rusticotto

PALA CROCCANTE

PIZZA DA CONDIVIDERE

Croccante, irresistibile e pensata per essere condivisa. 3 varianti disponibili che mettono d'accordo tutti.

GENOVESE ..... **12 €**
RIPIENO CON CARNE STRACOTTA, CIPOLLA DI MONTORO, PARMIGIANO 24 MESI E BASILICO

24 DICEMBRE ..... **11 €**
SCAROLA RIPASSATA IN PADELLA, OLIVE, CAPPERI E NOCI, MAIONESE ALLE ALICI DI CETARA

IBÉRICO ..... **14 €**
POMODORINI SEMIDRY, FIORDILATTE, ALL'USCITA RUCOLA, JÁMON IBÉRICO, PARMIGIANO, OLIO EVO E BASILICO

STARTERS

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI CON CONFETTURE ..... (x1) **11 €** (x2) **19 €**
SELEZIONE IBERICO (JAMON, CECINA E CHORRIZO) ..... **20 €**
JAMÓN IBERICO AL COLTELLO 50 gr (SERVITO CON FOCACCIA) ..... **13 €**
CECINA DI RUBIA GALLEGA 50 gr (SERVITO CON FOCACCIA) ..... **13 €**
RIBS DI MAIALE AL BBQ CON PATATE AL FORNO ..... **9 €**
BAO AL VAPORE CON PULLED PORK, SALSA RUSTIC E INSALATA ICEBERG (2 PZ) .... **9 €**
NACHOS CON CHILI, GUACAMOLE E PANNA ACIDA ..... **5 €**
FAGIOLI ALLA MESSICANA CON CROSTINI ..... **8€**

FRITTI

PRODOTTO HOMEMADE

COPERTO E SERVIZIO 2 €

CROCCHÉ DI PATATE (4 PZ) ..... **6 €**
ANELLI DI CIPOLLA CON SALSA ALLE ERBETTE (5 PZ) * ..... **5 €**
MOZZARELLE IMPANATE (4 PZ) ..... **6 €**
BOMBETTE RUSTICHE CON FONDUTA DI FORMAGGI ..... **4 €**
PULLED NUGGETS SU MAIONESE CRISPY **(4 PZ)** ..... **6 €**
GAMBERI BUTTERFLY CON SALSA RUSTIC **(4 PZ)** ..... **6 €**
FRITTURRATINA (1 PZ) (frittatina + burratina: chiedi la farcitura della settimana) **6 €**
ALETTE DI POLLO CON SALSA HARISSA (4 PZ) ..... **5 €**
GIRAVOLTE DI BACON CROCCANTI CON SALSA RUSTIC **(4 PZ)** ..... **6 €**
TROPICHINI CON MAIONESE SENAPATA (2PZ) ..... **7 €**
BACCALÀ CROCCANTE SU CREMA DI PAPACCELLE DOLCI (3 PZ) ..... **11 €**
STRACCETTI DI POLLO ALLA DIAVOLA ..... **5 €**
CHICKEN DOUBLE STICK CON SALSA BBQ **(4 PZ) *** ..... **6 €**
POLPETTINE FRITTE (scegli la fonduta) ..... **5 €**
MONTANARINE CLASSICHE (2 PZ) ..... **5 €**

COMPONI LE TUE PATATINE

1. patata

PATATINE STICK (CLASSICHE)*
PATATINE CRISPERS* _____ **3,5 €**

2. carne

STEAK DI MANZO, PORCHETTA, BACON, SALSICCIA, POLPETTINE _____ **1,5 €**
PULLED PORK, WÜRSTEL _____ **1,5 €**

3. formaggio

CHEDDAR CHEESE, FONDUTA DI FORMAGGIO _____ **1,5 €**
BURRATINA 125 gr, **STRACCIATA DI BUFALA** _____ **2,5 €**

* PRODOTTO SURGELATO

SPACCATINE

Panino tondo alla brace

* TUTTI I PANINI SONO SERVITI CON PATATE **CRISPERS**

CLASSIC BURGER ..... 9,50 €
HAMBURGER DI SCOTTONA 200 GR, RUCOLA, POMODORINI,
MELANZANE ALLA BRACE, SCAGLIE DI PARMIGIANO, PROVOLA ALLA BRACE

BBQ BURGER ..... 9,50 €
HAMBURGER DI SCOTTONA 200 GR, BACON ALLA BRACE,
CHEDDAR CHEESE, INSALATA E BBQ

BENVENUTI AL SUD .... 9,50 €
SALSICCIA DI MAIALE SCHIACCIATA, NDUJA CALABRESE, PEPERONI IN PADELLA,
PATÉ DI OLIVE NERE, BURRATA PUGLIESE

GUSTOSO ..... 9,50 €
HAMBURGER DI SCOTTONA 200 GR, MOZZARELLA ALLA BRACE,
DOPPIA MORTADELLA E PESTO DI PISTACCHI

RUSTICHOT ..... 9,50 €
BUN ARTIGIANALE, STRACCETTI DI POLLO, SOTTILETTA, SALSA HARISSA E FRIARIELLI

PARTENOPEO ..... 9,50 €
SALSICCIA DI MAIALE SCHIACCIATA, SCAMORZA ALLA BRACE, FRIARIELLI

ARICCINO ..... 9,50 €
SALSICCIA DI MAIALE SCHIACCIATA, PORCHETTA DI ARICCIA, FUNGHI PORCINI,
PROVOLA ALLA BRACE E SALSA TARTUFATA

APOLLED 13 ..... 9,50 €
BUN ARTIGIANALE, PULLED PORK HOMEMADE, PROVOLA IMPANATA AI NACHOS,
MIX SALAD E SALSA AGRODOLCE

RUSTIC1 ..... 9,50 €
BUN ARTIGIANALE, HAMBURGER 200 GR, RUSTIC SAUCE, SOTTILETTA,
BACON LACCATO AL BARBECUE, ANELLI DI CIPOLLA E INSALATA

LOS POLLOS ..... 9,50 €
BUN ARTIGIANALE, POLPETTA DI POLLO IMPANATA AI CORN FLAKES,
MAIONESE CRISPY (RICETTA RUSTICOTTO), INSALATA E POMODORO

VEGETARIANO ..... 8,50 €
BUN ARTIGIANALE, BURGER VEGETALE, PROVOLA, PESTATO
DI PEPERONI BRUCIATO, CARCIOFINI GRIGLIATI

DISPONIBILE MOZZARELLA SENZA LATTOSIO

BUNS DI MARE

Bun artigianale o al piatto

CRUNCHY COD ..... 14 €
BACCALÀ CROCCANTE, PROVOLA ALLA BRACE,
FRIARIELLI, CREMA DI NDUJA CALABRESE

GAMBEROLL ..... 14 €
GAMBERI PANATI, SALSA AGRODOLCE,
INSALATA ICEBERG

SALMON CRUSH ..... 14 €
SALMONE CROCCANTE PANATO AI CORN FLAKES,
CIPOLLA CARAMELLATA, PATATE AL FORNO A RONDELLE,
CREMA DI FORMAGGIO

CHEESESTEAK

PANINO LUNGO

Un panino con una storia da raccontare...

COMPLETO ..... 9 €
STEAK DI MANZO, SOTTILETTA, SCAMORZA, FUNGHI, PEPERONI E MELANZANE A FUNGHETTO

CLASSICO ..... 9 €
STEAK DI MANZO, SOTTILETTA, SCAMORZA, POMODORINI, RUCOLA,
MELANZANE ALLA BRACE, SCAGLIE DI PARMIGIANO

PARM8 ..... 9,50 €
STEAK DI MANZO, SOTTILETTA, PR.CRUDO CIARCIA, POP CORN DI PARMIGIANO E RUCOLA

PORCINO ..... 9 €
STEAK DI POLLO, FUNGHI PORCINI, SCAMORZA, POP CORN DI PARMIGIANO, PR.COTTO ALLA BRACE

AMERICANO ..... 8 €
STEAK DI MANZO, CHEDDAR, CIPOLLA CROCCANTE, BACON, INSALATA

TERRONE ..... 9 €
STEAK DI POLLO, SOTTILETTA, PATATE AL FORNO A RONDELLE, CIPOLLA CARAMELLATA
E BACON CROCCANTE

LIGHT ..... 8,50 €
STEAK DI POLLO, SCAROLA RIPASSATA IN PADELLA CON OLIVE, CAPPERI E NOCI, SCAGLIE DI PARMIGIANO

NAPULÈ ..... 9 €
STEAK DI MANZO, SOTTILETTA, FRIARIELLI, SALAMINO PICCANTE E STRACCIATA DI BUFALA

COS'È? La cheesesteak è il panino italo-americano diventato simbolo di Monte di Procida grazie all'intuizione di emigranti rimpatriati negli anni '80 dagli Stati Uniti d'America.
È composto da straccetti di carne di manzo o pollo alla piastra, formaggio fuso e contorni a scelta.

CREA IL TUO PANINO

Componi il tuo panino perfetto!

1. SCEGLI LA CARNE ..... 6 €

SOLO NEL PANINO LUNGO

STEAK DI MANZO, STEAK DI POLLO

SOLO NELLA SPACCATINA

HAMBURGER DI SCOTTONA "SELEZIONE RUSTICOTTO", SALSICCIA 180 GR,
PORCHETTA DI ARICCIA, PETTO DI POLLO, PULLED PORK, PR.CRUDO, PR.COTTO

WÜRSTEL, COTOLETTA DI POLLO** ..... 5 €

BURGER VEGETALE ..... 7 €

2. SCEGLI IL FORMAGGIO

SCAMORZA, SOTTILETTA, CHEDDAR CHEESE, FIORDILATTE,
CREMA DI FORMAGGIO, PROVOLA DI AGEROLA ..... 1,5 €

BURRATINA 125 GR, MOZZARELLA O STRACCIATA DI BUFALA ..... 2,5 €

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO ..... 2,5 €

3. SCEGLI I CONTORNI

1,5 €/ FUNGHI CHAMPIGNON O PORCINI, FRIARIELLI, PEPERONI, PATATE FRITTE, DATTERINO ROSSO, INSALATA, RUCOLA, POMODORO, MELANZANE A FUNGHETTO BIANCHE, AVOCADO, POMODORINI SEMIDRY, TARALLO SBRICIOLATO, MELANZANE ALLA BRACE, CIPOLLA COTTA, CRUDA O CARAMELLATA, ZUCCA ALLA BRACE

2 €/ BACON, PARMIGIANA DI MEL., PORCHETTA, PR.CRUDO O COTTO, MORTADELLA

BRACERIA

La selezione Rusticotto

CONSIGLIAMO DI VISIONARE LA NOSTRA CELLA DI MANTENIMENTO A VISTA INSIEME AD UN NOSTRO COLLABORATORE!

CON OSSO

RED KROWA POLONIA ..... 6,5 € all'etto
DAI 30 AI 40 GIORNI DI FROLLATURA

ANGUS IBERICO MIGUEL VERGARA .... 8 € all'etto
DAI 30 AI 40 GIORNI DI FROLLATURA

SIMMENTHAL BAVARESE ..... 6,5 € all'etto
DAI 30 AI 40 GIORNI DI FROLLATURA

FRISONA POLONIA ..... 7,5 € all'etto
DAI 30 AI 50 GIORNI DI FROLLATURA

MANZA MORA DEL BALTICO ..... 6,5 € all'etto
DAI 30 AI 50 GIORNI DI FROLLATURA

SENZA OSSO

ENTRECOTE DI SCOTTONA POLONIA .. 8 € all'etto
ENTRECÔTE ARGENTINA ..... 7,5 € all'etto
FILETTO 4+ ..... 8 € all'etto

*I TAGLI E LE RAZZE VENGONO SELEZIONATI OGNI SETTIMANA, QUESTO POTREBBE COMPORTARE ALTERAZIONI DEL MENÙ E DEL PESO MINIMO DEL TAGLIO.

PER LE NOSTRE TAGLIATE USIAMO ENTRECOTE POLACCA. SE PREFERISCI UN TAGLIO DIVERSO, LO SCEGLIAMO INSIEME DALLA NOSTRA CELLA DI MANTENIMENTO A VISTA!

TAGLIATE

Circa 350 gr

RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO E POMODORINI ..... 20 €
FINOCCHIO, AVOCADO E MANDORLE TOSTATE ..... 20 €
PORCINI, SALSA TARTUFATA E POMODORINI SEMIDRY ..... 20 €
CACIO E PEPE E POP CORN DI PARMIGIANO ..... 20 €

*LA SCELTA DI UN TAGLIO DIVERSO POTREBBE COMPORTARE UNA VARIAZIONE DI PREZZO

dalla cucina in CBT

Le tagliate cotte a bassa temperatura

LOCENA DI MAIALE, PAPACCELLE DOLCI E OLIVE NERE IN D.C. 20 €
SOVRACOSCIA DI POLLO, CREMA CACIO E PEPE
E DADOLATA DI PATATE AL FORNO ..... 20 €

HAMBURGER DI CHIANINA

300 GR!

Al piatto con contorni

HAMBURGER CON CONTORNO A SCELTA ..... 14 €
HAMBURGER, CARCIOFI SOTT'OLIO E CAPOCOLLO DI NORCIA 19 €
HAMBURGER, FUNGHI MISTI E CONCIATO ROMANO ..... 19 €

PIZZERIA

Contemporanea o “A Ruota di Carro”?

* SCEGLI LA STESURA!

“A RUOTA DI CARRO” +2 €

CONTEMPORANEA

MARINARA ..... 4,5 €
POMODORO PELATO DELL’AGRO NOCERINO SARNESE DOP, AGLIO, ORIGANO, OLIO EVO DOP

REGINA DOP ..... 7 €
POMODORO PELATO DELL’AGRO NOCERINO SARNESE DOP, MOZZARELLA DI BUFALA DOP

MARGHERITA ..... 5 €
POMODORO PELATO DELL’AGRO NOCERINO SARNESE DOP,
FIORDILATTE NAPOLI 100% LATTE CAMPANO, BASILICO, OLIO EVO DOP

MARGHERITA CILENTANA ..... 8 €
POMODORINO CILENTINO ROSSO, FIORDILATTE NAPOLI 100% LATTE CAMPANO, ALL’USCITA CONCIATO ROMANO PRESIDIO SLOWFOOD, BASILICO, OLIO EVO DOP

BOSCAIOLA ..... 10 €
PROVOLA, FUNGHI PORCINI, PANCETTA ’OPUS NERA’ E GOCCE DI SALSA TARTUFATA

SALSICCIA E FRIARIELLI ..... 8,5 €
FIORDILATTE NAPOLI 100% LATTE CAMPANO, SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO E FRIARIELLI

ORTOLANA A.M.N. ..... 9 €
FIORDILATTE NAPOLI 100% LATTE CAMPANO, FUNGHI MISTI, OLIVE NERE,
ALL’USCITA PESTATO DI PEPERONI BRUCIATO

LA CARCIOCOLLO ..... 9,5 €
PROVOLA NAPOLI 100% LATTE CAMPANO, CREMA DI PATATE DI AVEZZANO,
ALL’USCITA CAPOCOLLO E CARCIOFINI GRIGLIATI

LA ROMANA ..... 8,5 €
PROVOLA NAPOLI 100% LATTE CAMPANO, CREMA CACIO E PEPE E GUANCIALE CROCCANTE

LA ZUCCA ..... 9 €
PROVOLA NAPOLI 100% LATTE CAMPANO, CREMA DI ZUCCA, SALSICCIA DI MAIALE
A PUNTA DI COLTELLO, NDUJA CALABRA E ALL’USCITA CONCIATO ROMANO PRESIDIO SLOWFOOD

RIPIENO ..... 8,5 €
RIPIENO DI RICOTTA, FIORDILATTE NAPOLI 100% LATTE CAMPANO, SALAME NAPOLI,
PROSCIUTTO COTTO, POMODORO PELATO DELL’AGRO NOCERINO SARNESE DOP,
PEPE, PARMIGIANO, BASILICO, OLIO EVO DOP

DISPONIBILE MOZZARELLA SENZA LATTOSIO

FOODPORN ..... 9 €
FIORDILATTE NAPOLI 100% LATTE CAMPANO, POLPETTINE DI CHIANINA, BACON,
PATATE A SPICCHI AL BARBECUE E CHEDDAR ALL’USCITA

MORTAZZA ..... 9,5 €
FIORDILATTE NAPOLI 100% LATTE CAMPANO, PESTO DI PISTACCHI DI BRONTE, MORTADELLA DI CINGHIALE RENZINI, GRANELLA DI PISTACCHI ALL’USCITA, OLIO EVO DOP E BASILICO

ANTICHI SAPORI ..... 9 €
PORCHETTA HOMEMADE, PROVOLA, PATATE AL FORNO, OLIO EVO DOP E BASILICO

NORVEGESE ..... 12 €
FIORDILATTE NAPOLI 100% LATTE CAMPANO, SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO,
RUCOLA, POMODORINI SEMIDRY E STRACCIATA DI BUFALA

CAPRICCIOSA ..... 9 €
POMODORO PELATO DELL’AGRO NOCERINO SARNESE DOP, FIORDILATTE NAPOLI, PR.COTTO,
SALAME, CARCIOFO GRIGLIATO, OLIVE NERE, FUNGHI, BASILICO, OLIO EVO DOP

DIAVOLA ..... 7 €
POMODORO PELATO DELL’AGRO NOCERINO SARNESE, FIORDILATTE NAPOLI 100%
LATTE CAMPANO, SALAMINO PICCANTE, OLIO EVO E BASILICO

MONTANARA CROCCANTE ..... 8 €
MONTANARA IN DOPPIA COTTURA CON SALSA DI POMODORINI DATTERINO,
PARMIGIANO 36 MESI, BASILICO E OLIO EVO DOP

PARMA ..... 9 €
FIORDILATTE NAPOLI 100% LATTE CAMPANO, POMODORINI DEL VESUVIO,
PROSCIUTTO CRUDO CIARCIA, RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO E OLIO EVO

*LA STESURA “A RUOTA DI CARRO” PREVEDE UN’AGGIUNTA DI 2€ AL PREZZO DELLE PIZZE

MOLTO PIÙ CHE UN'INSALATA

Fresche, freschissime!

CHICCHIRICHÌ ..... 8 €
INSALATA MISTA, PETTO DI POLLO ALLA BRACE, POMODORINI, MAIS, MELANZANE ALLA BRACE, FINOCCHIO, JULIENNE DI CAROTE

PATANELLA ..... 8 €
INSALATA MISTA, PATATE BOLLITE, POMODORINI, JULIENNE DI FINOCCHIO, JULIENNE DI CAROTE, TONNO ALL'OLIO D'OLIVA, OLIVE VERDI E NERE

IMPERIALE ..... 9 €
INSALATA MISTA, STEAK DI MANZO, POMODORINI, MELANZANE ALLA BRACE E SCAGLIE DI PROVOLONE

BUFALINA ..... 9 €
INSALATA MISTA, MOZZARELLA DI BUFALA, CUBETTI DI PROSCIUTTO CRUDO, POMODORINI

CAESAR SALAD ..... 8,5 €
INSALATA MISTA, COTOLETTA DI POLLO, GHERIGLI DI NOCI, SALSA CAESAR, CROSTINI DI PANE FRITTO, SCAGLIE DI PARMIGIANO

MEDITERRANEA ..... 9 €
INSALATA MISTA, TRANCI DI TONNO PINNA GIALLA IN VASETTO DA 120 GR, MAIS, OLIVE VERDI, CAROTE E FINOCCHIO

FISH SALAD ..... 8,5 €
INSALATA MISTA, POMODORINI, SALMONE AFFUMICATO FRESCO, MANDORLE TOSTATE, JULIENNE DI FINOCCHIO E AVOCADO

GRECA ..... 7,5 €
INSALATA MISTA, JULIENNE DI CAROTE, FETA GRECA, OLIVE VERDI, ZUCCA ALLA BRACE E GHERIGLI DI NOCI

HAWAIIAN SALAD ..... 10 €
BASE DI RISO, MAIS TOSTATO, AVOCADO, POMODORINI, SALMONE CROCCANTE, RUCOLA

BUBBA SALAD ..... 10 €
BASE DI RISO, MISTICANZA DI CAMPO, GUACAMOLE, NACHOS, GAMBERI CROCCANTI, FINOCCHIO, DATTERINO ROSSO

CHICKEN FRIES SALAD ..... 9,5 €
BASE RISO, INSALATA, POLLO CROCCANTE, POMODORINI SECCHI, TARALLO NAPOLETANO E SALSA ALLE ERBETTE

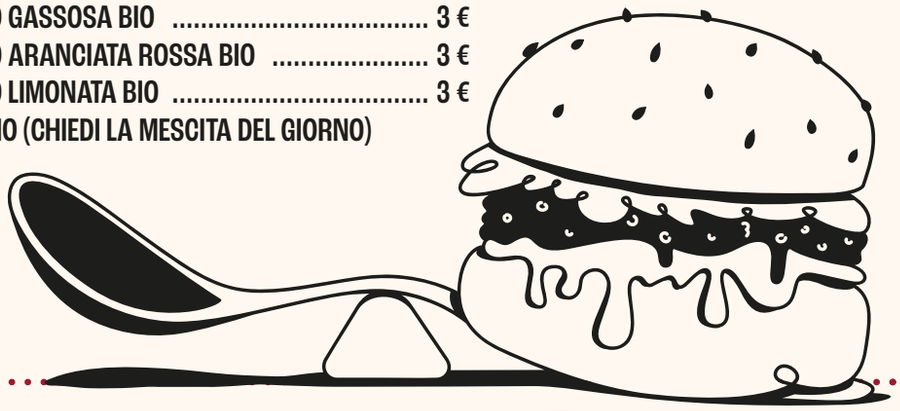
DRINK AND GO

PROSECCO ..... 5 €
GIN TONIC ..... 10 €
VODKA TONIC .... 10 €
APEROL SPRITZ .. 7 €

QUALCOSA DI FRESCO PRIMA DI INIZIARE

BIBITE

ACQUA S. BERNARDO NATURALE 75 cl ..... 2,50 €
ACQUA S. BERNARDO LIEVEMENTE FRIZZANTE 75 cl .. 2,50 €
ACQUA S. BERNARDO FRIZZANTE 75 cl ..... 2,50 €
COCA-COLA IN VETRO 33 cl ..... 2,50 €
COCA-COLA ZERO IN VETRO 33 cl ..... 2,50 €
FANTA IN VETRO 33 cl ..... 2,50 €
SPRITE IN VETRO 33 cl ..... 2,50 €
S. BERNARDO ACQUA TONICA BIO ..... 3 €
S. BERNARDO GASSOSA BIO ..... 3 €
S. BERNARDO ARANCIATA ROSSA BIO ..... 3 €
S. BERNARDO LIMONATA BIO ..... 3 €
CALICE DI VINO (CHIEDI LA MESCITA DEL GIORNO)



ALLERGENI

ELENCO DI SOSTANZE O PRODOTTI PRESENTI NEL NOSTRO MENÙ CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

- GLUTINE
- CROSTACEI
- UOVA
- PESCE
- ARACHIDI
- SOIA
- LATTE
- FRUTTA A GUSCIO
- SEDANO
- SENAPE
- SESAMO
- ANIDRIDE SOLFOROSA
- LUPINI
- MOLLUSCHI

BIRRE ALLA SPINA

1947 NASTI FOR YOU

Stella Artois
20 CL ..... 3,50 €
40 CL ..... 5 €

TIPOLOGIA: LAGER
GRADAZIONE: 5% VOL
COLORE: GIALLO PAGLIERINO
FOOD PAIRING: PESCE,
CARNI BIANCHE, FRITTI

Tennent's
20 CL ..... 4,50 €
40 CL ..... 6 €

TIPOLOGIA: STRONG ALE
GRADAZIONE: 9% VOL
COLORE: GIALLO DORATO
FOOD PAIRING: SALUMI,
FORMAGGI E CARNI GRIGLIATE

Franziskaner
50 CL ..... 7 €

TIPOLOGIA: WEISSBIER
GRADAZIONE: 5% VOL
COLORE: BIONDO VELATO
FOOD PAIRING: PIZZA,
CARNI ROSSE, PIATTI SPEZIATI

Leffe Blonde/ Rouge
33 CL ..... 5 €

TIPOLOGIA: BELGIAN ALE/ DUBBEL
GRADAZIONE: 6,6% VOL/ 6,6% VOL
COLORE: GIALLO DORATO/ AMBRATO
FOOD PAIRING: PIZZA E FRITTI/
CARNI GRIGLIATE E PIATTI SPEZIATI

HB München
20 CL ..... 4 €
40 CL ..... 6 €
1 LT ..... 11 €

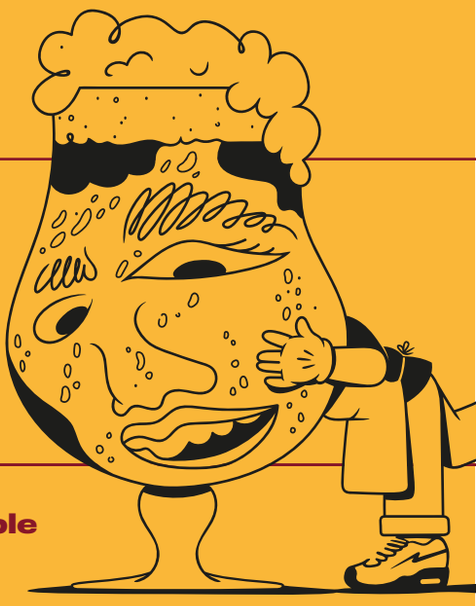
TIPOLOGIA: LAGER
GRADAZIONE: 5,1% VOL
COLORE: GIALLO PAGLIERINO
FOOD PAIRING: PIZZA E FRITTI

Guinness Draught
58 CL ..... 6 €

TIPOLOGIA: STOUT
GRADAZIONE: 4,2% VOL
COLORE: ROSSO RUBINO
FOOD PAIRING: PIZZA,
FRITTI, SALUMI

BIRRE IN BOTTIGLIA

Le artigianali



My Antonia
33 CL ..... 6,50 €

TIPOLOGIA: IMPERIAL PILS
GRADAZIONE: 6,4% VOL
COLORE: GIALLO DORATO
FOOD PAIRING:
SALUMI E FRITTI

Borgo Duchessa
33 CL ..... 6,50 €

TIPOLOGIA: SAISON
GRADAZIONE: 5,8% VOL
COLORE: GIALLO DORATO
FOOD PAIRING: APERITIVO,
ANTIPASTI DI PESCE

Goose Ipa
35,5 CL ..... 5,50 €

TIPOLOGIA: INDIAN PALE ALE
GRADAZIONE: 5,9% VOL
COLORE: GIALLO DORATO
FOOD PAIRING:
FORMAGGI E SALUMI

Karmeliet Triple
33 CL ..... 7 €

TIPOLOGIA: ABBEY TRIPLE
GRADAZIONE: 8,4% VOL
COLORE: GIALLO DORATO
FOOD PAIRING: FORMAGGI,
CARNI ALLA GRIGLIA

Corona Zero
35,5 CL ..... 3,50 €

TIPOLOGIA: LAGER
GRADAZIONE: 0,0% VOL
COLORE: GIALLO DORATO
FOOD PAIRING: PIZZA,
CARNI BIANCHE, INSALATE

Leffe Rituel 9°
75 CL ..... 14 €

TIPOLOGIA: BELGIAN STRONG ALE
GRADAZIONE: 9% VOL
COLORE: AMBRATO
FOOD PAIRING: CARNI
ALLA GRIGLIA, SALUMI, FRITTI

Malheur 10
33 CL ..... 5,50 €

TIPOLOGIA: ALTA FERMENTAZIONE
GRADAZIONE: 10% VOL
COLORE: GIALLO PAGLIERINO
FOOD PAIRING:
FORMAGGI E SALUMI

Malheur 12
33 CL ..... 6 €

TIPOLOGIA: ALTA FERMENTAZIONE
GRADAZIONE: 12% VOL
COLORE: NOCCIOLA
FOOD PAIRING: CARNI
ALLA GRIGLIA E FORMAGGI

SENZA GLUTINE

#BeFree Blanche
33 CL ..... 6 €

TIPOLOGIA: SENZA GLUTINE
GRADAZIONE: 5% VOL
COLORE: LIEVEMENTE TORBIDO
FOOD PAIRING:
PESCE E INSALATE

SENZA GLUTINE

#BeFree Red Ale
33 CL ..... 6 €

TIPOLOGIA: SENZA GLUTINE
GRADAZIONE: 5,6% VOL
COLORE: AMBRATO
FOOD PAIRING: CARNI
ALLA GRIGLIA E FORMAGGI

SENZA GLUTINE

Mastri Birrai Umbri/ IPA
44 CL ..... 6 €

TIPOLOGIA: IPA SENZA GLUTINE
GRADAZIONE: 6,5% VOL
COLORE: AMBRATO
FOOD PAIRING:
PIATTI PICCANTI E SPEZIATI

DESSERT

Per chiudere in dolcezza

IL COCCO E NUTELLA DEL RUSTICOTTO..... 6
biscotto artigianale con gocce di cioccolato, crema al cocco, Nutella e polvere di cocco

TIRAMISÚ CLASSICO..... 7
savoiardo homemade bagnato al caffè, crema al mascarpone, gocce di cioccolato e crema al caffè

CHEESECAKE FREDDA 7
scegli il topping tra: Nutella, pistacchio, coulis ai frutti di bosco homemade, caramello dolce, caramello salato con arachidi salate

SNICKERS..... 7
biscotto al cacao, crema al caramello, burro di arachidi, caramello salato, Nutella e arachidi salate

CANNOLOTTO AL LIMONE 7
cannolo di pasta kataifi ripieno di mousse al fiordilatte su crema di limone

BROWNIES AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA 7
morbido al cioccolato accompagnato da gelato alla vaniglia del Madagascar

PANETTOAST 7
il nostro panettone al cioccolato belga homemade per tutto l'anno, tostato con aggiunta di Nutella e gelato alla vaniglia

TUTTI I DOLCI SONO HOMEMADE!

AMARI E LIQUORI

AMARI E LIQUORI CLASSICI 3
JEFFERSON AMARO IMPORTANTE 30% VOL. .. 5
ROGER AMARO EXTRA STRONG 25% VOL. 5
AMARO LOCALE 207 23% VOL. 5
BRAULIO AMARO DELLO STELVIO 21% VOL. 5
AMARO AMARA ARANCIA ROSSA 30% VOL. 5

WHISKY

ARDBEG 10 YEARS 46% VOL. 9
LAGAVULIN 16 YEARS 43% VOL. 10
JAMESON BLACK BARRELL 40% VOL. 7
NIKKA COFFEY MALT 45% VOL. 10
NIKKA FROM THE BARREL 51.4 % VOL. 9
FIREBALL CINNAMON 33 % VOL. 5
THE GLENLIVET 12 YEARS 40% VOL. 7
THE GLENLIVET 18 YEARS 40% VOL. 11
THE GLENLIVET 15 YEARS 40%VOL. 9
PLATTE VALLEY CORN WISKEY 40% VOL. 7
OBAN 14 YEARS 43% VOL. 8
TALISKER SKYE 45.8 % VOL. 8
LINKWOOD 12 YEARS 43% VOL. 7

COGNAC

FRANÇOIS PEYROT
POIRE WILLIAMS & COGNAC 30% VOL. 7
BELLE DE BRILLET
POIRE & COGNAC 30% VOL. 7
HENNESSY COGNAC 40% VOL 7

BRANDY

VECCHIA ROMAGNA
ETICHETTA NERA 38% VOL. 5
CARLOS I GRAN RESERVA 40% VOL. 5

GIN SPECIAL

SERVITI CON TONICA

KINOBI KYOTO DRY GIN 45.7% VOL. 12
ADAMUS DRY GIN PORTUGAL 44.4% VOL. 12
INVERROCHE SOUTH AFRICA 43% VOL. 12
PORTOFINO DRY GIN ITALY 43% VOL. 12

RUM

DIPLOMATICO 15 YEARS 40% VOL. 8
ZACAPA 23 YEARS 40% VOL. 9
BUMBU CREAM 15% VOL. 7
BUMBU THE ORIGINAL 40% VOL. 7
BUMBU XO 40% VOL. 8
J. BALLY MARTINIQUE
PIRAMIDE 7 ANNI 45% VOL. 9
SANTA TERESA 1796 40% VOL. 7
HECHICERA SOLERA 21 40% VOL. 7

TEQUILA

CASAMIGOS BLANCO 40 % VOL. 8
CASAMIGOS REPOSADO 40% VOL. 9
PATRON SILVER 40% VOL. 7
PATRON REPOSADO 40% VOL. 7
MEZCAL DEL MAGUEY VIDA 42% VOL. 8

GRAPPE

BERTA VILLA PRATO 40% VOL. 5
BERTA VILLA PRATO INVECCHIATA 40% VOL. 5
BONOLLO GRAPPA OF AMARONE
BARRIQUE 42% VOL. 7
18 LUNE RISERVE BOTTE RUM 42% VOL. 7
NARDINI GRAPPA BIANCA 50% VOL. 5
NARDINI GRAPPA RISERVA 15 ANNI 50% VOL. 5

graphic design - Diego Serpico