

BIRRERIA

**PINTAFONICA**

SAPORI E SPETTACOLO

ARDERIA · RISTOPUB



---

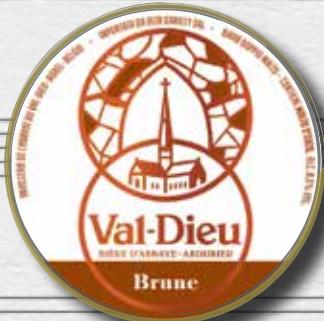
**MENU**

---



# BIRRE ALLA SPINA

## Val-Dieu Brune - Rouge



coppa 0,25 l.

€ 4,80

Birra scura d'abbazia ad alta fermentazione, non filtrata e non pastorizzata, prodotta all'interno di un'abbazia. Presenta un cappello di schiuma abbondante di colore beige, da cui si sprigionano note di tostatura, malto e cioccolato. Al gusto rivela spiccati sapori di torrefazione e un luppolo. Note zuccherate che ricordano il caramello e note dolci di caffè e noci.

Colore: marrone con riflessi rossastri

Aspetto: scuro

Gradazione: 10,5%

## Tennent's Super Strong



piccola

€ 3,90

media

€ 7,00

caraffa

€ 22,80

Scozzese strong lager, dal colore chiaro e dal gusto forte e deciso ad alto grado di piacere. Ben equilibrata nelle sue componenti. Presenta una schiuma scarsa e poco persistente. L'aroma è intenso e dominato dal profumo di malto e di mela, finale con note zuccherine e di caramello.

Colore: ramato

Aspetto: torbido

Gradazione: 9,0%

## Tiny Rebel IPA - CLWB Tropica



piccola 0,20 l.

€ 3,90

media 0,40 l.

€ 7,00

Profuma come una macedonia di frutta matura poiché nella ricetta viene aggiunta una percentuale imprecisa di succo di ananas, pesca, mango e frutto della passione. Al palato è pulita, fresca e super succosa, con una sapidità molto simile all'aroma: domina la pesca seguita da alcuni agrumi pungenti e di nuovo tanta frutta ed un tocco di malto chiaro. Corpo medio, vivace carbonatazione, finale amaro-resinoso di modesta intensità.

Colore: dorato

Aspetto: torbido

Gradazione: 5,5%

## Guinness



piccola 0,20 l.

€ 3,90

media 0,40 l.

€ 7,00

La Guinness è una birra di tipo stout, una birra scura ad alta fermentazione prodotta da malto d'orzo tostato. La schiuma è bianca, compatta e cremosa. Guinness è percepita di colore nero, ma in realtà è un color rubino scuro. Una birra robusta, cremosa e amabile con dei retrogusti da scoprire assaporandola.

Colore: scuro

Aspetto: intenso

Gradazione: 4,2%

# BIRRE IN BOTTLIGLIA

## Pilsner Urquell



Pilsner dal colore dorato, ha un bouquet di grano tostato e un bilanciato gusto. Sapore intensamente luppolato con un equilibrio di dolcezza sottile e di amaro vellutato dalla combinazione di sapori di miele, diacetile e note caramellate. Chiude con una cremosità pulita, che fa da perfetto contraltare al luppolo.

### • PILS •

Grad. 4,4° 0,33 Lt. 4,80€

## Val-Dieu Triple



Risultato di una lunga fermentazione, seguita scrupolosamente dal mastro birraio, con un amaro profondo e morbido al palato. Si percepisce il luppolo aromatizzato con un retrogusto alcolico. Spesso associata a una gastronomia adeguata, si colloca tra le grandi birre delle tavole più esclusive.

### • TRIPLE •

Grad. 8,0° 0,33 Lt. 7,80€

## Duchesse Cherry



Prodotta solo con vere ciliegie belghe dalla regione di Sint-Truiden nel Limburgo. A differenza delle più famose birre Kriek, la birra base della "Duchess Cherry" non è una Lambic. Maturata in botti di rovere subisce una seconda fermentazione selvatica e poi vengono aggiunte le ciliegie.

### • FLEMISH RED ALE KRIEK •

Grad. 6,8° 0,33 Lt. 7,80€

## Theakstons XB



Una birra forte e corposa con una sottile ma superba miscela di due tipi di bitter e tre varietà di luppolo alla frutta. Prodotta per la prima volta nel 1982 per celebrare l'acquisto della Carlisle Brewery da parte di Theakstons alcuni anni prima. Forte di gravità, luppolatura bassa ma complessa.

### • EXTRA BITTER ALE •

Grad. 4,5° 0,50 Lt. 7,80€

## ... e per gli intolleranti

## Dolomiti senza Glutine



Un gusto pieno e deciso che rende la birra senza glutine unica nel suo genere: adatta per gli intolleranti al glutine che vogliono degustare una vera birra, dalle qualità organolettiche e dalle sensorialità inalterate rispetto alla birra tradizionale.

### • SENZA GLUTINE •

Grad. 4,8° 0,33 Lt. 4,80€

## Birrificio del Ducato - Machete



Birra dal colore dorato intenso con schiuma panna e persistente. Sapore amaro, deciso ma equilibrato con la parte più fruttata. Si abbina con piatti speziati, piccanti, di carne grigliata, pesce fritto oppure formaggi.

### • DOUBLE IPA •

Grad. 7,6° 0,33 Lt. 7,80€

## La Chouffe



Schiuma cremosa e molto abbondante a proteggere una birra elegante, dal color ambrato ed impenetrabile. Emergono piacevoli note floreali e di lievito fragrante, seguite dai classici sentori belgi di spezie, agrumi e coriandolo.

Il gusto ed il corpo sono forti ma piacevoli e mantengono il giusto equilibrio.

### • BELGIAN STRONG GOLDEN ALE •

Grad. 8,0° 0,33 Lt. 6,80€

## Punk IPA



Una IPA estremizzata. La voglia dei punkettoni di Brewdog di violare ogni regola portano alla creazione di una birra con sentore complesso di gusti tropicali, agrumi e luppolo. Al palato è penetrante con note di agrumi, biscotti ed un finale aggressivo di luppolo amaro. Per gli intenditori di IPA un must rivolto al futuro.

### • IPA •

Grad. 6,0° 0,33 Lt. 6,80€

# BIBITE

## Pepsi

alla spina piccola 0,30 l.	€ 2,90
alla spina media 0,50 l.	€ 4,90

## Coca Cola ~ Coca Cola Zero

lattina 33 cl. € 3,80

## Fanta

lattina 33 cl. € 3,80

## The Limone ~ Pesca

lattina 33 cl. € 3,80

## Red Bull energy drink

lattina 33 cl. € 4,50

## Acqua minerale Naturale ~ Frizzante

0,75 l. € 2,90



# LA CARTA DEI VINI

## Bollicine

Prosecco Duplavis Extra Dry DOC € 20,00

Franciacorta Bersi Saten € 38,00

## Rossi

Valpolicella Classico - Farina (VENETO) € 20,00

Cabernet Franc - Muzic (FRIULI) € 28,00

Valpolicella Ripasso - Farina (VENETO) € 30,00

Amarone di Valpolicella - Farina (VENETO) € 48,00

## Bianchi

Soave - Farina (VENETO) € 18,00

Müller Thurgau - Bottega Vinai (ALTO ADIGE) € 28,00



**NO COPERTO**

# FRITTI



**Patate** € 4,80

**Patate Dippers "CO EA SCORSA"** € 5,20

**Crocchette di patate** € 5,20

**Anelli di cipolla** € 5,40

**Pepite di pollo** € 5,40

**Olive Ascolane** € 5,60

**Chili cheese nuggets** € 5,80

**Mozzarelline alla birra** € 6,80

**Jalapeños** (peperoncini ripieni al formaggio) € 6,80

**Roesti speck - patate** € 6,80

**Fritto reale** € 13,80

patate, crocchette di patate, anelli di cipolla, pepite di pollo,  
olive ascolane, mozzarelline alla birra e roesti speck - patate

Aggiunta salse KETCHUP, MAIONESE o SENAPE € 0,80

# TAGLIERI

**Tagliere di Prosciutto - Parma 24 mesi** € 14,80

**Il Taglierone** consigliato per 2 persone € 16,80  
soppressa, porchetta, speck, formaggio grana e asiago

**ATTENZIONE** in caso di allergie o intolleranze chiedi al personale l'apposito menù.

Alcuni prodotti possono essere all'origine surgelati.

COPERTO 1,80€

MAXI  
BUR  
GER

# HAMBURGER

## ① Money

pane ai cereali - hamburger di scottona 200 gr. (60 giorni di frollatura)  
formaggio, cipolla, peperoni - servito con patate fritte

€ 13,80

## ② Time

pane ai cereali - hamburger di scottona 200 gr. (60 giorni di frollatura)  
formaggio, lattuga, pomodoro, salsa cheddar - servito con patate fritte

€ 13,80

## ③ Mother

pane ai cereali - hamburger di scottona 200 gr. (60 giorni di frollatura)  
formaggio, funghi, maionese - servito con patate fritte

€ 14,80

## ④ Sorrow

pane ai cereali - doppio hamburger di scottona 200 gr. (60 giorni di frollatura)  
formaggio, cipolla, peperoni, maionese, ketchup - servito con patate fritte

€ 18,80

## ⑤ Hey you

pane ai cereali - hamburger di scottona 200 gr. (60 giorni di frollatura)  
bacon, formaggio, salsa cheddar, cipolla, uova all'occhio - servito con anelli di cipolla e jalapeños

€ 15,80

## ⑥ Pigs

pane ai cereali - hamburger di scottona 200 gr. (60 giorni di frollatura)  
rucola, provola affumicata, salsa di funghi, crema di tartufo e grana a scaglie - servito con patate dippers

€ 15,80

## ⑦ In the Flesh

pane ai cereali - hamburger di scottona 200 gr. (60 giorni di frollatura)  
provola affumicata, pomodoro, burrata, basilico, cetriolo, salsa tzatziki e avocado  
servito con patate dippers

€ 16,80

La Scottona è una giovane femmina di bovino con un'età che non supera i 16 mesi. Le caratteristiche sono quelle di non aver mai partorito e di aver raggiunto un buon sviluppo muscolare, per cui fornisce una carne di una tenerezza eccellente.

Durante la cottura, le marezzature si sciogliono e conferiscono alla carne un gusto delizioso.  
(frollatura 60 gg.)

*La Nostra Carne di Scottona*



NO COPERTO

# CLUB SANDWICH

## ① Mama

formaggio, provola, lattuga, pomodoro, verdure ai ferri  
(peperoni, melanzane, zucchine) e salsa rosa

€ 9,80

## ② In the cage

formaggio, tonno, frittatina, cipolla, peperoni, lattuga, pomodoro e salsa rosa

€ 10,80

## ③ Abacab

formaggio, pomodoro, pancetta, frittatina, prosciutto cotto, lattuga e salsa rosa

€ 11,80

## ④ No son of mine

formaggio, sopressa, provola, peperoni, melanzane e salsa rosa

€ 12,80

## ⑤ Invisible touch

formaggio, porchetta, funghi, lattuga, brie e salsa rosa

€ 12,80

## ⑥ Home by the sea

battuta di fassona a coltello (150 gr.), rucola, mozzarella di bufala,  
formaggio, pomodoro e basilico - senape e salsa al tartufo a parte

€ 13,80



Specialità

# PIADINE

## ① Precious

formaggio, prosciutto cotto, pomodoro e lattuga

€ 7,80

## ② Strange love

formaggio, prosciutto cotto e funghi

€ 7,80

## ③ Wrong

provola, pancetta, peperoni e melanzane

€ 8,30

## ④ Stripped

prosciutto crudo (Parma 24 mesi) e mozzarella

€ 8,80

## ⑤ I feel you

prosciutto crudo (Parma 24 mesi), squacquerone e rucola

€ 8,80

## ⑥ Ghost again

formaggio, porchetta, funghi, cipolla e maionese

€ 8,80

Aggiunta posate

€ 1,00

Aggiunta salse

€ 1,80

Alcuni prodotti possono essere all'origine surgelati.

# PANE ARABO

*o con Pane  
Senza glutine + € 1,80*

<b>① Help!</b>	€ 6,80
mozzarella, salsa di pomodoro, verdure ai ferri, lattuga e pomodoro a fette	
<b>② Yesterday</b>	€ 7,80
formaggio, cotoletta di pollo, lattuga e pomodoro	
<b>③ Love me do</b>	€ 7,80
formaggio, salsiccia e cipolla	
<b>④ Get back</b>	€ 8,80
speck, provola, funghi e rucola	
<b>⑤ Penny Lane</b>	€ 8,80
mortadella, mozz. bufala, pomodorini secchi, patè d'olive e granella di pistacchio	
<b>⑥ Blackbird</b>	€ 8,80
asiago, soppressa e misto bosco	
<b>⑦ Something</b>	€ 8,80
prosciutto crudo (Parma 24 mesi), mozzarella, lattuga e pomodoro a fette	
<b>⑧ Rain</b>	€ 9,30
porchetta, porcini e brie	
<b>⑨ Michelle</b>	€ 9,80
crema ai quattro formaggi, funghi, porchetta e salame piccante	
<b>⑩ Let it be</b>	€ 9,80
formaggio, speck, porcini, grana e salsa di funghi	

# TOSTONI

<b>① Everlong</b>	€ 5,80
formaggio e verdure ai ferri (peperoni, melanzane, zucchine)	
<b>② The pretender</b>	€ 6,60
prosciutto cotto e formaggio	
<b>③ Learn to fly</b>	€ 6,80
prosciutto cotto, formaggio e carciofimi	
<b>④ My hero</b>	€ 7,80
porchetta, formaggio, funghi e brie	
<b>⑤ Best of you</b>	€ 7,80
speck, formaggio e porcini	



COPERTO 1,80€

# PIATTONI UNICI

- |   |         |
|---|---------|
| <b>① Enter sandman</b>  | € 14,80 |
| cotoletta di pollo, petto di pollo, alette di pollo e patate fritte   |         |
| <b>② King nothing</b>   | € 15,80 |
| hamburger, doppio würstel, polenta, formaggio fuso e patate fritte  |         |
| <b>③ Orion</b>  | € 16,80 |
| doppia salsiccia, doppia pancetta, polenta, formaggio fuso e patate fritte  |         |
| <b>④ One</b>  | € 16,80 |
| goulash, polenta, patate fritte, formaggio e misto bosco  |         |
| <b>⑤ The wait</b>   | € 16,80 |
| fiocco di culatello, burratina su letto di rucola, pomodorini e olive taggiasche serviti con schioccarella cotta su forno a legna |         |
| <b>⑥ Nothing else matters</b>   | € 18,80 |
| stinco al forno, crauti, pancetta, weiss würstel e patate fritte  |         |

# I SUPERLIGHT

- |  |         |
|--|---------|
| <b>① Whole lotta love</b>                                      | € 12,80 |
| verdure grigliate, mozzarella di bufala                        |         |
| <b>② Stairway to heaven</b>                                    | € 13,80 |
| petto di pollo, zucchine e melanzane                           |         |
| <b>③ Kashmir</b>   | € 14,80 |
| tacchino arrosto e patate fritte                               |         |
| <b>④ Ramble on</b>   | € 13,80 |
| doppio hamburger di spinaci, patate fritte e verdure grigliate |         |
| <b>⑤ Rock and Roll</b>   | € 14,80 |
| doppio hamburger di avena, salsa di ceci e verdure grigliate   |         |



Alcuni prodotti possono essere all'origine surgelati.

COPERTO 1,80€

## Specialità

# LA NOSTRA ARDERIA

### alla Brace

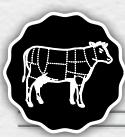


#### Galletto km zero ai ferri

porzione 500 gr. ca.

servito con patate fritte e salsa club

€ 15,80



#### Tagliata all'aceto balsamico

carne di scottona km zero - porz. 350 gr. ca.

servita su letto di rucola, pomodorini e riduzione all'aceto balsamico

€ 19,80

#### Tagliata ai ferri

carne di scottona km zero - porz. 350 gr. ca.

contorno a scelta tra patate fritte o con verdure grigliate (+ € 2,50)

€ 19,80

#### Hamburgata

2 x 260 gr. hamburger di scottona km zero

servito con patate fritte e verdure grigliate

€ 18,80

#### Costata Quinn Irlanda Bovino adulto

servita con patate fritte - (porz. 600 gr. ca.)

€/hg. 4,80

#### Schiadone

spiedone di carne mista (pollo, manzo e maiale), peperoni,  
servito con polenta, formaggio fuso e patatine fritte

€ 16,80



#### Costicine alla Griglia con polenta e patate

€ 15,80

#### Grigliata mista

costicine, salsiccia, pancetta, polenta e patate

€ 17,80

#### Il Taglierone Reale (consigliato per 4 pers.)

costicine alla griglia, stinco al forno, salsiccia, pancetta,  
hamburger di scottona (km zero), patate fritte e verdure grigliate

€ 128,00

*dal Caminetto ... alla Tavola*





COPERTO 1,80€

# LA SCHIOCCHERELLA

Su Forno  
a Legna

- ① **One vision** € 10,80

salsa di pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine

- ② **Killer Queen Bianca** € 11,80

mozzarella, rucola, squacquerone e pomodorini

- ③ **Innuendo** € 12,80

salsa di pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla di tropea

- ④ **Radio Gaga** € 13,80

salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e misto bosco

- ⑤ **Flash** € 13,80

salsa di pomodoro, mozzarella e salamino piccante

- ⑥ **Miracle** € 13,80

salsa di pomodoro, mozzarella, pancetta, uova e grana

- ⑦ **Under pressure** € 14,80

salsa di pomodoro, mozzarella, provola e peperoni, salsiccia a fine cottura

- ⑧ **The hero** € 14,80

salsa di pomodoro, mozzarella, chiodini e porchetta a fine cottura

- ⑨ **Scandal** € 14,80

salsa di pomodoro, mozzarella, provola, porcini e pancetta

- ⑩ **Made in heaven** € 14,80

salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, misto bosco e speck

- ⑪ **Forever** € 14,80

salsa di pom., mozz., gorgonzola, salamino piccante e porchetta a fine cottura

- ⑫ **Jesus** € 15,80

salsa di pomodoro, mozzarella, asiago, porcini e salsiccia a fine cottura

- ⑬ **White man Bianca** € 16,80

mozzarella, battuta di fassona tagliata a coltello, burrata,  
uovo all'occhio e crema al tartufo

- ⑭ **Bohemian Rhapsody** € 16,80

salsa di pom., mozzarella, pom. secchi e burrata, fiocco di culatello a fine cottura

Alcuni prodotti possono essere all'origine surgelati.



COPERTO 1,80€

# INSALATONE

① <b>Hush</b>	€ 7,80
lattuga, rucola, pomodorini, carote, olive nere e mais	
② <b>Burn</b>	€ 8,80
feta greca, lattuga, cetrioli, olive nere, pomodoro	
③ <b>Lazy</b>	€ 8,80
carote, olive nere, edamer, cipolla, pomodoro, lattuga, tonno	
④ <b>Fireball</b>	€ 8,80
lattuga, rucola, pomodoro, carote, mozzarella, tonno, mais	
⑤ <b>Blacknight</b>	€ 8,80
lattuga, rucola, petto di pollo a dadini, carote	
⑥ <b>Child in Time</b>	€ 9,80
bresaola, rucola, grana	

<b>Cestino di Pane</b>	€ 1,50
------------------------	--------

## MENU BIMBI

*Bibita  
inclusa*

<b>Burger (solo carne), patate fritte e bibita</b>	€ 10,80
<b>Würstel, patate fritte e bibita</b>	€ 10,80
<b>Cotoletta di pollo, patate fritte e bibita</b>	€ 10,80

I menù sono esclusivamente per bambini di max 10 anni.  
Vi invitiamo a non richiedere eccezioni perchè non saranno considerate!!!



COPERTO 1,80€

# MENU PER I NUMEROSI

SOLO SU PRENOTAZIONE (CON PREAVVISO) E MINIMO 10 PERSONE

*Per le vostre Feste e Ricorrenze - Compleanni - Lauree  
Addii al celibato nubilato ... e per tutti i gruppi*

## MENU SCHIOCCA

Scrocchiarella a scelta

Birra Helles  
o bibita

Caffè  
& amaro della casa

€ 20,00

## MENU SNACK

Fritto misto

Mix di bruschette

Trilogia di club sandwich

Birra Helles o bibita

Caffè & amaro della casa

€ 20,00

## MENU PINTAFONICA

Antipasto di Benvenuto

mix di fritti e affettati

Grigliata mista

hamburger, salsiccia, pollo, pancetta, polenta, patate fritte e verdure

Birra del Centenario o bibita

Caffè & amaro della casa

€ 28,00

ESCLUSO SABATO E FESTIVI

# DOLCI

**Profiteroles nero**

€ 4,80

**Tiramisù alla Birra**

€ 5,80

**Tortino cioccolato**

€ 6,80

**Cheesecake**

€ 6,80

**Torta mele e cannella**

€ 6,80

**Torta del giorno**

€ 6,80

## THE E INFUSI

*Serviti  
con Biscottini*

### ① Idalgashinna Breakfast Blend

€ 4,80

Tè nero coltivato nei giardini della regione dell'Idalgashinna, in Sri Lanka. È caratterizzato da un fine aroma floreale accompagnato da un particolare color ramato in tazza.

### ② Apple Elderflower

€ 4,80

Tè dal gusto delicato e fruttato di mele, che si armonizza perfettamente con il gusto dei fiori di sambuco. I frutti di questa composizione sono selezionati con la massima cura per ottenere un sapore perfetto in tazza.

### ③ Marrakech Mint

€ 4,80

La menta marocchina è la bevanda nazionale in Marocco. In Europa, questo tè tonificante è molto apprezzato per il suo gusto rinfrescante e i suoi oli essenziali naturali.

### ④ Mountain Herbs

€ 4,80

Le migliori erbe alpine selezionate per questa squisita composizione, melissa, finocchio e anice formano una base delicata mentre la menta regala un tocco rinfrescante a questo tè alle erbe.

### ⑤ Camomile

€ 4,80

Tisana biologica composta da fiori di camomilla, dal gusto fresco, delicato e dal colore paglierino, nota anche per avere un effetto positivo sul corpo umano.

### ⑥ Rooibos Vanilla Cederberg Mountains

€ 4,80

Tè dal colore marrone e dal retrogusto alla nocciola che ricorda il rooibos aromatizzato con la vaniglia.

# CAFFETTERIA

Caffè (cena)	€ 1,60
Caffè - macchiato	€ 2,00

Caffè decaffeinato	€ 2,00
Caffè corretto	€ 2,80

# GRAPPE

La Trentina	€ 4,00
La Trentina in Barrique	€ 4,00
Prime Uve bianca	€ 4,50
Storica Nera Domenis	€ 4,50
Of di Bonollo	€ 4,80

# AMARI E LIQUORI

Amaro del Capo - Branca Menta - Montenegro - Jagermeister - Averna  
Sambuca - Ramazzotti - Amaretto Disaronno - Unicum - Lucano € 4,00

# WHISKY E RUM

Jack Daniel's	€ 5,50
Jameson	€ 5,80
Talisker 10 yrs /	€ 6,80
Lagavulin	€ 6,80

Oban	€ 7,80
Glenfiddich 19 years	€ 15,80
Zacapa 23 years	€ 7,80
Clement Tres-vieux 15 yrs	€ 15,80

# LA GINERIA

## SPECIAL GIN & Tonic



La macerazione della buccia dei limoni, delle arance di Siviglia e delle bacche di ginepro e avviene per 24 ore, mentre la distillazione dura 8 ore circa questo processo permette un'estrazione completa dei saperi.

· Tonica: *Britvic*

€ 7,80



### Bulldog

Il suo sapore arriva da un mix di ingredienti che gli conferiscono caratteristiche uniche tra cui: ginepro e iris della Toscana, il coriandolo dal Marocco, i limoni dalla Spagna, la lavanda dalla Francia, foglie di loto e Dragon Eye dalla Cina.



### Opificium

Le bacche di ginepro, accuratamente selezionate, vengono esaltate dai tipici aromi mediterranei che si esprimono negli agrumi come limone, arancia amara, bergamotto di Calabria e mandarino. Al gusto è persistente, elegante e secco.

· Tonica: *Britvic*

€ 8,80

· Tonica: *Britvic*

€ 8,80



### Piero Dry

La sensazione del ginepro è seguita da una nota speziata, con un leggero sentore balsamico.

Il palato conferma la predominanza del ginepro, a cui fanno da contrappunto le note avvolgenti della maggiorana, del cardamomo e zenzero.



### Hendrick's

La ricetta prevede 11 botaniche: achillea, coriandolo, ginepro, camomilla, cumino, bacche di cubeba, fiore di sambuco, angelica, iris ...

Vanno aggiunti poi petali di rosa e cetrioli in infusione. Nasce così un gin fresco e rinfrescante.

· Tonica: *Indian Fever*

€ 10,80

· Tonica: *Mediterranea/Elderflower*

€ 10,80



### Maxi Millan

Un gin unico pronto a conquistarti con i suoi profumi particolari e pieni fra cui spicca il the nero italiano la cui provenienza rimane top secret! La complessità di un distilled incontra la secchezza di un dry per un risultato impossibile da imitare.



### Roby Marton

Marton produce questo gin in una storica distilleria di Bassano del Grappa. Si tratta di un gin dal colore gialognolo e complesso, che sprigiona profumi di frutti rossi, anice e chiodi di garofano, ma soprattutto quelli di zenzero e liquirizia.

· Tonica: *Indian Fever*

€ 10,80

· Tonica: *Britvic*

€ 10,80



### Brockmans Gin

Creato grazie ad una speciale combinazione di botaniche aromatiche, cresciute allo stato selvatico, immerse per molte ore nel puro distillato di grano. Profumo di coriandolo con le note più morbide di mirtillo e more.



### Malfy Rosa

Un gin fresco, agrumato e delicato che ricorda l'atmosfera e i profumi del Mediterraneo. Contiene ginepro italiano, pompelmo rosa di Sicilia, rabarbaro e altre 5 botaniche.

· Tonica: *Mediterranea/Elderflower*

€ 10,80

· Tonica: *Britvic*

€ 8,80

# COCKTAILS E LONG DRINKS

**Spritz Aperol/ Campari / Select / Cynar** € 4,50

**Americano** bitter, campari, martini rosso € 6,50

**Negroni** bitter, campari, gin, martini rosso € 7,00

**Margarita** tequila, cointreau, succo di limone, ghiaccio tritato € 7,00

**Piña Colada** batida de coco, rum, succo d'ananas € 7,50

**Il musicale**  
succo d'ananas, martini bianco, sciroppo alla fragola, gin, spruzzata di tonica € 7,50

**Tricolore**  
succo tropicale, vodka secca, aperol, blu curaçao € 7,50

**L'armonioso**  
succo d'ananas - arancia, vodka secca, fragole, limone spremuto € 7,50

**Caipiriña** zucchero di canna, lime, cachaca € 8,00

**Caipiroska**  
zucchero di canna, lime, vodka *anche alla Fragola* € 8,50

**Mojito** solo d'estate  
zucchero di canna, rum bianco, lime, menta € 8,50

**Cocktail analcolico** € 5,50

**Gin Lemon** € 7,50

**Havana Cola** € 7,50

**Jack Cola** € 8,00

**Long Island** € 8,00





IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE CHIEDI AL PERSONALE L'APPOSITO MENÙ.

## MUSIC-ADVISOR

CONTRIBUTO  
SERATA LIVE 2,50€

Nelle serate con musica dal vivo verrà richiesto un contributo e ogni tavolo avrà l'opportunità di valutare l'esibizione della band assegnando da 1 a 5 stelle.  
Questa valutazione aiuterà ad elevare la qualità della programmazione musicale.

Per motivi organizzativi il pagamento può essere richiesto anticipatamente dal personale.  
Si prega quindi di avvisare per tempo l'eventuale pagamento in fattura o ricevuta.

Comunichiamo inoltre che non si effettuano conti separati.  
In caso dunque di eventuali specifiche richieste (ricevute/fattura per rimborsi aziendali o altro) si invita ad avvertire tempestivamente lo staff, al fine di poter, (se ritenuto da noi possibile...) soddisfare la vostra richiesta.

Le modifiche al listino verranno conteggiate:

*“Aggiungendo pagherai,  
ma togliendo non risparmierai”*

Locale videosorvegliato.