

Birre alla Spina

Auerbräu Rosenheim Helles

Lager, Germania, 4.9 %

cl. 30	3.00	€
cl. 50	5.00	€

Gildembier Scotch

Belgian Strong Ale, Belgio, 7.0 %

cl. 25	3.50	€
cl. 50	6.50	€

Vertiga Alma

West Coast IPA, Rossano Veneto (VI), 6.2 %

cl. 30	3.50	€
cl. 50	6.50	€

Birre in Bottiglia

Paulaner Weißbier

Weizen, Germania, 5.5 %

bott. cl. 33	4.50	€
--------------	------	---

Bassa Fermentazione - Naturalmente torbida, nel bicchiere mostra un colore dorato brillante ed è ricoperta da una robusta corona di schiuma. Già al primo sorso sprigiona un delicato aroma di banana. I palati più raffinati riconoscono subito il sentore di mango e di ananas e apprezzano l'armonia tra dolce e amaro. Chi ama la birra gradisce l'aroma delicato di lievito e la meravigliosa e frizzante delicatezza che la caratterizzano.

Kozel Dark Lager

Dark Lager, Repubblica Ceca, 3.8 %

bott. cl. 33	4.50	€
--------------	------	---

Bassa Fermentazione - È costituita da 4 diversi tipi di malto per un colore unico, caratterizzata dal dolce gusto di caramello perfettamente bilanciato dall'amarezza del profumato luppolo ceco. A differenza di altre birre scure e pesanti, è molto bevibile. Per questo è la lager scura più bevuta al mondo.

Baladin Sud

Blanche, Piozzo (CN), 4.5 %

latt. cl. 33

4.50 €

Alta Fermentazione - Dal colore giallo opalescente con schiuma bianca, è una birra che all'assaggio, accompagna in un viaggio simbolico da nord a sud. Si presenta al naso con note marcate di cereale e aromi agrumati di mandarino e coriandolo oltre che fresche note di luppolo. Al palato tornano i sentori agrumati, ben equilibrati con le note di cereali che si fondono a quelle più delicate di buccia di arancia bruciata esaltate dal lievito Baladin. Una birra fresca, di facile bevuta seppur di carattere che si esalta mano a mano che sale di temperatura fino a sprigionare sorprendenti sentori di miele d'arancia.

Vertiga Alchemy

IPL Gluten Free, Rossano Veneto (VI), 5.1 %

latt. cl. 33

6.50 €

Bassaa Fermentazione – Nel bicchiere si presenta di un giallo intenso e con una schiuma fitta e persistente. Profumi di luppolo con una leggera nota citrica, sentori erbacei che si uniscono a sentori di cereali tipici del malto tedesco. In bocca risulta morbida con un'equilibrata frizzantezza.

Vertiga Flora

Pale Ale, Rossano Veneto (VI), 4.7 %

latt. cl. 33

6.50 €

Alta Fermentazione – Colore dorato intenso, nel bicchiere emana aromi resinosi di frutta esotica dovuti all'attenta selezione di luppoli provenienti dalla Yakima Valley. Presenta una schiuma bianca e persistente. In bocca lieve, gradevole e fragrante, una nota tostata donata dalle tre varietà di malto e un finale gradevolmente luppolato, che gioca sull'equilibrio tra le sue varie componenti.

Amerino Masika

Double IPA, Amelia (TR), 7.9 %

latt. cl. 33

6.50 €

Alta Fermentazione – Fresca ed ammaliante, bilanciata ma allo stesso tempo complessa Masika è una Imperial Double IPA ricca e fruttata. Dal colore dorato carico viene prodotta con 19g/l di luppolo, supportati da una massiccia base maltata che conferisce equilibrio ed eleganza alla bevuta. Piacevolmente amara ed aromatica nei sentori.

Vertiga Orzobruno

Stout, Rossano Veneto (VI), 6.0 %

bott. cl. 33

6.50 €

Alta Fermentazione – Stout di struttura, persistente e cremosa. Le note tostate dei malti scuri la fanno da padrone, il profilo si caratterizza dunque con sentori di cioccolato e caffè, cacao e nocciola. Una delicata vena speziata che ricorda la liquirizia emerge al naso ed alla fine della bevuta..

Estrella Galicia Sin Gluten

Lager Senza Glutine, Spagna, 5.5 %

bott. cl. 33

4.50 €

Bassa Fermentazione - La schiuma è bianca, molto fine, compatta e persistente. Il colore è giallo dorato. Al naso si presenta intensa e persistente con note fruttate e finale speziato. Al palato ha un ingresso dolce che tende verso un leggero e piacevole amaro. La secchezza finale la rende molto beverina.

Forst 0.0 % Analcolica

Lager Analcolica, Lagundo (BZ)

bott. cl. 33 4.50 €

Bassa Fermentazione – Prima birra analcolica dall'Alto Adige con zero gradi alcolici, un basso contenuto calorico (17 kcal/100 ml) ed un innovativo processo di produzione grazie a tecnologie all'avanguardia che permettono al prodotto di mantenere il suo tipico sapore di birra.

Si caratterizza per la sua freschezza rigenerante, piacevoli note di luppolo ed un vero gusto di birra pieno e bilanciato. Dissetante, ideale per un consumo responsabile.

Analcolici

Coca Cola, Coca Zero, Fanta, 7UP

bott. vetro cl.33 2.50 €

Fuze Tea Limone/Pesca

latt. cl.33 2.50 €

Acqua Naturale/Frizzante

cl.50 1.50 €

Appetizers & Fritture

W

L

Nachos con Cheddar e Guacamole

6.00

€

8.00

€

LATTE

Nachos con Cheddar e Bacon

6.00

€

8.00

€

LATTE

Nachos con Chili e Carne 

6.50

€

8.50

€

Chips 

4.00

€

Fagottini con Formaggio alle Erbe*

4.00

€

Fagottini di Patate ripieni di Formaggio alle Erbe (4 pezzi)

LATTE

Anelli di Cipolla* 

5.00

€

GLUTINE

Chili Cheese Red Nuggets* 

5.50

€

Peperoncini ripieni di Cheddar

GLUTINE, LATTE

Gouda Bites*

5.50

€

Formaggio Gouda pastellato

GLUTINE, LATTE

Sweet Potato Fries* 

5.50

€

*prodotto surgelato

Fried Chicken

Atzi 7.50 €

6 Stick petto di Pollo pastellato con briciole di Tortillas, Corn Flakes e pangrattato

GLUTINE

Atzi Mix Glutammati 🔥 🔥 8.00 €

6 Stick di Petto di Pollo aromatizzati al Peperoncino, Pepe Nero e un pizzico di Aglio

GLUTINE

Chicken Wings Classic/Hot 🔥 🔥 8 pz 8.00 €

Ali di Pollo marinate con mix di spezie e salsa BBQ 12 pz 12.00 €

16 pz 14.00 €

Salse

🌿 BBQ		1.00	€
🌿 Cheddar Cream	LATTE	1.00	€
🌿 Andalusia	UOVO, SENAPE	1.00	€
🌿 Guacamole 🔥	LATTE	1.00	€
🌿 Mostarda al Miele	SENAPE	1.00	€
🌿 Albero 🔥 🔥 🔥	UOVO, SENAPE	1.00	€
🌿 Smoked Baconnaise	UOVO	1.00	€
🌿 Maionese	UOVO	1.00	€
🌿 Brasil	LATTE, UOVO, SENAPE	1.00	€
🌿 Panna Acida	LATTE	1.00	€

Burritos

Ordinho 🔥 10.00 €

Pulled Pork, Fontina, Bacon, Insalata, Salsa Andalusia

GLUTINE, UOVO, SENAPE, LATTE

Querido 10.00 €

Atzi di Pollo, Bacon, Pomodoro, Insalata, Riso, Maionese

GLUTINE

Ashalito a Bari 10.00 €

Pulled Pork, Fontina, Capocollo Fritto, Cipolla Rossa, Insalata, Mostarda al Miele

GLUTINE, LATTE, UOVO

CFC 104 10.00 €

Atzi di Pollo, Capocollo Fritto, Anelli di Cipolla*, Uova, Cheddar, Salsa Brasil

LATTE, UOVA, SENAPE

Am♥r 10.00 €

Atzi di Pollo, Bacon, Cheddar, Uova, Riso, Insalata, Smoked Baconnaise

GLUTINE, LATTE, UOVO

Gouda Of War 🔥 11.00 €

Pulled Pork, Gouda Bites*, Capocollo Fritto, Pico de Gallo, Uova, Salsa Andalusia

GLUTINE, LATTE, UOVO, SENAPE

ElBoveDeLaMuerte 🔥 🔥 🔥 11.00 €

Macinato di Bovino, Pico de Gallo, Chili Cheese Red Nuggets*, Riso, Salsa Albero

GLUTINE, UOVO, LATTE, SENAPE

Hype 🔥 11.00 €

Pulled Pork, Frijoles, Uova, Pomodoro, Bacon, Fontina, Salsa Andalusia

GLUTINE, LATTE, UOVO, SENAPE

El Gordo 🌿 11.00 €

Riso, Cheddar, Frijoles, Mais, Insalata, Pomodoro, Salsa BBQ

GLUTINE, LATTE, UOVO, SENAPE

Enchilada 🔥 13.00 €

Tortilla ripiena di Chili con Carne, Fontina, Mais e Riso gratinata con Cheddar servita con Sweet Potatoes

GLUTINE, LATTE, UOVO

Tacos

(3 pezzi)

10.00 €

(SENZA GLUTINE)

Supreme

Macinato di Bovino, Bacon, Cheddar

LATTE

Cholino 🔥 🔥

Chili con Carne, Riso, Pico de Gallo

Señoriño 🔥

Macinato di Bovino, Pico de Gallo, Guacamole, Panna Acida

LATTE

Gordita

Pulled Pork, Capocollo Fritto, Panna Acida, Pomodoro

LATTE, UOVO

Polluelo 🔥

Atzi di Pollo, Pico de Gallo, Fontina, Panna Acida

GLUTINE, LATTE, UOVO

Dolce

4.00€

Churros*

Frittelle dolci ripiene di Cioccolato (4 pz)

LATTE, NOCCIOLE

Aggiunte

🌿 Pulled Pork	2.00	€
🌿 Atzi di Pollo	2.00	€
🌿 Macinato di Bovino	2.00	€
🌿 Bacon	1.50	€
🌿 Capocollo Fritto	1.50	€
🌿 Gouda Bites	1.50	€
🌿 Chili Cheese Red Nuggets	1.50	€
🌿 Anelli di Cipolla	1.00	€
🌿 Sweet Potatoes	1.00	€
🌿 Fontina	1.00	€
🌿 Cheddar	1.00	€
🌿 Pico de gallo	0.50	€
🌿 BBQ	0.50	€
🌿 Cheddar Cream	0.50	€
🌿 Andalusia	0.50	€
🌿 Guacamole	0.50	€
🌿 Mostarda al Miele	0.50	€
🌿 Smoked Baconnaisse	0.50	€
🌿 Maionese	0.50	€
🌿 Albero 🔥 🔥	0.50	€
🌿 Panna Acida	0.50	€

Piccola legenda per gente curiosa:

BURRITOS: Piadine di mais e frumento ripiene di quello che vedete scritto in piccolo sotto il nome, nonostante l'aspetto tenero e coccoloso tendono a riempire lo stomaco abbastanza velocemente. Se fritti creano dipendenza e bestemmie in cucina;

CORN TACOS: Barchette di mais: facili da mangiare, più leggere di un burrito, ugualmente sazianti. Per smaltirli comunque ci vuole un'ora di palestra al giorno per il resto della vostra vita;

PULLED PORK: Spalla e coppa di maiale speziate per circa 12 ore con zucchero di canna integrale, paprika dolce, sale affumicato, pepe nero, aglio in polvere e ~~●●●●●●●●~~ cotte a bassa temperatura per 11 ore. Il risultato è una carne tenera, succosa, sfilacciata, altamente digeribile, ottima contro la caduta di capelli e rinvigorente per lui e per lei.

CHILI: Zuppa di fagioli, cipolla, peperoncini, aglio, pomodoro, coriandolo. Leggera e rinfrescante, perfetta per i climi caldi, con l'aggiunta di carne diventa...chili con carne. Chi l'avrebbe mai detto, eh?!?

SALSA ALBERO: Croce e delizia di Angelo, è una salsa a base di maionese con peperone, peperoncini,

peperoncini, peperoncini, **PEPERONCINI!!!** Leggermente piccante,

tende a creare allucinazioni di natura religiosa, ottimo come afrodisiaco. O come disgorgante. Volendo fa entrambe le cose insieme, ma non credo vi convenga.

PICO DE GALLO: Pomodori marinati in succo di lime con jalapeños, cipolla, prezzemolo, sale, olio, pepe. Meno piccanti di quello che pensate (forse)

FRIJOLE: Fagioli neri messicani saltati con olio, aglio e cipolla, spappolati grossolanamente e ricotti. Niente di trascendentale.

SALSA ANDALUSA: Salsa composta da maionese, peperoni, pomodori, rosamarino e curry. Speziata ma non piccante, è la rovina di Angelo e dei suoi trigliceridi.

In **ARANCIONE** ci sono gli allergeni. Naturalmente qualunque dubbio può essere chiarito dall'onniscienza dello staff.