

BIRRE *alla spina*

HEINEKEN (25CL / 3€ | 50CL / 5€)

Birra Olandese, chiara a bassa fermentazione. 5°

WIECKSE WITTE (25CL / 3,5€ | 50CL / 5,5€)

Blanche fresca e dissetante con note acidule. 5°

MORETTI IPA (25CL / 4€ | 50CL / 6€)

IPA ambrata, equilibrio tra note dolci e luppolate. 5,2°

CRISTALLI DI SALE (25CL / 3,5€ | 50CL / 5,5€)

Siciliana di Messina, lager morbida e floreale. 5°

AFFLIGEM ROUGE (30CL / 4,5€)

Belga d'abbazia, ambrata doppio malto, aromi fruttati. 6,7°

BIRRE *in bottiglia*

ICHNUSA NON FILTRATA 33CL / 4€

Italiana non filtrata a bassa fermentazione. 4,9°

LAGUNITAS DAY TIME ALE 35CL / 5,5€

Craft Californiana, session IPA agrumata. 4,6°

BEAVERTOWN GAMMA RAY 33CL / 5,5€

Artigianale inglese, APA luppolata e agrumata. 5,4°

BREWDOG VAGABOND 33CL / 5€

Artigianale scozzese, IPA GLUTEN FREE. 4,5°

SIREN BROKEN DREAM STOUT 33CL / 5€

Avvolgente in entrata, chiude secca su note di cacao e caffè. 6,5°

SIREN CALYPSO 33CL / 5€

Berliner Weisse Fresca e dissetante, leggermente acidula e dal profilo agrumato. 4°

STONE NEVER ENDING HAZE 33CL / 5€

Hazy IPA dal naso intenso di Lime e frutti rossi, corpo vellutato e finale dall'amaro delicato. 4°

STONE RIPPER 33CL / 5€

Californiana, Pale Ale floreale con finale amaro. 5,7°

STONE TROPIC OF THUNDER 35CL / 5€

Soddisfazione da IPA, bevuta da Lager. Best Seller negli US. 5,8°

WILD BEER POGO / 5,5€

Pale Ale con aggiunta bilanciata di Guava, Passion Fruit e Arancia. Esplosione Tropicale! 4,1°

APACHE BLANCHE 33CL / 6€

Italiana ad alta fermentazione, fresca ed agrumata con sentori di vaniglia e camomilla. 5°

GAFFEL KOELSCH 50CL / 6€

La storica Birra di Colonia da bere a fiumi, la Bionda con una marcia in più. 4,8°

BLACK ISLE SCOTCH ALE 33CL / 7€

Color tonaca di Frate, note calde di frutta cotta e spezie. Coccole liquidae. 6,8°

NEWCASTLE BROWN ALE 55CL / 6€

Inglese, ambrata, note di caramello e nocciola. 4,7°

ST. PETERS RED RUBY 50CL / 7€

Inglese, ambrata strutturata, tendente al dolce. 4,3°

BOLLICINE *al calice*

PROSECCO BRUT *De Faveri* / 3€

ROSÈ DI MERLOT *Annafrancesca Vini* / 3€

FRANCIACORTA SATÈN *Berlucchi* / 5€

VINI BIANCHI *al calice*

LUGANA IL GRUCCIONE *Cantine Ghiraldi* / 3€

VERMENTINO SOLOSOLE *Poggio al Tesoro* / 4€

GEWURZTRAMINER *Abbazie di Novacella* / 4,5€

VINI ROSSI *al calice*

VALPOLICELLA CLASSICO *Antolini* / 3€

VALPOLICELLA RIPASSO *Antolini* / 4€

PALAZZO DELLA TORRE *Allegrini* / 5€

La carta dei vini è disponibile su richiesta.

COCKTAILS



RISKY MULE / 8€

Tanqueray Gin | zenzero pestato | zucchero di canna | succo di lime



RED RIGHT HAND / 9€

Cachaça infusa alla barbabietola | Creme de Cacao | Lime | Zucchero di canna | Albume d'uovo | Gocce d'arancia | Chunchu Bitter Agitato o mescolato?



BLOODY EVA / 9€

Bulleit Bourbon Whiskey infuso al Bacon | Pomodoro | Basilico | Lime | Pepe | Sale Tabasco | Worcestershire | Bitter al sedano



RA-BARBRA STREISAND / 8€

Vermouth Rosso Antico | Rabarbaro | Orange Bitter | Top di birra IPA





GIN TONICI / DAI 9€ AI 12€


Selezione della casa di Gin speciali da tutto il mondo, in abbinamento a toniche premium

ACQUA (1L) / 1,5€
CAFFÈ' / 1€
PANE E CORTESIA / 2€


PER CARBURARE

TAGLIERE DI PROSCIUTTO / 12€  [7]
*Prosciutto crudo stagionato 24 mesi - Pio Tosini -
 servito con mozzarella di bufala.
 Tempo di preparazione 6 min.
 Birra consigliata: Messina Cristalli di Sale*

TARTARE DI FASSONA / 14€  [1, 3, 7, 8]
*Battuta al coltello di Fassona piemontese, servita
 con stracciatella pugliese, crema di nocciole, gocce
 di salsa al prezzemolo e fave di cacao.
 Tempo di preparazione 8 min.
 Birra consigliata: Gaffel Kolsch*

VERDURE PASTELLATE / 10€  [1, 3]
*(150gr) Verdure croccanti servite con salsa
 agrodolce.
 Tempo di preparazione 8 min.
 Birra consigliata: Wieckse Witte*

FRITTURA DI MARE / 12€ [1, 2, 3, 4, 14]
*(150gr) Frittura di gamberetti, calamari e totani
 serviti con salsa agrodolce.*
 Tempo di preparazione 8 min.
 Birra consigliata: Beavertown Gamma Ray*

MACEDONIA DI SALMONE / 13€  [4, 6, 9]
*Tartare di salmone condita con salsa di soia,
 accompagnata da mela, finocchio e sedano.
 Tempo di preparazione 8 min.
 Birra consigliata: Wild Beer Pogo*


ACCIUGHE DEL CANTABRICO  [1, 4, 7]
(50GR / 13€ | 100GR / 24€)
*Acciughe del Mar Cantabrico in latta, servite con
 pane tostato e burro.
 Tempo di preparazione 6 min.
 Birra consigliata: Calypso Broken Dream Stout*

INGRANA LA PRIMA



CIRCO MACCHERONI / 10€ [1, 3]
*Maccheroni con ragù rosso di salsiccia
 aromatizzato al basilico.
 Tempo di preparazione 8 min.
 Birra consigliata: St. Peters Ruby Red Ale*

BIGOLI DI MAMMA MARTINI / 10€ [1, 3]
*Bigoli con sugo di carne di manzo, basilico e olio
 d'oliva, secondo la ricetta della mamma di Mr
 Martini
 Tempo di preparazione 10 min.
 Birra consigliata: Stone Ripper*

CACIO, PEPE E GUANCIALE / 10€ [1, 7]
*Spaghetti con pecorino romano, pepe di Sarawak
 e guanciale croccante.
 Tempo di preparazione 12 min.
 Birra consigliata: Moretti IPA*

TORTELLI DI ZUCCA / 12€  [1, 3, 7, 8]
*Tortelli ripieni di zucca con burro e salvia, serviti
 su crema al Parmigiano e scaglie di tartufo nero
 della Lessinia.
 Tempo di preparazione 8 min.
 Birra consigliata: Stone Tropic of Thunder*

A.O.P. E GAMBERO ARGENTINO / 12€ [1, 2, 8]
*Spaghetti con aglio, olio, peperoncino, gambero
 argentino crudo*, zeste di agrumi e crema di
 prezzemolo.
 Tempo di preparazione 12 min.
 Birra consigliata: Stone Never Ending Haze*

QUINOA / 11€   [4, 7]
*Quinoa al profumo di Mojito, con salmone
 affumicato, crema ai peperoni e yogurt greco.
 Tempo di preparazione 8 min.
 Birra consigliata: Brewdog Vagabond*

VELLUTATA DI CANNELLINI / 9€  [1, 7]
*Vellutata di fagioli cannellini, fonduta di
 parmigiano, olio al rosmarino e crostini.
 Tempo di preparazione 10 min.
 Birra consigliata: Messina Cristalli di Sale*

SPECIAL BURGERS

CUSTOM MEAT

Selezionata della macelleria Boucherie, la carne dei nostri burger comprende fesa e spalla di scottone allevate allo stato brado nei pascoli della Lessinia. Viene macinata quotidianamente dai nostri cuochi e condita con olio extravergine del Garda, senape e cristalli di sale Maldon.

CUSTOM BREAD

I nostri bun vengono preparati dalla pizza bakery Sapore+di Renato Bosco, composti da farine macinate a pietra, pasta madre viva e un eccelso lavoro artigiano. Contengono latte e glutine.

BEYOND MEAT



La carne oltre la carne.

Su richiesta, la carne di manzo dei burger può essere sostituita dagli innovativi burger vegetali Beyond Meat con un sovrapprezzo di 1€.

Il sapore succulento della carne, ma con una composizione completamente vegetale, derivata da proteine di pisello ed estratto di barbabietola. Senza soia e senza glutine.

GLUTEN FREE



I bun di pane senza glutine e senza lattosio sono disponibili su richiesta.

BURGER CLASSICO / 10€ [1, 7, 10, 11]

Bun di pane bianco e sesamo nero, carne di manzo (180gr), bacon, cheddar, insalata e pomodoro. Birra consigliata: Heineken

BURGER MR MARTINI / 10€ [1, 3, 7, 10, 11]

Bun di pane bianco e sesamo nero, carne di manzo (180gr), bacon, uovo all'occhio di bue, insalata e pomodoro. Birra consigliata: Stone Ripper

BURGER CACIO E PEPE / 12€ [1, 7, 10, 11]

Bun di pane bianco e sesamo nero, carne di manzo (180gr), salsa cacio e pepe, guancialetto croccante e mela essiccata al forno. Birra consigliata: Affligem Rouge

PARMIGIANA BURGER / 13€ [1, 3, 7, 10]

Bun di pane bianco, carne di manzo (180gr), parmigiana di melanzane, mozzarella di bufala. Birra consigliata: Apache Blanche

BURGER GIAPPONESE / 13€ [1, 6, 7, 10, 11]

Bun di pane nero e sesamo bianco, carne di manzo (180gr), cipolle brasate alla salsa di soia, insalata, pomodoro, mayo al wasabi e chips artigianali al profumo di zenzero.

Birra consigliata: Black Isle Scotch Ale

BURGER DI SALMONE / 13€ [1, 3, 4, 7, 11]

Bun di pane nero e sesamo bianco, trancio di salmone scottato (150gr) mozzarella di bufala campana, capperi fritti, spinacino fresco e mayo agli agrumi.

Birra consigliata: Syren Calypso

BURGER FERRO / 12€ [1, 7, 10, 11]

Bun di pane nero e sesamo bianco, carne di manzo, hummus di barbabietola, burrata affumicata e spinacino fresco.

Birra consigliata: Lagunitas Day Time Ale

PULLED PORK / 12€ [1, 3, 7, 10]

Bun di pane bianco, maiale affumicato e sfilacciato, insalata Coleslaw di cavolo cappuccio, carota e maionese.

Birra consigliata: St. Peter's Red Ruby Ale

SIDES / CONTORNI

SPECIAL CHIPS / 2€

FRIES CLASSICHE / 3€

PATATE RUSTICHE SPEZiate AL ROSMARINO / 3,5€


PATATE FRITTE CON BUCCIA E FORMAGGIO FUSO / 4€


RATATOUILLE DI VERDURE / 3,5€


INSALATA MISTA / 5€

SPECIALS

CONTROFILETTO DI MANZO / 19€  [10]
Controfiletto di Angus Irlandese, (250gr) condito con spezie argentine e scottato alla piastra, servito su crema di fagioli cannellini, con emulsione di senape Dijon e miele, coulisse di lampona e rucola.
 Tempo di preparazione 10 min.
 Birra consigliata: Black Isle Scotch Ale

PETTO D'ANATRA / 17€  [7, 8]
Petto d'anatra scottato alla piastra, servito con purè di topinambur, salsa al Valpolicella e noci sbriciolate.
 Tempo di preparazione 12 min.
 Birra consigliata: Newcastle Brown Ale

TATAKI DI TONNO / 16€  [1, 4, 6, 7, 11]
Scaloppa di tonno scottata in crosta di sesamo bianco e nero, servita con rosti di patate e caramello di soia.
 Tempo di preparazione 10 min.
 Birra consigliata: Stone Ripper

MY FISH & CHIPS / 14€  [1, 3, 4, 11]
Merluzzo impanato in Pane Panko con ratatouille di verdure, pesto di pomodori secchi, chips di patate viola e salsa tartara.*
 Tempo di preparazione 9 min.
 Birra consigliata: Ichmusa non filtrata



senza glutine



vegetariano



vegano



pesce

Gli ospiti sono invitati a comunicare al personale eventuali allergie o intolleranze. Su richiesta, il nostro staff è disponibile a fornire informazioni specifiche su possibili presenze di allergeni in qualsiasi alimento.

*A seconda della stagione e della disponibilità il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine.

AL TRAGUARDO

IL DOLCE SENZ'UOVO / 6€  [7, 8]
Dolce segreto a base di panna cotta e cocco.

CHEESECAKE / 6€ [1, 3, 7]
Cheesecake della casa ai frutti di bosco.

IL MASCARPONE DI DEMBECH / 5€ [1, 3, 7]
Crema al mascarpone con biscotti della casa.

IL SALAME AL CIOCCOLATO / 6€ [1, 3, 7]
Accompagnato da una gelè di Rum Diplomatico e arancia candita.

CARPACCIO D'ANANAS / 5€  [7]
Servito con scaglie di cioccolato bianco, cannella e note di Bulleit Bourbon Whiskey.

SORBETTO CIOCCOLATO & BOURBON / 5€ [1]

SORBETTO LIME & GIN TONIC / 5€ 

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti considerati allergeni:

1.2 Cereali contenenti glutine

2.2 Crostacei

3.2 Uova

4.2 Pesce

5.2 Arachidi

6.2 Soia

7.2 Latticini

8.2 Frutta a guscio

9.2 Sedano

10.2 Senape

11.2 Semi di sesamo e prodotti derivati;

12.2 Anidride solforosa e solfiti

13.2 Lupini

14.2 Molluschi