





# LA CUCINA VEGANA E VEGETARIANA

## I PANFOCACCIA € 8.00

ALLERGENI: GRANO. PUÒ CONTENERE TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO, LATTE E DERIVATI

1. CREMA DI ASPARAGI, TOMA, ZUCCHINE GRIGLIATE, RUCOLA, POMODORO FRESCO, PROSCIUTTO COTTO VEGANO
2. CREMA DI ASPARAGI, PATATE AL FORNO, TALEGGIO, RUCOLA, ROASTBEEF VEGANO
3. PROSCIUTTO COTTO VEGANO, PESTO DI PISTACCHI, SCAMORZA AFFUMICATA, MELANZANE GRIGLIATE
4. PATE' DI OLIVE, POMODORO SECCO, INSALATA, VERDURE GRIGLIATE, MAIO VEG, COTTO VEGANO 
5. PROSCIUTTO COTTO VEGANO, MAIO VEG, POMODORO FRESCO, INSALATA 
6. PROSCIUTTO COTTO VEGANO, PATÈ DI OLIVE NERE, CHEDDAR VEGANO, POMODORI SECCHI 
7. ROASTBEEF VEGANO, RUCOLA, SENAPE, POMODORO FRESCO 

## HAMBURGER EXTRA CON PATATE

### VEGETARIANI

### VEGANI

1. BACON VEG € 16.00  
BURGER PROTEICO, MAIO VEG, INSALTA, POMODORO FRESCO, CIPOLLA BRASATA, TOFU AFFUMICATO, CHEDDAR VEG
2. CAPONATO € 16.00  
BURGER PROTEICO, CAPONATA DI MELANZANE, TOFU AFFUMICATO, CHEDDAR VEGANO
3. ITALY VEG € 16.00  
BURGER PROTEICO, CIPOLLA CARAMELLATA, BBQ, INSALATA, POMODORO SECCO, CHEDDAR VEGANO.
4. AL VEG ROCK € 20.00  
2 BURGER PROTEICO, BBQ, INSALATA, CIPOLLA BRASATA, TOFU AFFUMICATO, CHEDDAR VEGANO,
5. TEX-MEX € 15.00  
BURGER PROTEICO, BBQ, CIPOLLA CARAMELLATA, INSALATA, POMODORO FRESCO, FORMAGGIO VEG
6. GRIGLIATO VEGHY € 14.00  
BURGER DI PATATE, RADICCHIO, MELANZANE GRIGLIATE, ZUCCHINE GRIGLIATE, PEPPERONI GRIGLIATI, INSALATA GHIACCIO, PATÈ DI OLIVE NERE.

7. MONTANARO € 15.00  
BURGER PROTEICO, BRIE, FUNGHI TRIFOLATI, RADICCHIO, SALSA MOONSHINE

8. CONTADINO € 14.00  
BURGER PROTEICO, GORGONZOLA, CIPOLLA CARAMELLATA, RUCOLA, POMODORO SECCO

9. SUD OVEST € 14.00  
BURGER PROTEICO, CAPONATA, BURRATA

10. TRUFFLE VEGETARIANO € 18.00  
BURGER PROTEICO, BRIE, POMODORO FRESCO, INSALATA, SALSA YOGURT, TARTUFO SCAGLIE

11. TARTUFO VEGETARIANO € 18.00  
BURGER PROTEICO, INSALATA, SALSA YOGURT, PROSCIUTTO COTTO VEG, TOMA, UOVO, TARTUFO A SCAGLIE



M  
E  
N  
U



## BIRRA ALLA SPINA

- **STELLA ARTOIS 5.2°**  
PICCOLA € 4.00, MEDIA € 6.00,  
CARAFFA 1.5 L € 19.00

STELLA ARTOIS È IL RISULTATO DI 600 ANNI DI RICCA TRADIZIONE BIRRAIA. UTILIZZANDO INGREDIENTI COME L'ORZO MALTATO ED IL LUPPOLO SAAZ, I MASTRI BIRRAI SONO RIUSCITI A CREARE UN ELISIR DORATO DAVVERO PREGIATO, CHE PUOI ASSAPORARE CON SEMPLICITÀ.

- **LEFFE BLONDE 6.6°**  
PICCOLA € 4.00, MEDIA € 6.00,  
CARAFFA 1.5 L € 20.00

SAPORE DELICATO E COLORE DORATO, SFUMATURE DI VANIGLIA E CHIODI DI GAROFANO. AUTENTICA BIRRA D'ABBZIA

- **LEFFE ROUGE 6.5°**  
PICCOLA € 4.00, MEDIA € 6.00,  
CARAFFA 1.5 L € 20.00

COLORE AMBRATO, SOMMONTATA DA UNA SCHIUMA DISCRETAMENTE PERSISTENTE

- **GOOSE ISLAND IPA 5.9°**  
PICCOLA € 4.00, MEDIA € 6.00,  
CARAFFA 1.5 L € 19.00

SEI VOLTE VINCITRICE AL GREAT AMERICAN BEER FESTIVAL, AROMI DI AGRUMI E DECISO FINALE LUPPOLATO

- **HOEGAARDEN WIT-BLANCHE 4.9°**  
PICCOLA € 4.00, (50 CL) € 6.00,  
CARAFFA 1.5 L € 18.00

BIRRA BELGA BIANCA TRA LE PIÙ CONOSCIUTE AL DI FUORI DEL BELGIO. FERMENTATA CON IL CORIANDOLO E LE SCORZE DI LIMONE PER UNA MAGGIORE RICERCA NEL GUSTO E NELLA FRESCHEZZA. IL HOEGAARDEN PRESENTA UN INTRIGANTE COLORE BIONDO OPALESCENTE CHE SI SPIEGA PER IL FATTO CHE QUESTA BIRRA NON È STATA FILTRATA PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO, QUINDI CONTIENE ANCORA LIEVITO IN SOSPENSIONE.

- **FRANZISKANER WEISSBIER 5°**  
PICCOLA € 4.00, (50 CL) € 6.00,  
CARAFFA 1.5 L € 18.00

BIRRA DI FRUMENTO CHIARA TORBIDA DAL MODERATO CONTENUTO DI ANIDRITE, DAL GUSTO FRIZZANTE, AMAROGNOLO, ACIDULO, FRUTTATO. L'AROMA FLOREALE E SPEZIATO, IL COLORE CHIARA, NATURALMENTE VELATA PER IL LIEVITO.

## IL PATANEGRA

### 63. BELLOTA € 18.00

BURGER DI FASSONA, BURRATA, PATA NEGRA, RUCOLA, POMODORI SECCHI, MAIONESE.

### 64. NERA 2.0 € 18.00

BURGER DI FASSONA, PATA NEGRA, INSALATA, MAIONESE, TOMA

### 65. IBERICO € 18.00

BURGER DI FASSONA, PATA NEGRA, INSALATA, MAIONESE, BRIE', FUNGHI PORCINI.

### 66. SPAGNOLO € 18.00

BURGER DI FASSONA, PATA NEGRA, GORGONZOLA ANGELO CROCE, INSALATA GHIACCIO, BBQ, MIELE

### 67. MADRID € 18.00

BURGER DI FASSONA, BRIE, PATA NEGRA, MELANZANA GRIGLIATA, POMODORO SECCO, INSALATA GHIACCIO, SALSA YOGURT

## LA TARTARE DI FASSONA

### 68. TARTARINO € 18.00

TARTARE DI FASSONA, TUORLO D'UOVO, OLIO EVO, RUCOLA, NOCCIOLE, SCAGLIE DI TARTUFO NERO

### 69. TARTACCHIO € 16.00

TARTARE DI FASSONA, IMPANATA CON PISTACCHIO, RUCOLA, POMODORO FRESCO, SCAGLIE DI PECORINO

## LA COTOLETTA DI POLLO

### 70. TOMATO € 14.00

MILANESE O TAGLIATA DI POLLO, INSALATA, MAIONESE, POMODORO FRESCO, TOMA

### 71. PULLASTER € 16.00

MILANESE O TAGLIATA DI POLLO, INSALATA, BURRATA, POMODORO FRESCO, MAIONESE, BACON, UOVO BIO

### 72. MOUNTAIN € 16.00

MILANESE O TAGLIATA DI POLLO, BRIE', SPECK', INSALATA, FUNGHI PORCINI, SALSA YOGURT

### 73. CHICKEN BACON € 15.00

MILANESE O TAGLIATA DI POLLO, INSALATA, CIPOLLA CARAMELLATA, BACON, TOMA, HOME MADE BBQ

## IL SALMONE AFFUMICATO

### 74. GUACAMOLE € 16.00

CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO, INSALATA, BURRATA, GUACAMOLE, CIPOLLE CARAMELLATE

### 75. SALMONE DI BRONTE € 16.00

CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO, INSALATA GHIACCIO, PESTO DI PISTACCHIO, PECORINO

### 76. SALMONE NORMANNO € 16.00

CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO, INSALATA, POMODORO FRESCO, MAIONESE, CACIOCAVALLO

## IL TONNO FRESCO

### 77. THUNNUS € 16.00

TRANCIO DI TONNO ROSSO SICILIA\*, CIPOLLE CARAMELLATE, INSALATA GHIACCIO, MAIONESE AL LIME.

### 78. RED SEA € 17.00

TRANCIO DI TONNO\*, INSALATA, MAIONESE, POMODORO SECCO, PATE' DI OLIVE, CIPOLLE CARAMELLATE, BURRATA

### 79. KRABBY PATTY € 16.00

TARTARE DI TONNO, MAIONESE AL LIME, INSALATA, PECORINO, POMODORO FRESCO

### 80. ROSSO VERDE € 16.00

TARTARE DI TONNO, GUACAMOLE, RUCOLA, POMODORO FRESCO, BURRATA

## IL POLPO

### 81. OCTOPUS GOURMET € 16.00

POLPO, MIELE, PECORINO SEMI STAGIONATO, RUCOLA, MAIONESE.

### 82. OCTOPUS AVOCADO € 16.00

POLPO, INSALATA GHIACCIO, BURRATA, GUACAMOLE, CIPOLLE CARAMELLATE

### 83. TERRA E MARE € 16.00

POLPO, INSALATA, BACON, SALSA ROSA, SCAGLIE DI PECORINO

### 43. IL BUONO € 15.00

BURGER DI FASSONA, FONDATA VALDOSTANA, SPECK, RADICCHIO, NOCI

### 44. IL BRUTTO € 18.00

BURGER DI FASSONA, FONDATA VALDOSTANA, SCAGLIE DI TARTUFO NERO, UOVO, BIO, INSALATA

### 45. FIOR DI CACIO € 16.00

BURGER DI FASSONA, FIORE DI ZUCCA IN PASTELLA, CACIOCAVALLO, INSALATA, MAIONESE, BACON

### 46. FIOR DI PECORINO € 16.00

BURGER DI FASSONA, FIORE DI ZUCCA, PECORINO, BBQ, PROSCIUTTO COTTO, INSALATA

### 47. AL ROCK € 17.00

DOPPIO BURGER DI FASSONA (2 DA 200 G), TOMA, BACON, INSALATA GHIACCIO, CIPOLLE BRASATE, BBQ.

### 48. KING BEAF € 17.00

BURGER DI 400G DI FASSONA (SOLO AL SANGUE O MEDIO), CIPOLLA BRASATA, TOMA, SENAPE, INSALATA, BACON

### 49. BIG ROCK € 20.00

TRIPLO BURGER DI FASSONA (3 DA 200 G), TOMA, BACON, INSALATA GHIACCIO, CIPOLLE BRASATE, HOME MADE BBQ.

### 50. BEST BIG ROCK € 23.00

QUATTRO BURGER DI FASSONA (4 DA 200 G), TOMA, BACON, INSALATA GHIACCIO, CIPOLLE BRASATE, BBQ.

## IL SALAMINO DEL MANDROGNE

### 51. IL DIVERSO € 15.00

SALAMINO DEL MANDROGNE, BRIE, BACON, INSALATA GHIACCIO, SALSA ROSA.

### 52. IL FRESCO € 15.00

SALAMINO DEL MANDROGNE, POMODORO FRESCO, PATÈ DI OLIVE NERE, MAIONESE, INSALATA, BURRATA.

### 53. IL MANDROGNE € 14.00

SALAMINO DEL MANDROGNE, CIPOLLE BRASATE, TOMA, INSALATA GHIACCIO, KETCHUP.

## IL PULLED PORK

### 54. LUSSURIOSO € 16.00

PULLED PORK, BACON, CACIOCAVALLO, CIPOLLA BRASATA, PEPERONI GRIGLIATI, SALSA PICCANTE

### 55. STELLE FISSE € 15.00

PULLED PORK, RADICCHIO, GORGONZOLA, SALSA BURGER HOME MADE, BACON

### 56. FIOR DI PORK € 16.00

SPALLA DI MAIALE SFILACCIATA ALLA JACK DANIEL'S BBQ, FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA, BACON, SCAMORZA AFFUMICATA

### 57. PORK € 15.00

SPALLA DI MAIALE SFILACCIATA ALLA JACK DANIEL'S BBQ, INSALATA, MAIONESE, CIPOLLE BRASATE, BBQ.

### 58. BLACK BURGER € 15.00

SPALLA DI MAIALE SFILACCIATA ALLA JACK DANIEL'S BBQ, CIPOLLA BRASATA, TOMA, HOME MADE BBQ.

### 59. KING PIG € 15.00

SPALLA DI MAIALE SFILACCIATA ALLA JACK DANIEL'S BBQ, INSALATA, SALSA ALLO YOGURT, BACON, CIPOLLA CROCCANTE.

### 60. PULLED PORK CHEESE € 15.00

SPALLA DI MAIALE SFILACCIATA ALLA JACK DANIEL'S BBQ, SCAMORZA AFFUMICATA, INSALATA E SALSA ALLO YOGURT.

### 61. SMILZO PORK € 15.00

SPALLA DI MAIALE SFILACCIATA ALLA JACK DANIEL'S BBQ, ANELLI DI CIPOLLA, CACIOCAVALLO, RUCOLA, CIPOLLA CARAMELLATA

### 62. FIOR DI PORK € 16.00

SPALLA DI MAIALE SFILACCIATA ALLA JACK DANIEL'S BBQ, FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA, BACON, SCAMORZA AFFUMICATA

# BIRRA IN BOTTIGLIA E IN LATTINA

## GRANDA SWEETCH 4.7° € 6.00

DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO SWEETCH È UNA BIRRA IN STILE BLANCHE DAL PIACEVOLE E DELICATO AROMA SPEZIATO. FRESCA, LEGGERA E BEVERINA È MORBIDA E VELLUTATA AL PALATO GRAZIE ANCHE ALL'UTILIZZO DI AVENA, ANCHE QUI COME AL NASO SI PERCEPISCONO ELEGANTI NOTE SPEZIATE BEN IN EQUILIBRIO CON I SENTORI PIÙ FRUTTATI CONFERITI DALLA LUPPOLATURA.

## GRANDA ALTERNATIVE IPA 6.7° € 6.00

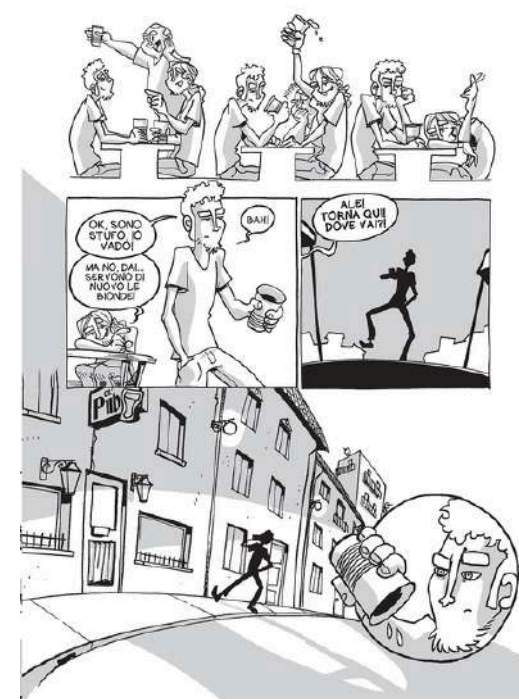
ALTER NATIVE È UNA FRUIT AND JUICY IPA DOVE IL PROFUMO DEI LUPPOLI SI FONDE E SI AMPLIFICA CON QUELLO DELLE PESCHE UTILIZZATE NELLA RICETTA. AL NASO OFFRE ESTIVE E AGRUMATE, SU UN DOLCE E DELICATO SOTTOFONDO DI PESCA. AL PALATO È DELICATA E AVVOLGENTE, CON NOTE DOLCI E AMAROGNOLE DI AGRUMI E PESCA.

## GRANDA AERO 4.7° € 6.00

AERO È UNA AMERICAN PALE ALE GLUTEN FREE RINFRESCANTE E SCORREVOLE ALLA BEVUTA MA CON UN CARATTERE DECISO. VIENE REALIZZATA CON LUPPOLI AMERICANI CHE LE DONANO UN FRESCO PROFUMO FRUTTATO E UN AMARO DECISO.

## CLAUSTHALER € 5.00

BIRRA NO ALCOL



## GRANDA DANGEROUS 10° € 6.00

LA DANGEROUS È UNA RUSSIAN IMPERIAL STOUT, SONTUOSO OMAGGIO ALLE BIRRE PRODOTTE DALL'IMPERO BRITANNICO PER LO ZAR DI RUSSIA. INTENSA E STRUTTURATA, HA UN PROFUMO COMPLESSO E ARRICCHITO DALLE FAVE DI CACAO, DAL CAFFÈ E DALLA VANIGLIA. IL CORPO È PIENO E VELLUTATO.

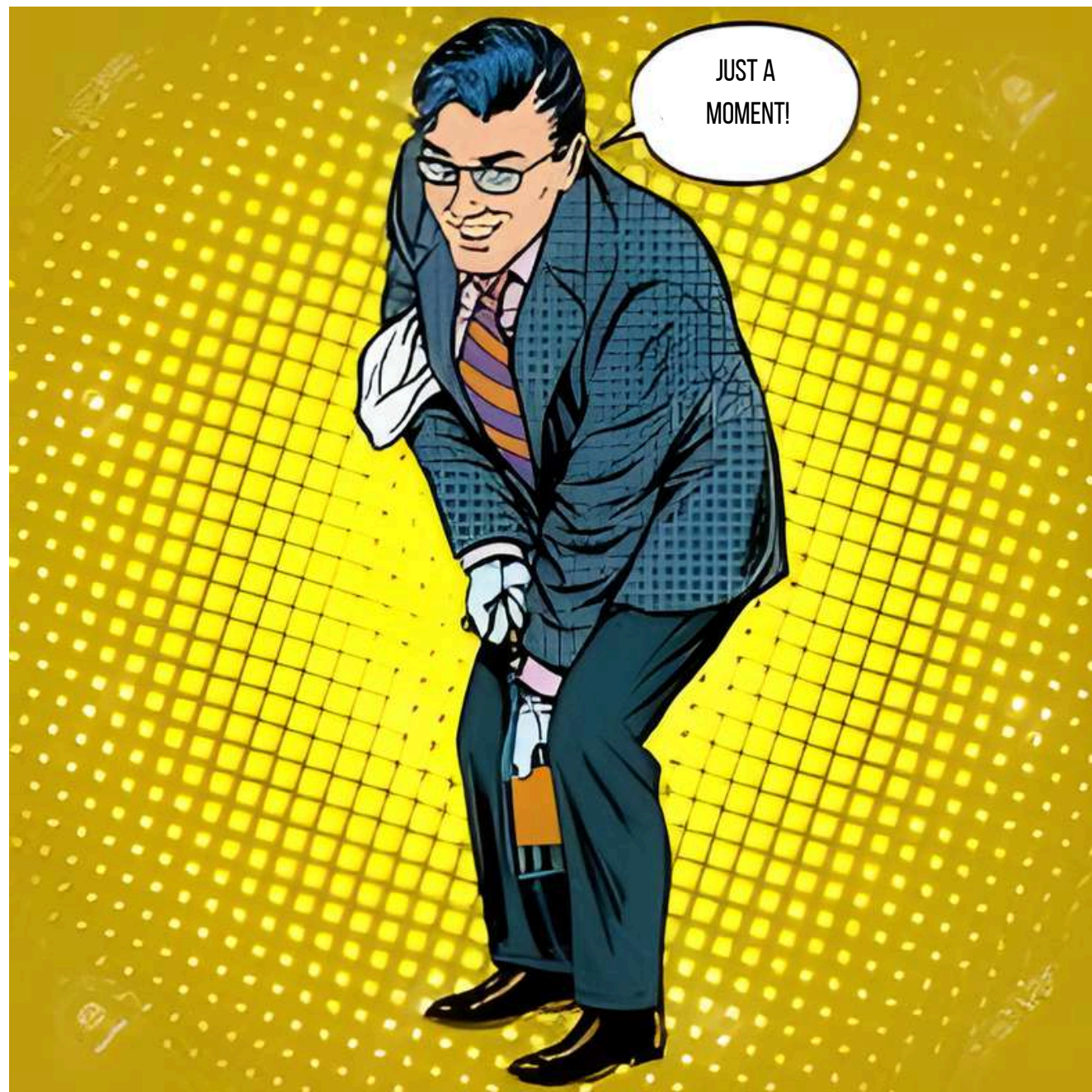
## GRANDA GHOSST 8° € 6.00

STRONG LAGER ISPIRATA ALLE MAIBOCK, GHOSST È UN TIPO SOLITARIO. BIRRA AMBRATA CHIARA, INTENSA E CON UN CARATTERE CORIACEO, MA CALMO. SA CONTROLLARE LA SUA IRA, E SCEGLIE ACCURATAMENTE DI CHI ATTORNIARSI. SE HAI LA FORTUNA DI ESSERLE AMICO, SEI SALVO!

## GRANDA GRAPHIC NOVEL 3.8° € 6.00

LA NOSTRA SESSION IPA A BASSO TENORE ALCOLICO: IL SAPORE INTENSO DELLA NOSTRA SELEZIONE DI LUPPOLI, UNITO ALLA LEGGEREZZA E SPENSIERATEZZA DI UNA BIRRA PENSATA PER DIVERTIRE E NON APPESANTIRE. TUTTO CIÒ AVVOLTO DA UN'ETICHETTA UNICA E DA COLLEZIONARE: IL FUMETTO DELLE GIRLS, LA LORO STORIA A PUNTATE! IN OGNI ETICHETTA UN EPISODIO NUMERATO DELLA SERIE:

COLLEZIONALI TUTTI!



## VINO SFUSO

CALICE € 4.00, 1/4 L € 5.00, 1/2 L € 9.00

### VINI ROSSI

- BARBERA D'ASTI, CHI OSA VINCE 12.5°
- BARBERA D'ASTI, IL BARRICATO 14.5°
- RUCHE, CANTINA DI GOVONE, 13.5°

### VINI BIANCHI

- GAVI DI GAVI 12.5°
- PROSECCO DOC, CESCONE 12°

#### 22 CRUDO € 14.00

BURGER DI FASSONA, PROSCIUTTO CRUDO, BURRATA PUGLIESE, RUCOLA, SALSA ALLO YOGURT

#### 23 LANGHE'S DELIGHT € 14.00

BURGER DI FASSONA, INSALATA GHIACCIO, TOMA, TUORLO D'UOVO BIO, SCAGLIE DI TARTUFO NERO, MAIONESE

#### 24 BURRATA € 14.00

BURGER DI FASSONA, BURRATA PUGLIESE, PATÈ DI OLIVE NERE, POMODORINI ARROSTITI, CIPOLLA CAMELLATA, INSALATA GHIACCIO

#### 25 PARMA € 14.00

BURGER DI FASSONA, PROSCIUTTO CRUDO, POMODORI SECCHI, BURRATA PUGLIESE, CIPOLLA CAMELLATA

#### 26 ONE NIGHT € 14.00

BURGER DI FASSONA, RADICCHIO, PECORINO STAGIONATO, GORGONZOLA, SPECK, CIPOLLA CAMELLATA

#### 27 SPICY € 14.00

BURGER DI FASSONA, GUACAMOLE, SALSA PICCANTE, RUCOLA, CIPOLLA BRASATA

#### 28 SMOKED € 14.00

BURGER DI FASSONA, INSALATA GHIACCIO, POMODORO FRESCO, SPECK, SCAMORZA AFFUMICATA, FUNGHI PORCINI, HOME MADE BBQ

#### 29 FUNGO € 14.00

BURGER DI FASSONA, FUNGHI PORCINI, BRIE, SPECK, INSALATA GHIACCIO.

#### 30. TARTUFO € 18.00

BURGER DI FASSONA, INSALATA GHIACCIO, BRIE, PROSCIUTTO COTTO, SALSA YOGURT, UOVO BIO, SCAGLIE DI TARTUFO NERO

#### 31. LONDON € 14.00

BURGER DI FASSONA, UOVO, BACON, KETCHUP.

#### 32. EGG 2.0 € 16.00

BURGER DI FASSONA, INSALATA GHIACCIO, MAIONESE, BACON, MELANZANE GRIGLiate, UOVO BIO, BURRATA PUGLIESE DOP.

#### 33. MOONSHINE € 15.00

BURGER DI FASSONA, SCAMORZA AFFUMICATA, SALSA MOONSHINE, CIPOLLA CAMELLATA, INSALATA, POMODORO FRESCO

#### 34. LIMBO € 16.00

BURGER DI FASSONA, POMODORO FRESCO, INSALATA, CIPOLLA BRASATA, BURRATA, SCAMORZA AFFUMICATA, SALSA PICCANTE

#### 35. ERETICO € 18.00

BURGER DI FASSONA, PEPPERONE AL FORNO, GUANCIALE, RUCOLA, PECORINO, SALSA PICCANTE

#### 36. APOTEOSI 2.0 € 18.00

BURGER DI FASSONA, POMODORO, BRIE, INSALATA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI PORCINI, SCAGLIE DI TARTUFO NERO, TOMA, MAIONESE.

#### 37. GUANCIALE € 15.00

BURGER DI FASSONA, SCAMORZA AFFUMICATA, GUANCIALE, CIPOLLA CAMELLATA, KETCHUP, POMODORO FRESCO, BBQ

#### 38. SOLE € 16.00

BURGER DI FASSONA, INSALATA, BACON, CAMEMBERT BITES, CIPOLLA CROCCANTE, FONDATA DI TALEGGIO

#### 39. MARTE € 15.00

BURGER DI FASSONA, PEPPERONE AL FORNO, GORGONZOLA, RADICCHIO, SPECK

#### 40. NEW YORK € 17.00

BURGER DI FASSONA, SCAMORZA AFFUMICATA, RUCOLA, PROSCIUTTO COTTO, BURRATA, POMODORO SECCO, MAIONESE

#### 41. ROVERETO 59 € 15.00

BURGER DI FASSONA, SALSA MOONSHINE, BRIE, SPECK, RUCOLA, CIPOLLA BRASATA

#### 42. EMPIREO € 16.00

BURGER DI FASSONA, FONDATA DI TALEGGIO, INSALATA, BACON, TOMA, CETRIOLINI, MAIONESE, KETCHUP

# HAMBURGER

**BASE** (120G) SENZA PATATE **-€ 2.00** HAMBURGER EXTRA CON PATATE **MONSTER** (2 BURGER DA 200G) CON PATATE **+€ 5.00**

## 1 EASY € 10.00

BURGER DI FASSONA, TOMA, INSALATA, MAIONESE E KETCHUP

## 2 BEAF € 10.00

BURGER DI FASSONA, NOCI, INSALATA, CIPOLLE BRASATE, KETCHUP

## 3 ITALY € 13.00

BURGER DI FASSONA, CIPOLLA CARAMELLATA, INSALATA GHIACCIO, TOMA, HOME MADE BBQ, POMODORI SECCHI

## 4 CHILI PEPPER € 11.00

BURGER DI FASSONA, TOMA, INSALATA GHIACCIO, CIPOLLE BRASATE, SALSA PICCANTE

## 5 BACON € 13.00

BURGER DI FASSONA, BACON, MAIONESE, TOMA, CIPOLLA BRASATA, INSALATA GHIACCIO

## 6 DOUBLE CHEESE € 12.00

BURGER DI FASSONA, GORGONZOLA, TOMA, INSALATA, MAIONESE

## 7 LIGHT € 12.00

BURGER DI FASSONA, INSALATA GHIACCIO, TOMA, POMODORO FRESCO, MAIONESE

## 8 PICCANTINO € 12.00

BURGER DI FASSONA, SALSA PICCANTE, GORGONZOLA, INSALATA

## 9 PIEMONTEIS € 12.00

BURGER DI FASSONA, PEPERONI GRIGLIATI, ACCIUGHE, INSALATA GHIACCIO, TOMA, MAIONESE

## 10 GRIGLIATO € 12.00

BURGER DI FASSONA, MELANZANE, ZUCCHINE E PEPERONI GRIGLIATI, MAIONESE, TOMA

## 11 RADICCHIO E GORGONZOLA € 12.00

BURGER DI FASSONA, RADICCHIO, GORGONZOLA, SPECK, SALSA YOGURT

## 12 TIROLESE € 13.00

BURGER DI FASSONA, INSALATA GHIACCIO, SALSA ROSA, SPECK, BRIE

## 13 LEGGERO € 12.00

BURGER DI FASSONA, INSALATA GHIACCIO, PEPERONI GRIGLIATI, MAIONESE, TOMA, CIPOLLA BRASATA

## 14 SCAMORZA € 13.00

BURGER DI FASSONA, SCAMORZA AFFUMICATA, POMODORO FRESCO, MELANZANE GRIGLIATE, SALSA PICCANTE, INSALATA

## 15 TRUFFLE € 14.00

BURGER DI FASSONA, SCAGLIE DI TARTUFO NERO, BRIE, POMODORO FRESCO, INSALATA GHIACCIO, SALSA ALLO YOGURT.

## 16 EGG € 14.00

BURGER DI FASSONA, MAIONESE, UOVO BIO, BACON, TOMA, CIPOLLA BRASATA, INSALATA GHIACCIO.

## 17 4 CHEESES € 14.00

BURGER DI FASSONA, INSALATA GHIACCIO, GORGONZOLA, TOMA, BRIE, PECORINO STAGIONATO, MAIONESE

## 18 SMILZO € 14.00

BURGER DI FASSONA, UOVO BIO, INSALATA GHIACCIO, TOMA, BACON, ANELLI DI CIPOLLA FRITTI, HOME MADE BBQ.

## 19 TOSCANO € 14.00

BURGER DI FASSONA, PECORINO STAGIONATO, POMODORI SECCHI, LARDO, INSALATA GHIACCIO, MAIONESE

## 20 SUNSET € 12.00

BURGER DI FASSONA, POMODORO FRESCO, GUACAMOLE, BACON, RUCOLA

## 21 PISTACCHINO € 14.00

BURGER DI FASSONA, INSALATA GHIACCIO, POMODORO FRESCO, PESTO DI PISTACCHIO, SCAMORZA AFFUMICATA, MELANZANE GRIGLIATE

# VINO IN BOTTIGLIA

## BOLLICINE

- G.H. MUMM CHAMPAGNE BRUT CUVÉE PRIVILEGE € 60.00
- DE VILMONT CHAMPAGNE CUVÉE PRESTIGE ROSÈ € 60.00
- PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG, CA' DI RAJO € 21.00
- EVA SPUMANTE ANCESTRALE, FODERÀ € 25.00
- CHARME, FIRRIATO € 24.00
- PROSECCO ROSE' TREVISO BRUT, DOC, CA' DI RAJO € 21.00

## VINI BIANCHI

- ROERO ARNEIS DOCG, DEZZANI € 18.00
- MULLER THURGAU DOC, ERSTE NEUE € 22.00
- .8 GRILLO BIOLOGICO, OTTOVENTI € 20.00
- KUBILÀ BLEND BIOLOGICO, OTTOVENTI € 15.00
- GEWURZTRAMINER, VALLE ISARCO € 25.00

## VINI KMO, CASCINA GASPARDÀ

### VINI BIOLOGICI

- VULP 12.5°, VINO BIANCO SECCO € 25.00
- SUETTA 13.5°, VINO ROSSO SECCO € 25.00
- DA NORD 14.5°, VINO ROSSO SECCO € 25.00

## VINO ROSSO

- MERLOT 2011, FODERÀ € 40.00
- BARBERA D'ALBA CASTELLINALDO, TEO COSTA € 30.00
- BAROLO MARNE FORTI, BAROLO DOCG, TOSO € 35.00
- BARBERA D'ASTI DOCG, TOSO € 16.00
- APPASSIMENTO PIEMONTE ROSSO PASSITO DOC, DEZZANI € 18.00
- DOLCETTO D'ALBA DOC, TOSO € 16.00
- BRIC D'BIANC, RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG, FERRARIS € 20.00
- IRUKA, OTTOVENTI, NERO D'AVOLA VENDEMMIA TARDIVA € 20.00
- .20 NERO D'AVOLA BIO, OTTOVENTI € 20.00
- BARBERA PASSITO, TEOCOSTA € 26.00
- VALPOLICELLA DOC, VILLA MURA € 21.00
- BATAJOT ROERO, TEO COSTA € 20.00

## VINI DOLCI

- VITIDAUTUNNO PIEVE DEL CAURO MOSCATO ROSÈ SPUMANTE € 25.00
- RAP DE MESSA, MOSCATO, TEO COSTA € 16.00
- GRILLO TARDIVO, FODERÀ € 25.00
- MERLOT TARDIVO, FODERÀ € 25.00



COPERTO € 1.00

## ANTIPASTI

TARTARE DI FASSONA CON SCAGLIE DI  
TARTUFO NERO ESTIVO € 13.00

SANDWICH TARTARE SU FONDUTA DI TALEGGIO E CIPOLLA  
CROCCANTE € 13.00  
ALLERGENI: LATTE E DERIVATI, GLUTINE

INSALATA RUSSA A MODO NOSTRO € 8.00  
ALLERGENI: PESCE, UOVO, SOLFITI

FONDUTA DI ROQUEFORT, PESCHE, NOCI, ROSMARINO E  
MIELE € 13.00  
ALLERGENI: LATTE E DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO

TARTARE DI SALMONE AFFUMICATO, GUACAMOLE E  
BURRATA PUGLIESE € 14.00  
ALLERGENI: PESCE, LATTE E DERIVATI

TARTARE DI TONNO ROSSO, MARINATO AL GIN MARE TONIC  
CON PURE DI CILIEGIA € 14.00  
ALLERGENI: PESCE, GLUTINE

TARTARE DI TONNO ROSSO SU CREMA DI BURRATA  
PUGLIESE CON GRANELLA DI PISTACCHI € 14.00  
ALLERGENI: PESCE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO

## TAGLIERI € 18.00



TAGLIERE DI PROSCIUTTO CRUDO E BARTOLACCI  
SU LETTO DI RUCOLA  
ALLERGENI: LATTE E DERIVATI, GRANO, ARACHIDI, UOVO

TAGLIERE DI PATANEGRA BELLOTA CARRASCO  
SU LETTO DI RUCOLA

## NACHOS

MIX DI NACHOS GOURMET  
CON SALSA GUACAMOLE O SALSA PICCANTE € 5.00  
ALLERGENI: SOLFITI, LATTE E DERIVATI



# AZZARDIAMO

PATATE COMPRESSE



**20. IL RE € 16.00**

PANE, TAGLIATA DI CUBE ROLL, SALSA BURGER  
HOME MADE, RUCOLA, SCAMORZA AFFUMICATA,  
BACON

**21. LA REGINA € 16.00**

PANE, TAGLIATA DI CUBE ROLL, FONDUTA DI  
TALEGGIO, BACON, UOVO, INSALATA

**22. IL FANTE € 16.00**

PANE, TAGLIATA DI CUBE ROLL, CREMA DI  
ASPARAGI, FONDUTA DI TALEGGIO, RUCOLA, UOVO

**23. ASSO DI CUORI € 16.00**

PANE, TAGLIATA DI CUBE ROLL, FONDUTA DI  
GORGONZOLA, FUNGHI PORCINI

**24. ASSO DI DENARI € 16.00**

PANE, TAGLIATA DI CUBE ROLL, MELANZANE  
GRIGLiate, SCAMORZA AFFUMICATA,  
CIPOLLA BRASATA, BACON, POMODORI  
SECCHI

**25. ASSO DI PICCHE € 16.00**

PANE, TAGLIATA DI CUBE ROLL, PEPERONI  
GRIGLIATI, FONDUTA DI GORGONZOLA,  
RUCOLA, SALSA PICCANTE

**26. ASSO DI FIORI € 19.00**

PANE, TAGLIATA DI CUBE ROLL, MAIONESE AL  
PEPE, FONDUTA DI TALEGGIO, INSALATA,  
PROSCIUTTO COTTO, SCAGLIE DI TARTUFO

**28. SCALA REALE € 20.00**

PANE, TAGLIATA DI CUBE ROLL, RUCOLA, PESCHE  
GRIGLiate, FONDUTA DI ROQUEFORT, MIELE,  
PATANEGRA

**27. SETTE BELLO € 16.00**

PANE, TAGLIATA DI CUBE ROLL, CARCIOFI IN  
PASTELLA, GUANCIALE, CREMA CARBONARA HOME  
MADE, POMODORO FRESCO





## I CROSTONI



### CROSTONE ETRUSCO € 8.00

CROSTONE DI PANE, CIPOLLA CARAMELLATA, SARDA DI SCIACCA, FONDUTA DI TALEGGIO

ALLERGENI: LATTE E DERIVATI, PESCE, SOLFITI, GLUTINE

### CROSTONE SFIZIOSO € 7.00

CROSTONE DI PANE, BRIE, PESCHE, MIELE, ROSMARINO, GRANELLA DI NOCCIOLE

ALLERGENI: LATTE E DERIVATI, GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO

### CROSTONE ESTIVO € 9.00

CROSTONE DI PANE, PESTO DI PISTACCHIO, PEPERONI GRIGLIATI, PROSCIUTTO PATANEGRA, CREMA DI BURRATA

ALLERGENI: LATTE E DERIVATI, GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO

### CROSTONE TONNO € 9.00

CROSTONE DI PANE, GUACAMOLE, TARTARE DI TONNO ROSSO, CREMA DI BURRATA

ALLERGENI: LATTE E DERIVATI, GLUTINE, PESCE

### CROSTONE PESCA € 9.00

CROSTONE DI PANE, PESCHE, MIELE, ROSMARINO, FONDUTA DI TALEGGIO, PROSCIUTTO PATANEGRA

ALLERGENI: LATTE E DERIVATI, GLUTINE

### CROSTONE CAPONATA € 8.00

CROSTONE DI PANE, CAPONATA, MANDORLE, SARDA DI SCIACCA, CREMA DI BURRATA

ALLERGENI: LATTE E DERIVATI, GLUTINE, PESCE, FRUTTA SECCA, SOLFITI

### CROSTONE SALMONE € 8.00

CROSTONE DI PANE, SALMONE AFFUMICATO, GUACAMOLE, UOVO

ALLERGENI: LATTE E DERIVATI, GLUTINE, PESCE, UOVO

### CROSTONE FRAGOLINA € 9.00

CROSTONE DI PANE, FONDUTA DI ROQUEFORT, FRAGOLE CARAMELLATE, NOCI, RUCOLA

ALLERGENI: LATTE E DERIVATI, GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO

### 11. ARROSTICCIATO € 16.00

POLPO ARROSTICCIATO CON PATATE, FONDUTA DI ROQUEFORT, CIPOLLA CROCCANTE

### 13. CAPONATA BURGER € 16.00

PANE, BURGER DI FASSONA, CAPONATA DI MELANZANE, PECORINO, SCAGLIE DI MANDORLE

### 15. PISTACCHIO BURGER € 16.00

PANE, BURGER DI FASSONA, PESTO DI PISTACCHIO DI BRONTE, SCAMORZA AFFUMICATA, MAIO, PROSCIUTTO COTTO, MELANZANA GRIGLIATA

### 17. SALMO BURGER € 16.00

PANE, INSALATA RUSSA HOME MADE, TARTARE DI SALMONE AFFUMICATO, UOVO

### 19. FICO BURGER € 18.00

PANE, BURGER DI FASSONA, FONDUTA DI ROQUEFORT, MIELE, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO

### 12. CARBONARA BURGER € 16.00

PANE, BURGER DI FASSONA, SALSA CARBONARA HOME MADE, PECORINO, GUANCIALE

### 14. ROMA BURGER € 16.00

PANE, BURGER DI FASSONA, SALSA CARBONARA HOME MADE, GUANCIALE, CARCIOFI FRITTI, PECORINO

### 16. STUFATO BURGER € 16.00

STUFATO DI ANGUS E FONDUTA DI TALEGGIO IN UNO SCRIGNO DI PANE

### 18. ROQUEFORT BURGER € 18.00

PANE, BURGER DI FASSONA, PESCA GRIGLIATA, FONDUTA DI ROQUEFORT, NOCI, RUCOLA



## PRIMI



AGNOLOTTI ALLA PIEMONTESE € 12.00

ALLERGENI: LATTE E DERIVATI, UOVO, GLUTINE

MEZZI PACCHERI ALLA CARBONARA € 12.00

ALLERGENI: GLUTINE, LATTE E DERIVATI, UOVO

GNOCCHI CON PESTO DI PISTACCHI, TARTARE DI SALMONE

AFFUMICATO E CREMA DI BURRATA € 13.00

ALLERGENI: LATTE E DERIVATI, GLUTINE, PESCE, FRUTTA A GUSCIO

## SECONDI SENZA CONTORNO



SALAMINI DI VACCA € 10.00

ALLERGENI: SOLFITI

SPEZZATINO DI ANGUS ALLA GUINNESS € 18.00

ALLERGENI: GLUTINE

TONNO SCOTTATO ALLA GRIGLIA CON RUCOLA E CIPOLLA

CARAMELLATA € 16.00

ALLERGENI: SOLFITI, PESCE

POLPO ARROSTICCIATO CON PATATE E

CIPOLLA BRASATA € 16.00

ALLERGENI: PESCE, SOLFITI



## CONTORNI



PATATE FRITTE € 5.00

CAPONATA € 6.00

ALLERGENI: SOLFITI

PATATE AL FORNO € 5.00

INSALATA MISTA € 5.00

INSALATA, RUCOLA, POMODORO, OLIVE, CIPOLLA, CAPPERI

VERDURE GRIGLIATE € 5.00

## STUZZICHINI

CHEDDAR JALAPENOS € 5.00

ALLERGENI: LATTE, UOVA, FRUMENTO E ARACHIDI

ANELLI DI CIPOLLA € 5.00

ALLERGENI: GLUTINE, LATTE E DERIVATI

FILETTINI DI POLLO € 5.00

ALLERGENI: FRUMENTO, ARACHIDI, LATTE E DERIVATI, UOVA



HABANERO CHEESE NUGGETS € 5.00 **HOT**

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI DERIVATI

NUGGET'S DI PULLED PORK € 5.00

ALLERGENI: SOIA, SENAPE, FRUMENTO

CAMEMBERT BITES € 5.00

ALLERGENI: LATTE E DERIVATI, GLUTINE

BARTOLACCI, RAVIOLI DI PIADINA CON SQUACQUERONE € 5.00

ALLERGENI: LATTE E DERIVATI, GRANO, ARACHIDI, UOVA

ROSTI DI PATATE E SPECK € 5.00

GOUDA BITES (FORMAGGIO TIPICO OLANDESE) € 5.00

ALLERGENI: LATTE E DERIVATI, GLUTINE

CARCIOFI IN PASTELLA € 5.00

ALLERGENI: LATTE E DERIVATI, GLUTINE

MIX DI STUZZICHINI € 14.00



## GLI HAMBURGER STAGIONALI EXTRA CON PATATE

1. ARTICHOKE € 16.00.00

TARTARE DI FASSONA, CARCIOFI IN PASTELLA, CIPOLLA CROCCANTE, FONDUTA DI TALEGGIO

2. CARCIOFINO € 15.00

BURGER DI FASSONA, SPECK, CARCIOFI IN PASTELLA, RADICCHIO, PECORINO, SALSA YOGURT

3. PRIMAVERA € 14.00

BURGER DI FASSONA, CARCIOFI IN PASTELLA, GORGONZOLA, NOCI, RADICCHIO, SALSA MOON

4. UN CARCIOFO IN MARE € 15.00

TAGLIATA DI TONNO, CARCIOFI IN PASTELLA BURRATA, POMODORO FRESCO, MAIO, INSALATA

5. CARCIOVO € 15.00

BURGER DI FASSONA, UOVO, CARCIOFI IN PASTELLA, PROSCIUTTO COTTO, TOMA, INSALATA, MAIO

6. ASPARAGO DI MARE € 15.00

TAGLIATA DI TONNO, CREMA DI ASPARAGI, RUCOLA, CIPOLLA CARAMELLATA, POMODORO SECCO

7. ASPARAGUS € 15.00

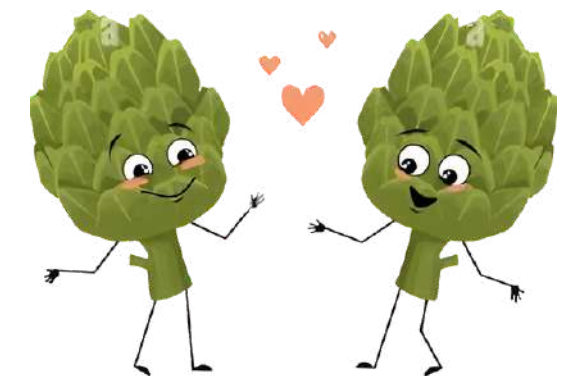
BURGER DI FASSONA, CREMA DI ASPARAGI, PROSCIUTTO COTTO, BRIE, UOVO, RUCOLA

8. SPRING DREAM € 16.00

TARTARE DI FASSONA, CREMA DI ASPARAGI, TUORLO D'UOVO, FONDUTA DI TALEGGIO, NOCCIOLE

10. PORCINIUS € 16.00

BURGER DI FASSONA, CREMA DI ASPARAGI, RUCOLA, TOMA, BACON, POMODORO FRESCO, BURGER DI FASSONA, CREMA DI ASPARAGI, FUNGHI PORCINI, SCAMORZA AFFUMICATA, GUANCIALE



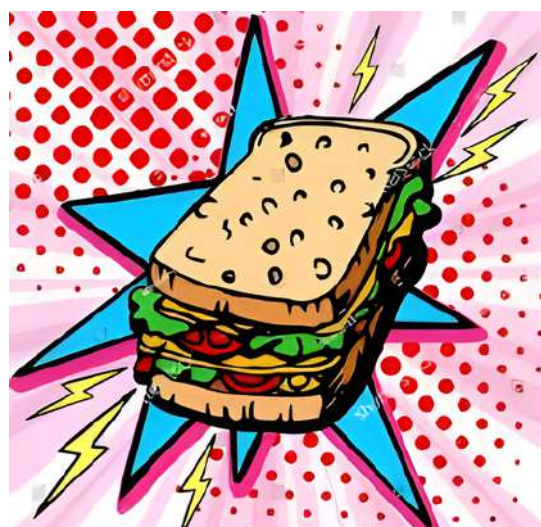
Asparagus

9. DESIDERIO € 16.00





# CLUBSANDWICH AI CEREALI SENZA CONTORNO



## 1. MOBY DICK € 12.00

TAGLIATA DI TONNO, POMODORO FRESCO, BACON, INSALATA, SALSA YOGURT, PECORINO

## 2. L'OLANDESE VOLANTE € 12.00

POLPO, CREMA DI ASPARAGI, BURRATA, INSALATA, POMODORO SECCO

## 3. BRUTO DI GAME OF THRONES € 12.00

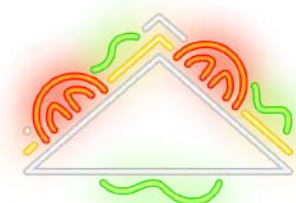
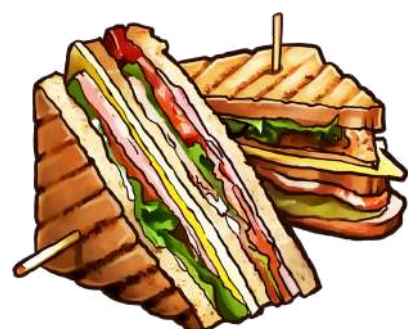
SALMONE AFFUMICATO, GUACAMOLE, POMODORO FRESCO, BURRATA, RUCOLA

## 4. TONNO 2.0 € 12.00

TAGLIATA DI TONNO FRESCO, MAIONESE AL LIME, POMODORO FRESCO, INSALATA, CIPOLLA CARAMELLATA

## 5. MARE FUORI € 12.00

INSALATA RUSSA, TAGLIATA DI TONNO FRESCO, PATE DI OLIVE NERE, INSALATA, POMODORO SECCO



## 6. CLUBHOUSE € 12.00

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO, MAIONESE AL PEPE, POMODORO FRESCO, BACON. UOVO

## 7. PADANO € 12.00

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO, MAIONESE, INSALATA, CIPOLLA CARAMELLATA, TALEGGIO, BACON. UOVO

## 8. CLUB BEAF TIROLESE € 12.00

SPECK, BRIE, CREMA DI ASPARAGI, INSALATA, CARPACCIO DI PICHANHA ALLA PIASTRA, RUCOLA

## 9. FABIOLA € 12.00

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO, PATATA AL FORNO, INSALATA, MAIONESE, TALEGGIO, POMODORO FRESCO

## 10. GLADIATORE € 12.00

CARCIOFI IN PASTELLA, TAGLIATA DI PETTO DI POLLO, GUANCIALE, CREMA ALLA CARBONARA

## 11. FUENTES € 12.00

CARPACCIO DI PICHANHA ALLA PIASTRA, MAIONESE AL PEPE, POMODORO, INSALATA, PROSCIUTTO COTTO, UOVO

## 12. MADAME CLUB SANDWICH € 12.00

TAGLIATA DI POLLO, MAIONESE, TOMA, POMODORO FRESCO, INSALATA, UOVO, PEPPERONE GRIGLIATO



# INSALATONE

## CEASER SALAD 2.0 € 14.00

CON ICEBERG, TAGLIATA DI PETTO DI POLLO, SCAGLIE DI PECORINO, BACON CROCCANTE, CRUMBLE ALL'ORIGANO A SCELTA CON SALSA CEASER  
ALLERGENI: LATTE E DERIVATI, GLUTINE



## AVIGNONE 2.0 € 16.00

CON ICEBERG, POMODORO SECCO, OLIVE, BURRATA, CUBI DI TONNO CRUDO, RUCOLA  
ALLERGENI: LATTE E DERIVATI, PESCE, SOLFITI

## OCTO SALAD € 16.00

CON ICEBERG, POLPO SCOTTATO, SCAGLIE DI PECORINO, CRUMBLE ALL'ORIGANO A SCELTA CON SALSA CEASER  
ALLERGENI: LATTE E DERIVATI, GLUTINE, MOLLUSCHI

## ZOLA € 14.00

CON INSALATA, RADICCHIO, POMODORO, GORGONZOLA, NOCI, CRUMBLE DI PANE, MIELE E SPECK GRIGLIATO  
ALLERGENI: LATTE E DERIVATI, GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO

## SALMONE € 16.00

CON RUCOLA, SALMONE AFFUMICATO, PECORINO, POMODORO SECCO, CRUMBLE DI PANE E SALSA AL MANGO  
ALLERGENI: LATTE E DERIVATI, GLUTINE, PESCE

# LA GRIGLIA

CUBE ROLL DI FASSONA **KMO** € 18.00

TAGLIATA DI MANZETTA **KMO** € 15.00

CUBE ROLL DI ANGUS ITALIANO € 22.00

ANGUS 100% ABERDEEN ALLEVATO NELLE LANGHE

PICHANHA DI ANGUS € 18.00

TAGLIATA DI ANGUS € 16.00

COSTINE DI MAIALE COTTE A BASSA TEMPERATURA E GLASSATE ALLA BBQ € 15.00

IL FILETTO CON FONDUTA DI ROQUEFORT € 22.00

ALLERGENI: LATTE E DERIVATI



LE CARNI SARANNO SERVITE CON RUCOLA, MA SENZA CONTORNO

# LE GRIGLIATE



## LA GRIGLIATA DEL MASLE'

UN MIX DI ASSAGGI CON E SENZA OSSO SECONDO DISPONIBILITA'

X1 PERSONA (CIRCA 450 G) € 24.00 1 CONTORNO A SCELTA

X2 PERSONE (CIRCA 900 G) € 45.00 2 CONTORNI A SCELTA

## LA GRIGLIATA DEL CONTADINO

SALAMINI DEL MANDROGNE, TAGLIATA DI FASSONA, HAMBURGER, WURSTEL, PETTO DI POLLO

X1 PERSONA (CIRCA 500 G) € 20.00 1 CONTORNO A SCELTA

X2 PERSONE (CIRCA 1000 G) € 38.00 2 CONTORNI A SCELTA

## LA GRIGLIATA DEL MOON

SALAMINI DEL MANDROGNE, TAGLIATA DI FASSONA, HAMBURGER, WURSTEL, PETTO DI POLLO E FORMAGGI ALLA PIASTRA, SCAMORZA, PECORINO DI AMATRICE, CACIOCAVALLO, TOMA

X1 PERSONA (CIRCA 550 G) € 22.00 1 CONTORNO A SCELTA

X2 PERSONE (CIRCA 1100 G) € 42.00 2 CONTORNI A SCELTA

## LA GRIGLIATA DI MAIALE

SALAMINI DEL MANDROGNE, WURSTEL, BACON, COSTINE DI MAIALE, PULLED PORK

X1 PERSONA (CIRCA 500 G) € 20.00 1 CONTORNO A SCELTA

X2 PERSONE (CIRCA 1000 G) € 38.00 2 CONTORNI A SCELTA



## GLI SPIEDI

SPIEDO DI ANGUS CON PATATE

€ 22.00

CON CARNE DI ANGUS E PEPERONI

SPIEDO MANDROGNE CON PATATE

€ 20.00

CON SALAMINI, PICANHA E PEPERONI



SPIEDO CON BOMBETTA CLASSICA  
DEL MOON E PATATE € 20.00

INVOLTINI DI MAIALE CON CACIOCAVALLO, BACON  
E PREZZEMOLO



# I PANFOCACCIA SENZA CONTORNO

ALLERGENI: GRANO. PUÒ CONTENERE TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO, LATTE E DERIVATI

## NORMALI € 7.00

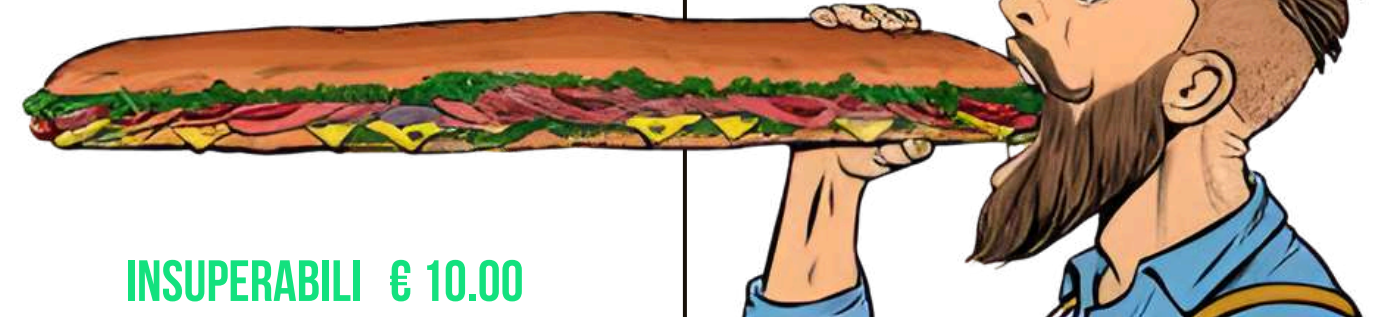
1. PROSCIUTTO COTTO, TOMA, PATÈ DI OLIVE
2. PROS. COTTO, MAIONESE, POMODORO, INSALATA
3. SPECK, BRIE, SALSA ROSA, RUCOLA
4. PROS. COTTO, GORGO, SALSA PICCANTE, RUCOLA
5. CAPONATA, TOMA, PROSCIUTTO COTTO
6. CREMA DI ASPARAGI, BRIE, PROSCIUTTO CRUDO
7. MIELE, SCAMORZA AFFUMICATA, LARDO, NOCI,

RUCOLA



## SPECIALI € 9.00

9. CREMA DI ASPARAGI, TAGLIATA DI PETTO DI POLLO, GORGONZOLA, RADICCHIO
10. PECORINO, INSALATA, PROSCIUTTO COTTO, PEPERONI GRIGLIATI, SALSA MOON
11. CREMA DI ASPARAGI, TAGLIATA DI PETTO DI POLLO, BRIE, POMODORI SECCHI
12. SALMONE AFFUMICATO, POMODORO SECCO, ZUCCHINE GRIGLIATE, RUCOLA
13. SALMONE AFFUMICATO, BURRATA, GUACAMOLE, INSALATA
14. PROSCIUTTO CRUDO, BURRATA, RUCOLA



## INSUPERABILI € 10.00

15. PROSCIUTTO PATANEGRA, BURRATA, RUCOLA
16. PROS, PATANEGRA, MELANZANE, CACIOCAVALLO
17. PROS. PATANEGRA, BURRATA, POMODORO FRESCO
18. TAGLIATA DI POLLO, FUNGHI, SALSA MOON, RUCOLA, BURRATA

