€ 4,00

100% Succhi di Frutta 100%

A.C.E.	€ 3,00
ANANAS	€ 3,00
ARANCIA	€ 3,00
MELA	€ 3,00
PERA	€ 3,00
PESCA	€ 3,00

Acque minerali

ACQUA MINERALE NATURALE LURISIA	L.0,50	€ 2,50
ACQUA MINERALE FRIZZANTE LURISIA	L.0,50	€ 2,50

Bibite in bottiglia e barattolo

CEDRATA TASSONI	€ 3,50
COCA COLA ZERO	€ 3,50
FANTA	€ 3,50
SPRITE	€ 3,50
COCA COLA	€ 3,50
CHINOTTO	€ 3,50
RED BULL LATTINA	€ 4,00
FEVER TREE: TONICA - LEMON	€ 4,00
FEVER TREE GINGER BEER	€ 4,00
FENTIMANS TONICA	€ 4,00

Distillati

Grappe

STORICA NERA	€ 5,00
STORICA BIANCA	€ 5,00
PRIME UVE	€ 4,00
GRAPPA AL MIRTILLO	€ 4,00
GRAPPA INVECCHIATA 903	€ 4,00
GRAPPA D.PAGURA	€ 3,00
GRAPPA NARDINI	€ 3,00
GRAPPA CANDOLINI	€ 2,60
NONNINO INVECCHIATA	€ 5,00
PAGURA INVECCHIATA	€ 5,00

I NOSTRI LONG DRINKS A BASE DI GIN



BULLDOG

Regno Unito - 40% vol



€ 9,00

BOTANIC PREMIUM

Spagna - 40% vol



€ 10,00



HENDRICK'S GIN

Scozia - 41,4% vol



€ 10,00

MARE MEDITERRANEAN GIN

Spagna - 42,7% vol



€ 10,00



MONKEY GIN

Germania - 47% vol



€ 12,00

HALF CROWN LONDON DRY GIN

U.K - 40.6% vol



€ 9,00



TANQUERAY

USA - 47,3% vol



€ 7,00

BOMBAY SAPPHIRE

Inghilterra- 40% vol



€ 7,00

LE NOSTRE VODKA



BELVEDERE

Polonia - 40% vol



€ 10,00

MOE RYE

Estonia - 40% vol



€ 8,00



GREY GOOSE

Francia - 40% vol



€ 10,00

BELUGA

Russia - 40% vol



€ 10,00



KAUFFMAN SOFT

Russia - 40% vol



€ 10,00

ABSOLUT

Svezia - 40% vol



€ 7,00



MOSCOVSKAYA

Russia - 48% vol



€ 7,00

STOLICHNAYA ELITE

Svezia - 40% vol



€ 10,00



Le nostre Vodka fruttate

ARTIC LIMONE/PESCA/MELONE/FRAGOLA/MENTA

€ 3,50

Le nostre Tequile

JOSE' CUERVO € 3,50

MAZCAL LA ESCONDIDA € 8,50

I nostri Long Drinks

HAVANA COLA ESPECIAL	€ 7,00
HAVANA COLA 7	€ 8,00
HAVANA COLA CARAFFA LT. 1,5	€ 26,00
PAMPERO COLA	€ 7,00
VODKA ARTIC PESCA/LEMON	€ 7,00
AMARETTO-SUCCO ARANCIA	€ 7,00
MALIBU'-SUCCO ANANAS	€ 7,00
JACK COLA	€ 8,00
RED BULL VODKA	€ 7,50
RED BULL JACK	€ 8,00

I nostri Cocktails

MOJITO (SOLO STAGIONE MENTA)	LIME-MENTA FRESCA-ZUCC.CANNA-RUHM-SODA	€ 7,50
CUBA LIBRE	HAVANA, SUCCO DI LIME, COLA	€ 7,50
CAIPIRINA	CACHACA, LIME, ZUCCHERO DI CANNA	€ 7,50
CAIPIFRAGOLA	VODKA, LIME, ZUCCHERO DI CANNA, FRAGOLA	€ 7,50
AMERICANO	BITTER, VERMOUTH ROSSO, SODA	€ 6,50
SCIVOLO	VODKA FRAGOLA, LEMON	€ 7,50
NEGRONI	GIN, VERMOUTH ROSSO, BITTER	€ 7,50
PINA COLADA FRAGOLA	SUCCO ANANAS, RHUM, BATIDA, FRAGOLA	€ 7,50
SCREWDRIVER	VODKA, SUCCO ARANCIA	€ 7,50
TEQUILA SUNRISE	TEQUILA, SUCCO ARANCIA, GRANATINA	€ 7,50
DAIQUIRI FRAGOLA	SUCC. LIME, ZUCCHERO LIQUIDO, RHUM, FRAGOLA	€ 7,50
MARGARITA	TEQUILA, TRIPLE SEC, SUCCO DI LIME	€ 7,50
SEX ON THE BEACH	VODKA PESCA, SUCCO D'ARANCIA, SUCCO MIRTILLO	€ 7,50
MOSCOW MULE	VODKA MOSKOVSKAYA, GINGER BEER, LIME	€ 7,50
LONG ISLAND ICE TEA	GIN,TEQUILA,VODKA,RUHM,TRIPLE SEC,SUCCO LIMONE COLA	€ 8,50
AKUMAL (ANALCOLICO)	SUCCO ARANCIO, SUCCO ANANAS, SCIR.FRAGOLA, LEMON	€ 6,00
TULUM (ANALCOLICO)	PESTATO DI LIME E ARANCIO, CEDRATA, SCIROPPLO LAMPONI	€ 6,50

Cocktails di birra

DIESEL	(BIRRA BIONDA, COCA COLA)	1/2 PINTA	€ 3,00
		PINTA	€ 5,50
GAS	(BIRRA BIONDA, SPRITE)	1/2 PINTA	€ 3,00
		PINTA	€ 5,50
RADLER	(BIRRA BIONDA, LEMONSODA)	1/2 PINTA	€ 3,00
		PINTA	€ 5,50

Cognac

COURVASIEUR V.S.O.P.	€ 6,50
REMY MARTIN V.S.	€ 6,00
MARTELL V.S.	€ 5,50
HENESSY	€ 7,50
DE LAMAIN	€ 8,50
ARMAGNAC	€ 7,50
CALVADOS	€ 5,50

Brandy

CARDENAL MENDOZA	€ 6,50
CARLOS 1°	€ 5,00
STRAVECCHIO	€ 3,50
FUNDADOR	€ 3,50
VECCHIA ROMAGNA	€ 3,50

I nostri Rhum

GUATEMALA 40° ZACAPA	€ 8,50
CUBA 40° RHUM MATUSALEM SOLERA	€ 5,50
GUYANA 43° RHUM DEMERARA ELDORADO	€ 8,50
DIPLOMATICO	€ 8,50
FLOR DE CANA	€ 8,50
HAVANA ESPECIAL	€ 3,50
HAVANA 7	€ 5,00
PAMPERO ESPECIAL	€ 3,50
PAMPERO ANIVERSARIO	€ 4,50
BACARDI CARTA BLANCA	€ 3,50
BARCELO IMPERIAL	€ 5,50
BRUGAL	€ 4,50
PLANTATION	€ 6,50
J.BALLY	€ 5,50
CAPTAIN MORGAN	€ 3,50
KRAKEN	€ 5,50

I nostri Whiskey

CAOLILA	€ 8,50
LAGAVULIN	€ 8,00
OBAN	€ 8,00
LAPHROAIG	€ 6,50
JOHNNY WALKER BLACK LABEL	€ 6,50
JAMESON	€ 3,50
JACK DANIEL'S	€ 5,00
FOUR ROSES	€ 4,00
JIM BEAM	€ 4,00
CANADIAN CLUB	€ 3,50
THE WHISTLER IMPERIAL STOUT CASK	€ 8,00
THE WHISTLER SHERRY CASK FINISH	€ 8,00
MAKER'S BARBOUN	€ 6,00
CHIVAS REGAL	€ 5,00
WILD TURKEY	€ 3,50
CROWN ROYAL	€ 4,50
TALISKER	€ 6,50
ARDBEG	€ 8,00

Liquori e Amari

GRAND MARNIER	€ 4,00
COINTREAU	€ 3,50
LIMONCELLO	€ 3,00
AMARETTO DI SARONNO	€ 3,50
JAEGERMEISTER	€ 3,50
BRANCAMENTA	€ 3,50
MONTENEGRO	€ 3,50
FERNET BRANCA	€ 3,50
RAMAZZOTTI	€ 3,50
SAMBUCA	€ 3,50
AVERNA	€ 3,50
LIQUIRIZIA	€ 3,50
LIQUORE ALLA MELA	€ 3,50
BAYLES	€ 3,50
MERRY'S CREMA AL WISKY	€ 3,50
SOUTHERN COMFORT	€ 4,00
LIQUIRIZIA CALABRESE	€ 4,00
DRAMBUIE	€ 4,00
CYNAR / CHINA MARTINI / PETRUS / UNICUM	€ 3,50
MIRTO	€ 3,50
AMARO NONNINO	€ 3,50
VECCHIO AMARO DEL CAPO	€ 3,50
AMARO LUCANO	€ 3,50
JEFFERSON	€ 5,50
BRAULIO	€ 3,50
AMARO DEL CAPO AL PEPERONCINO	€ 5,50

Caffetteria

CAFFE' ESPRESSO HAUSBRANDT 100% ARABICA	€ 1,50
CAFFE' DECAFFEINATO HAUSBRANDT	€ 1,60
CAFFE' CORRETTO	€ 2,50
CAFFE' SHAKERATO	€ 4,00
CAFFE' SHAKERATO-BAYLES	€ 5,50

Birre in Bottiglia



Shepeherd's Watch

- GRADO
6.0% vol
- TIPOLOGIA
Winterale
- COLORE
Rosso rubino
- FORMATO/PREZZO
50cl / € 6.50



Headland Red

- GRADO
4.3% vol
- TIPOLOGIA
Red ale
- COLORE
Rosso rubino
- FORMATO/PREZZO
50cl / € 6.50



Scarborough F. I.

- GRADO
6.0% vol
- TIPOLOGIA
Gluten free IPA
- COLORE
Dorato
- FORMATO/PREZZO
50cl / € 6.50



Against the Grain

- GRADO
4.5% vol
- TIPOLOGIA
Gluten free
- COLORE
Dorato
- FORMATO/PREZZO
50cl / € 6.50



Golden Summer

- GRADO
4.4% vol
- TIPOLOGIA
Summerale
- COLORE
Giallo brillante
- FORMATO/PREZZO
50cl / € 6.50



Wold Gold

- GRADO
4.8% vol
- TIPOLOGIA
Blonde ale
- COLORE
Dorato
- FORMATO/PREZZO
50cl / € 6.50



Bitter

- GRADO ALCOLICO
3.7%vol
- TIPOLOGIA
Bitter
- COLORE
Ambrato Brillante
- FORMATO/PREZZO
50cl / € 6.50



Angler's Reward

- GRADO ALCOLICO
4.0% vol
- TIPOLOGIA
Golden Ale
- COLORE
Giallo Dorato
- FORMATO/PREZZO
50cl / € 6.50

Birre in Bottiglia



Boyne IPA

- 🌡️ GRADO ALCOLICO
6.8%vol
- 🍷 TIPOLOGIA
IPA
- 🎨 COLORE
Giallo dorato
- 💰 FORMATO/PREZZO
50cl / € 6.50



Boyne Lager

- 🌡️ GRADO ALCOLICO
4.8%vol
- 🍷 TIPOLOGIA
Lager
- 🎨 COLORE
Giallo dorato
- 💰 FORMATO/PREZZO
50cl / € 6.50



B. Oatmeal Stout

- 🌡️ GRADO ALCOLICO
6.2%vol
- 🍷 TIPOLOGIA
Oatmeal stout
- 🎨 COLORE
Nero inchiostro
- 💰 FORMATO/PREZZO
50cl / € 6.50



Mönch. Kellerbier

- 🌡️ GRADO ALCOLICO
5.4%vol
- 🍷 TIPOLOGIA
Pils
- 🎨 COLORE
Ambrato
- 💰 FORMATO/PREZZO
50cl / € 6.50



Kapuziner Weissbier

- 🌡️ GRADO ALCOLICO
5.4%vol
- 🍷 TIPOLOGIA
Weizen
- 🎨 COLORE
Giallo opalescente
- 💰 FORMATO/PREZZO
50cl / € 6.00



Mönch. Bockbier

- 🌡️ GRADO ALCOLICO
6.9%vol
- 🍷 TIPOLOGIA
Bock
- 🎨 COLORE
Rosso ambrato
- 💰 FORMATO/PREZZO
50cl / € 6.50



Monchshof Original

- 🌡️ GRADO ALCOLICO
4.9%vol
- 🍷 TIPOLOGIA
Pils
- 🎨 COLORE
Giallo paglierino
- 💰 FORMATO/PREZZO
50cl / € 6.00



M. Alkoholfrei

- 🌡️ GRADO ALCOLICO
Meno del 0.5% vol
- 🍷 TIPOLOGIA
Analcolica
- 🎨 COLORE
Giallo paglierino
- 💰 FORMATO/PREZZO
50cl / € 6.00

**INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA
PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O
COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI
ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI**

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg.1169/2011 UE

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	8. Frutta a guscio
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati	9. Sedano e prodotti a base di sedano
3. Uova e prodotti a base di uova	10. Senape e prodotti a base di senape
4. Pesce e prodotti a base di pesce	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	12. Anidride solforosa e solfiti derivati
6. Soia e prodotti a base di soia	13. Lupini e prodotti a base di lupini
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Orario Apertura

Lunedì e Martedì CHIUSO

Mercoledì 18:00 - 00:00

Giovedì 18:00 - 01:00

Venerdì 18:00 - 01:00

Sabato 18:00 - 01:00

Domencia 18:00 - 00:00

**IL PAGAMENTO DEL CONTO
VIENE EFFETTUATO AL
MOMENTO DELLA
CONSEGNA DELLE BEVANDE**

**LA RICHIESTA DELLA FATTURA VA EFFETTUATA
AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE
E NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI**

SERVIZIO + COPERTO € 1,50

**NELLE SERATE DI MUSICA LIVE VERRA' ADDEBITATO ANCHE
SULLE CONSUMAZIONI DELLE SOLE BEVANDE**

I piatti contraddistinti da * potrebbero essere
talvolta confezionati con prodotti surgelati.