PER STUZZICARE

Mentre decidi. O mentre aspetti gli altri. O perché sì.

NACHOS 14
Sfogliatine di mais croccanti, Pulled pork, cheddar filante, peperoncino, pomodoro, cipolla di Tropea e guacamole fatto in casa. Il problema è che finiscono sempre troppo in fretta.

PRADELLE 5
Le nostre patate con la buccia, cotte al forno. Scegli il tuo carattere: rosmarino, curry, paprika, paprika tabascata, peperoncino, fantasia di pepe, spezia masala, paprika affumicata. Dipendenza garantita.

PRADELLE CHEDDAR & BACON 6
Le pradelle di cui sopra, ma peggiori per la salute e migliori per tutto il resto.

CHICKEN WINGS 7
Alette di pollo allevato a terra, speziate, cotte a bassa temperatura e piccanti. Non sono per i timidi.

DALLA GRIGLIA

Fuoco, carne, punto. Da qui siamo partiti e non ci vergogniamo.

FLANK STEAK CON PRADELLE 15
Flank steak di manzo alla griglia, circa 200g, con Pico de Gallo — la salsa fresca messicana che non ti aspetti ma che non mollerai più. Pomodoro, cipolla, lime. Semplice e devastante.

USA STYLE

I burger come li immagini di notte. Doppi, sporchi, soddisfacenti.

BURGER USA CON PRADELLE 18
Doppio hamburger (400g), doppio würstel, doppio cheddar, doppio bacon, insalata, salsa bbq. Tutto doppio perché la vita è breve. Non adatto alle prime volte.

TEX MEX BURGER CON PRADELLE 14
200g di manzo, cheddar, bacon, guacamole e salsa piccante. Quando l'America incontra il Messico e decidono di andare d'accordo.

BURGER CAMUNO CON PRADELLE 13 🐾
200g di maiale camuno speziato, peperoni in agrodolce, cipolla di Tropea caramellata e formaggio Casolet a km 0. Il burger più locale che abbiamo — e uno dei migliori.
*un euro sarà devoluto in beneficienza ai canili della Vallecamonica

RIBS BURGER BUN CON PRADELLE 13
Costine di manzo cotte lentamente fino a sfaldarsi, sfilacciate e laccate in salsa coreana agrodolce con un tocco di piccante, cheddar e cipollotto. Racchiuse in un morbido bun e accompagnate dalle nostre Pradelle. Si mangia con le mani, si ricorda con il cuore.

Le nostre salse e i nostri contorni sono preparati ogni giorno dai nostri chef con prodotti freschi, genuini e di qualità. Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti ad abbatti- mento rapido di temperatura (ai sensi del Reg. CE n.852/04). È disponibile l'elenco completo degli allergeni presenti in menu. Esclusi i piatti della categoria per stuzzicare.Il coperto 2€ comprende il servizio ai tavoli e la mise en place.

PULLED PORK CON PRADELLE 13
Spalla di maiale cotta a bassa temperatura per 15 ore. Sfilacciata, succosa, in un pane morbido con insalata di cavolo, fontina e bbq. Quindici ore di lavoro per dieci minuti di felicità.

PIZZA BURGER CON PRADELLE 14
Bun fatto con il nostro impasto pizza, 200g di manzo, pomodoro, bbq, cetriolini, cipolla di Tropea caramellata, maionese, bacon, fontina. Quando non sai scegliere tra pizza e burger, non scegliere.

PULLED SMASH BURGER 13
Due smash burger dalla crosticina caramellata, coperti da cheddar fuso e una generosa montagna di pulled pork. A legare il tutto, la salsa BBQ e la nostra salsa VP8. Due burger, un maiale, zero possibilità di mangiarlo con eleganza.

TARTARE BURGER CON PRADELLE 15
160g di Chianina in tartare, rucola, pomodoro e mozzarella di Bufala Campana DOP. Il burger per chi dice di non mangiare burger.

THE SMASHBURGER
Potato bun artigianale, smashburger, cheddar, bacon, salsa VP8.

TAGLIA M (2 Smashburger) 10
TAGLIA L (3 Smashburger) 12

EXTRA
Cipolla caramellata di Tropea 1
Cetriolini 1
Insalata 1
Vuoi immergerlo in una salsa formaggiosa? 3

MEXICAN STYLE

Tortillas, guacamole fatto in casa, salse piccanti. Benvenido.

BURGERRITO CON NACHOS AL CHEDDAR 15
Un burrito ripieno di burger. Sì, hai letto bene. 200g di manzo, bacon, cheddar, peperoni in agrodolce, cipolla caramellata, salsa dolce piccante e bbq. Un'idea folle che funziona.

BRISKET BURRITO CON NACHOS 15
Tortilla morbida avvolta attorno a brisket di manzo cotto a bassa temperatura, sfilacciato e succoso. Dentro lattuga croccante, cipolla, cheddar filante e una salsa chipotle che scalda senza strafare. Un burrito, due mani, zero speranze di restare puliti.

CHILI & NACHOS BOWL 14
Ciotola di chili fumante e speziato, coperto da cheddar fuso, panna acida e jalapeño. Da accompagnare con nachos croccanti e tortillas, per raccogliere tutto quello che il cucchiaio si lascia sfuggire. Fumante, filante, piccante. Il tovagliolo è già in missione.

Le nostre salse e i nostri contorni sono preparati ogni giorno dai nostri chef con prodotti freschi, genuini e di qualità. Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti ad abbatti- mento rapido di temperatura (ai sensi del Reg. CE n.852/04). È disponibile l'elenco completo degli allergeni presenti in menu. Esclusi i piatti della categoria per stuzzicare.Il coperto 2€ comprende il servizio ai tavoli e la mise en place.

FAJITAS 18
Quattro tortillas da farcire come vuoi tu — stracetti di pollo al curry, insalata, pomodoro, cipolle di Tropea, peperone, mais, mozzarella, guacamole e salsa dolce piccante. Tutto il divertimento è nel farcirle.

CHILI TACOS 13
Poker di tortillas farcite con il nostro chili di manzo, lento e speziato. Completano la panna acida fresca, la lattuga croccante e il cipollotto. Quattro tacos, una mano vincente.

TACOS DI PESCE 16
Quattro tortillas in due varianti: salmone affumicato norvegese con lattuga e guacamole, code di gambero con maionese spicy, lattuga e cipolla fritta. Mare dentro una tortilla.

TACOS DI TONNO 16
Quattro tortillas con tartare di tonno rosso al lime, guacamole, semi di sesamo.

BRISKET TACOS 16
Tortillas farcite con punta di petto di manzo speziata e cotta lentamente, sfilacciata e profumata al lime. Completano lattuga croccante, cipolla fresca e guacamole cremoso. Si piegano, si addentano, si ripetono.

BANG BANG SHRIMP TACOS 16
Code di gambero in salsa dolce piccante, cipollotto fresco e palline di tempura croccanti su un letto di lattuga in quattro tortillas calde. Il nome è tutto un programma.

ASIAN STYLE
Quando il burger può aspettare e vuoi qualcosa di più sottile. O con i gamberi.

KOREAN STREET BIBIMBAP 13
Bowl coreana di riso con verdure leggermente piccanti, uovo spadellato e semi di sesamo. Street food di Seul, direttamente qui.

YAKISOBA 14
Soba saltati in wok con pollo, code di gambero, edamame, germogli di soia, cavolo e carota, laccati in salsa di soia. Completano il mais dolce e la cipolla croccante. Mangiarlo con le bacchette è una sfida. Con la forchetta, una resa onorevole.

TATAKI DI TONNO 16
Tonno rosso scottato, semi di sesamo, insalata di alghe e pomodorino pachino. Elegante, preciso, buonissimo.

BEEF SOBA 14
Soba conditi con salsa agrodolce, peperoni croccanti, cipollotto e mais dolce. In cima gli straccetti di manzo scottati alla piastra e una spolverata di semi di sesamo. Agrodolce come certe giornate, ma questa finisce meglio.

Le nostre salse e i nostri contorni sono preparati ogni giorno dai nostri chef con prodotti freschi, genuini e di qualità. Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti ad abbatti- mento rapido di temperatura (ai sensi del Reg. CE n.852/04). È disponibile l'elenco completo degli allergeni presenti in menu. Esclusi i piatti della categoria per stuzzicare.Il coperto 2€ comprende il servizio ai tavoli e la mise en place.

COMPONI IL TUO HAMBURGER

Scegli tra 200 gr maiale, 200 gr pollo, 200 gr manzo, vegano 7

Pane Gluten Free 1
Doppio hamburger 4
Insalata 1
Pomodoro 1
Maionese, ketchup, senape, bbq, salsa burger, maionese vegana, salsa Chipotle 1
Bacon Jam 1,5
Cipolla caramellata di Tropea 1,50
Bacon alla piastra 1,50
Uovo spadellato 1,50
Cetriolini 1
Formaggio cheddar 1,50
Grana padano 24 mesi 2
Mozzarella di bufala DOP 2
Crema di gorgonzola 2
Casolet a km 0 2
Guacamole 2,50
Wurstel 1,50
Peperoncino Jalapeno, wasabi 🔥 1,50
Marmellata di Peperoncino SUPER IPER MEGA piccante! 2,00 🔥🔥🔥🔥
Pradelle 2,50

COMPONI IL TUO BURRITO ACCOMPAGNATO DA NACHOS 12 🍀

1. scegli tra maiale, pollo, manzo, vegano
2. aggiungi:

due verdure
insalata
pomodoro
peperoni
cipolla caramellata di Tropea
mais
peperoncino Jalapeno 🔥

una salsa
salsa burger
guacamole
maionese
salsa piccante
Marmellata di Peperoncino SUPER IPER MEGA piccante! 🔥🔥🔥🔥

un formaggio
formaggio cheddar
fontina
cream cheese

Le nostre salse e i nostri contorni sono preparati ogni giorno dai nostri chef con prodotti freschi, genuini e di qualità. Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti ad abbatti- mento rapido di temperatura (ai sensi del Reg. CE n.852/04). È disponibile l'elenco completo degli allergeni presenti in menu. Esclusi i piatti della categoria per stuzzicare.Il coperto 2€ comprende il servizio ai tavoli e la mise en place.

COMPONI LA TUA POKE' 14 🍀💯

1. Riso sushi (Gluten Free)

2. aggiungi:

una proteina
polpo alla piastra
salmone affumicato norvegese
code di gambero
tonno rosso

quattro verdure
insalata di alghe
pomodoro pachino
mais
Cipollotto
peperoncino Jalapeno 🔥
cavolo
carota
edamame
germogli di soia

una salsa
cream cheese
maionese vegana
guacamole
spicy maionese

una parte croccante
semi di sesamo
cipolla croccante
tenkasu (palline di tempura)

Le nostre salse e i nostri contorni sono preparati ogni giorno dai nostri chef con prodotti freschi, genuini e di qualità. Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti ad abbatti- mento rapido di temperatura (ai sensi del Reg. CE n.852/04). È disponibile l'elenco completo degli allergeni presenti in menu. Esclusi i piatti della categoria per stuzzicare.Il coperto 2€ comprende il servizio ai tavoli e la mise en place.

PIZZA NAPOLETANA

48 ore di lievitazione, cornicione alto, impasto che si scioglie. Nessuno la fa da queste parti. Spoiler: è un problema loro.

Puoi anche sceglierla in versione

PIZZA IN PALA
(per 2 persone) — stesso impasto, formato condiviso, fino a 2 gusti diversi. Il prezzo si calcola a gusto scelto a persona.

MARGHERITA 7,50
Pomodoro “Paolo Petrilli”, mozzarella pugliese. La madre di tutte le pizze. Non si tocca.

LA NOSTRA IDEA DI MARGHERITA 12
Stessa base, ma con bufala DOP in cottura, pomodorino confit, basilico e origano. La Margherita che ha studiato.

CRUMBLE DI MARGHERITA 12
Pomodoro, mozzarella pugliese, pomodorino confit, burrata pugliese e crumble salato alle erbe. La Margherita che si è messa l’abito della domenica.

TEX-MEX PIZZA 12
Mozzarella pugliese, chorizo piccante, burrata, mais, cipolla di Tropea, peperoni e fagioli rossi. Quando la pizza e il Messico decidono di convivere. Funziona.

SPECK TI VEDO GIALLO 13
Base di passata di datterino giallo, speck deciso, burrata e mozzarella che cercano di mediare. Spoiler: vince il gusto. Rosmarino e pepe fanno il resto.

NDUJA 13
Mozzarella pugliese, Nduja calabrese, olive taggiasche, peperoni, cipolla caramellata, burrata e origano. Non per i deboli di cuore. O di palato.

POLPO 15
Mozzarella pugliese, polpo alla piastra, olive taggiasche, pradelle,fili di peperoncino. Mare e terra su un disco di pasta perfetta.

ITALIA 12
Mozzarella pugliese, pomodorino pachino IGP, burrata, rucola e Grana Padano 24 mesi. Tricolore nel piatto.

TONNO 16
Mozzarella pugliese, tartare di tonno rosso, granella di pistacchio e olio Evo. La pizza più elegante del menù. Ordinala e non te ne pentirai.

Le nostre salse e i nostri contorni sono preparati ogni giorno dai nostri chef con prodotti freschi, genuini e di qualità. Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti ad abbatti- mento rapido di temperatura (ai sensi del Reg. CE n.852/04). È disponibile l’elenco completo degli allergeni presenti in menu. Esclusi i piatti della categoria per stuzzicare.Il coperto 2€ comprende il servizio ai tavoli e la mise en place.

CAMUNA 12 🐾
Mozzarella pugliese, Casolet km 0, peperoni, cipolla di Tropea caramellata e maiale camuno speziato. La pizza più locale che abbiamo. Viene da qui, sa di qui.
*un euro sarà devoluto in beneficienza ai canili della Vallecamonica

TRENTINA 13
Pomodoro, mozzarella pugliese, speck trentino, taleggio, bufala DOP e rucola. Un viaggio verso nord in una pizza.

PITOTA 12 🐾
Mozzarella pugliese, fungo porcino reale, pancetta e taleggio. Bosco e montagna su pasta napoletana. Non ci si aspetterebbe — invece funziona alla grande.
*un euro sarà devoluto in beneficienza ai canili della Vallecamonica

SALSICCIA E FRIARIELLI 12
Pomodoro, mozzarella pugliese, friarielli napoletani leggermente piccanti e salsiccia. Napoli in purezza. Punto.

MORTAZZA E PISTACCHIO 13
Mozzarella pugliese, mortadella Bologna IGP, pistacchio di Bronte, burrata e Grana Padano 24 mesi. La combo che non sapevi di volere fino a oggi.

ORTOLANA 12
Pomodoro, mozzarella pugliese, pomodorino confit, melanzane, peperoni e zucchine grigliate, cipolla di Tropea, origano e basilico. L'orto intero su una pizza. Per chi dice "io non mangio carne" e non si accontenta.

FUOCO TRA I CARCIOFI 13
Pomodoro, mozzarella pugliese, nduja, carciofi in cottura. Grana, pepe e olio EVO a crudo. Non dice piano, spinge. 🌶️

MAIALINA HOT 13
Mozzarella pugliese, salsiccia, salamino piccante, cipolla di Tropea, gorgonzola e fili di peperoncino. Piccante, intensa, senza scuse. Non dire che non ti avevamo avvertito.

LA NOSTRA CACIO E PEPE 12
Mozzarella pugliese, pepe nero macinato, Grana Padano 24 mesi, burrata pugliese. Poche cose, fatte bene.

VALTELLINESE 13
Pomodoro, mozzarella pugliese, bresaola Valtellina IGP, Grana Padano 24 mesi e rucola. Fresca, leggera, con carattere.

CAPRICCIOSA 13
Pomodoro, mozzarella pugliese, funghi porcini reali, carciofi alla romana, olive taggiasche e prosciutto cotto. La classica delle classiche. C'è un motivo se esiste da sempre.

Le nostre salse e i nostri contorni sono preparati ogni giorno dai nostri chef con prodotti freschi, genuini e di qualità. Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti ad abbatti- mento rapido di temperatura (ai sensi del Reg. CE n.852/04). È disponibile l'elenco completo degli allergeni presenti in menu. Esclusi i piatti della categoria per stuzzicare.Il coperto 2€ comprende il servizio ai tavoli e la mise en place.

CRUDO E CARCIOFI 13
Pomodoro, mozzarella pugliese, carciofi alla romana e crudo San Daniele DOP 15 mesi. Due ingredienti buoni da soli, straordinari insieme.

SICILIANA 12
Pomodoro, capperi di Salina, cipolla di Tropea, olive taggiasche, alici di Cetara e basilico fresco. Tutto il carattere del Sud in una pizza.

BURRATA E DATTERINO GIALLO 14
Base di passata di datterino giallo, mozzarella pugliese, alici di Cetara, capperi di Salina, pomodorino Pachino, burrata pugliese. Mare, sole, e via.

LA NOSTRA IDEA DI DIAVOLA 11
Pomodoro, mozzarella pugliese, salamino piccante, cipolla di Tropea caramellata e capperi di Salina. La diavola con un tocco di personalità in più.

UNO 16
Pomodoro, mozzarella pugliese, salmone affumicato norvegese, bufala DOP e pomodorino Pachino IGP. La pizza che ordini quando vuoi stupirti.

DUE 15
Pomodoro, mozzarella pugliese, burrata pugliese, bacon, code di gambero e basilico fresco. Mare e terra che stavolta vanno d'accordo.

TRE 15
Pomodoro "Paolo Petrilli", mozzarella pugliese, culatello di Zibello DOP, burrata pugliese, basilico fresco. Il lusso non urla.

SEI 13
Pomodoro, mozzarella pugliese, burrata pugliese, crudo San Daniele DOP 15 mesi e basilico. Fresca, cremosa, equilibrata. Una di quelle pizze difficili da dimenticare.

LE VEGANE 🌱
Senza compromessi sul gusto.

VEGANA DUE 13
Pomodoro, mozzarella vegana, fungo porcino reale, noci e pepe. Per chi pensava che vegano volesse dire rinunciare a qualcosa.

VEGANA CINQUE 12
Pomodoro, mozzarella vegana, melanzana, pomodorino confit, crumble salato alle erbe e basilico. Il sapore dell'estate su una pizza di carattere.

Le nostre salse e i nostri contorni sono preparati ogni giorno dai nostri chef con prodotti freschi, genuini e di qualità. Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti ad abbatti- mento rapido di temperatura (ai sensi del Reg. CE n.852/04). È disponibile l'elenco completo degli allergeni presenti in menu. Esclusi i piatti della categoria per stuzzicare.Il coperto 2€ comprende il servizio ai tavoli e la mise en place.

DOLCI 7
PRODOTTI CON AMORE DALLA NOSTRA PASTICCIERA.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO MOSCATO DELLO ZUCCO 7

CHEESECAKE AL CARAMELLO SALATO AL BICCHIERE
Cheesecake al caramello. Niente frutti di bosco, niente scuse da dolce leggero. Solo crema, biscotto e caramello. Se la dividi, è per amicizia, non per scelta.

SEMIFREDDO AL LAMPONE
Semifreddo vellutato al lampone con coulis di frutti di bosco. Fresco, leggero, e chiude la cena con un sorriso. Quasi un dolce salutare. Quasi.

APPLE CRUMBLE
Mele calde e speziate sotto un crumble burroso e croccante, con gelato che si scioglie piano piano. Come quello della nonna, ma senza il rischio di sentirsi dire "mangia di più".

TIRAMISÙ
Il classico: savoiardi fatti in casa al caffè, crema al mascarpone e cacao. Non serve altro, ma lo ordini lo stesso. Non si inventa nulla, si fa solo bene.

TORTINO AL CIOCCOLATO
Tortino con il cuore caldo e cremoso al cioccolato Ruby, dal colore rosa naturale e dal gusto leggermente fruttato. Lo rompi con il cucchiaio, e lo rimpiangi quando finisce.

BIRRA, VINI E COCKTAILS

MEZZO LITRO BIRRA SPINA 6

OTUS - B5
4,8% (Chiara dolce)

OTUS - RED&GO
5,5 % (Ambrata dolce)

MALTUS FABER - AMBER ALE
5,5% (Chiara amara)

VINO AL BICCHIERE
Vergnes de Limoux- Blanquette 6
Cusumano - Shamaris (2023) 6
Michele Chiarlo - Il principe Nebbiolo (2024) 6

BOLLICINE
1701 - Franciacorta Rose (2018) 40
Togni Rebaioli - Marti Cuntrare (2024) 35
Vergnes de Limoux- Blanquette 30
Canard Duchene - Cuvee Leonie Brut 60

Le nostre salse e i nostri contorni sono preparati ogni giorno dai nostri chef con prodotti freschi, genuini e di qualità. Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti ad abbatti- mento rapido di temperatura (ai sensi del Reg. CE n.852/04). È disponibile l'elenco completo degli allergeni presenti in menu. Esclusi i piatti della categoria per stuzzicare.Il coperto 2€ comprende il servizio ai tavoli e la mise en place.

Cusumano - 700 slm 35

VINI BIANCHI
Primosic - Skin Settanta (2021) 35
Primosic - Skin Friulano Macerato (2019) 50
Primosic - Klin (2019) 55
Cusumano - Sale alto (2021) 50
Cusumano - Altamora Etna Bianco (2024) 30
Villa Russiz - Collio Sauvignon de la Tour (2023) 50
Villa Russiz - Collio Chardonnay Grafin de la tour (2020) 55
Villa Russiz - Collio Bianco Maisha (2023) 55
Villa Russiz - Collio Sauvignon Bleu (2020) 60
Villa Russiz - Collio Chardonnay (2024) 30

VINI ROSSI
Cusumano - Fosnuri Syrah (2019) 55
Cesari - Amarone della Valpolicella Classico (2018) 40
Chateau Belgrave - Haut Medoc AOC (2017) 70
Michele Chiarlo - Il principe Nebbiolo (2024) 30
Michele Chiarlo - Le orme Barbera d'asti (2024) 25
Michele Chiarlo -Reyna Barbaresco (2023) 45

COCKTAIL

Nostra idea di Spritz 6
(Aperol, Franciacorta, soda)

Americano 6,5
(Campari, vermouth, soda)

Negroni 6,5
(gin, vermouth, Campari)

Gin Gin Mule 8
(gin, lime, ginger beer, sciroppo di zucchero)

Moscow Mule 8
(vodka, ginger beer, lime, sciroppo di zucchero)

Caipiroska 8
(vodka, lime, zucchero)

Caipirissima 8
(rum bianco, lime, zucchero)

Caipirinha 8
(cachaca, lime, zucchero)

Le nostre salse e i nostri contorni sono preparati ogni giorno dai nostri chef con prodotti freschi, genuini e di qualità. Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti ad abbatti- mento rapido di temperatura (ai sensi del Reg. CE n.852/04). È disponibile l'elenco completo degli allergeni presenti in menu. Esclusi i piatti della categoria per stuzzicare.Il coperto 2€ comprende il servizio ai tavoli e la mise en place.

Long Island ice tea 8
(gin, vodka, rum chiaro, Cointreau, succo di limone, sciroppo di zucchero, Coca Cola)

Margarita 8
(tequila, triple sec, succo di lime)

Daiquiri 8
(rum bianco, zucchero, lime)

Dad's Drink 10
(Bulleit 10 years, sciroppo di Tè, succo di limone)

Jack Rose 10
(calvados, granatina, succo di lime)

GIN TONIC

(acqua tonica e il gin che preferisci)

Latitudine 45 (italiano, elegante e profumato) 10
Half Crown (inglese, agrumato) 8
Luz (italiano, note aromatiche e balsamiche su sfondo floreale) 10
Hemp (italiano, note di canapa) 10
Brockmans (Olandese, frutti rossi) 10

AMARI

Rossi d'angera - Amaretto 4
Rossi d'angera - Genepy 4
Rossi d'angera - Pèr (Liquore alla Pera) 4
Rossi d'angera - (Liquore alla Pesca) Persichina 4
Rossi d'angera - Amaro Lago Maggiore 4
Rossi d'angera - Amaro d'angera 4
Rossi d'angera - Menta e liquirizia 4
Rossi d'angera - Limonello 4
Rossi d'angera - Agruminio 4
Lucano - Cordial Caffè 4

BOURBON

Bulleit 10 Years 9
Profilo ricco e strutturato grazie alla lunga maturazione in botti di quercia americana. Note di vaniglia, frutta secca e spezie dolci, accompagnate da sentori di caramello e rovere tostato. Sapori di miele, cannella e agrumi, bilanciati da una leggera affumicatura.

Le nostre salse e i nostri contorni sono preparati ogni giorno dai nostri chef con prodotti freschi, genuini e di qualità. Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti ad abbatti- mento rapido di temperatura (ai sensi del Reg. CE n.852/04). È disponibile l'elenco completo degli allergeni presenti in menu. Esclusi i piatti della categoria per stuzzicare.Il coperto 2€ comprende il servizio ai tavoli e la mise en place.

SCOTCH WHISKY

Glenfarclas 21 Years Old 15
Un single malt davvero di spessore, questo invecchiamento lo rende un single malt dolce e delicatamente affumicato con un finale ricco e persistente.

Glenlivet 18 Years Old 14
Le botti di sherry portano una nota aggiuntiva e meravigliosa, le botti di europeo e quercia americana finiscono il lavoro. Vincitore tra l'altro di due medaglie d'oro all'International Wine and Spirits Competitions.

Glenfiddich 12 Years 10
Uno dei whisky più famosi e apprezzati al mondo, un 12 anni leggero e facile da bere, con sentori di frutta e fiori.

Glenlivet 12 Years Old 10
Leggero e delicato, con una dolcezza di quercia e un lieve accenno di buccia di mela.

Tomatin Cask Strength 10
Invecchiato in una combinazione di botti ex-bourbon ed ex-sherry è stato imbottigliato al 57,5%, non filtrato a freddo e senza aggiunta di coloranti. Note di arancio e limoni.

TEQUILA

Jose Cuervo Espesiado Reposado 100% Agave 4
Riposa per 6 mesi in botti di querci americano. Colore intenso e dorato
Al naso presenta delle note speziate di pepe nero chiodi di garofano e cannella. Note di agave tostata, frutta tropicale dolce, vaniglia intensa e spezie scure.

RUM

Flor de Caña 12 anni 8
Flor De Caña 12 Y.O. Rum ha un naso che esprime sentori di burro fuso, vaniglia, pepe nero, cannella e tabacco.Il palato è morbido e ben bilanciato, ricco di note di caramello avvolgente, frutti rossi, miele, vaniglia e mela cotta. Il finale è persistente e speziato, ed esprime un perfetto equilibrio.

GRAPPE

Rossi d’angera - Lugana, chiara morbida 4
Rossi d’angera - Pinot Nero, chiara secca 4
Rossi d’angera - Stravecchia Riserva (barricata) 6

Le nostre salse e i nostri contorni sono preparati ogni giorno dai nostri chef con prodotti freschi, genuini e di qualità. Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti ad abbatti- mento rapido di temperatura (ai sensi del Reg. CE n.852/04). È disponibile l’elenco completo degli allergeni presenti in menu. Esclusi i piatti della categoria per stuzzicare.Il coperto 2€ comprende il servizio ai tavoli e la mise en place.