



Menù Primavera-Estate 2021



“Tutti noi abbiamo bisogno di credere in qualcosa: Io credo che tra poco mi farò una birra.”

(Homer Simpson)

Le nostre Birre d'Abbazia . . . dal 1128



Grimbergen Belgian-Pale Ale, 5.5°₁

cl. 25 € 3,50 cl. 50 € 6,00

Una birra ad alta fermentazione, fruttata e speziata, dal colore dorato e dalla densa schiuma compatta con note di ananas, chiodi di garofano e frutta matura.

Stile: Pale Ale

Abbinamenti: Perfetta con carni grigliate o salumi.



Grimbergen Blanche, 6.7°₁

cl. 25 € 3,50 cl. 50 € 6,00

Birra dal colore chiaro, naturalmente torbido, con una schiuma bianca, tipica delle birre belghe bianche e un sapore che spazia dall'agrumato allo speziato con note di chiodi di garofano, coriandolo e bergamotto.

Stile: Blanche

Abbinamenti: Ideale con piatti di pesce e formaggi freschi.



Grimbergen Blonde, 6.7°₁

cl. 25 € 3,50 cl. 50 € 6,00

Caratterizzata da materie prime eccellenti che conferiscono a questa birra ad alta fermentazione un gusto ricco ed equilibrato, con richiami alla frutta gialla, con note speziate e un gusto ricco e ben equilibrato.

Stile: Abbazia

Abbinamenti: Ideale con carni rosse o formaggi di media stagionatura.



Grimbergen Double-Ambrée, 6.5°₁

cl. 25 € 3,50 cl. 50 € 6,00

Birra ad alta fermentazione con colore ambrato scuro e un gusto ampio, che derivano dalla miscela di diversi tipi di malto che richiamano gli aromi della frutta secca tostata, note di prugne secche e caramello.

Stile: Abbazia

Abbinamenti: Si sposa perfettamente con cibi speziati e formaggi stagionati.



Grimbergen Triple, 8°₁

cl. 25 € 3,50 cl. 50 € 6,00

Intensa birra ad alta fermentazione, corposa e fruttata, si riconosce dal suo colore dorato e da un gusto ricco e speziato caratterizzato da note speziate di coriandolo e sentori floreali.

Stile: Triple

Abbinamenti: Perfetta con cibi speziati e formaggi stagionati

ARDET NEC CONSUMITUR

La storia di questa birra è indissolubilmente legata a quella della sua Abbazia, che venne fondata dai monaci Norbertini nel 1128 e fu distrutta da un incendio nel 1142, in seguito nel 1566 e di nuovo nel 1798. Dopo ogni ondata distruttiva, fu ricostruita. Per questo motivo i monaci scelsero come loro simbolo la fenice, che incarna la perpetua rinascita e adottarono un motto in onore di questo animale leggendario

Ardet nec consumitur, Brucia ma non si consuma.

Le nostre Birra della Valganna dal 1877



Birrificio Angelo Poretti 5 luppoli – La Chiara, 6.5°₁ 40 cl. € 6,00

Una doppio malto dal corpo rotondo con un aroma fruttato, bilanciato da un amaro deciso ma non troppo accentuato.

Abbinamenti: Ideale con salumi e formaggi stagionati o in accompagnamento a sapori forti e preparazioni caratterizzate da grassezza e sapidità.



Birrificio Angelo Poretti 6 luppoli – La Rossa, 7.0°₁ 40 cl. € 6,00

Una birra dal gusto di malto tostato con venature di caramello e liquirizia; Un'intensa luppolatura per una rossa doppio malto corposa dalla spiccata personalità.

Creata dai Mastri Birrai del Birrificio Angelo Poretti..

Abbinamenti: Ideale con formaggi stagionati erborinati e selvaggina o in accompagnamento a piatti caratterizzati da ingredienti intensi e lunghe cotture. Perfetta anche con dolci a base di cioccolato.

Le stagionali



Birrificio Angelo Poretti 7 luppoli – La Mielizia, 6.3°₁ 40 cl. € 6,00

Una Ricetta Stagionale al miele di castagno, creata dai Mastri Birrai del Birrificio Angelo Poretti, caratterizzata da un gusto moderatamente dolce e una fragrante luppolatura. Una birra non filtrata, dal colore ambrato e da morbide note aromatiche e speziate.

Disponibile in Autunno e Inverno

Abbinamenti: Ideale con formaggi di media stagionatura o con dolci a base di frutta secca



Birrificio Angelo Poretti 7 luppoli – La Fiorita, 5.3°₁ 40 cl. € 6,00

Una Ricetta Stagionale, creata dai Mastri Birrai del Birrificio Angelo Poretti, profumata ai fiori di sambuco e caratterizzata da una fragrante luppolatura. Una birra non filtrata dalla lieve opalescenza, dolcemente profumata e ricca di aromi floreali

Disponibile in Primavera ed Estate

Abbinamenti: Ideale da gustare come aperitivo o in accompagnamento a piatti con ingredienti delicati, profumi di erbe fresche e spezie leggere.

Denmark's Specials



Carlsberg Unfiltered, 5.0°₁

50 cl. € 6,00

Una Pilsner non sottoposta al processo di filtratura; in questa birra dall'aspetto dorato e opalescente, si trovano ancora i lieviti rimasti in sospensione durante la fase di maturazione, restituendo così un aroma maltato più intenso, con note di crosta di pane e aromi di luppolo evidenti che tendono verso l'agrumato.

Stile: Pilsner

Abbinamenti: Ideale con salumi e carni grigliate.

La Stout di St. James's Gate Brewery 1759

Guinness, 4,2°₁

½ Pinta € 3,50

Pinta € 6,00



Caratterizzata da un gusto amarognolo e una colorazione nota come "rubino scuro" propria del procedimento di tostatura dell'orzo. Guinness viene spillata con carboazoto per diminuire le bollicine e conferire la caratteristica schiuma compatta.

Stile: Stout

Abbinamenti: Ideale con carni stufate.

American Craft Beers

Brooklyn Lager, 5,2°₁

Pinta € 6,00



Una birra a bassa fermentazione dal colore ambrato, caratterizzata da una schiuma fine e cremosa. Il gusto pieno è caratterizzato da un deciso aroma maltato equilibrato da un amaro rinfrescante. Le note floreali e agrumate vengono esaltate dall'utilizzo del dry-hopping, tecnica che consiste nell'immergere nella birra fiori di luppolo durante la fase di maturazione a freddo.

Stile: Lager

Abbinamenti: Perfetta con carni rosse e dolci a base di cacao.

Brooklyn East IPA, 6,9°₁

Pinta € 6,00



Una birra esuberante al naso con i profumi dei luppoli inglesi (East Kent Golding) e americani (Centennial) ben in evidenza, che regalano profumi erbacei, speziati, e soprattutto agrumati.

All'assaggio si distinguono iniziali note caramellate e fruttate, poi l'amaro dei luppoli, tipico dello stile, prendere il sopravvento.

Stile: India Pale Ale

Abbinamenti: ottima con i cibi piccanti, thai, indiani, vietnamiti, messicani, crostacei, salmone, carni rosse barbecue, carni fritte, fritto misto.

Brooklyn Special Effects Alcool Free (in bottiglia)₁

cl 35 € 5,00



Una birra artigianale americana, completamente senza alcool, dal gusto robusto e maltato con note erbacee date dall'utilizzo di diverse varietà di luppolo.

La scelta giusta per tutti i guidatori che non vogliono rinunciare al piacere di una buona birra!

Weizen

Tucher Helles Hefe Weizen, 5,3° (in bottiglia)₁

50 cl. € 5,00



Birra di malto d'orzo e frumento, ad alta fermentazione. Naturalmente torbida per la presenza di lievito e delle proteine del frumento. L'amaro è delicato e appena percettibile, la frizzantezza è vivace.

Stile: Weizen

Abbinamenti: L'aroma, amabilmente speziato e leggermente maltato di questa birra, è l'ideale per salumi in genere ma anche zuppe leggere e pesce.

Birra Gluten Free

Peroni Lager Gluten-Free, 4,7° (in bottiglia)

33 cl. € 3,50



Un perfetto equilibrio tra dolce e amaro e un sapore poco luppolato e facile da bere; naturalmente torbida per la presenza di lievito e delle proteine del frumento. L'amaro è delicato e appena percettibile, la frizzantezza è vivace.

Stile: Lager – Gluten Free

Abbinamenti: ideale per salumi in genere ma anche zuppe leggere e pesce.

Stuzzicherie, Antipasti, piatti freddi e...

Bretzel 🌸 1-7

€ 3,00

Frites BE 🌸 🍴 1-3-5-6-7

€ 4,00

Le celebri patatine belghe la cui invenzione, secondo un manoscritto antico, risale al 1781; all'epoca, nei periodi gelidi in cui la pesca era impossibile, le patate venivano tagliate e fritte così da sembrare piccoli pesci.



Le Chips del Circolo 🌸 🍴 1-3-5-6-7

Chips di patate aromatizzate al rosmarino con la loro buccia

Regular € 4,00

Maxi € 7,00

Plateau € 10,00

Bruschette 🌸 1-7-8

1 - Pomodoro

2 - Carciofi

3 - Funghi

€ 4,00

Mix di Bruschette € 6,00

Scagliozzi 🌸 Gustosi triangoli di polenta fritta 1-3-5-6-7

1 - Lardo

2 - Zola

3 - Funghi

€ 4,00



Mix di Scagliozzi € 6,00

Chicken nuggets 🌸 - Bocconcini di pollo croccante servite con Frites. 1-3-5-6-7

Fried vegetables 🍴 🌸 - Misto di verdure miste pastellate servite con Frites. 1-3-5-6-7

Onion rings 🍴 🌸 - Anelli, di cipolla, fritti. 1-3-5-6-7

€ 7,00

Crocchette allo Zola 🍴 🌸 - Gustose crocchette ripiene di formaggio Gorgonzola. 1-3-5-6-7

Jalapeños poppers 🍴 🌸 - Jalapeños piccanti ripieni di formaggio serviti con Frites. 1-3-5-6-7

Cheese Tortillas 🍴 🌸 - Tortillas di mais con Cheddar, Guacamole, pomodoro, cipolla e Jalapeños. 1-3-5-6-7

Combo Frites 🍴 🌸 - Frites, Anelli di cipolla, Verdure pastellate e jalapeños al formaggio. 1-3-5-6-7

€ 10,00

Maxi Combo XL 🌸 ... per golosi professionisti ...

€ 15,00

Chicken Nuggets, Anelli di cipolla, Verdure pastellate, Jalapeños al formaggio, scagliozzi, crocchette allo zola 1-3-5-6-7

🍴 Prodotto vegetariano 🌸 Contiene ingredienti surgelati all'origine - * Il prodotto potrebbe essere confezionato in atmosfera protetta. • In assenza di ingredienti freschi, potrebbero essere utilizzati ingredienti surgelati all'origine.



Tartare di Manzo Classica 1

al naturale - olio, sale e pepe

€ 14,00

Tartare di Manzo del Circolo 1-7-10

aromatizzata alle acciughe, senape, olive taggiasche, capperi

€ 16,00



... Le insalatone

Caesar salad 🌿 1-3-7

Insalata verde, straccetti di pollo, bacon, crostini di pane, salsa Caesar.

€ 10,00

Gustosa 🌿 1-7



Insalata verde, Cavolo rosso, Formaggio, Olive, Capperi, pomodorini, Crostini di Pane.

€ 10,00

Vegetariana 🌿 1-3-7-10

Insalata verde, pomodoro, crostini di pane, zucchine e melanzane grigliate, salsa del Circolo.

€ 9,00

🌿 Prodotto vegetariano 🌿 Contiene ingredienti surgelati all'origine - * Il prodotto potrebbe essere confezionato in atmosfera protetta. • In assenza di ingredienti freschi, potrebbero essere utilizzati ingredienti surgelati all'origine.

... I nostri taglieri



Nuovo Speciale del Circolo 1-10-12

€ 20,00

Porchetta di Ariccia, salame Prealpino, coppa alla birra, lardo lonzato, bresaola, Grana Padano, Toma di Varese, Formaggina di Osmate, Casera

Accompagnati da Focaccia calda, Pomodori secchi, cipolline e marmellata di cipolle

Circolino 1

€ 15,00

Porchetta di Ariccia, salame Prealpino, coppa alla birra, lardo lonzato, Bresaola

Che Cacio Vuoi?! 🌿 7-10-12

€ 15,00

Toma di Varese, Formaggina di Osmate, Pecorino Primo-Sale, Grana Padano, Casera
Accompagnati da marmellata di cipolle.

Giulio Cesare 7-10-12

Porchetta di Ariccia, Pecorino Primo-Sale

€ 13,00

Mastro Birraio 7

Coppa alla birra con Casera

€ 13,00

Valtellina Light 7

Bresaola della Valtellina, Grana Padano, rucola

€ 13,00

Varesott 7

Salame Prealpino accompagnato da Toma di Varese

€ 12,00

🌿 Prodotto vegetariano 🌿 Contiene ingredienti surgelati all'origine - * Il prodotto potrebbe essere confezionato in atmosfera protetta. • In assenza di ingredienti freschi, potrebbero essere utilizzati ingredienti surgelati all'origine.

I Primi del Circolo



Gnocchetti al Ragu del Circolo con Pecorino primo sale 🍄 1-3-7-12

€ 8,00

Gnocchetti al Zola e Pistacchi 🍄 1-3-7-12

€ 8,00



Tagliatelle tartufate ai funghi porcini e pomodorini 🍄 🌱 1-3-6-12

€ 10,00

🌱 Prodotto vegetariano 🍄 Contiene ingredienti surgelati all'origine - * Il prodotto potrebbe essere confezionato in atmosfera protetta. • In assenza di ingredienti freschi, potrebbero essere utilizzati ingredienti surgelati all'origine.

Coperto € 1,00

Menù Piscinìn per bambini (max 10 anni)

Primi piatti 1-3-7--8-12

€ 6,00

Pasta al ragù / pomodoro / in bianco / pesto

Secondi piatti • 1-3-5-6-7

€ 6,00

Milanese / petto di pollo grigliato / würstel / hamburger / salamella + patatine

Menù completo

€ 10,00/cad.

🌱 Prodotto vegetariano - * Il prodotto potrebbe essere confezionato in atmosfera protetta. • In assenza di ingredienti freschi, potrebbero essere utilizzati ingredienti surgelati all'origine.

La Brasserie e la Griglia

Il Maiale

Filetto di Maiale



- Alla marinatura del circolo

€ 14,00

Spare ribs (costolette di maiale) BE

- Al Naturale 1
- Glassatura Johnny Walker 1-12
- Glassatura Honey Mustard 1-7-10
- Doppio assaggio - glassatura classica e glassatura senapata, un piatto che si ispira al ristorante Amadeus, famoso in tutta la regione belga per le sue spare-ribs. 1-7-10-12

€ 12,00

€ 13,00

Stinco di maiale alla Grimbergen DEBE 1-7

Piatto di ispirazione tedesca rivisitato in stile belga grazie alla cottura a bassa temperatura a base di birra Grimbergen.

€ 12,00

Il Manzo

Entrecote di manzo Accompagnata con salsa Caesar e salsa Guacamole 3-7

€ 15,00

Tagliata di Manzo Al Naturale Accompagnata con salsa Caesar e salsa Guacamole 3-7

€ 15,00

Costata di manzo con osso (400 gr ca.)



Accompagnata con salsa Caesar e salsa Guacamole 3-7

€ 24,00

Tartare di Manzo al naturale - olio, sale e pepe 1

€ 14,00

Tartare di Manzo del Circolo 1-7-10

Aromatizzata alla senape e olio alla cipolla, con acciughe olive taggiasche capperi

€ 16,00

Il Pollame

Galletto (500 gr ca.) *.

€ 14,00

- Al forno 1
- Alla diavola 1-7
- Alla birra 1-7
- Glassatura honey mustard (senape e miele). 1-7-10

Petto di pollo grigliato Accompagnato con salsa Caesar e salsa Guacamole 3-7

€ 10,00

Pollo grigliato alla Catalana 3-7

€ 12,00

Gli Stracotti

Carbonade Flamande* BE 1-7-12

€ 13,00

Piatto tradizionale belga composto da spezzatino di manzo stufato con birra d'abbazia solitamente rossa o bruna, e crostoni di polenta.

Pulled pork* US 1-7-10

€ 12,00

Spalla di maiale cotta a bassa temperatura con crostoni di polenta.

Coperto € 1,00

La Griglia



La Gran Grigliata del Circolo:

Salamella, pollo, würstel, entrecôte di manzo, porchetta di Ariccia, bacon, salsiccia piccante



€ 21,00

Grigliata Mista di Carne:

Salamella, pollo, würstel, entrecôte di manzo.

€ 16,00

Tomino alla griglia su tavolozza di verdure 7

€ 8,00

Tomino del boscaiolo alla griglia con Lardo lonzato e funghi 7

€ 10,00

Accompagna i nostri piatti con un contorno a scelta tra:

Chips 1-3-5-6-7

Frites 1-3-5-6-7

Patate Al Forno con Buccia 1-3-5-6-7



Patate glassate con cipolla, bacon e honey mustard 7-10-12

€ 4,00

Verdure grigliate

Insalata Mista



...I Panini del Circolo

Pulled pork 1-3-5-6-7-10

Spalla di maiale cotta a bassa temperatura** con salsa barbecue.

€ 7,00

Ariccia 1-3-5-6-7

Porchetta di Ariccia, insalata, pomodoro.

€ 7,00

Circolo 1-3-5-6-7

Salame e provola affumicata.

€ 7,00

Leggero 1-3-5-6-7

Bresaola della Valtellina e Formaggina.

€ 7,00

Vegetariano 1-3-5-6-7

Verdure grigliate miste, pomodoro e insalata.

€ 6,00



Hamburgers ...

Classic - Hamburger di Manzo

Circolo burger •1-7-12 € 10,00

200g di carne di manzo, formaggina, cipolle caramellate, pomodoro, insalata, crauto rosso, salsa del Circolo.

American Style Burger •1-7-10-12  € 10,00

200g di carne di manzo, formaggio Ceddar, pomodoro, cetrioli, insalata, ketchup, olio aromatizzato alla cipolla.

Italian Style burger •1-3-7 € 10,00

200g di carne di manzo, provola, zucchine grigliate, pomodoro, insalata, crauto rosso, maionese.

Johnny Walker's burger •1-7-12 € 10,00

200g di carne di manzo, formaggio cheddar, bacon, pomodoro, insalata, crauto rosso, salsa al Johnny Walker.

Red Devil burger •1-7-12 € 12,00

200g di carne di manzo, formaggio cheddar, bacon, cipolle, peperoni, pomodori, insalata, crauto rosso, salsa BBQ.

Chicken Burgers – Cotoletta di Pollo

Circolo chicken •1-3-5-6-7-12 € 9,00

Cotoletta di pollo, formaggina, cipolle caramellate, pomodori, insalata, crauto rosso, salsa del Circolo.

American Style Chicken •1-3-5-6-7-10  € 9,00

Cotoletta di pollo, formaggio Ceddar, pomodoro, cetrioli, insalata, ketchup, olio aromatizzato alla cipolla.

Italian Style chicken •1-3-5-6-7 € 9,00

Cotoletta di pollo, provola, zucchine grigliate, pomodori, insalata, crauto rosso, maionese.

Johnny Walker's chicken •1-3-5-6-7-12 € 9,00

Cotoletta di pollo, formaggio cheddar, bacon, pomodori, insalata, crauto rosso, salsa al Johnny Walker.

Red Devil chicken •1-3-5-6-7-12 € 11,00

Cotoletta di pollo, formaggio cheddar, bacon, cipolle, peperoni, pomodori, insalata, crauto rosso, salsa BBQ.

Pork – Hamburger di Maiale

Circolo pork*  1-7-12 € 9,00

Salamella gourmet, formaggina, cipolle caramellate, pomodori, insalata, crauto rosso, salsa del Circolo.

American Style pork*  1-7-10  € 9,00

Salamella gourmet, formaggio Ceddar, pomodoro, cetrioli, insalata, ketchup, olio aromatizzato alla cipolla.

Italian Style pork* •1-3-7 € 9,00

Salamella gourmet, provola, zucchine grigliate, pomodori, insalata, crauto rosso, maionese.

Johnny Walker's pork*  1-7-12 € 9,00

Salamella gourmet, formaggio cheddar, bacon, pomodori, insalata, crauto rosso, salsa al Johnny Walker.

Red Devil pork*  1-7-12 € 11,00

Salamella gourmet, formaggio cheddar, bacon, cipolle, peperoni, pomodori, insalata, crauto rosso, salsa BBQ.

Bretzel's Hot dogs – Würstel

Circolo hot dog 🌿 1-7-12

Würstel, formaggina, cipolle caramellate, pomodori, insalata, crauto rosso, salsa del Circolo.

€ 9,00

American Style hot dog 🌿 1-7-10



Würstel, formaggio Ceddar, pomodoro, cetrioli, insalata, ketchup, olio aromatizzato alla cipolla

€ 9,00

Italian Style hot dog 🌿 1-3-7

Würstel, provola, zucchine grigliate, pomodori, insalata, crauto rosso, maionese.

€ 9,00

Johnny Walker's hot dog 🌿 1-7-12

Würstel, formaggio cheddar, bacon, pomodori, insalata, crauto rosso, salsa al Johnny Walker.

€ 9,00

Red Devil hot dog 🌿 1-7-12

Würstel, formaggio cheddar, bacon, cipolle, peperoni, pomodori, insalata, crauto rosso, salsa BBQ.

€ 11,00

Vegetarian Burgers

Circolo veggie • 🌿 1-7

Hamburger di verdure 🌿, formaggina, cipolle caramellate, pomodori, insalata, crauto rosso, salsa del Circolo.

€ 9,00

America Style veggie • 🌿 1-7-10



Hamburger di verdure, formaggio Ceddar, pomodoro, cetrioli, insalata, ketchup, olio aromatizzato alla cipolla.

€ 9,00

Italian Style veggie • 🌿 1-3-5-6-7

Hamburger di verdure 🌿, provola, zucchine grigliate, pomodori, insalata, crauto rosso, maionese.

€ 9,00

Johnny Walker's veggie • 🌿 1-7-12

Hamburger di verdure 🌿, formaggio cheddar, pomodori, insalata, crauto rosso, salsa al Johnny Walker.

€ 9,00

Red Devil veggie • 🌿 1-3-5-6-7

Hamburger di verdure 🌿, formaggio cheddar, cipolle, peperoni, pomodori, insalata, crauto rosso, salsa BBQ.

€ 11,00

...chiedi il tuo Hamburger anche in versione scomposta...



Coperto € 1,00

Qualcosa di dolce



Torta del Circolo ITBE 1-3-7

Pan di Spagna affogato alla Double Ambrée, Crema di Mascarpone del Circolo e Caramello

€ 6,00

Birramisù ITBE 1-3-7

Cavallo di battaglia della tradizione italiana arricchito da note di sapore di Grimbergen Double Ambrée.

€ 6,00

Waffle con frutta, gelato e cioccolato BE • 1-3-7-8

Il più celebre tra i dolci belgi, qui proposto nella versione con mela croccante o con frutti di bosco caldi.

€ 6,00

Mousse alla nutella 3-7-8

con crumble di meringa e panna IT

€ 6,00

Meringata 1-3-7-8

Servita con gelato di fior di panna e cioccolato.

€ 6,00

Salame di cioccolato con gelato IT

Servito con gelato fior di panna e panna montata.

€ 6,00

Sorbetti

€ 6,00

Dolce del Giorno 1-3-7-8-12

€ 6,00



La Tavolozza del Circolo 1-3-7-8-12

€ 10,00

Selezione di 5 assaggi dei nostri dolci composti e scelti (a sorpresa) dallo Chef

(L'immagine è puramente indicativa e potrebbe non rispecchiare appieno le caratteristiche del prodotto; i dolci della tavolozza sono scelti dallo chef e potrebbero variare di giorno in giorno a seconda delle disponibilità e della creatività dei nostri cuochi)

Prodotto vegetariano Contiene ingredienti surgelati all'origine - * Il prodotto potrebbe essere confezionato in atmosfera protetta. • In assenza di ingredienti freschi, potrebbero essere utilizzati ingredienti surgelati all'origine.

Coperto € 1,00

Il nostro bar

Soft drink

Brooklyn Special Effects – “Alcool Free Beer” (In bottiglia) ¹

Una birra artigianale americana, completamente senza alcool, dal gusto robusto “e maltato” con note erbacee date dall'utilizzo di diverse varietà di luppolo. La scelta giusta per tutti i guidatori che non vogliono rinunciare al piacere di una buona birra! **33 cl. - € 5,00**

Coca Cola – Seven Up (alla spina)

Coca zero – Fanta (in bottiglia)

The freddo al limone & alla pesca In Lattina

33 cl. - € 3,00

Succhi di frutta (Pera, Pesca, ACE, Albicocca, Mirtillo, Ananas)

Red Bull (in lattina)

Schweppes Tonica & - Thomas Harry ginger beer

in Bottiglia

18 cl. - € 3,00

Crodino, Campari

€ 3,00

Acqua minerale naturale/frizzante

50 cl. - €2,00

La Cantina

Bianchi ¹²

Fiano Salento IGP

Calice € 3,50 - Bottiglia € 17,00

Chardonnay San Simone DOC

Calice € 3,50 - Bottiglia € 17,00

Prosecco Valdobbiadene Sup.Artevigne

Calice € 3,50 - Bottiglia € 18,00

Lugana DOC Pasini San Giovanni

Bottiglia €24,00

Gewurstztraminer Weinweg DOC

Bottiglia €24,00

Rosati ¹²

Negramaro Rosato Vitti IGT

Bottiglia € 16,00

Rossi ¹²

Morellino di Scansano DOCG

Calice € 4,00 - Bottiglia € 19,00

Negramaro Vitti IGT

Bottiglia € 19,00

Valpolicella Ripasso Classico DOC.

Bottiglia € 24,00

Nebbiolo Colline Novaresi

Bottiglia € 23,00

Pinot Nero Valle D'Aosta

Bottiglia € 23,00

San Basilio Nero D'Avola IGP

Bottiglia € 23,00

Caffetteria

Caffè € 1,50

Ginseng € 2,00

Caffè orzo € 2,00

Caffè decaffeinato € 2,00

Tisane € 2,50

Beer Mixology: i Nostri Cocktails

€ 6,00¹⁻¹²

Black Velvet	Double, Brut
Tirini One	Blanche, Tequila, Red Bull
Shaby Gaff	Blonde, Ginger Beer
Frittz	Triple, Triple Sec, Brut
Barbotto	Gin, Limone, Blonde
Wawrinka	Sweet and Sour, Vodka, Southern, IPA
Beer on the Beach	Peach, Vodka, Pale Ale
Mojito Fidel	Sweet and Sour, Menta, Rum, Double
Infame	Vodka, Campari, Tabasco, Blanche
Grimbergen Ice Tea	Vodka, Gin, Rum, Triple Sec, Sweet and Sour, Double
Fenice	Mirto, Limone, Pale Ale
Capolago Mule	Ginger beer, Vodka, Pale Ale
Black Russian	Vodka, Caffè, Guinness
Sbagliato B.	Campari, Martini, Carlsberg unfiltered
Japan Beer	4 bianchi, Midori, 3 luppoli
Milano-Bruxelles	Campari, Triple

Digestivi¹⁻¹²

Vermouth: Riserva, Carpano, Antica Formula	€ 5,00
Vermouth: Punt e Mes, Rosso, Bianco, Dry	€ 3,50
Grappe: Moscato, Riserva, Friulana	€ 3,50
Amari, Sambuca, Limoncello	€ 3,50
Whisky Jack Daniel's	€ 6,00
Whisky Premium	€ 8,00
Rhum	€ 6,00
Rhum Zacapa	€ 8,00
Cocktails	€ 6,00
Cocktails Premium	€ 7,00

Lista degli allergeni

Si avvisa la gentile clientela che le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Un nostro responsabile incaricato è Vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione ed eventualmente anche l'apposita documentazione con l'elenco degli ingredienti delle varie preparazioni.

la Direzione

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (Allegato II del Reg. UE n. 1169/2011)	
1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei
3	Uova e prodotti a base di uova
4	Pesce e prodotti a base di pesce
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi
6	Soia e prodotti a base di soia
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9	Sedano e prodotti a base di sedano
10	Senape e prodotti a base di senape
11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13	Lupini e prodotti a base di lupini
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi