



DINNER

APPETIZER & SNACK SALATI /

Chicken Stick — 6.00€

spiedini di pollo, maionese al rafano

Jalapenos — 6.00€

jalapenos, sweet chili sauce

Mozzarella in carrozza — 8.00€

fior di latte di Agerola in crosta di pane e pomodorini

Dippers Potatoes — 4.00€

patate dippers, maionese e bbq

Toast Valdostano — 7.00€

toast prosciutto cotto affumicato e fontina valdostana

Zibello — 15.00€

culatello di zibello, burro e pane caldo

Bur-Garden — 10.00€

burrata d'Andria 250gr., pomodoro datterino, pesto di basilico

FOCACCE E TAGLIERI /

Parma — 15.00€

focaccia di farina integrale, prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala d.o.p.

Andria — 15.00€

focaccia di farina integrale, burrata d'Andria, polpa di pomodoro, limone

Focaccia del mese — 15.00€

richiedi al nostro personale la focaccia del mese

Il Tagliere — 15.00€

Tagliere di salumi e formaggi dal nostro caseificio. Per 2 px.

I prezzi includono:

coperto, servizio e I.V.A., ma non le mance che sono sempre apprezzate.



PASTA E RISOTTI /

Il Milanese al Sud — 13.00€

Risotto mantecato allo zafferano, agrumi di Sicilia

Carbonara 2.0 — 10.00€

Spaghetto alla chitarra, salsa alla carbonara, guancialetto croccante, pecorino romano

Gnocchi ubriachi — 13.00€

Gnocchi di patata, taleggio di bufala, riduzione di birra.

Pacchero Gentile — 10.00€

Paccheri al pomodoro datterino del piennolo, grana padano

Riso Terra Mare — 13.00€

Risotto, capperi di Pantelleria, acciughe e burrata d'Andria.

GLI SPECIALI /

Mondeghili — 12.00€

Mondeghili Milanesi, caviale di melanzane, pomodori confit

Pinky — 15.00€

Pancia di maialino croccante, crema di zucca e yogurt

Salmon — 12.00€

Salmone in carpaccio marinato agli agrumi e finocchi

English Fish & Chips — 13.00€

la vera ricetta inglese con pastella alla birra e patate dipper

Beergarden Burger — 12.00€

fassona piemontese, pomodoro cuor di bue, lattuga, cheddar, mayonese, cipolla alla birra

Burger del mese — 13.00€

richiedi al nostro personale il burger del mese

ClubSandwich — 13.00€

Pollo, pomodoro, maionese, bacon, senape, iceberg

Sandwich del mese — 14.00€

richiedi al nostro personale il sandwich del mese

Caesar salad — 11.00€

Misiticanza, pollo, pane casereccio, salsa caesar, parmigiano, acciughe

I prezzi includono:

coperto, servizio e I.V.A., ma non le mance che sono sempre apprezzate.



DESSERT /

Tiramisù — 5.00€

Tiramisù della casa

Cannolo Siciliano — 5.00€

Cannolo alla siciliana, ricotta e profumi di agrumi

Dessert del mese — 5.00€

Selezione di gelato artigianale di Artico

BEVANDE, CAFFÈ E AMARI /

Acqua Naturale — 2.00€

San Bernardo - 50cl.

Acqua Gasata — 2.00€

San Bernardo - 50cl.

Soft Drink — 3.00€

Coca Cola, Fanta, Sprite - 33cl.

Caffè espresso — 2.00€

Caffè Decaffeinato — 2.00€

Caffè Americano — 3.00€

Amari — 4.00€

Grappe — 4.00€

I prezzi includono:

coperto, servizio e I.V.A., ma non le mance che sono sempre apprezzate.



BIRRE ALLA SPINA

ICHNUSA / Non filtrata

Gradazione alcolica — 5,0% vol.

Birra sarda non filtrata, 100% puro malto d'orzo lasciata decantare naturalmente nei tini di fermentazione. Perfetta per chi desidera scoprire nuovi gusti e sperimentare nuove tipologie di birre.

0,20 lt. — 3,50€ / 0,4 lt. — 5,00€

HEINEKEN / Extra Cold

Gradazione alcolica — 5,0% vol.

La lager premium più venduta al mondo e distribuita in 192 paesi dal colore oro chiaro con sentori fruttati e floreali. Ha un gusto equilibrato con toni di malto e frutta.

0,25 lt. — 3,00€ / 0,5 lt. — 5,00€

GASOLINE / Lager

Gradazione alcolica — 8% vol.

Lager d'ispirazione americana, rientra nella categoria "strong" per il grado alcolico e per la sua struttura evidente. Il pregio è dato dall'equilibrio e dal gusto pieno e arrotondato. Aroma maltato con note fruttate, gusto rotondo con note di frutta secca e miele.

0,25 lt. — 3,50€ / 0,5 lt. — 6,00€

AFFLIGEM BLONDE / D'Abbazia

Gradazione alcolica — 6,7% vol.

Una caratteristica bionda molto fresca, armoniosa e di grande bevibilità. Color oro chiaro. La schiuma è fine e persistente. Al naso note di malto e cereali. In bocca è ampia, leggera e piacevole. Prodotta in bassa fermentazione.

0,30 lt. — 5,00€

MORETTI IPA / Ale

Gradazione alcolica — 5,2% vol.

Espressione dell'Italian Pale Ale, ovvero una birra che rispetta tutte le caratteristiche del vero stile IPA, ma con un gusto accessibile. Colore dorato con riflessi ambrati, sentori erbacei e note fruttate, amarezza importante ma non aggressiva o invadente, leggermente torbida, non filtrata.

0,20 lt. — 3,50€ / 0,4 lt. — 6,00€

ERDINGER / Weizen

Gradazione alcolica — 5,3% vol.

È la tipica birra tedesca, anzi, bavarese dal 1516, dal colore chiaro opalescente. Al naso ha intriganti note fruttate dolci e agumate che ricordano quelle del malto. Tipica weizen tedesca dal gusto chiaro e frizzante, aroma intenso e dissetante.

0,30 lt. — 3,50€ / 0,5 lt. — 6,00€

BIRRA DEL MESE

AFFLIGEM CUVÉE NATALIS / D'Abbazia

Gradazione alcolica — 8,5% vol.

Birra scura, strutturata e leggermente speziata con i suoi sentori di anice è l'ideale per scaldare il cuore durante il Natale. Aroma di malto tostato, banana caramellata e spezie. Impatto dolce di miele e caramello, Aarticolato con note di anice, di liquirizia e fruttate.

0,30 lt. — 5,00€



BIRRE BOTTIGLIA

HIBU DAMA BIANCA / IPA bianca

Gradazione alcolica — 5,6% vol.

Ricca di aromi differenti che si fondono in un sapore avvolgente ed una freschezza mai provata. Aroma moderato e fruttato, al naso pervengono note di spezie grazie anche all'uso di lievito belga, note di scorza d'arancio amaro e coriandolo.

33 cl. — 6,00€

HIBU AVANTI MARCH / Saison

Gradazione alcolica — 6,5 % vol.

Birra secca e sexy dal colore ambrato con riflessi dorati ed un'aroma speziato in cui pervengono note di pepe rosa e zenzero.

33 cl. — 6,00€

LAGUNITAS DAY TIME / IPA

Gradazione alcolica — 4,6 % vol.

Birra californiana dal colore dorato e limpido, aroma fresco e pungente, con un bel bouquet di agrumi, pompelmo rosa e aghi di pino, con qualche sfumatura di frutta tropicale, in particolare il mango. Leggera e morbida, grazie al dry hopping il risultato è una birra semplice ma sorprendente, secca e rinfrescante, dal finale decisamente pulito.

35,5 cl. — 6,00€

HIBU GOTHA / Triple

Gradazione alcolica — 7,7% vol.

Per chi ricerca la perfezione di una triple in vero stile belga ha finalmente trovato il suo Gotha. Colore giallo brillante, aroma strutturato e insieme avvolgente grazie alle note che ricordano spezie e agrumi. Gusto deciso e beverino sostenuto da un maltato. Finale secco.

33 cl.— 6,00€

SOL / Lager

Gradazione alcolica — 4,5 % vol.

Birra messicana, dal gusto pulito e rinfrescante, ideale per placare la sete. Note di agrumi bilanciate da un pizzico di vaniglia, note di malto e l'amaro del luppolo.

33 cl. — 5,00€

LAGUNITAS IPA / India Pale Ale

Gradazione alcolica — 6,2 % vol.

È una delle birre più vendute in tutti gli States. Colore arancione acceso lascia immediatamente il segno per il suo bouquet intenso che danza tra note balsamiche di pino, di resina e agrumate di pompelmo. Si dice che sia realizzata con 43 varietà diverse di luppolo e 65 tipi di malti, Birra equilibrata, bilanciata e di facile approccio, con un finale molto pulito e non eccessivamente lungo.

35,5 cl. — 6,00€



BIRRE BOTTIGLIA

MORETTI GRAN CRU / Ale

Gradazione alcolica — 6,8% vol.

Ambrata, un classico dell'arte birraia dal bouquet intenso, un gran corpo ed un aroma ricco ed equilibrato. Le note erbacee del luppolo si fondono con una punta di speziatura e note calde dal profumo del miele d'acacia.

75 cl. — 11,00€

MORETTI GRANI ANTICHI / Ale

Gradazione alcolica — 8,0 % vol.

Nasce dalla riscoperta delle antiche coltivazioni di grano S.Pastore, Senatore Cappelli e Pandas, maltati per la prima volta da Birra Moretti in una micro-malteria e lavorati per onorarne le qualità uniche e inconfondibili.

75 cl. — 11,00€

IOI / Pale Ale Senza glutine

Gradazione alcolica — 4,7 % vol.

Birra agricola friulana, bionda, di malto d'orzo e senza glutine. Profumi di agrumi, al palato trasmette freschezza.

33 cl. — 5,00€

MORETTI LUNGA MATURAZIONE / Ale

Gradazione alcolica — 7,0% vol.

Lasciata riposare in tini per almeno 40 giorni, trova le condizioni ideali per la sua maturazione. Una modalità naturale di lasciare il giusto tempo che restituisce al naso un profumo piacevole con note di eucalipto e di sottobosco.

75 cl. — 11,00€

SIDRO BULMERS APPLE / Sidro

Gradazione alcolica — 4,5 % vol.

Un sidro dalla Gran Bretagna, rinfrescante con un piacevole gusto di mele e sapori dolci e leggeri. Un drink alternativo servito con ghiaccio.

50 cl. — 5,00€

HEINEKEN 0.0 / Lager analcolica

Gradazione alcolica — 0,0 % vol.

Viene sviluppata con un ciclo di lavorazione unico che rimuove gentilmente l'alcol. Heineken 0,0 ha un gusto perfettamente equilibrato con rinfrescanti note fruttate e corpo morbido al malto.

33 cl. — 4,00€



BEER COCKTAILS

Negroni spillato /

When in Milano, do as the Milanese do

Campari Bitter, Vermouth Torino, Bitter all'arancia,
Heineken extra Cold

— 8,00€

Heineken Mule /

Ordinane già un altro

Vodka, succo di lime, sciroppo di zenzero,
Heineken extra Cold

— 8,00€

Weizen Sour /

Piacevolissimo e bilanciato

Bourbon whiskey, limone fresco, sciroppo d'acero,
Erdinger Weizen, gocce di olio alla nocciola

— 8,00€

Aperol B(ee)rtz /

Lo Spritz atipico

Aperol, liquore ai fiori di sambuco, gocce di
amaricante al pompelmo, prosecco, **Moretti IPA**

— 8,00€

Radler 0.0 /

Il drink della vergogna (analcolico)

Premium bitter lemon, **Heineken 0.0**,

— 6,00€

Fanciulli in Isola /

La classe non è acqua

Bourbon whiskey, vermouth Torino, sciroppo di
Affligem Rouge, gocce di fernet branca

— 8,00€

Sardinia 75 /

Raffinato ma deciso

London dry gin, succo di limone,
zucchero, **Ichnusa non Filtrata**

— 8,00€

Golden Velvet (garden style) /

Classicone a tutta birra

Prosecco, gocce di amaricante al cardamomo,
Heineken Lager

— 8,00€

Cocktails Internazionali /

Il meglio dei cocktails internazionali

Richiedi il tuo cocktail preferito,
lo faremo apposta per te.

— a partire da 8,00€

Cocktail del mese /

Richiedi al nostro personale il cocktail
del mese



BOLLICINE / VINO BIANCO

Prosecco / Millesimato Soligo

Molto intenso ed aromatico, fruttato, floreale e vegetale, con note di frutta a polpa gialla, frutta esotica, rosa e fiori di acacia e, qualche ricordo di erbe aromatiche.

Bottiglia — 20,00€ / Calice — 5,00€

Franciacorta brut / Le vedute

Uve Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero. Perlage finissimo e persistente. Aroma fine e complesso. Sapore asciutto, secco con vena acidula e nervo caratteristico, elegante e pieno al gusto.

Bottiglia — 35,00€ / Calice — 8,00€

Champagne brut / Maison Drappier

Cuvée totalmente al 100% da uve di Pinot Nero, Al naso si denota un sentore croccante e di frutta matura contemporaneamente. La bocca è dritta, pura, con molta finezza e freschezza.

Bottiglia — 70,00€

Gewürztraminer / Roeno

Vino di grande equilibrio basato su note sapide e fresche. Profumo: molto intenso ed aromatico, fruttato, floreale e vegetale, con note di frutta a polpa gialla, frutta esotica, rosa e fiori di acacia e, qualche ricordo di erbe aromatiche

Bottiglia — 22,00€ / Calice — 5,00€

Ribolla gialla / Ronco dei tassi

Vino fresco, immediato ed equilibrato, affinato solo in acciaio. I suoi profumi sono ricchi di frutta e fiori, con note di agrumi in evidenza. Il sorso è sapido e minerale, fresco e armonico

Bottiglia — 22,00€ / Calice — 5,00€

Vermentino toscano / Terenzi

Sentori di pera e fiori bianchi. Si notano sapori fini e puliti. Spiccano gli aromi floreali e fruttati tipici del vitigno. Caratterizzato da vivace freschezza, equilibrato, fine

Bottiglia — 20,00€ / Calice — 5,00€

Pecorino / Umani Ronchi

Vigne di Pecorino allevate a Roseto degli Abruzzi con vista Gran Sasso d'Italia. Colore giallo paglierino brillante emana aromi fruttati e floreali con spiccate note minerali intense e persistenti. Al palato mostra una buona struttura e piacevole freschezza con richiami sapidi all'interno di frutti maturi.

Bottiglia — 20,00€ / Calice — 5,00€



VINO ROSSO

Morellino di Scansano / Cerreto Piano

Sangiovese, profondo, con sabbie grossolane e argille profonde, ricco di scheletro, ben drenato.

Bottiglia — 20,00€ / Calice — 5,00€

Primitivo Imprint / A Mano

Vino rosso pugliese a vendemmia tardiva. Appassimento in fruttaiolo. successivamente fermentato a bassa temperatura.

Bottiglia — 20,00€ / Calice — 5,00€

Valpolicella Ripasso / Ca' Rugate

Colore rosso granato carico. I profumi sono fruttati con note di ciliegia e frutta rossa con sfumature floreali e di spezie. Il sapore in bocca è pieno e vellutato grazie ai tannini morbidi che lo caratterizzano.

Bottiglia — 25,00€ / Calice — 6,00€

Ripiddu Etna Rosso / Filippo Grasso

Vigneti sul versante nord dell'Etna, terreno vulcanico ricco di minerali, Colore rosso rubino con riflessi granati dal profumo di note speziate con sentore di tostato ed un sapore asciutto, pieno e gradevolmente tannico

Bottiglia — 25,00€ / Calice — 6,00€