Menù A/I ‘24-‘25

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

(Homer Simpson)

Le Pinse...

La Pinsa Romana, per le sue antiche origini, viene considerata l'antenata della pizza. Grazie ad un impasto leggero a base di frumento e riso, la Pinsa risulta croccante fuori e morbida dentro. Rispetto alla pizza tradizionale ha meno calorie ed ha un'alta percentuale d'acqua (80%) che rende l'impasto molto idratato, inoltre la lunga lievitazione (72 ore) fa si che risulti più digeribile.

MARGHERITA: pomodoro, mozzarella fior di latte *,1,7 — 8.00

NAPOLI: pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe *,1,4,7
PARMIGIANA: pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, pecorino primosale *,1,7 — 9.50
VEGETARIANA: pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni *,1,7

TALEGGIO E RADICCHIO: mozzarella fior di latte, taleggio, radicchio *,1,7,12
BOLOGNA: mozzarella fior di latte, bologna, granella di pistacchio *,1,7,8
CARCIOFARA: mozzarella fior di latte, carciofi, taleggio, bacon *,1,7,12 — 10.00
SALSICCIA E FRIARIELLI: mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli *,1,7
SALSICCIA E ZOLA: mozzarella fior di latte, salsiccia e zola *,1,7

aggiunta ingrediente +€1,50

...e i Sorrisi!

Con un impasto estremamente leggero è croccante fuori e morbido dentro! Ha un'alta idratazione e una lunga lievitazione!
Il Sorriso non è un semplice panino!

BRESAOLA: mozzarella fior di latte, bresaola, insalata e pomodoro *,1,7,12
BOLOGNA: mozzarella fior di latte, bologna, insalata e pomodoro *,1,7,8
ARICCIA: mozzarella fior di latte, porchetta di Ariccia, cipolle al balsamico, insalata e pomodoro *,1,7,12
VEGETARIANO: mozzarella fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni *,1,7 — 10.00
SALAME: mozzarella fior di latte, salame Prealpino, insalata e pomodoro *,1,7
PULLED PORK: mozzarella fior di latte, pulled pork, insalata e pomodoro, salsa bbq *,1,7

aggiunta ingrediente +€1,50

Coperto 1,50

Insalatone e piatti freddi

Caesar salad ❄ 1-3-7 NOVITÀ 10,00
Insalata verde, straccetti di pollo, bacon, crostini di pane, salsa Caesar.

Vegetariana 1-3-7-10 10,00
Insalata verde, pomodoro, crostini di pane, zucchine e melanzane grigliate, salsa del Circolo.

Tartare del Circolo 4-6-10 17,00
Battuta di Fassona con acciughe, olive riviera, capperi, senape e paté di olive

Stuzzicherie

Gnocco Fritto ❄ 1-3-5-6-7-8 4,00

Frites BE ❄ 1-3-5-6-7-8 5,00

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 Regular 5,00
Chips di patate aromatizzate al rosmarino con la loro buccia Maxi 8,00

Chicken nuggets ❄ - **Bocconcini di pollo croccante fatti in casa** 1-3-5-6-7
Crocchette Cacio e Pepe ❄ - **Gustose crocchette ripiene di mix di formaggi e pepe** 1-3-6-7-8
Crocchette Pulled pork ❄ - **Gustose crocchette ripiene di pulled pork** 1-3-5-6-7-8-10
Fried vegetables ❄ - **Misto di verdure miste pastellate** 1-3-5-6-7
Olive Ascolane ❄ **Con ripieno di carne** 1-3-5-6-7-8 8,00
Jalapeños poppers ❄ - **Jalapeños piccanti ripieni di formaggio** 1-3-5-6-7
Onion rings ❄ - **Anelli di cipolla fritti.** 1-3-5-6-7

Mix di Scagliozzi ❄
Gustosi triangoli di polenta fritta con Lardo, Zola e ragù del circolo 1-2-3-4-56-7 9.00

Scagliozzi "Red-Hot" ❄
Triangoli di polenta fritta con formaggio fuso, pomodorini, peperoni, basilico e salsa guacamole 1-2-3-4-5-6-7 12,00

Maxi Combo XL ❄ ***... per golosi professionisti ...*** 18,00
Chicken nuggets, gnocco fritto, olive Ascolane, anelli di cipolla, verdure pastellate, Jalapeños al formaggio, scagliozzi, crocchette cacio e pepe, frites 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.

Coperto € 1,50

I nostri taglieri...

Speciale del Circolo 1-8-10-12 — 25,00

Porchetta di Ariccia, salame Prealpino, coppa alla birra, lardo lonzato "MonteRosa", bresaola punta d'anca, mortadella di Bologna, grana padano DOP, toma di Varese, formaggio caprino di latte vaccino, casera; Accompagnati da pomodori secchi, cipolline e marmellata di cipolle

Circolino 1 — 14,00

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

Che Cacio Vuoi!?! 7-10-12 — 14,00

Toma di Varese, caprino di latte vaccino, pecorino "Primo-Sale", Grana Padano, Casera, marmellata di cipolle e miele

San Daniele 1-7

Crudo San Daniele, stracciatella di burrata servita con gnocco fritto — 13,00

Gustali tutti con l'aggiunta della nostra Pinsa Calda o con il nostro Gnocco Fritto a solo + 3,00€

...I Primi del Circolo

Risotto al radicchio e taleggio 1-7 NOVITÀ

Pappardelle al ragù del Circolo & pecorino primosale ❄ 1-3-7-12 NOVITÀ

Orecchiette Italia — 13,00
Con pomodori Secchi, robiola, rucola, basilico e scaglie di pecorino 1-7-9

Spaghetti alla chitarra con crema di parmigiano timo e porri 1-3-7

... per golosi professionisti ed amanti della tradizione:
Risotto con "Stinco alla Grimbergen"(*PIATTO UNICO*) ❄ 1-1-3-7 -8-12 — 18,00

Menù Piscinin per bambini (max 10 anni)

Primi piatti ❄1-3-7--8-12 — 8,00
Pasta al ragù / in bianco / pesto

Secondi piatti ❄1-3-5-6-7 — 8,00
Milanese / petto di pollo grigliato / würstel / hamburger / salamella + patatine

Menù Piscinin completo ❄ — 14,00

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 € 1,50

La Brasserie...

Il Maiale

Spare ribs in salsa BBQ con contorno BE 1-7-10-12 — 15,00
Costolette di maiale, glassatura con paprika miele e senape

Stinco di maiale alla Grimbergen con contorno ❄ DE-BE 1-7-8 — 17,00
Piatto di ispirazione tedesca rivisitato in stile belga grazie alla cottura a bassa temperatura a base di birra Grimbergen.

Manzo & Pollame

Tagliata di manzo - Accompagnata da verdure e patate 1-3-5-6-7-8 — 21,00
Costata di Manzo 400gr.ca. - Accompagnata da verdure e patate 1-3-5-6-7-8 — 24,00

Galletto alla birra Grimbergen con contorno ❄ 1-7 — 17,00
Galletto alla diavola con contorno ❄ 1-7 — 17,00

Gli Stracotti

Pulled pork ❄ US 1-7-10 — 16,00
Spalla di maiale cotta a bassa temperatura con crostoni di polenta.

Carbonade Flamande ❄ BE 1-7-12 — 17,00
Piatto tradizionale belga composto da spezzatino di manzo stufato con birra d'abbazia solitamente rossa o bruna, e crostoni di polenta. *(Disponibile da ottobre ad aprile)*

... e La Griglia

La Gran Grigliata del Circolo ❄**:** — 25,00
Salamella, pollo, würstel, Entrecôte di manzo, Bacon, Porchetta di Ariccia, Salsiccia piccante

Grigliata Mista di Carne ❄**:** — 17,00
Salamella, pollo, würstel, entrecôte di manzo.

Scamorza alla griglia su tavolozza di verdure 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 5-8 — 5,00
Verdure grigliate
Insalata Mista

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 1,50

Hamburgers

Burgers Gourmet (pane multicereali ai semi)

Trevigiano 1-3-7-12
200g di carne di manzo, taleggio, radicchio, pomodoro, insalata, salsa al formaggio

Salentino 1-3-7
200g di carne di manzo, formaggina, acciughe, pomodori secchi insalata e patè di olive

Esagerato 1-3-7-8 15.00
200g di carne di manzo, bacon, uovo fritto, cheddar, pomodoro, insalata

Novarese 1-3-7 –
200g di carne di manzo, Zola DOP, lardo lonzato Monterosa, pomodoro, insalata

Hamburger del mese
Chiedete al personale di sala il panino che ha pensato per voi questo mese il nostro chef

Classic - Hamburger di Manzo

Circolo burger 1-7-12
200g di carne di manzo, formaggina, cipolle caramellate, pomodoro, insalata, salsa del Circolo.

Italian Style burger 1-3-7 12,00
200g di carne di manzo, provola, zucchine grigliate, pomodoro, insalata, maionese.

Johnny Walker's burger 1-7-12
200g di carne di manzo, formaggio cheddar, bacon, pomodoro, insalata, salsa al Johnny Walker.

Chicken Burgers – Cotoletta di Pollo

Circolo chicken 1-3-5-6-7-12
Cotoletta di pollo, formaggina, cipolle caramellate, pomodori, insalata, salsa del Circolo.

Italian Style chicken 1-3-5-6-7 11,00
Cotoletta di pollo, provola, zucchine grigliate, pomodori, insalata, maionese.

Johnny Walker's chicken 1-3-5-6-7-12
Cotoletta di pollo, formaggio cheddar, bacon, pomodori, insalata, salsa al Johnny Walker.

Vegetarian Burgers

Circolo veggie 1-3-7
Hamburger di verdure, formaggina, cipolle caramellate, pomodori, insalata, salsa del Circolo.

Italian Style veggie 1-3-5-6-7 11,00
Hamburger di verdure, provola, zucchine grigliate, pomodori, insalata, maionese.

Johnny Walker's veggie 1-3-7-12
Hamburger di verdure, formaggio cheddar, pomodori, insalata, salsa al Johnny Walker

Chiedi i nostri hamburgers anche in versione scomposta

Qualcosa di dolce

Torta del Circolo IT-BE 1-3-7-8
Pan di Spagna affogato alla Double Ambrèe, crema del Circolo al Mascarpone e Caramello

Birramisù IT-BE 1-3-7
Cavallo di battaglia della tradizione italiana arricchito da note di sapore di Grimbergen Double Ambrée.

Waffle *il più celebre tra i dolci belgi* BE 1-3-7-8
- **Con frutta fresca e gelato**
- **Con cioccolato e gelato**

Strudel di mele Trentino 7,00
con uvetta, pinoli, cannella e granella di nocciole IT-AUT 1-3-7-8

Rainbow Cheesecake IT-USA 1-7
Variante arcobaleno della classica cheesecake americana

Salame al cioccolato IT 1-3-7-8

Coppa Circolo
gelato fior di panna, topping e caramello salato, nocciole tostate, crumble di ciccolato e biscotto 1-3-6-7-8-10

Churros tipica dolcezza spagnola 5pz

Sorbetti 5,00
- **con vodka o prosecco** 6,00

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 € 1,50

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

“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 € 4,00 - cl 50 € 7,00 – Lt € 13,00

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 € 4,00 - cl 50 € 7,00 – Lt € 13,00

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 € 4,00 - cl 50 € 7,00 – Lt € 13,00

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 € 4,00 - cl 50 € 7,00 – Lt € 13,00

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 € 4,00 - cl 50 € 7,00 – Lt € 13,00

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

SPINATI LA BIRRA CHE VUOI

Scegli la birra che vuoi e spinala al tavolo insieme ai tuoi amici.

3 Lt. - €39,00

Guinness, 4,2°1

½ Pinta € 4,00 Pinta € 7,00

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 conferirle la caratteristica schiuma compatta.

Stile: Stout Abbinamenti: Ideale con carni stufate.

Poretti 5 luppoli – La Chiara, 6.5°1

40 cl. € 6,00– Lt € 12,00

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.

Kronenbourg 1664 Blanc – 5.0°1

50 cl. € 7,00– Lt € 13,00

1664 Blanc è una birra bianca ed al gusto di frutta. Il suo sapore è ottenuto grazie all'aggiunta di aromi di agrumi. Viene prodotta con l'aromatico luppolo Strisselspalt dell'Alsazia, che gli conferisce un aroma unico e un gusto appagante. Tutto ciò la rende la birra premium dal gusto superiore.

Stile: Lager Abbinamenti: Piatti di carne e patatine.

Brooklyn Pilsner, 5,0°1

Pinta € 7,00 - Lt € 13,00

Brooklyn Pilsner è una pilsner ispirata a Brooklyn e prodotta per tutti.
I leggeri sapori tostati e le note speziate e leggermente agrumate del luppolo la rendono un grande classico. Dal profilo gustativo croccante e rinfrescante. Una birra dorata con luppoli decisi e un delicato finale agrumato. Stile: pilsner Abbinamenti: Perfetta con carni rosse e dolci a base di cacao.

Brooklyn East IPA, 6,9°1

Pinta € 7,00 - Lt € 13,00

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.

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

50 cl. € 6,00

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.

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

Special Effects Alcool Free (in bottiglia) 1

33 cl. € 5,00

Una birra alcool free (0.04%). La scelta giusta per tutti i guidatori che non vogliono rinunciare al piacere di una buona birra!

Chiedi al personale quale birra del mese potete trovare in spina

La Cantina

	Bottiglia	Calice
Bollicine		
Prosecco extra-dry DOC - Vignana	17,00	4,00
Chiaretto spumante brut Rosé DOC - Le Tende	19,00	
Rapsodie 917 spumante rosé extra-dry	24,00	
Prosecco extra-dry superiore DOC - Alte Vitae	24,00	6,00
Bianchi		
Falanghina del Sannio DOC - Terre del Sole	15,00	4,00
Vermentino di Sardegna - Villa Solais Santadi	19,00	
Chardonnay Alto Adige DOC - Weinberge	24,00	6,00
Gewurstztraminer Alto Adige DOC - Weinberge	24,00	
Rosati		
Shiraz Rosè DOC – Vitti	18,00	5,00
Oltrepò Pavese - Pinot Nero Rosè	18,00	
Bardolino "Chiaretto" DOC BIO – Le Tende	19,00	
Rossi		
Chianti Classico DOCG – Poggio ai frassini	18,00	5,00
Negroamaro DOC - Vitti	18,00	
Oltrepò Pavese - Pinot Nero Vigna di Leonardo	19,00	
Dolcetto D'Alba – Sori della Pernice	19,00	
Barbera D'Alba – Sori della Pernice	19,00	5,00
Nebbiolo D'Alba – Sori della Pernice	22,00	
Morellino DOC – Morisfarm	22,00	
Valpolicella Classico DOC – Le Salette	23,00	6,00
Campofiori Valpolicella superiore – Masi	25,00	
Bolgheri rosso 2020	35,00	
Rosso di Montalcino DOC - Armilla	35,00	

Il nostro bar

Soft drink

Coca Cola – Seven Up (alla spina)		
Coca zero – Fanta (in bottiglia)		
The freddo al limone & alla pesca In Lattina	33 cl. -	€ 3,50
Succhi di frutta (gusti misti)		
Red Bull (in lattina)		
Schweppes Tonica & - Thomas Harry ginger beer in Bottiglia	18 cl. -	€ 3,00
Crodino		€ 4,00
Acqua minerale naturale/frizzante	50 cl. -	€ 2,00

Beer Mixology: i Nostri Cocktails

€ 8,00[1-12]

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, birra
Japan Beer	4 bianchi, Midori, birra
Milano-Bruxelles	Campari, Triple

Digestivi[1-12]

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**

Caffetteria

Caffè	**€ 1,50**
Ginseng	**€ 2,00**
Caffè orzo	**€ 2,00**
Caffè decaffeinato	**€ 2,00**
Tisane	**€ 2,50**

Arrivederci al

Vieni a trovarci anche al

fuoricentro
FOOD
DRINK

Piazza Francesco Buffoni, 3 – Gallarate
www.fuoricentro.restaurant