



Il Nostro
Menu

COPERTO

€2,00

STARTER

STRACCETTI DI POLLO (3 pz)

€5,00

Croccanti fuori, tenerissimi dentro.
Pollo selezionato, panatura dorata
alle erbe mediterranee.

JALAPEÑO RIPIENI (4pz)

€5,00

Peperoni jalapeño verdi farciti con
crema di formaggio, avvolti in una
panatura croccante e speziata.

CROCCHETTONE funghi, bacon e cheddar

€7,00

Maxi crochè artigianale con cuore
filante di provola.

CROCCHETTONE speck crema di gorgozola

€7,00

Maxi crochè artigianale con cuore
filante di provola.

POLPETTE MAMA'S (4pz)

€9,00

Polpette di Scottona Homemade al sugo aromatizzato al basilico con crostini.

ALETTE DI POLLO HOMEMADE (4PZ)

€6,00

BOCCONCINI DI PULLED (4PZ)

€7,00

Maiale cotto a bassa temperatura con un Rub preparato dallo Chef.

PAMIGIANA DI MELANZANE

€6,00

STICK DI PROVOLA FRITTA HOMEMADE (5 pz)

€6,00

Provola affumicata, panatura croccante, anima cremosa serviti con maionese al pepe rosa.

CHEESE TRIANGLES (3pz)

€5,00

(Croccante panatura a base di Tortilla Chip con ripieno di formaggio cheddar).

ONION RINGS pastellati alla birra (6PZ)

€5,00



STARTER

Special

PATATINE STICK

€4,00

SCEGLI IL CONTORNO:

- Salsa noci crema di Parmigiano +€2,00
- Wrustel e fondue di formaggio +€3,00
- Bacon e salsa cheddar +€3,00
- Salsiccia e maionese al peperoncino +€3,00
- Speck e Gorgonzola +€2,00
- Cacio e pepe +€1,50

PATATINE CHIPS

€4,00

SCEGLI IL CONTORNO:

- Salsa noci crema di Parmigiano +€2,00
- Wrustel e fondue di formaggio +€3,00
- Bacon e salsa cheddar +€3,00
- Salsiccia e maionese al peperoncino +€3,00
- Speck e Gorgonzola +€2,00
- Cacio e pepe +€1,50

PATATE AL FORNO

€4,00

SCEGLI IL CONTORNO:

- Salsa noci crema di Parmigiano +€2,00
- Wrustel e fondue di formaggio +€3,00
- Bacon e salsa cheddar +€3,00
- Salsiccia e maionese al peperoncino +€3,00
- Speck e Gorgonzola +€2,00
- Cacio e pepe +€1,50

PATATINE CACIO E PEPE

€6,50

Croccanti cips artigianali avvolti in una crema intensa di cacio e pepe.

PATATINE PEPE E LIMONE

€6,50

Croccanti cips artigianali avvolti in una crema intensa di pepe limone.

GRILL & CARNE

**COSTATA
MARCHIGIANA
(600gr)**

€50,00

**TAGLIATA DI MANZO
(300g)**

€25,00

Carne tenerissima servita con
RUCOLA SCAGLIE DI PARMIGIANO 24
MESI E POMODORINI CILIEGINI DEL
VESUVIO.

**TAGLIATA DI MANZO
(300g)**

€25,00

Carne tenerissima servita CREMA DI
GRGONZOLA E NOCI.

STINCO DI MAIALE

€20,00

Homemade. Cotto a bassa
temperatura alla birra, con patate al
forno.



GRILL & CARNE



RIBS ARTIGIANALI CON SALSA BBQ

€18,00

Homemade. Cotte a bassa temperatura, glassate e succose. Servite con patatine stick artigianali.

HAMBURGER DI BUFALO 200 gr

€14,00

Un contorno a scelta

HAMBURGER WAGYŪ 200 gr

€18,00

Un contorno a scelta

HAMBURGER DI BLACK ANGUS 200 gr

€14,00

Un contorno a scelta

HAMBURGER DA 400gr

€19,00

DOPPIO CHEDDAR, BACON, PATATE AL FORNO E ANELLI DI CIPOLLA ALLA BIRRA.

FISH AND CIPS

€15,00

Filetti di merluzzo fritti con patatine stick artigianali con panatura alla mediterranea.

TAGLIERI



TAGLIERE DI CARNE

€25,00

(PEZZO DI STINCO GLASSATO ALLA BIRRA, SALSICCIA, RIBS, HAMBURGER SELEZIONE MAMA'S).

TAGLIERE VEGETARIANO

€18,00

(VERDURE GRIGLiate, STICK DI PROVOLA, BRUSCHETTA CON POMODORINI, CROCCHETTONE)



CONTORNI

PATATE AL FORNO

€4,00

FUNGHI

€4,00

SCAROLE

€4,00

VERDURE GRIGLiate

€4,00

INSALATA

€3,00

CRAUTI AL NATURALE

€4,00

BURGER



ARCTIC MONKEYS

€12,00

Hamburger di scottona 180g, provola croccante al mais, zucchine grigliate alla menta, dadolata del piennolo scaglie di parmigiano e maionese homemade al pepe rosa.

GENESIS

€11,00

Pulled pork homemade, cheddar filante patatine stick, onion rings pastellate alla birra, bacon croccante.

MÅNESKIN

€9,00

Wrustel artigianali cotti a faggio, crauti, provola (servito con cetriolini).



ROLLING STONES

€15,00

Tagliata di entrecotte 130gr, funghi porcini, patate rustiche al forno e provola.



BURGER

SUM 41

€10,00

Porchetta di Ariccia, provola di Vico Equense, melanzane alla griglia, pomodorini semidry vanigliati e maionese al peperoncino.

RADIOHEAD

€15,00

Doppio hamburger da 180gr, crema di gorgonzola, cipolla caramellata, speck croccante e pomodorini semidry al basilico.



MOTHOREAD 2.0

€13,00

Hamburger di salsiccia, crema di parmigiano 24 mesi, crema di noci Sorrento, patate al forno, carciofi grigliati e lardo.

BURGER

Special



QUEEN

€16,00

Panino piastrato al miele, hamburger di bufalo 200gr, ricotta fritta, pomodoro semidry al basilico, maionese al peperoncino e polvere di bacon.

SMASHING PUMPKINS

€12,00

Panino fritto, Doppio smash burger da 180 gr, triplo cheddar, triplo bacon croccante, cipolla caramellata.



COMPONI IL TUO PANINO (ESCLUSO VENERDÌ E SABATO)

CARNE	SALSE	CONTORNI
HAMBURGER SCOTTONA €6,00	PROVOLA €1,00	VERDURE GRIGLiate €2,00
COTOLETTA €5,00	CHEDDAR €0,50	INSALATA €2,00
SALSICCIA €6,00	BBQ €0,50	CIPOLLA CARAMELLATA €2,00
PORCHETTA €6,00	BURGER €0,50	ZUCCHINE CIPS €2,00
		PATATE AL FORNO €2,00
		BACON €2,00



PINSA ROMANA

THE WHO

€10,00

Porchetta di Ariccia, patate rustiche al forno e provola CON CREMA DI FORMAGGIO.

NIRVANA

€10,00

CREMA DI FORMAGGIO 24MESI, POMODORO SORRENTO, CILIEGINE DI BUFALA, BASILICO IN DOPPIA CONSISTENZA.

SPICE GIRLS

€12,00

CREMA DI GORGONZOLA, SPECK E FUNGHI PORCINI.

TAKE THAT

€11,00

FLASH WRUSTEL, PATATE AL FORNO, PROVOLA E BACON CROCCANTE.



PRODIGY

€13,00

ZUCCHINE FRITTE E IN CREMA, CONSISTENZA, SCAGLIE DI PROVOLONE, LARDO AL BASILICO.

INSALATE

CESAR SALAD

€9,00

(CROSTINI, PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA, SCAGLIE DI PARMIGIANO, INSALATA E SALSA CESAR).

MEAT SALAD

€12,00

(INSALATA, STRACCETTI DI MANZO, RUCOLA, POMODORINI, SCAGLIE DI PARMIGIANO E PANE FRITTO).

VEGETARIANA

€9,00

(INSALATA ICEBERG, POMODORO, MAIS, RUCOLA, CARCIOFINI E NOCI).

DESSERT

DOLCE DELLO CHEF

€6,00

BIRRE ARTIGIANALI



KÜHBACHER HELL **alc.4.8%**

25 cl €3,00 | 33 cl €3,50 | 50 cl €6,00

“Birra bavarese dal cuore Italiano”.

Colore paglierino chiaro, leggera e bevantina, gusto delicato e finemente maltata.



HAKA PANGO IPA **alc.6.3%**

25 cl €3,50 | 33 cl €4,00 | 50 cl €7,00

Trae ispirazione dalla tipologia delle American IPA, birre rappresentative della scena craft degli Stati Uniti, caratterizzate principalmente dal contributo amaricante e aromatico dei luppoli locali. Nel profilo aromatico si ritrovano note di agrumi, resina e frutta tropicale e successivamente tendenze riconducibili a melone e spezie.



FATA MORGANA **alc.9%**

25 cl €3,50 | 33 cl €4,50 | 50 cl €7,50

Una birra ambrata in stile Dubbel maltato con sapori ricchi, profondi e agrodolci. Sentori di caramello, prugne secche e luppolo si mescolano a una profonda nota di malto con molte note caramellate. La sensazione complessiva è agrodolce, con aromi dominati da frutta matura dolce.



BOIA BREWING CO. - SUPPLIZIO DELLA RUOTA **alc.8%**

25 cl €3,50 | 33 cl €4,00 | 50 cl €7,00

La Supplizio della Ruota è una birra artigianale in stile Belgian Tripel (con una gradazione alcolica dell'8,0% vol.) prodotta dal birrificio italiano Boia Brewing Co. con sede a Domodossola. Si tratta di una birra adatta anche a chi è celiaco, in quanto è ufficialmente classificata come Gluten Free.



KÜHBACHER SUPER STRONG LAGER **alc.9%**

25 cl €4,00 | 33 cl €4,50 | 50 cl €8,00

Doppelbock chiara, con note maltate per una dolcezza di fondo; nonostante l'alta gradazione alcolica, birra molto bevantina anche grazie all'utilizzo di luppoli aromatici che ne alleggeriscono il gusto.



DEGUSTAZIONE BIRRE CON TAGLIERE DELLA CASA

€25,00

Special

Percorso di Degustazione delle nostre Birre Artgianali da 25ml con Tagliere della Casa composto dal nostro Chef.

Consigliato per 2 Persone.

BIBITE

ACQUA LISCIA
€2,00

COCA COLA/COCA ZERO
€3,00

ACQUA FRIZZANTE
€2,00

FANTA
€3,00

SPRITE
€3,00

VINO E PROSECCO

VINO ROSSO
MORELLINO DI SCANSANO
- PRIMITIVO
€25,00

PROSECCO
IN BOTTIGLIA
€20,00

VINO BIANCO
FALANGHINA
€20,00

FLUTE
DI PROSECCO
€5,00

CALICE DI VINO
€5,00

DISTILLATI

AMARO
€4,00

WHISKY
€5,00

GRAPPA BARRICATA
€5,00

DRINK

APEROL SPRITZ
€7,00

NEGRONI
€7,00

LIMONCELLO SPRITZ
€7,00

AMERICANO
€7,00

CAMPARI SPRITZ
€7,00

GIN TONIC
€7,00

GIN LEMON
€7,00