



## Drinks

**Calice di vino della casa 3,50 €**

Ortrugo DOC (bianco frizzante); Rosato (frizzante); Falerio Pecorino DOC; Passerina Marche IGT; Rosso Riserva 14% vol.; Sangiovese IGT; Nebbiolo; Barbera

**Spritz, sguazzone, cordino o sanbitter con vino, cordino e martini 3,50 €**

**Birra Ichnusa bionda, non filtrata, cruda 33 cl 3,00 €**

**Birra Ichnusa non filtrata 50 cl 3,50 €**

**Birra artigianale Collesi 75 cl 9,00 €**

Blanche; Bionda; Ambrata; Rossa; Bionda IPA; Bionda triplo malto; Scura

**Birra artigianale Collesi 50 cl 7,00 €**

Bionda; Ambrata; Rossa

**Cocktails 4,50 €**

**NEGRONI** (campari, vermouth, gin, ghiaccio, arancia)

**NEGRONI SBAGLIATO** (campari, vermouth, prosecco, ghiaccio, arancia)

**AMERICANO** (campari, vermouth, soda, ghiaccio, arancia)

**GIN LEMON** (gin, kinley lemon, ghiaccio, limone)

**GIN TONIC** (gin, kinley tonic, ghiaccio, limone)

**RUM E COLA** (rum, cocacola, ghiaccio, lime)

**ANALCOLICO DELLA CASA** (sciroppo fiori di sambuco, kinley lemon, menta, ghiaccio, lime)

**Bevande analcoliche 2,50 €**

Crodino; Crodino Twist; CocaCola; CocaZero; Fanta; Sprite; The Pesca; The Limone; Kinley Lemon; Kinley Tonic; Succo pesca; Succo albicocca; Succo pera; Gazzosa; Chinotto

**Amari, grappe, superalcolici 3,00 €**

Avena, Montenegro, Amaro del Capo, Liquirizia, Grappa barricata, Grappa bianca, Sambuca,

\* ALCUNI ALIMENTI CONTENGONO GLUTINE

\* PER L'ELENCO COMPLETO DEGLI ALLERGENI CHIEDERE AL PERSONALE



## AperiFood



<b>Patatine</b> (con salsa a scelta*)	<b>3,00 €</b>
<b>Nuggets di pollo</b> (6 pezzi con salsa a scelta*)	<b>4,00 €</b>
<b>Stick di provola e speck</b> (4 pezzi)	<b>4,50 €</b>
<b>Anelli di cipolla</b> (6 pezzi)	<b>3,50 €</b>
<b>Basket sfizioso</b> (nuggets di pollo, bocconcini di camembert, anelli di cipolla) (18 pezzi con salsa a scelta*)	<b>9,00 €</b>
<b>Bruschette miste</b> (8 pezzi)	<b>6,00 €</b>
<b>Misto dell'orto al forno</b> (verdure miste impanate)	<b>3,50 €</b>
<b>Bocconcini di Camembert</b> (6 pezzi)	<b>3,50 €</b>
<b>New</b> <b>Red hot jalapeños ripieni al formaggio SONO TORNATI!</b> (4 pezzi)	<b>4,50 €</b>
<b>New</b> <b>Tris di polentine mediterranee</b> (6 pezzi)	<b>4,00 €</b>

\*SALSE: Mayo, Ketchup, Barbecue, Senape



## Piatti e Taglieri



<b>Bresaola, rucola e grana</b>	<b>10,00 €</b>
<b>Degustazione di salumi (o di formaggi) con tigelle</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Tagliere imperiale di salumi e formaggi con crostini di pane</b>	<b>15,00 €</b>
<b>Stinco di suino con contorno</b>	<b>9,00 €</b>

\* ALCUNI ALIMENTI CONTENGONO GLUTINE

\* PER L'ELENCO COMPLETO DEGLI ALLERGENI CHIEDERE AL PERSONALE



## Hamburger CLASSICI



<b>TAVERNACOLO:</b> Carne di manzo, salsa barbecue, cipolla caramellata, insalata, cheddar, bacon	<b>5,50 €</b>
<b>DELICIOUS:</b> Carne di manzo, mayo, insalata, pomodoro, cheddar, bacon	<b>5,50 €</b>
<b>CHEESEBURGER:</b> Carne di manzo, ketchup, senape, cipolla caramellata, doppio cheddar	<b>5,50 €</b>
<b>DOUBLE CHEESEBURGER:</b> Doppia carne di manzo, ketchup, senape, cipolla caramellata, doppio cheddar *ESCLUSO DALL'OFFERTA MENU'	<b>6,50 €</b>
<b>RED WINE:</b> Carne di manzo, salsa radicchio, pomodoro, insalata, speck	<b>5,50 €</b>
<b>EXTREME:</b> Pane ciabatta, carne di maiale, 'nduja, pecorino, pomodori secchi	<b>5,50 €</b>
<b>FRIARIELLO:</b> Pane ciabatta, carne di maiale, provola, friarielli	<b>5,50 €</b>
<b>APOLLO:</b> Cotoletta di pollo, mayo, insalata, pomodoro	<b>5,50 €</b>
<b>APOLLO GRILL:</b> Filetto di pollo grigliato, mayo, insalata, pomodoro	<b>5,50 €</b>
Aggiunta bacon	<b>0,50 €</b>
Aggiunta carne	<b>1,00 €</b>



## Burger Passion



<b>WHITE PASSION BURGER:</b> Pane speciale liscio, salsa al formaggio, bacon, carne di Angus 200 gr, provola dolce, peperoni grigliati	<b>8,50 €</b>
<b>BLACK PASSION BURGER:</b> Pane speciale al carbone vegetale, salsa rucola e grana, pomodoro, insalata, carne di Angus 200 gr, gouda, zucchine grigliate	<b>8,50 €</b>
<b>WRAP CHICKEN:</b> Pane tortilla, salsa all'aglio, cipolla fresca, insalata, pomodoro, cotoletta croccante	<b>6,50 €</b>
<b>WRAP CHICKEN GRILL:</b> Pane tortilla, salsa all'aglio, cipolla fresca, insalata, pomodoro, filetto di pollo grigliato	<b>6,50 €</b>
<b>SMOCKY RIBS:</b> Costine di suino affumicate in salsa con funghi porcini	<b>15,00 €</b>



## Panini e Piadine 5,00 €



SALSE: maionese, ketchup, salsa funghi, salsa radicchio, salsa carciofi, salsa con cipolle, salsa barbecue, salsa tartufata

FORMAGGI: fontina, stracchino, provola

SALUMI: prosciutto crudo, prosciutto cotto, mortadella, bresaola, coppa, porchetta, speck, salsiccia (0,50 € in aggiunta)

VERDURE: melanzane grigliate, peperoni grigliati, zucchine grigliate, pomodori secchi, pomodori freschi, insalata, rucola

(Max 4 ingredienti diversi a scelta)



## Insalate



**INSALATA NIZZARDA:** insalata mista, tonno, mais, olive nere, pomodoro fresco **6,50 €**

**INSALATA CAESAR CON POLLO GRIGLIATO:** Insalata mista, grana a scaglie, pomodoro fresco, filetto di pollo grigliato **6,00 €**

**INSALATA CAESAR CON COTOLETTA:** Insalata mista, grana a scaglie, pomodoro fresco, filetto di pollo croccante **6,00 €**

**INSALATA MISTA:** Insalata mista, mais, olive nere, pomodoro fresco **5,50 €**



## Primi



**LASAGNE ALLA BOLOGNESE (su prenotazione)** **6,00 €**

**TAGLIATELLE AL RAGÙ** **5,50 €**

**SPAGHETTI CON SUGO AL TONNO O CACIO E PEPE** **5,50 €**

**TORTELLONI DI CARNE AL RAGÙ** **5,50 €**

\* ALCUNI ALIMENTI CONTENGONO GLUTINE

\* PER L'ELENCO COMPLETO DEGLI ALLERGENI CHIEDERE AL PERSONALE



## Secondi e contorni



**Verdure grigliate con tomino alla piastra** 6,50 €

**Salsiccia e friarielli** 6,50 €

**Cotoletta e patate** 6,50 €

**Hamburger di manzo e verdure grigliate** 6,50 €

**CONTORNI: patate, verdure grigliate, friarielli, insalata mista** 3,00 €

\* ALCUNI ALIMENTI CONTENGONO GLUTINE

\* PER L'ELENCO COMPLETO DEGLI ALLERGENI CHIEDERE AL PERSONALE



## Dolci e caffetteria



**PASTICCINI ASSORTITI** 1,00 €

**PASTICCINI PROMOZIONALI HALLOWEEN MONO STRATO** 1,20 €

**CIOCCOLATA IN TAZZA (CON PANNA € 0,20 IN AGGIUNTA)** 2,30 €

**CAFFÈ ESPRESSO O DECAFFEINATO** 1,00 €

**ORZO O GINSENG** 1,10 €

**CAPPUCCINO** 1,30 €

**THE, LATTE, LATTE MACCHIATO** 1,50 €

\* ALCUNI ALIMENTI CONTENGONO GLUTINE

\* PER L'ELENCO COMPLETO DEGLI ALLERGENI CHIEDERE AL PERSONALE



## Bottiglie e vini al calice



<b>BOLLICINE</b>	<b>CALICE</b>	<b>BOTTIGLIA</b>
Prosecco Treviso DOC (Il Colle)	<b>4,00 €</b>	<b>13,00 €</b>
Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore DOCG (Il Colle)	<b>4,50 €</b>	<b>15,00 €</b>
Prosecco Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG (Il Colle)	<b>6,00 €</b>	<b>25,00 €</b>
Franciacorta (Bredasole)	<b>5,50 €</b>	<b>24,00 €</b>
Trento DOC (San Mauro)	<b>6,00 €</b>	<b>25,00 €</b>
<b>BIANCO</b>	<b>CALICE</b>	<b>BOTTIGLIA</b>
Collio Bianco (Zuani)	<b>5,50 €</b>	<b>24,00 €</b>
Ribolla Gialla (Zuani)	<b>4,50 €</b>	<b>20,00 €</b>
Pinot Grigio (Zuani)	<b>4,00 €</b>	<b>18,00 €</b>
Fiano di Avellino DOCG (Terre del Principato)	<b>4,00 €</b>	<b>16,00 €</b>
Lugana Mastia DOC (C&C)	<b>n.d.</b>	<b>18,00 €</b>
Gewurztraminer Windet (BRIGL)	<b>n.d.</b>	<b>19,00 €</b>
Sauvignon Alto Adige DOC (BRIGL)	<b>n.d.</b>	<b>18,00 €</b>
Pinot Grigio Windegg (BRIGL)	<b>n.d.</b>	<b>18,00 €</b>
Chardonnay IGT V. Giulia (Stocco)	<b>n.d.</b>	<b>12,50 €</b>
Passerina Terre di Chieti (Tenuta Ulisse)	<b>n.d.</b>	<b>18,00 €</b>
Pecorino Terre di Chieti (Tenuta Ulisse)	<b>n.d.</b>	<b>18,00 €</b>
Lacryma Christi del Vesuvio Bianco DOC (Cantina di tufo)	<b>n.d.</b>	<b>13,00 €</b>

\* PRODOTTI CONTENENTI SOLFITI

\* PER L'ELENCO COMPLETO DEGLI ALLERGENI CHIEDERE AL PERSONALE

<b>ROSSO</b>	<b>CALICE</b>	<b>BOTTIGLIA</b>
Appassimento rosso Puglia Igt (Borgo Fanti)	<b>n.d.</b>	<b>18,00 €</b>
Donnatà Nero d'Avola BIO DOC Sicilia (vino biologico) (Alessandro di Camporeale)	<b>n.d.</b>	<b>14,00 €</b>
Lagrein DOP (BRIGL)	<b>n.d.</b>	<b>16,00 €</b>
Chianti DOCG Montagnana (Le Chiantigiane)	<b>n.d.</b>	<b>11,00 €</b>
Nebbiolo d'Alba DOC (Bruno Franco)	<b>n.d.</b>	<b>12,00 €</b>
Barbera d'Alba DOC (Bruno Franco)	<b>n.d.</b>	<b>12,00 €</b>
Dolcetto d'Alba DOC (Scaletta Simone)	<b>n.d.</b>	<b>12,00 €</b>
Barolo DOCG (Scaletta Simone)	<b>n.d.</b>	<b>38,00 €</b>
Valpolicella Ripasso Superiore DOC (C&C)	<b>n.d.</b>	<b>19,00 €</b>
Pinot Nero Riserva Windegg (BRIGL)	<b>n.d.</b>	<b>18,00 €</b>
Refosco IGT Venezie (Stocco)	<b>n.d.</b>	<b>12,50 €</b>
Chianti Riserva DOCG Geggiano (Le Chiantigiane)	<b>n.d.</b>	<b>16,00 €</b>
Morellino di Scansano DOCG Montagnana (Le Chiantigiane)	<b>n.d.</b>	<b>16,00 €</b>
Brunello di Montalcino DOCG (Pecci Celestino)	<b>n.d.</b>	<b>38,00 €</b>
Montepulciano d'Abruzzo DOC Terre di Chieti (Tenuta Ulisse)	<b>n.d.</b>	<b>18,00 €</b>
Kaid Syrah BIO Sicilia (vino biologico) (Alessandro di Camporeale)	<b>n.d.</b>	<b>24,00 €</b>
Primitivo IGP Salento (Tenuta Girolamo)	<b>n.d.</b>	<b>11,00 €</b>
Negroamaro IGP Puglia (Tenuta Girolamo)	<b>n.d.</b>	<b>11,00 €</b>
Lago di Caldaro DOP (BRIGL)	<b>n.d.</b>	<b>15,00 €</b>
Aglianico Campania IGT (Terre del Principato)	<b>n.d.</b>	<b>11,00 €</b>

\* PRODOTTI CONTENENTI SOLFITI

\* PER L'ELENCO COMPLETO DEGLI ALLERGENI CHIEDERE AL PERSONALE