

PANINI

IZZICABISTROT

VIOLETTO

Gamberi viola marinati con frutto della passione e sale alla vaniglia, stracciatella, mela verde, songino con aceto ponzu e pomodoro 10,00

TONNETTO

Tartara di tonno marinata con salsa di soia e sesamo nero, burrata, pomodoro confit e insalata iceberg 9,00

POLIPETTO

Polpo fritto, purè di fave e cicoria 9,00

AFFOGATO

Polpo con salsa barbecue, spuma di patate, cipolla rossa in agrodolce e misticanza con aceto ponzu 9,00

MURATORE

Mortadella, provola, giardiniera e capperi croccanti 6,00

VEGANO

Melanzana glassata al forno pomodorini confit e basilico 6,00

AL PIATTO

HAMBURGER DI SCOTTONA - 300g

Spinaci saltati, patate al forno e giardiniera 15,00

TAGLIERE DI SALUMI

Selezione di salumi per una persona 8,00

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

Selezione di salumi e formaggi per una persona 12,00

TARTARA DI SCOTTONA 150g

Polvere di olive e capperi 9,00

FRITTURA DI CALAMARI

13,00

CHIPS DI PATATE FRESCHE FRITTE

4,00

FIGLIATA DI NODINI ALLA PANNA

Accompagnata da prosciutto crudo 15,00

BEVERAGE

GAMBRINUS

BICCHIERE 3,00

Stile Lager
Fermentazione Bassa
Provenienza Repubblica Ceca
Gradazione 5,2%

SAINT BENOIT AMBRÉE

BICCHIERE 4,00

Stile Belgian Ale
Fermentazione Alta
Provenienza Belgio
Gradazione 5,9%

SCHNEIDER TAP2

BOTTIGLIA 5,00

Stile Kristall Weisse
Fermentazione Alta
Provenienza Germania
Gradazione 5,3%

SIERRA NEVADA PALE ALE

BOTTIGLIA 5,00

Stile Pale Ale
Fermentazione Alta
Provenienza America
Gradazione 5,6%

ORVAL

BOTTIGLIA 5,00

Stile Golden Belgian Ale
Fermentazione Alta
Provenienza Belgio
Gradazione 6,2%

ACQUA 75cl 2,00

COCA COLA 0,33cl 3,00

FANTA 0,33cl 3,00

CALICE DI VINO 4,00

BIRRA MENABREA 3,00