

Ancora qualcosa?			
<b>Patate a spicchio</b> 4	<b>Giardiniera campagnola</b> 4	<b>Verdure grigliate</b> 4	<b>Orto fresco</b> 4
Spicchi di patata con buccia in doppia cottura: dal forno alla brace. Serviti con maionese alla birra e scaglie di cioccolato	Giardiniera di verdure fresche e croccanti (cavolfiore, carote, peperoni rossi e gialli, cetriolini e peperoncini verdi dolci) con aceto di mele e rifinita con olio EVO. Servita con pane* ai cereali	Zucchine, melanzane e peperoni alla griglia	Insalata verde, pomodori Piccadilly a spicchi e olio EVO. Servito con pane* ai cereali
<b>Patate a fiammifero</b> 4		<b>Funghi e Pecorino</b> 4	<b>Salse in barattolo</b> Ketchup, maionese, senape 1
Patate* con buccia, taglio fiammifero, fritte e servite con maionese alla birra		Funghi champignon e Pecorino Sardo dolce DOP Fratelli Pinna	

## EHI! DOLCEZZA Fatti un dolce, è fatto in casa

<b>Birramisù &amp; Black Stout</b> 6	<b>Semifreddo Zuppa inglese &amp; Black Stout</b> 6
Bianco tiramisù in barattolo con biscotti savoiardi inzuppati nella birra Black Stout e scaglie di cioccolato	Gelato semifreddo alla Zuppa inglese, pan di Spagna e liquore Alchermes, servito con salsa al cioccolato, foglie di menta e crumble di Sbrisolona
<b>Cheesecake all'italiana &amp; Più che Rosé</b> 6,4	<b>Semifreddo Pistacchio &amp; Black Stout</b> 6
Crema fresca di Robiola in barattolo e crumble di Sbrisolona con salsa al cioccolato o ai mirtilli	Gelato semifreddo al pistacchio e pan di Spagna, servito con salsa al cioccolato, foglie di menta e crumble di Sbrisolona
<b>Nu Bbabbà &amp; Imperiale</b> 6,4	<b>Sorbetto Mandarino &amp; Summer Ipa</b> 4,8
Soffice Napoli. Babà* al rum servito con panna e salsa al cioccolato o ai mirtilli	Un finale di partita cremoso: sorbetto artigianale al mandarino
<b>La Sbrisolona &amp; Imperiale</b> 5	<b>Sorbetto Limone e zenzero &amp; Sexy Ipa</b> 4,8
Tipica mantovana con farina bianca e gialla, zucchero, burro e il croccante delle mandorle, servita con gelato alla vaniglia	Sicilia e oriente per un sorbetto artigianale al limone e zenzero
<b>Torta Caprese &amp; Sexy Ipa</b> 7	<b>Mini stecco Fior di panna &amp; Super Chiana</b> 3
La tradizionale torta* con cacao e mandorle, servita con gelato alla vaniglia e zucchero a velo	Un classico per tutte le stagioni al fior di panna: morbido, artigianale e ricoperto di cioccolato fondente



IL PIACERE DI CONDIVIDERE	
<b>Mini cannoli siciliani &amp; Summer Ipa</b> 9,2	<b>Il trionfo di Bbabbà &amp; Imperiale</b> 11,8
6 mini cialde croccanti, aromatizzate con cannella e Marsala, da guarnire con crema di ricotta* dolce in sac à poche. Servite con granella di pistacchi e scaglie di cioccolato fondente	Una doppietta alla Maradona. Due soffici babà* al rum serviti con panna e salsa al cioccolato e con panna e salsa ai mirtilli

LE STRANE COPPIE		
<b>CAFFÈ &amp; BIRRA</b>	<b>CAFFÈ &amp; DISTILLATI</b>	<b>CAFFÈ &amp; CIOCCOLATO</b>
<b>Imperiale</b> 5	<b>Irlandese</b> 5	<b>Capadolce</b> 5
Caffè Iilly shakerato con la nostra Imperiale addolcita dallo zucchero e rifinito con panna montata, crumble di Sbrisolona e spolverata di cacao amaro	Caffè Iilly con liquore Baileys, panna montata e scaglie di cioccolato fondente	Caffè Iilly con panna montata, cioccolato, crumble di Sbrisolona e spolverata di cacao amaro



## NON SOLO BIRRA

<b>BIBITE ARTIGIANALI</b> <small>Petere</small> 27,5 cl 3,8
<b>Aranciata</b> Tutto il sapore, l'aroma e la freschezza del naturale succo delle arance di Sicilia
<b>Limonata</b> Prodotta secondo l'antica ricetta, con il succo naturale dei limoni siciliani
<b>Tonica</b> Dal retrogusto aromatico e amaro al chinino, un estratto naturale
<b>Cola</b> Fresca, vivace e artigianale
<b>Gassosa</b> Il soft drink di una volta con estratti naturali di limoni siciliani
<b>The al limone/alla pesca</b>
<b>ACQUA MINERALE</b> 45 cl 2,5
<b>Panna</b>
<b>San Pellegrino</b>

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni al nostro staff. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi!  
\*alcuni ingredienti possono essere surgelati all'origine o abbattuti

<b>CAFFETERIA</b> <small>Iilly</small>
<b>Caffè</b> 2
<b>Caffè d'orzo / Decaffeinato</b> 2
<b>Caffè al ginseng</b> 2,5
<b>Cappuccino / Caffè corretto</b> 3,5
<b>AMARI E LIQUORI</b> 5 cl 4,8
<b>Averna, Braulio, Amaro del Capo, Montenegro, Ramazzotti, Sambuca Molinari, Baileys, Anima Nera, Limoncello, Jägermeister</b>
<b>DISTILLATI</b> 5 cl
<b>Whisky, Rhum, Grappe</b>
Chiedi ai nostri ragazzi la carta dedicata

<b>VINI</b> calice 5 bottiglia 22
<b>Cannonau di Sardegna DOC</b> <i>Nepente di Oliena, Cantina Sociale Oliena</i> Un Cannonau dall'anima giovane e prepotente, con note fruttate di piccoli frutti rossi e ciliegia che s'intrecciano con floreali
<b>Dolcetto d'Alba DOC</b> <i>Brezza</i> Di colore violaceo, con un leggero retrogusto amarognolo dato dalle mandorle amare, ha come caratteristica principale la freschezza
<b>Vermentino di Sardegna DOC</b> <i>Lintori, Capichera</i> Dal gusto fruttato, fresco e con ritorni agrumati, ha un profumo intenso e fragrante con note di frutti esotici ed erbe aromatiche
<b>Tramari Rosé di Primitivo Salento IGP</b> <i>San Marzano, San Marzano di San Giuseppe</i> Dal colore rosa tenue, ha un profumo intenso e persistente di macchia mediterranea, con sentori di ciliegia e lampone
<b>Prosecco Valdobbiadene DOCG Superiore</b> <i>Bandarossa extrady millesimato, Bortolomio</i> Profumi ricchi con note di mela gialla farinosa, pera e una sfumatura di agrumi che non tradiscono al palato

vegetariano coperto: 2 €

4,8% Vol.

**Ultra Pils**

CHIARA • PILS

# DOPPIO MALTO

7,0% Vol.

**Zingi Ale**

AMBRATA • GINGER ALE

doppiomalto.com Seguici su

## FACCIAMO BIRRA, FACCIAMO CUCINA, VI FACCIAMO FELICI

## I NOSTRI CLIENTI HANNO TUTTI LA FACCIA DA COPERTINA

Posta la tua foto con tag Doppiomalto\_people e ti sbattiamo in prima pagina!



## FACCIAMO LE BIRRE PENSANDO A VOI

<p><b>Ultra Pils</b></p> <p><b>OSTINATA E RINFRESCANTE</b> È una birra che va presa con dolcezza. Inutile ostinarsi, ha sempre ragione lei. Assaggiatela senza morderla. Classica, stile Pils. A bassa fermentazione. 4,8% alc./vol. IBU 35</p>	<p><b>Super Chiana</b></p> <p><b>PURA E PUNGENTE</b> Sia chiaro, questa è la birra ideale per un pomeriggio tra i fiori di un prato alpino. In ogni caso dopo un paio di sorsi vi sentirete comunque ad alta quota. Stile lager. A bassa fermentazione. 4,6% alc./vol. IBU 17 <small>🍷 La vuoi senza glutine? bottiglia 33 cl 3,0€</small></p>	<p><b>Iper Weiss</b></p> <p><b>NOSTALGICA E NATURALISTA</b> Quando pensate di essere alla frutta, questa birra vi farà stupire di voi stessi. Provatela a metà di una maratona (di qualsiasi tipo). Lievitata, stile Weiss. Ad alta fermentazione. 5,0% alc./vol. IBU 9</p>	
<p><b>Summer Ipa</b></p> <p><b>OZIOSA E AGRUMATA</b> È martedì, piove, vi aspettano a cena in famiglia? Mettetevi il costume da bagno e oziare in mezzo all'estate. Basta stappare. Session IPA. Gradazione alcolica leggera. 3,5% alc./vol. IBU 38</p>	<p><b>Extra Bitter</b></p> <p><b>DISSETANTE E PERSUASIVA</b> La vostra corsa all'oro è finita. Sedetevi, mettetevi un pezzo di Springsteen. Meglio se siete in due, o tre. Assaggiate, vi lascerà secchi. Stile Extra Special Bitter. Con 5 luppoli americani. 5,6% alc./vol. IBU 60</p>	<p><b>Honey Ipa</b></p> <p><b>FRAGRANTE E ROMANTICA</b> Da non abbinare assolutamente a cinismo, presunzione, indifferenza e prepotenza. Non ha paura di lacrime, sorrisi e passioni. Un'esperienza romanzesca. Triple Honey IPA. Ad alta fermentazione. 7,5% alc./vol. IBU 37</p>	
<p><b>Bella Rossa</b></p> <p><b>COMPLESSA E AFFASCINANTE</b> Un corpo perfetto non è niente senza la forza interiore, ecco il suo segreto. Da bersi prima di un appuntamento importante. Anche dopo. Forte, stile English Ale. Ad alta fermentazione. 6,5% alc./vol. IBU 32</p>	<p><b>Zingi Ale</b></p> <p><b>PICCANTE E BALSAMICA</b> Avete sognato di aggirarvi tra i profumi di un mercato orientale, mentre un soffio balsamico vi scompigliava i capelli? Svegliatevi, era solo il primo sorso di questa birra. Speziata, Ginger Ale. Ad alta fermentazione. 7,0% alc./vol. IBU 30</p>	<p><b>Cocoa Ipa</b></p> <p><b>SELVAGGIA ED ESPLORATRICE</b> Da consumarsi se vi hanno proibito assolutamente il cioccolato. Effetti collaterali: se assunta regolarmente potrebbe farvi cambiare idea sulla samba. Stile American IPA. Ad alta fermentazione. 7,0% alc./vol. IBU 49</p>	
<p><b>Più che Rossa</b></p> <p><b>RICCA ED ECCENTRICA</b> Vi piace il golf? La vela? I diamanti? Gli abiti su misura? Questa birra è così lussuosa che dimentichereste queste sciocchezze fissazioni. Fruttata, stile English Ale. Ad alta fermentazione. 5,6% alc./vol. IBU 23</p>	<p><b>Sexy Ipa</b></p> <p><b>SEDUCENTE ED ESOTICA</b> Il primo sorso e sei all'altro capo del mondo, davanti a un mare perfetto: c'è una brezza leggera, l'aria è piena di profumi e tu sei la tua versione migliore. Un altro sorso... Coloniale, stile IPA. Ad alta fermentazione. 6,0% alc./vol. IBU 54</p>	<p><b>Imperiale</b></p> <p><b>CORPOSA E GENTILE</b> Se avete avuto il vostro momento Daniel Craig o Jennifer Lawrence (ed è passato), capirete. Da bersi ascoltando <i>Una carezza in un pugno</i> di Adriano Celentano. Stile Black Imperial IPA. 9,0% alc./vol. IBU 80</p>	
<p><b>Black Stout</b></p> <p><b>SFACCIATA E ZUCCHERINA</b> È consigliata in caso di <i>blind date</i>. Il profumo del vostro alito sarà balsamico. La vostra autostima altissima e dimenticherete di essere inguaribilmente timidi. Stile Chocolate Stout. Ad alta fermentazione. 6,3% alc./vol. IBU 33</p>			<p>degustazione 20 cl <b>4</b> media 40 cl <b>6,8</b> spillatore 150 cl <b>20</b></p>
<p><b>BIRRA COMANDA COLORE</b> <b>10€</b></p>			<p>Guarda il menù dedicato e prova una delle nostre tre proposte: un giro di luppolo, di malto o di aromi</p>



# TANTO PER COMINCIARE

<b>Burrata e Piccadilly</b> & <i>Summer Spa</i> <b>7</b>	<b>Pollo fritto</b> & <i>Super Chiara</i> <b>8,2</b>
Burrata Autieri accompagnata da pomodori Piccadilly a spicchi, chips di pane Guttiau di Sardegna, emulsione al basilico e foglia di basilico fresco. Servita con crostini* croccanti di pane ai cereali	Alette di pollo* croccanti, marinate e fritte. Leggermente piccanti, sono accompagnate da maionese ai pomodorini secchi
<b>Crostone stracciatella e alici</b> & <i>Ultra Pila</i> <b>5,8</b>	<b>Anelli di cipolla</b> & <i>Ultra Pila</i> <b>5,8</b>
La freschezza profuma di mare. Stracciatella di Burrata pugliese, filetti di alici di Sicilia e pomodori datterini gialli sott'olio su crostini* croccanti di pane ai cereali	Anelli di cipolla* dolce pastellati alla birra con guarnizione di salsa di grana Bella Lodi
<b>Carne salada della Val di Non</b> & <i>Ultra Pila</i> <b>6,2</b>	<b>Mozzarella in carrozza</b> & <i>Ultra Pila</i> <b>6,5</b>
Carne salada della Val di Non Fratelli Corrà con sottili sfoglie di raspadura Bella Lodi, pomodori Piccadilly a spicchi e rucola	Cubotti* di Mozzarella campana panati e fritti, ripieni di prosciutto cotto, sono accompagnati da maionese di peperoni rossi e gialli
<b>Mini gnocco fritto con crudo di Parma e porchetta</b> & <i>Ipse Weiss</i> <b>8,2</b>	<b>Rondelle di melanzana</b> & <i>Ultra Pila</i> <b>5,8</b>
In Emilia il classico è avanguardia. Mini gnocco fritto* servito con prosciutto crudo di Parma DOP, porchetta Fratelli Corrà e salsa di grana Bella Lodi	Rondelle dorate di melanzana* con panatura al mais. Leggermente speziate, sono accompagnate da maionese alla birra
<b>Guttiau, grana Bella Lodi e pancetta</b> & <i>Summer Spa</i> <b>6,5</b>	<b>Parmigiana di melanzane</b> & <i>Ipse Weiss</i> <b>6,2</b>
Una scelta dell'Italia più buona. Chips di pane Guttiau di Sardegna con pancetta Piacentina DOP La Rocca croccante e salsa di grana Bella Lodi	Un classico della cucina italiana: melanzane grigliate*, mozzarella, Edamer, salsa di pomodori e pangrattato. Servita con spolverata di grana Bella Lodi, foglia di basilico e crostini di pane aromatizzati

## LE NOSTRE TARTARE

<b>Zucchine e raspadura</b> & <i>Summer Spa</i> <b>10</b>	<b>Stracciatella e datterini gialli</b> & <i>Ultra Pila</i> <b>10</b>
120 gr di tartare di manzetta bavarese, tagliata al coltello, servita con zucchine grigliate, sottili sfoglie di Raspadura Bella Lodi e battuto di cipolla rossa di Tropea IGP in agrodolce. Servita con crostini* croccanti di pane ai cereali e insalata di cavolo cappuccio. Da guarnire con citronette alla menta	120 gr di tartare di manzetta bavarese, tagliata al coltello, servita con stracciatella di Burrata pugliese, battuto di olive taggiasche e pomodori datterini gialli sott'olio. Servita con crostini* croccanti di pane ai cereali e insalata di cavolo cappuccio. Da guarnire con citronette al pepe nero

# PASTA FRESCA 180 gr di pasta fresca del pastaio Maffei

<b>Orecchiette ai due pomodori</b> & <i>Ipse Weiss</i> <b>10,6</b>	<b>Pappardelle al ragù</b> & <i>Black Stout</i> <b>12,4</b>
Orecchiette integrali pugliesi con salsa di pomodoro rustico, pomodori datterini gialli sott'olio, pomodori Pachino IGP a spicchi, sottili sfoglie di formaggio Bella Lodi, foglie di basilico e olio EVO	Pappardelle all'uovo con ragù alla bolognese, stracciatella di burrata pugliese e foglie di basilico
<b>Fusilli Cacio e pepe</b> & <i>Black Stout</i> <b>10,2</b>	<b>Orecchiette cime di rapa e salsiccia</b> & <i>Zingy Pils</i> <b>10,2</b>
Fusilli con crema di formaggio Pecorino DOP, sottili sfoglie di Pecorino Sardo dolce DOP Fratelli Pinna, pepe nero e foglie di basilico	Orecchiette integrali pugliesi con salsa di cime di rapa e salsiccia, sottili sfoglie di grana Bella Lodi e foglie di basilico
<b>Chitarre all'Amatriciana</b> & <i>Zingy Pils</i> <b>9,2</b>	<b>Fusilli al pesto rosso</b> & <i>Ipse Weiss</i> <b>10,4</b>
Spaghetti chitarra all'uovo con salsa di pomodoro pelato, guanciale di suino, sottili sfoglie di grana Bella Lodi, peperoncino e foglie di basilico	Fusilli con pesto rosso, 'Nduja, sottili sfoglie di raspadura Bella Lodi e foglie di basilico



<b>Fritto Assoluto</b> & <i>Scary Spa</i> <b>15,4</b>
Alette di pollo, Mozzarella in carrozza, Anelli di cipolla, Rondelle di melanzana, serviti con maionese alla birra e maionese ai pomodorini secchi



# COSE PIZZE 36 ore di lievitazione

<b>Pancetta, funghi e Pecorino</b> & <i>Ipse Weiss</i> <b>11,8</b>	<b>Parmigiana e Fior di latte</b> & <i>Ipse Weiss</i> <b>11</b>
La bella boscaiola. Pancetta Piacentina DOP La Rocca croccante, funghi champignon e Pecorino Sardo dolce DOP Fratelli Pinna	Classica con note campane e liguri. Salsa di pomodoro San Marzano DOP, fette di melanzane al forno, Fior di latte Autieri, salsa di grana Bella Lodi e basilico
<b>San Marzano e grana Bella Lodi</b> & <i>Ultra Pila</i> <b>10,2</b>	<b>'Nduja e Burrata</b> & <i>Black Stout</i> <b>10,6</b>
Leggerezza lodigiana. Salsa di pomodoro San Marzano DOP, sottili sfoglie di raspadura Bella Lodi, emulsione al basilico e olio EVO	Piccante e invitante! Salsa di pomodoro San Marzano DOP, 'Nduja di Spilinga piccante, Burrata Autieri, sottili fette di cipolla rossa ed emulsione al basilico
<b>Porchetta e stracciatella</b> & <i>Super Chiara</i> <b>12,6</b>	<b>Crudo e Piccadilly</b> & <i>Zingy Pils</i> <b>14,2</b>
Da Bologna a Foggia in un boccone. Porchetta Fratelli Corrà, stracciatella di Burrata pugliese, pomodori Piccadilly a spicchi e foglie di rucola	Orgogliosa delle sue origini. Fior di latte Autieri, prosciutto crudo di Parma DOP, pomodori Piccadilly a spicchi, sottili sfoglie di raspadura Bella Lodi, foglie di basilico fresco e olio EVO

# VERDE URRÀ!

<b>Pecorino, pere e miele</b> & <i>Extra Bitter</i> <b>10,2</b>	<b>Verdure grigliate e Burrata</b> & <i>Super Chiara</i> <b>11</b>
Quant'è buona il contadino lo sa già. Insalata verde, Pecorino Sardo dolce DOP Fratelli Pinna, pere Williams a fette, pomodoro Vesuviano aromatizzato con timo e crostini* di pane fritti. Servita con miele Millefiori e pane* ai cereali	Zucchine, melanzane e peperoni alla griglia, pomodori Piccadilly a spicchi con Burrata Autieri, foglie di basilico fresco e olio EVO
<b>Manzo e Fior di latte</b> & <i>Super Chiara</i> <b>13,8</b>	<b>Orzo, Burrata e Piccadilly</b> & <i>Summer Spa</i> <b>12,6</b>
Insalata verde, tagliata di manzo razza Black Angus cotta alla brace, Fior di latte Autieri, pomodori Piccadilly a spicchi e crostini* di pane fritti. Servita con pane* ai cereali	Orzo perlato con crema di pomodorini secchi, Burrata Autieri, pomodori Piccadilly a spicchi ed emulsione di olio EVO e basilico
<b>Suprema e Piccadilly</b> & <i>Ipse Weiss</i> <b>11</b>	<b>Carne salada e raspadura</b> & <i>Ultra Pila</i> <b>13,8</b>
Vecchia ricetta, grande sapore. Insalata verde, tagliata di filetto di pollo dalla lenta cottura al forno e rifinito alla brace, pomodori Piccadilly a spicchi e crostini* di pane fritti. Servita con salsa di grana Bella Lodi e pane* ai cereali	Insalata di rucola con carne salada della Val di Non Fratelli Corrà con sottili sfoglie di raspadura Bella Lodi, pomodori Piccadilly a spicchi e olio EVO. Servita con limone e pane* ai cereali

# HIP, HIP BURGER! Dal nostro macellaio, 180gr di hamburger freschi!

<b>Pecorino e Vesuviano</b> & <i>Super Chiara</i> <b>12,2</b>	<b>Porchetta e Provola affumicata</b> & <i>Ipse Weiss</i> <b>13</b>
Dai monti al piano. Hamburger fresco di Scottona con Pecorino Sardo dolce DOP Fratelli Pinna, pomodoro Vesuviano aromatizzato con timo, battuto di cipolla rossa di Tropea IGP in agrodolce, insalata verde e maionese	Il Lazio chiama la Campania. Hamburger fresco di Scottona con Porchetta Fratelli Corrà, Provola affumicata Autieri, insalata verde e maionese
<b>Pancetta e Fontal</b> & <i>Bella Rocca</i> <b>13</b>	<b>Crudo e Fior di latte</b> & <i>Pai che Rocca</i> <b>15</b>
Un vero classico è sempre croccante. Hamburger fresco di Scottona con Fontal Nazionale Rognoli, pancetta Piacentina DOP La Rocca croccante, insalata verde e maionese alla birra	L'italiano vero. Hamburger fresco di Scottona con prosciutto crudo di Parma DOP, Fior di latte Autieri, pomodoro Vesuviano aromatizzato con timo, insalata verde e maionese ai pomodori secchi
<b>'Nduja e stracciatella</b> & <i>Extra Bitter</i> <b>12,2</b>	<b>Caprino e cipolla</b> & <i>Honey Spa</i> <b>13</b>
Vivace con fuoco (moderato). Hamburger fresco di Scottona con stracciatella di Burrata pugliese, 'Nduja di Spilinga piccante e cavolo cappuccio	La perfezione è negli opposti. Hamburger fresco di Scottona con cremosa Robiola di capra Fior di Maso, pancetta Piacentina DOP La Rocca croccante, battuto di cipolla rossa di Tropea IGP in agrodolce, insalata verde e maionese
<b>Pancetta, funghi e zafferano</b> & <i>Ipse Weiss</i> <b>13</b>	
Hamburger fresco di Scottona con Pancetta Piacentina DOP La Rocca croccante, funghi champignon, salsa di grana Bella Lodi con zafferano e cavolo cappuccio	

## VEGETARIANI FELICI

<b>Mais e Provola affumicata</b> & <i>Extra Bitter</i> <b>11,8</b>	<b>Fagioli e Piccadilly</b> & <i>Extra Bitter</i> <b>11,8</b>
Mais dire mais (cit.). Hamburger di mais*, Provola affumicata Autieri, pomodoro Vesuviano aromatizzato con timo, battuto di cipolla rossa di Tropea IGP in agrodolce, cavolo cappuccio e maionese	Fagioli di Tropea IGP, peperoni grigliati, pomodori Piccadilly a spicchi, insalata verde e maionese

# DALLA CARNE ALLA BRACE Cottura alla brace con carbone vegetale

<b>Gran tagliata</b> & <i>Ultra Pila</i> <b>17,4</b>	<b>Costine di maiale</b> & <i>Bella Rocca</i> <b>19</b>
Tagliata di controfiletto, razza Black Angus, 220 gr. Taglio tenero e saporito, rifinito con fiocchi di sale di Trapani e olio EVO. Accompagnata da funghi champignon e scaglie di Pecorino Sardo DOP Fratelli Pinna	Costine di suino, 700 gr, marinate con spezie, cotte a bassa temperatura e affumicate alla brace. Accompagnate da giardiniera di verdure fresche croccanti e salsa agrodolce mediterranea
<b>Gran tagliata speciale</b> & <i>Ultra Pila</i> <b>19,8</b>	<b>Salamelle alla birra</b> & <i>Scary Spa</i> <b>16</b>
Tagliata di controfiletto, razza Black Angus, 220 gr, sottili sfoglie di raspadura Bella Lodi, funghi champignon, rifinita con fiocchi di sale di Trapani e olio EVO. Accompagnata da funghi champignon e scaglie di Pecorino Sardo DOP Fratelli Pinna	300 gr di salamelle mantovane cotte al forno con birra Honey Ipa e rifinite alla brace. Genuine e tenere, servite con giardiniera di verdure fresche croccanti
<b>La gigante</b> & <i>Bella Rocca</i> <b>22,2</b>	<b>Suprema di pollo</b> & <i>Ultra Pila</i> <b>15</b>
Bistecca di entrecôte, razza Black Angus, 350 gr. Una bistecca succosa e saporita, selezionata da noi ed esaltata da fiocchi di sale di Trapani e olio EVO. Accompagnata da funghi champignon e scaglie di Pecorino Sardo DOP Fratelli Pinna	300 gr di tagliata di filetto di pollo marinato con paprika dolce, pepe nero e zucchero di canna. Taglio dalla lenta cottura al forno e rifinito alla brace. Accompagnata con zucchine, melanzane e peperoni alla griglia
<b>Filetto Premium lardellato</b> & <i>Bella Rocca</i> <b>22,2</b>	<b>Cosce in crosta</b> & <i>Ipse Weiss</i> <b>15</b>
Filetto di Black Angus Premium, 220 gr, avvolto con lardo alle erbe. Taglio tenero e burroso, rifinito con fiocchi di sale di Trapani e olio EVO. Accompagnata da funghi champignon e scaglie di Pecorino Sardo DOP Fratelli Pinna	Dopo una marinatura speziata, le cosce di pollo sono cotte alla brace in crosta di caffè. Accompagnate con zucchine, melanzane e peperoni alla griglia

## I GALLETTI RUSPANTI

<b>Mediterraneo alla birra</b> & <i>Ultra Pila</i> <b>17,8</b>	<b>Al fuoco rosso</b> & <i>Bella Rocca</i> <b>17,8</b>
I galletti vanno matti per le rosse. Galletto ruspante, allevato a terra, dorato alla brace e glassato alla birra Honey Ipa, miele e spezie	Ruspante con brio! Galletto ruspante, allevato a terra, marinato con olio e peperoncino piccante, dorato alla brace e accompagnato da salsa piccante

## TUTTI INSIEME APPASSIONATEMENTE

<b>Brace mista</b> & <i>Scary Spa</i> <b>22,4 a persona - min. 2 persone</b>
Gran tagliata, Costine di maiale, Cosce in crosta, Salamelle alla birra, serviti con giardiniera di verdure fresche croccanti, patate a spicchio con buccia, fiocchi di sale di Trapani e maionese alla birra



<b>Il buono non ti basta mai?</b>	<b>Extra burger</b>	<b>3,5</b>
-----------------------------------	---------------------	------------

