



Menù Estate '25



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

(Homer Simpson)

Stuzzicherie

Gnocco Fritto 🌱 ✨ 1-3-5-6-7-8 5,00

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

Mini Arancine siciliane ✨ - al ragù e piselli 1-3-5-6-7-8-9-10

Mozzarelline sticks ✨ 1-3-5-7-8-10

Mini Calzoni Pizzaiola 🌱 ✨ - panzerotti ripieni di pomodoro, mozzarella e origano 1-3-5-6-7-8-10 7,00

Fried vegetables 🌱 ✨ - Misto di verdure miste pastellate 1-3-5-6-7-8-9-10

Chicken nuggets 🌱 ✨ Bocconcini di Pollo Croccanti 1-3-5-6-7-8-9-10

Jalapeños poppers 🌱 ✨ - Jalapeños piccanti ripieni di formaggio 1-3-5-6-7-8-9-10

Maxi Combo XL ✨ ... per golosi professionisti ... 18,00

Panzerotti alla "Pizzaiola", chicken nuggets, gnocco fritto, verdure pastellate, arancine siciliane, mozzarelline sticks, jalapeños al formaggio, frites 1-3-5-6-7-8-9-10

🌱 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.

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 sì che risulti più digeribile.

MARINARA: pomodoro, aglio ✨ 1-6-10 8,00

MARGHERITA: pomodoro, mozzarella fior di latte ✨ 1-6-7-10 9,00

NAPOLI: pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe ✨ 1-4-6-7-10 11,00

VEGETARIANA: pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni ✨ 1-6-7-10 11,00

SALSICCIA E FRIARIELLI: mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli ✨ 1-6-7-10-12 11,00

IGNORANTE: Pomodorini gialli, peperoni gialli, Gorgonzola DOP ✨ 1-6-7-10 11,00

3 MAIALE: mozzarella fior di latte, salsiccia piccante, salamella, wurstel ✨ 1-6-7-10 13,00

CESARE: Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, olive taggiasche ✨ 1-4-6-7-10 13,50

TRAMONTANA: mozzarella fior di latte, Speck trentino, zucchine, fiori di zucchine ✨ 1-6-7-10 14,00

CORSARA: Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno e cipolle ✨ 1-4-6-7-10 15,50

CIRCOLO: pomodoro, mozzarella di Bufala DOP, crudo San Daniele, pomodorini gialli ✨ 1-6-7-10 16,50

Aggiunta ingrediente +€1,50

Coperto € 1,50

Insalatone e piatti freddi

Caprese ⁷ 	11,00
Pomodoro "cuore di bue" mozzarella di bufala campana DOP, origano, basilico	
Insalatona "Circolo" ⁷ 	11,00
Insalata verde, petto di pollo alla griglia, quartirolo lombardo DOP, olive taggiasche, salsa vinagrette	
Carpaccio Trentino ⁷ 	16,50
Carne Salada stagionata, con insalatina croccante e scaglie di grana pagano DOP	

I nostri taglieri...

Speciale del Circolo ¹⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²	26,00
Porchetta di Ariccia, salame Prealpino, coppa alla birra, lardo lonzato "D'Arnat", speck trentino, formaggio alle olive, 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 D'Arnat, speck trentino	
Che Cacio Vuoi!?!? ⁷⁻¹⁰⁻¹² 	14,00
Toma di Varese, caprino di latte vaccino, formaggio alle olive, grana padano DOP, casera Accompagnati da marmellata di cipolle e miele	
San Daniele ¹⁻⁷	13,00
Crudo San Daniele, straciatella di burrata servita con gnocco fritto	

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

... I Primi del Circolo

Orecchiette del Circolo passata pomodoro, grana padano, panna fresca, cipolla rossa e pancetta ¹⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰ 	
Risotto dorato con fior di zucchine, zafferano e cuore di Robiola ⁷	13,00
Scialatielli mare e terra con cozze, friarielli "piccantini" e peperoncino ¹⁻⁶⁻¹⁰⁻¹⁴ 	
Paccheri al pesto di pistacchio e gamberi ¹⁻²⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰ 	
... 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 ¹⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰ 	8,00
Pasta al ragù / in bianco / pesto	
Secondi piatti ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²⁻¹³ 	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

Ribs alle erbe Argentine con contorno di patate Costolette di maiale CBT, aromatizzate alle erbe e spezie argentine		15,00
Maialino lardellato con contorno di patate Filetto di Maialino, lardo "D'Arnat" con salsa all'uva		19,00
Pulled pork ¹⁰ Spalla di maiale cotta a bassa temperatura con salsa bbq accompagnata patate al forno.		16,00
Stinco di maiale alla Grimbergen con contorno di patate e mix di verdure * ¹⁻¹⁰ Piatto di ispirazione tedesca rivisitato in stile belga grazie alla cottura a bassa temperatura a base di birra Grimbergen.		18,00

Manzo & Pollame

Picanha Steak – Accompagnata da caponata di verdure e salsa Chimichurri		20,00
Tagliata di manzo - Accompagnata da verdure e patate		21,00
Galletto schiacciato alle erbe con contorno * ¹⁻⁷		17,00

Il Mare

Impepata di cozze su crostini aromatizzati all'origano * ¹⁻¹⁴		16,00
Gran fritto misto di pesce con verdure croccanti di stagione * ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁹⁻¹⁰		21,00

... e La Griglia

La Gran Grigliata del Circolo * ^(consigliata per 2 persone)		26,00
Salamella, pollo, würstel, picanha, bacon, porchetta di Ariccia, salsiccia piccante		
Grigliata Mista di Carne *		18,00
Salamella, pollo, würstel, picanha.		

Accompagna i nostri piatti con un contorno a scelta tra

Chips  ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷		
Frites *  ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸		
Patate Al Forno al rosmarino 		5,00
Caponata di verdure di stagione 		
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

Fuoco ✨ 1-3-6-7-8-11-13

200g di carne di manzo, provola, friarielli, N'duja, insalata, pomodoro

Fusion ✨ 1-3-5-6-7-8-13

200g di carne di manzo, pesto di Basilico, rucola, pomodori secchi, mozzarella e speck

Pulled pork ✨ 1-3-6-7-8-10

Spalla di maiale CBT, cipolla caramellata, cheddar, salsa BBQ, insalata e pomodoro,

Stadio ✨ 1-3-6-7-8-10

Salamella gourmet, peperoni, cipolla, bacon, cheddar e maionese

Crispy Chicken ✨ 1-3-6-7-8-13

Cotoletta di pollo, pomodorini confit, cavolo capuccio, formaggio alle erbe, salsa del circolo, pomodoro

Orto Burger ✨ 🌱 1-3-6-7-8-13

Hamburger di verdure, scamorza affmicata, crauti, maionese senapata, insalata, pomodoro

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

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

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

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



Coperto € 1,50

Qualcosa di dolce

Birramisù 1-3-7

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

Cheesecake all'anguria 1--7

Mousse al cioccolato fondente e salsa ai frutti di bosco 1-3-5-6-7-8

7,00

Macedonia di fragole e frutti di bosco al profumo di limone

Panna cotta alla menta 7

Coppa Circolo Estiva

gelato fior di panna con amarene e lingua di gatto 1-3-5-6-7-8-11

Waffle *il più celebre tra i dolci belgi* 1-3-7-8

6,00

- Con frutta fresca, gelato
- Con cioccolato, gelato

Sorbetto al limone 6-7-8

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

La Cantina

	Bottiglia	Calice
<i>Bollicine</i>		
Prosecco extra-dry DOC - Vignana	17,00	4,00
Chiaro spumante brut Rosé DOC - Le Tende	19,00	
Prosecco extra-dry superiore DOC - Alte Vitae	24,00	6,00
<i>Bianchi</i>		
Falanghina Campania DOC	19,00	5,00
Vermentino di Sardegna DOC	19,00	
Chardonnay Alto Adige DOC	25,00	6,00
Gewurstztraminer Alto Adige DOC	25,00	
<i>Rosati</i>		
Shiraz Rosè DOC	18,00	5,00
Bardolino "Chiaro" DOC	19,00	
<i>Rossi</i>		
Chianti Classico DOCG	19,00	6,00
Negroamaro DOC	19,00	
Nebbiolo D'Alba DOC	22,00	
Morellino DOC	22,00	
Valpolicella Classico DOC	23,00	6,00
Valpolicella superiore	25,00	
Bolgheri rosso	35,00	
Rosso di Montalcino DOC	35,00	

Sangria Messicana Vino rosso, frutta fresca, spezie e tequila

Alza il bicchiere e lasciati conquistare dalla nostra novità che porta allegria

bicchieri 25cl € 5,00 - brocca € 20,00



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. - € 4,00
Succhi di frutta (gusti misti)	
Red Bull (in lattina)	
Schweppes Tonica & - Thomas Harry ginger beer in Bottiglia	18 cl. - € 3,00
Crodino/SanBitter	€ 4,00
Acqua minerale naturale/frizzante	50 cl. - € 2,00

Le nostre Birre d'Abbazia dal 1128



Grimbergen Belgian-Pale Ale, 5.5°₁ cl. 25 € 4,00 - cl 50 € 7,00 - Lt € 14,00

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, 6.0°₁ cl. 25 € 4,00 - cl 50 € 7,00 - Lt € 14,00

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 € 14,00

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 € 14,00

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 € 14,00

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

Birre della Valganna, luppolo dopo luppolo



Poretti 4 luppoli - La Lager originale, 5.0°₁ 40 cl. € 5,00- Lt € 12,00

pregiata lager, dal corpo rotondo e generosamente luppolata, caratterizzata dall'uso di una varietà di luppolo coltivato in Italia.
Stile: Lager - Abbinamenti Ideale per piatti classici: risotto cremoso con asparagi e stracchino, parmigiana di melanzane, polenta bianca e baccalà.

Poretti 6 luppoli - La Doppio Malto Rossa, 7.0°₁ 40 cl. € 6,00- Lt € 13,00

Una birra dal gusto di malto tostato con venature di caramello e liquirizia. L'intensità del malto tostato bilancia l'amaro del luppolo per una rossa corpo-sa dalla spiccata personalità.
Stile: Doppio Malto - Abbinamenti: Ideale per piatti dal gusto deciso come tagliatelle al ragù, sformati ai formaggi, torta cioccolato e nocciola,

Poretti 9 luppoli - La IPA non filtrata, 5.9°₁ 40 cl. € 6,00- Lt € 13,00

Una birra ad alta fermentazione e caratterizzata da uno speciale bouquet di luppoli che le conferiscono un amaro accentuato ed un intenso aroma floreale e agrumato; Il grado alcolico di 5,9. la rende molto piacevole e dissetante, adatta a tutti i palati e a molteplici occasioni di consumo..
Stile: American IPA - Abbinamenti: Ideale da abbinare a piatti decisi e strutturati, carne alla griglia, formaggi e salumi stagionati

Birre dal Mondo selezioni internazionali



Brooklyn Pilsner, 5,0°₁

Pinta € 7,00 - Lt € 14,00

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.



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

cl 50 € 7,00 - Lt € 14,00

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



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.

SPINATI LA BIRRA CHE VUOI



Scopri la divertente magia della nostra "Giraffa"
Portate a tavola 3 litri di pura bontà
e condivideteli tra gli amici, spillando la tua birra preferita direttamente al tavolo dal grande formato.

3 Lt. - €39,00

(Non disponibile per Guinness Draught - special offer 4 luppoli € 35,00)

le special effect in bottiglia

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

33 cl. € 4,00

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.

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

I nostri signature cocktails

9,00

- **SUFFERING BASTARD**
Jim Beam Bourbon, GinDry, succo di lime fresco, orange bitter, ginger beer
- **JUNGLE BIRD**
Diplomatico Rum, Campari, succo di limone, angostura
- **APEROL CABRON**
Aperol, Tequila Reposado, Succo limone, Angostura
- **BOSSA NEGRA**
Kahlua, Jim Bean Bourbon, Liquore Frangelico, Angostura
- **JAMESON COLD IRISH COFFEE**
Jameson whiskey, caffè, Demerara syrup, crema di latte
- **OLD FASHIONED REPOSADO**
Tequila Reposado, Agave syrup, Orange Bitter, Amaretto di Saronno
- **CAFEZIN MARTINI**
Kahlua, Vodka, Triple Sec, Caffè espresso, succo d'arancia
- **M&M SOUR**
Mezcal, Amaro Montenegro, Succo Arancia, Succo Lime, albume*
- **ROSITA**
Tequila, Campari, Vermouth dry, Vermouth rosso, angostura
- **LOLITA**
Tequila Reposado, Miele, Angostura
- **NEW DAIQUIRI SOUR**
Rum bianco, Jim Beam bourbon, succo limone, albume*, vino rosso
- **GOOD MORNING NEGRONI**
Gin Dry, Vermouth rosso Carpano Riserva, Campari macerato nel caffè in grani
- **SWEET NEGRONI**
Gin dry, Vermouth, Campari miscelati/macerati con fragole e baccelli di vaniglia Bourbon
- **JUNGLE SOUR**
Diplomatico rum, Campari, limone, zucchero, albume*

Alcool-free

8,00

- **BATIDA ZERO**
Sciroppo di cocco, panna, Passion fruit, Succo di limone
- **ORANGE SUNRISE**
San-bitter, Succo d'arancia, Tonica
- **JUICY**
Ginger beer, succo mirtillo, sciroppo cocco, succo Limone

**sostituibile con albumina vegetale*

Digestivi e distillati

Vermouth: Punt e Mes, Rosso, Bianco, Dry	€ 3,50
Vermouth: Riserva, Carpano, Antica Formula	€ 5,00
Grappe, classiche	€ 3,50
Grappe riserva	€ 5,00
Amari, Sambuca, Limoncello, liquori	€ 3,50
Brandy, Cognac	€ 6,00
Brandy, Cognac, PREMIUM	€ 8,00
Whisky, Bourbon e distillati	€ 6,00
Whisky, Bourbon e distillati PREMIUM	€ 8,00
Vodka e Gin	€ 6,00
Vodka e Gin PREMIUM	€ 8,00
Rhum	€ 6,00
Rhum PREMIUM	€ 8,00

Caffetteria

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

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

Arrivederci al



Vieni a trovarci anche al



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