



DINNER

APPETIZERS & STARTERS /

Chicken Stick* — 6.00€

spiedini di pollo al panko,
maionese al bacon

Jalapenos* — 6.00€

jalapenos, sweet chili
sauce

Calamaretti* — 8.00€

Fritto di calamarelle in tempura,
limone e composta di cetrioli

Dippers Potatoes* — 4.00€

patate dippers, maionese
e bbq

La Greca — 8.00€

Misticanza, cipolla rossa, datterini,
feta greca, olive taggiasche e salsa
allo yogurt

Toast Valdostano — 7.00€

toast prosciutto cotto affumicato
e fontina valdostana

Fiori di Zucca — 8.00€

Pastella, ricotta di bufala e
pistacchio

Insalata di Carciofi — 9.00€

Grana, baby lattuga e mostarda
di fichi

FOCACCE E TAGLIERI /

Tagliere Fumè — 11.00€

Taglierino di prosciutto crudo
San Daniele affumicato 16 mesi
e melone bianco

Focaccia 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.

* Prodotto congelato o surgelato in origine



PASTA E RISOTTI /

Risotto — 13.00€

Risotto, asparagi, robiola e fiori di zucca

Gnocchi di patate — 10.00€

Gnocchi di patate con pesto di basilico [homemade]

Chitarrina — 13.00€

Spaghetti alla chitarra, mandorle, limone e bottarga

Carbonara — 10.00€

Garganelli di pasta fresca, salsa alla carbonara, guanciale croccante, pecorino romano

Tagliatelle — 13.00€

Tagliatelle di pasta fresca, salmone scottato, lime e crema di zucchine

GLI SPECIALI /

Carpaccio di manzo — 13.00€

Burrata d'Andria, misticanza e giardiniera di carciofi

Insalata di Polpo* — 14.00€

Misticanza e panzanella

Galletto alla birra — 18.00€

500gr. di galletto Vallespluga disossato, marinato alla birra, accuratamente speziato, bietole multicolor scottate

Avocado Burger — 13.00€

Fassona piemontese, pomodoro ramato, paprika e avocado

Beergarden Burger — 12.00€

fassona piemontese, pomodoro ramato, lattuga, cheddar, mayonese, cipolla alla birra

Cotoletta di Maialino — 13.00€

Cotoletta di maialino nero casertano, patate dippers

ClubSandwich — 13.00€

Pollo, pomodoro, maionese, bacon, frittata, iceberg e fontina

Baccalà mantecato — 14.00€

Crostone di pane all'erba cipollina e salsa verde

Caesar salad — 11.00€

Iceberg, pollo, pane croccante, salsa caesar, parmigiano, bacon

I prezzi includono:

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

* Prodotto congelato o surgelato in origine



DESSERT /

Tiramisù — 5.00€

Tiramisù della casa

Cannolo Siciliano* — 5.00€

Cannolo alla siciliana, ricotta e profumi di agrumi

Sorbetto by Artico — 5.00€

Alcolico o analcolico

Fragole fresche — 6.00€

e gelato by 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.

* Prodotto congelato o surgelato in origine



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, leggermente velata grazie ai lieviti in sospensione. Perfetta per chi desidera scoprire nuovi gusti e sperimentare nuove tipologie di birre. Colore dorato, aroma fruttato con leggero sentore di luppolo, gusto moderatamente amaro.

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€

AFFLIGEM ROUGE / D'Abbazia

Gradazione alcolica — 6,7% vol.

Affligem Rouge è la rossa di origine belga prodotta dall'Abbazia di Alligem a Opwijk nelle Fiandre. Colore ambrato scarico, aroma ampio e articolato, intenso, con evidenti note di caramello e frutta rossa. Gusto morbido e persistente al palato.

0,30 lt. — 5,00€

AFFLIGEM BLONDE / D'Abbazia

Gradazione alcolica — 6,7% vol.

bionda molto fresca, armoniosa e di grande bevibilità. 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, sensori 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

MESSINA CRISTALLI DI SALE / Lager

Gradazione alcolica — 5% vol.

Questa ricetta nasce dall'ispirazione dei mastri birrai che hanno selezionato un ingrediente speciale: i cristalli di sale di Sicilia.

Colore dorato e gusto morbido ed equilibrato con un aroma abbastanza fruttato.

0,40 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€

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 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€

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€

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€

SOL / Lager

Gradazione alcolica — 4,5 % vol.

Birra pilsner, 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€



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€

BLANCHE DE BRUXELLES / Weizen

Gradazione alcolica — 4,5 % vol.

Birra bianca non filtrata, ha una schiuma cremosa ed è una birra rifermentata in bottiglia. È una birra fresca, leggermente amara e piacevolmente dissetante

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 miele e zenzero,
Heineken Extra Cold

— 7,00€

Weizen Sour /

Piacevolissimo e bilanciato

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

— 8,00€

Aperol B(ee)ritz /

Lo Spritz atipico

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

— 7,00€

Radler 0.0 /

Il drink della vergogna (analcolico)

Distillato analcolico alle spezie morbide, sciroppo di
lupolo e **Heineken 0.0**, limone fresco, soda

— 6,00€

Fanciulli in Isola /

La classe non è acqua

Bourbon whisky, vermouth rosso, gocce di sciroppo
di luppolo e **Affligem Rouge**, gocce di fernet branca

— 8,00€

Cruda 75 /

Raffinato ma deciso

London dry gin, succo di limone, sciroppo di
zucchero, **Ichnusa Cruda**

— 7,00€

Michelada Assaisonné /

Corroborante dopopasto

Mezcal joven, Fabio's secret sauce, limone fresco,
Moretti IPA

— 8,00€

Golden Velvet (garden style) /

Classicone a tutta birra

Prosecco, gocce di amaricante al cardamomo,
Heineken Lager

— 7,00€

Cocktails Internazionali /

Il meglio dei cocktails internazionali

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

— a partire da 8,00€



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€

Lagrein Rosè / Dorigati

Sentori fruttati e molto eleganti, sapore fresco e piacevole, si abbina bene con piatti di pesce o anche piatti a base di formaggi.

Bottiglia — 20,00€ / Calice — 5,00€

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€

Roero Arneis / Monchiero

Vitigno antico Piemontese, profumo intenso con una lunga e bilanciata acidità. Sentori di frutta matura, arricchiti da note che ricordano la mandorla. Gusto ricco di sensazioni morbide con un bel finale asciutto e pieno.

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 Rochi

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 fruttaio, successivamente fermentato a bassa temperatura.

Bottiglia — 20,00€ / Calice — 4,00€

Grignolino d'Asti / Gianni Doglia

Colore rosso rubino con riflessi violacei, il grignolino è un vino che si abbina bene con piatti estivi a base di carne e formaggio, vi stupirà con un fritto di pesce.

Bottiglia — 22,00€ / 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€

Nebbiolo delle Langhe / Monchiero

Tra i più grandi vitigni del mondo, uva piemontese con macerazione sulle buccie di almeno 15 giorni. Profumo floreale e di sottobosco, gusto armonico ed equilibrio perfetto.

Bottiglia — 22,00€ / Calice — 5,00€