

LI VOGLIO tutti!

Piattini da assaggiare, combinare, moltiplicare come antipasto e non solo!

CHIPS BELLA LODI

Le nostre patate chips* con marmellata di bacon e cipolla e crema di formaggio Bella Lodi

5,8



MINI GNOCCHO FRITTO CON CRUDO E MORTADELLA

Mini gnocco fritto*, prosciutto crudo di Parma DOP, mortadella di Bologna IGP e crema di formaggio Bella Lodi

9



ANELLI DI CIPOLLA

Anelli di cipolla* pastellati con birra, serviti con maionese ai pomodori secchi

7,4



MELANZANA ALLA BRACE

Melanzana cotta alla brace, fior di latte, pomodori Piccadilly, olive, emulsione al basilico e foglie di basilico

7,4



RONDELLE DI MELANZANA

Rondelle di melanzane* impanate servite con maionese alla birra

7,4



FOCACCINA BARESE

Focaccia* impastata a mano di grano tenero e semola di grano duro con pomodorini, olive e origano, emulsione al basilico e foglie di basilico

5,8



CAPRESE DI BURRATA E POMODORI

Burrata, pomodori ramati, olive, emulsione al basilico e foglie di basilico

9



CAPONATA DI VERDURE

Caponata di melanzane*, zucchine*, peperoni*, olive, salsa di pomodoro rustica, crema di formaggio Bella Lodi e foglie di basilico

9



MOZZARELLE IN CARROZZA

Mozzarelle in carrozza panate* con crema di formaggio Bella Lodi, servite con maionese ai pomodori secchi

7,4



TAGLIATA DI POLLO PANATO

Tagliata di pollo* panata e frita, salsa alla birra, servita su battuto di pomodori ramati, cetrioli, cipolla rossa ed emulsione al basilico

8



TARTARE CON FUNGHI

100 g di tartare di manzo* condita con emulsione al basilico, olio e sale, servita con funghi Portobello, foglie di rucola e sfoglie di pane Guttiau

9,6



SIATE BUONI e condividete

ARROSTICINI ABRUZZESI

Arrosticini di manzo e agnello* serviti con limone fresco

15,8



SPIEDINI DI POLLO PANATI

Spiedini di pollo* panati serviti con limone fresco

14,6



FOCACCIA A SPICCHI

Spicchi di focaccia* con rosmarino, olio di oliva e sale Maldon

6,8



SIAMO FRITTI

Anelli di cipolla*, crocchè* e rondelle di melanzana* servite con maionese alla birra

ANTIPASTO TRICOLORE

Mortadella di Bologna IGP, prosciutto crudo di Parma DOP, stracciatella di burrata, rucola, spicchi di Focaccia* barese e sfoglie di pane Guttiau

16



16



TRANCI di felicità

Pizza* alta in teglia, soffice dentro e croccante fuori.



MARGHERITA

Salsa di pomodoro, Fior di latte e foglie di basilico

9,8



MORTADELLA E BELLA LODI

Mortadella di Bologna IGP, Fior di latte, crema di formaggio Bella Lodi e foglie di basilico

13



FUNGHI E FIOR DI LATTE

Salsa di pomodoro, Fior di Latte, funghi Portobello e foglie di basilico

12,6



CRUDO E PICCADILLY

Prosciutto crudo di Parma DOP, Fior di latte, pomodori Piccadilly e rucola

15,2



IL BUONO NON TI BASTA MAI? Extra condimento

Cipolla rossa fresca, Zucchine Chips, Zucchine grigliate, Melanzane grigliate, Carote grigliate, Rispadura, Pecorino Sardo Dolce DOP, Provola dolce, Mortadella di Bologna IGP, 'Nduja, Pancetta

+1

Stracciatella di burrata, Mozzarella, Funghi Portobello, Prosciutto crudo di Parma DOP

+2

Burrata

+3

PRIMI in assoluto

PARMIGIANA

Parmigiana di melanzane*, mozzarella, crema di formaggio Bella Lodi e foglie di basilico

11,8



AL RAGÙ

Tagliatelle all'uovo con ragù di carne, formaggio grattugiato Bella Lodi e foglie di basilico

13,5



BELLA LODI E ZUCCHINE

Fusilli, crema di formaggio Bella Lodi, zucchine fritte, pepe nero e foglie di basilico

11,8



FUNGHI E BELLA LODI

Mezzelune fresche ripiene ai porcini, funghi Portobello, crema di formaggio Bella Lodi, emulsione al basilico e foglie di basilico

13,5



ZUPPA DI LEGUMI

Zuppa di fagioli, ceci, piselli, lenticchie, rosmarino, Pecorino Sardo Dolce DOP, emulsione al basilico, crostini* di pane fritti e foglie di basilico

11,8



COPERTO: 2,5 €

Manzo

Pollo

Suino

Pesce

Vegetariano

*Alcuni ingredienti sono surgelati all'origine o abbattuti. Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni al nostro staff. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi!

SECONDI a nessuno

con patate a spicchio con buccia aromatizzate al rosmarino, insalata mista e maionese alla birra

TAGLI FORTI dall' Argentina

GRAN TAGLIATA Classica 18,4
Mezza porzione 12,8

Tagliata di scamone di manzo argentino, su foglie di rucola, rifinita con fiocchi di sale Maldon



GRAN TAGLIATA SPECIALE Classica 21,6
Mezza porzione 14,9

Tagliata di entrecôte di manzo argentino, su foglie di rucola, rifinita con fiocchi di sale Maldon



LA GIGANTE 26,2

350 g di bistecca di entrecôte di manzo argentino su foglie di rucola, servita tagliata e rifinita con fiocchi di sale Maldon



IL MANZO DOPPIO



16

Due hamburger di manzo*, su foglie di rucola



Brace mista per 2 persone

TUTTI INSIEME Appassionatamente

BRACE MISTA

a persona 24

Gran tagliata, costine di maiale rifinite con salsa BBQ alla birra, cosce in crosta, salamelle alla birra, serviti con patate a spicchio con buccia aromatizzate al rosmarino, insalata mista, fiocchi di sale Maldon e maionese alla birra



GALLETTO ruspante



MEDITERRANEO ALLA BIRRA Classica 19,4
Mezza porzione 13,5

Galletto ruspante glassato alla birra Honey Ipa, miele e spezie, su foglie di rucola



Ti piace piccante? 1€

Chiedi la nostra salsa al peperoncino

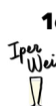
TAGLIATA DI POLLO Classica 16
Mezza porzione 10

250 g di tagliata di sovracoscia di pollo marinato con erbe mediterranee, su foglie di rucola. Servita con salsa alle erbe



COSCE IN CROSTA

Cosce di pollo marinate con spezie in crosta di caffè, su foglie di rucola



COSTINE DI MAIALE



18,2

Costine di maiale marinate con erbe mediterranee, su foglie di rucola e rifinite con salsa BBQ alla birra



Con pan brioche*, patate fritte* o patate al forno con buccia e maionese alla birra

Hip, hip, BURGER!

SUPER CLASSICO

Classica 11,5
Mezza porzione 8,5

Hamburger di manzo* con pomodoro ramato, insalata gentile e maionese



'NDUJA E BELLA LODI

Classica 13,6
Mezza porzione 9,6

Hamburger di manzo* con 'Nduja, stracciatella di burrata, formaggio Bella Lodi croccante, salsa piccante al peperoncino, pomodoro ramato e insalata gentile



PANCETTA E PROVOLA

Classica 15,6
Mezza porzione 10,6

Hamburger di manzo* con pancetta, provola dolce, pomodoro ramato, insalata gentile e salsa alla birra



PULLED PORK ALL'ITALIANA

Classica 14,8
Mezza porzione 9,8

Sfilacciato di maiale cotto a bassa temperatura, pomodoro ramato, cipolla rossa, salsa BBQ alla birra e cavolo cappuccio



TARTARE E FUNGHI

13,6

Tartare di manzo*, funghi Portobello, stracciatella di burrata, formaggio Bella Lodi croccante, emulsione di basilico, pomodoro ramato e insalata gentile



IL TROPPO BUONO

Classica 15,6
Mezza porzione 10,6

Hamburger di manzo*, formaggio Bella Lodi croccante, marmellata di bacon e cipolla, pomodoro ramato, insalata gentile e salsa BBQ bianca



CARBONARA OLÈ

Classica 15,6
Mezza porzione 10,6

Hamburger di manzo*, uovo all'occhio di bue, pancetta, crema alla carbonara, Pecorino Sardo Dolce DOP e insalata gentile



POLLO FRITTO

14,7

Pollo panato* e fritto con marmellata di bacon e cipolla, salsa miele e zenzero, pomodoro ramato e insalata gentile



VUOI PROVARLI CON IL BURGER NO MEAT*?

Chiedi e ti sarà dato

IL BUONO NON TI BASTA MAI?

Extra Burger 4,8



FISH AND CHIPS

11,8

Filetto di merluzzo* fritto con pomodoro ramato, insalata gentile e salsa alla birra



POLPO E STRACCIATELLA

16,8

Polpo fritto con stracciatella di burrata, pomodoro ramato e insalata gentile



VEGETARIANI felici

PARMIGIANA

13,6

Parmigiana di melanzane*, crema di formaggio Bella Lodi, formaggio Bella Lodi croccante, pomodoro ramato e insalata gentile



VEGETALE E QUALE

13,4

Hamburger No Meat* a base vegetale, pomodoro ramato, insalata gentile e salsa alla birra



VERDURE ALLA BRACE E BURRATA

15

Melanzane, pomodoro ramato, zucchine, carote, finocchi e cipolla rossa cotti alla brace servite con burrata, foglie di rucola e emulsione al basilico



ORTO FRESCO

8

Insalata verde, rucola, cavolo cappuccio, pomodori ramati, carote, cetrioli, finocchi e crostini* di pane fritti. Servita con salsa alle erbe e sfoglie di pane Guttiau



Scatta il VERDE

CAPONATA E CRUDITÀ

13,2

Caponata di melanzane*, zucchine*, peperoni*, olive e salsa di pomodoro rustica. Servita con pomodori ramati, cetrioli, fagiolini*, finocchi, carote, emulsione al basilico e sfoglie di pane Guttiau



TAGLIATA DI POLLO E POMODORI

12,4

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, tagliata di sovracoscia di pollo marinato con erbe mediterranee, pomodoro ramato, rucola e crostini* di pane fritti. Servita con salsa alle erbe e sfoglie di pane Guttiau



MANZO E BURRATA

16

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, tagliata di scamone di manzo argentino, burrata, pomodori ramati, rucola e crostini* di pane fritti. Servita con salsa alle erbe e sfoglie di pane Guttiau



POLLO FRITTO E PECORINO

12,4

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, pollo panato* e fritto, Pecorino Sardo Dolce DOP, pomodoro ramato, rucola, crostini* di pane fritti. Servita con salsa alle erbe e sfoglie di pane Guttiau



Ancora qualcosa?

PATATE A SPICCHIO

4,5

Spicchi di patate con buccia serviti con maionese alla birra

PATATE A FIAMMIFERO

4,5

Patate* con buccia, taglio fiammifero, con maionese alla birra

CHIPS DI PATATE

4,5

Chips* di patate fritte servite con maionese alla birra

VERDURE GRIGLIATE

4,5

Melanzane, pomodoro ramato, zucchine, carote ed emulsione al basilico

FAGIOLINI

4,5

Fagiolini*, emulsione al basilico, serviti con limone fresco

Ehi! DOLCEZZA

Questo sì che è un lieto fine!

BIRRAMISÙ

Tiramisù con crema di mascarpone in barattolo con biscotti savoiardi inzuppati nella birra Black Stout e scaglie di cioccolato fondente

6,6



CHEESECAKE ALL'ITALIANA

Crema di Robiola in barattolo e crumble di Sbrisolona con NUTELLA® o frutti di bosco

6,5



PIZZA E NUTELLA®

Spicchi di pizza* con NUTELLA®, panna, scaglie di cioccolato fondente e zucchero a velo

5,6



LA SBRISOLONA

Mantovana con mandorle, servita con mousse al cioccolato*

5,8



COPPA GELATO FIOR DI LATTE E NUTELLA®

Gelato al fior di latte con NUTELLA®. Servito con panna e crumble di Sbrisolona

6,6



COPPA GELATO ALLA BIRRA E CARAMELLO SALATO

Gelato alla birra, gelato al caramello salato, crumble di Sbrisolona, salsa ai frutti di bosco, panna e Offelle di Parona

7,4



IL PIACERE DI *condividere*

MINI CANNOLI SICILIANI

6 mini cialde croccanti, aromatizzate con cannella da guarnire con crema di ricotta* in sac à poche. Servite con granella di pistacchio e scaglie di cioccolato fondente

10,5



CANNOLO SCOMPOSTO

Cialda croccante aromatizzata con cannella, mousse di ricotta*, granella di pistacchio, scaglie di cioccolato fondente e zucchero a velo

6,6



BRIOCHE CIOCCOLATO E PISTACCHIO

Pan brioche* con mousse al pistacchio*, mousse al cioccolato*, panna, scaglie di cioccolato fondente e zucchero a velo

5,6



TORTA CAPRESE

Torta* con cacao e mandorle, servita con gelato al fior di latte e zucchero a velo

7,8



CAFFÈ GOURMAND

Caffè servito con una selezione di mini dolci della casa: Birramisù, cannolescomposto*, mousse al pistacchio* e mousse al cioccolato* con crumble di Sbrisolona

7,8



Le strane COPPIE

Caffè & birra

IMPERIALE

Caffè shakerato con la nostra Imperiale, zucchero, panna montata, crumble di Sbrisolona e spolverata di cacao amaro

4,2

Caffè & distillati

IRLANDESE

Caffè con liquore Baileys, panna montata e scaglie di cioccolato fondente

4,2

Caffè & cioccolato

CAPADOLCE

Caffè con panna montata, NUTELLA®, crumble di Sbrisolona e spolverata di cacao amaro

4,2

Non solo BIRRA

BIBITE ARTIGIANALI 27,5 cl

4,2

LIMONATA
ARANCIATA
COLA
COLA ZERO
GASSOSA
TONICA

THE AL LIMONE / ALLA PESCA

4,2



Regular o Sugarfree

4,2

ACQUA

MICROFILTRATA 75 cl

2,5

Naturale
Frizzante

MINERALE 45 cl

3

San Pellegrino

CAFFÈ con coccola

Caffè 2,2
Caffè d'orzo / Decaffeinato 2,2
Caffè al ginseng 2,2
Cappuccino / Caffè corretto 2,8

DISTILLATI 5 cl

WHISKY

Lagavulin 8Y, Oban 14Y, Talisker 10Y, Caol Ila 12Y 9,2

Johnnie Walker 5Y 5,8

RHUM

Kraken, Pampero Anniversario 5,8

Zacapa 9,2

GRAPPE

Poli Sarpa Classica
Chardonnay Frattina
Barrique 5

VINI

CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA DOC

Costera, Argiolas



6



26

DOLCETTO D'ALBA DOC

Dolcetto di Diano D'Alba, Tenute Stefano Farina

6

24

GALLUCCIO DOC

Aglianico Concarosso Poderi Foglia, Azienda Agricola Vestini Campagnano

6

26

ROSATO DEL SALENTO IGT

Rosato del Salento IGT, La rosa del salice

6

26

GEWÜRZTRAMINER

Gewürztraminer, Cantine di Ora

7

28

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Is Argiolas, Argiolas

7

28

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG SUPERIORE

Leonte Extra Dry, Fasol Menin

6

26

SPUMANTE REGGIANO LAMBRUSCO BRUT DOP

Rubino del Cerro, Venturini Baldini

22

AMARI E LIQUORI 5 cl

4,8

Averna, Braulio, Amaro del Capo, Baileys, Montenegro, Ramazzotti, Anima Nera, Sambuca Molinari, Jägermeister, Limoncello, Mirto Tremontis

Lamaro Doppio Malto

5