



## Menù Estate '25



**“Tutti noi abbiamo bisogno di credere in qualcosa: lo 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

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

## I nostri taglieri...

<b>Speciale del Circolo</b> <sup>1-7-9-10-12</sup>	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	
<b>Circolino</b> <sup>1</sup>	14,00
Porchetta di Ariccia, salame Prealpino, coppa alla birra, lardo lonzato D'Arnat, speck trentino	
<b>Che Cacio Vuoi!?!?</b> <sup>7-10-12</sup> 	14,00
Toma di Varese, caprino di latte vaccino, formaggio alle olive, grana padano DOP, casera Accompagnati da marmellata di cipolle e miele	
<b>San Daniele</b> <sup>1-7</sup>	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

<b>Orecchiette del Circolo</b> passata pomodoro, grana padano, panna fresca, cipolla rossa e pancetta <sup>1-6-7-10</sup> 	
<b>Risotto dorato</b> con fior di zucchine, zafferano e cuore di Robiola <sup>7</sup>	13,00
<b>Scialatielli mare e terra</b> con cozze, friarielli "piccantini" e peperoncino <sup>1-6-10-14</sup> 	
<b>Paccheri</b> al pesto di pistacchio e gamberi <sup>1-2-6-7-10</sup> 	
... per golosi professionisti ed amanti della tradizione:	
<b>Risotto con "Stinco alla Grimbergen" (PIATTO UNICO)</b> <sup>1-1-3-7-8-12</sup> 	18,00

### Menù Piscinin per bambini (max 10 anni)

<b>Primi piatti</b> <sup>1-5-6-7-8-9-10</sup> 	8,00
Pasta al ragù / in bianco / pesto	
<b>Secondi piatti</b> <sup>1-3-5-6-8-9-10-12-13</sup> 	8,00
Milanese / petto di pollo grigliato / würstel / hamburger / salamella + patatine	
<b>Menù Piscinin completo</b> 	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

<b>Ribs alle erbe Argentine</b> con contorno di patate Costolette di maiale CBT, aromatizzate alle erbe e spezie argentine		15,00
<b>Maialino lardellato</b> con contorno di patate Filetto di Maialino, lardo "D'Arnat" con salsa all'uva		19,00
<b>Pulled pork</b> <sup>10</sup> Spalla di maiale cotta a bassa temperatura con salsa bbq accompagnata patate al forno.		16,00
<b>Stinco di maiale alla Grimbergen</b> 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

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

## Il Mare

<b>Impepata di cozze</b> su crostini aromatizzati all'origano  1-14		16,00
<b>Gran fritto misto di pesce</b>  1-2-3-4-6-10		21,00

## ... e La Griglia

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

### Accompagna i nostri piatti con un contorno a scelta tra

<b>Chips</b>  1-3-5-6-7		
<b>Frites</b>   1-3-5-6-7-8		
<b>Patate Al Forno al rosmarino</b> 		5,00
<b>Caponata di verdure di stagione</b> 		
<b>Insalata Mista</b> 		

 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



# 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**

# 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°<sub>1</sub>** 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, 6.0°<sub>1</sub>** 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°<sub>1</sub>** 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°<sub>1</sub>** 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°<sub>1</sub>** 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°<sub>1</sub>

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°<sub>1</sub>

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°<sub>1</sub>

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°<sub>1</sub>

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°<sub>1</sub>

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)<sub>1</sub>

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)<sub>1</sub>

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
<b>Bollicine</b>		
Prosecco extra-dry DOC - Vignana	17,00	4,00
Chiaro 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
<b>Bianchi</b>		
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	
<b>Rosati</b>		
Shiraz Rosé DOC - Vitti	18,00	5,00
Oltrepò Pavese - Pinot Nero Rosé	18,00	
Bardolino "Chiaro" DOC BIO - Le Tende	19,00	
<b>Rossi</b>		
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<sup>1-12</sup>

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

## Digestivi<sup>1-12</sup>

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

## Caffetteria

<b>Caffè</b>	€ 1,50
<b>Ginseng</b>	€ 2,00
<b>Caffè orzo</b>	€ 2,00
<b>Caffè decaffeinato</b>	€ 2,00
<b>Tisane</b>	€ 2,50

*Arrivederci al*



**Vieni a trovarci anche al**



**Piazza Francesco Buffoni, 3 - Gallarate**  
**[www.fuoricentro.restaurant](http://www.fuoricentro.restaurant)**