

Ehi! DOLCEZZA

Fatti un dolce, è fatto in casa!

BIRRAMISÙ

8 
Tiramisù in barattolo con biscotti savoiardi inzuppati nella birra Black Stout e scaglie di cioccolato fondente

CHEESECAKE ALL'ITALIANA

8 
Crema di Robiola in barattolo e crumble di Sbrisolona con NUTELLA® o frutti di bosco

PIZZA E NUTELLA®

12 
Spicchi di pizza* con NUTELLA®, panna, scaglie di cioccolato fondente e zucchero a velo

COPPA FIOR DI LATTE E NUTELLA®

8 
Gelato al fior di latte con NUTELLA®. Servito con panna e crumble di Sbrisolona

MACEDONIA

6,9 
Frutta fresca mista

LA SBRISOLONA

8 
Mantovana con mandorle, servita con mousse al cioccolato*



IL PIACERE DI condividere

MINI CANNOLI SICILIANI 12

6 mini calde croccanti, aromatizzate con cannella e Marsala, da guarnire con crema di ricotta* in sac à poche. Servite con granella di pistacchio e scaglie di cioccolato fondente

BRIOCHE CIOCCOLATO E PISTACCHIO

8 
Pan brioche* con mousse al pistacchio*, mousse al cioccolato*, panna, scaglie di cioccolato fondente e zucchero a velo

TORTA CAPRESE

8 
Torta con cacao e mandorle* servita con gelato al fior di latte e zucchero a velo

Non solo BIRRA

ACQUA MINERALE

ACQUA ELITE NATURALE 2,9

ACQUA ELITE FRIZZANTE 2,9

BICCHIERE 0,6

BIBITE ARTIGIANALI

COLA / CHINOTTO / CEDRATA / LIMONATA / ARANCIATA ROSSA / GAZZOSA / ARANCIATA BIONDA / TONICA 4,5

THÈ PESCA O LIMONE PET S. BENEDETTO 3,9

SUCCO BIO ALLA PERA / PESCA / ALBICOCCA / MELA 3,9

GINGERINO 3

CAFFETTERIA

Espresso intenso 2,6
Espresso decaffeinato 2,7
Espresso doppio 3,6
Espresso doppio shakerato 4,3
Caffè corretto (Grappa Poli o Sambuca Molinari +1) 3,6
Caffè americano 3,8
Macchiato 2,8
Macchiato decaffeinato 3
Cappuccino 3,1
Cappuccino decaffeinato 3,3

VINI

IS ARGIOLAS VERMENTINO DOC 7 30
COSTERA CANNONAU RISERVA DOC 8 35
BLANC DE BLANCS SPUMANTE 5 21
DOLCETTO D'ALBA DOCG 2018 6 27
GEWÜRZTRAMINER DOC 7 30
ROSATO SALENTO IGT 2020 6 27
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE 6 27

Tutta la caffetteria è disponibile anche con bevanda vegetale (soia, riso, mandorla, avena) o in versione senza lattosio, a +€0,10

Cappuccino double 4,5
Latte macchiato 3,4
Latte bianco 2,9
Latte senza lattosio 3
Bevanda vegetale (soia, avena, mandorla, riso) 3
Cioccolata calda Domori 4,5
Cioccolata calda Domori con panna 5
Tè caldo (English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling Black Tea, Green Tea) 3,8
Infusi (Menta, 4 Frutti Rossi, Rooibos) 3,8

AMARI E LIQUORI

Sambuca Molinari 4
Averna / Baileys / Jagermeister / Montenegro / Limoncello / Whisky J&B / Poli Grappa Di Bassano 4,5
Rum Havana 6

COCKTAILS

GIN 4,5
GIN LEMON 9
Gin, Limonata
GIN TONIC 9
Gin, Acqua tonica
VODKA 4,5
VODKA TONIC 9
Vodka, Acqua tonica
VODKA LEMON 9
Vodka, Limonata

SPRITZ 12

Bitter Aperol o Campari, prosecco, seltz e fetta d'arancia



 Manzo

 Pollo

 Suino

 Pesce

 Vegetariano

COSTO DEL SERVIZIO PER PERSONA: 2,5 € *Prodotto surgelato e/o congelato all'origine. Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni al nostro staff. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi!



FACCIAMO LE BIRRE PENSANDO A VOI

DAL NOSTRO BIRRIFICIO IN SARDEGNA

Abbiamo press
10 in tutte
le materie

IN CONDOTTA
INVECE DOBBIAMO
MIGLIORARE.
CONTINUIAMO
AD ASSAGGIARE
LA NOSTRA BIRRA
DURANTE LE ORE
DI PRODUZIONE.



CENTO PREMI NON POSSON BASTARE

FACCIAMO BIRRA E
FACCIAMO INCETTA DI
PREMI. NE ABBIAMO
VINTI PIÙ DI 100.
MA NE VOGLIAMO
ANCORA MOLTI DI PIÙ.
PERCHÉ I PREMI NON
BASTANO MAI.

Più o meno
come
la nostra
birra



@doppiomalto_people

CLASSICHE

SENZA
GLUTINE

Super
Chiaro

PURA E PUNGENTE

17 |bu.| 4,6% vol.

Stile Lager.
A bassa fermentazione.

Sia chiaro, questa è la birra ideale per un pomeriggio tra i fiori di un prato alpino. Il suo talento per l'alta quota vi riconcilerà con la meditazione e la saggezza.

Bella
Rossa

COMPLESSA
E AFFASCINANTE

32 |bu.| 6,5% vol.

Forte, Stile British Strong Ale.
Ad alta fermentazione.

Un corpo perfetto non è niente senza la forza interiore, ecco il suo segreto. Berla è un appuntamento importante.

Sexy
Ipa

SEDUCENTE
ED ESOTICA

54 |bu.| 6% vol.

Coloniale, Stile IPA.
Ad alta fermentazione.

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 apprezzi appieno le tue qualità. Un altro sorso.

Ultra
Pils

OSTINATA
E GENEROSA

35 |bu.| 4,8% vol.

Classica, Stile Italian Pils.
A bassa fermentazione.

È una birra che va presa con dolcezza. Inutile ostinarsi, ha sempre ragione lei. Assaggiatela senza morderla.

Iper
Weiss

NOSTALGICA
E NATURALISTA

9 |bu.| 5% vol.

Stile Weiss.
Ad alta fermentazione.

Quando pensate di essere alla frutta, questa birra vi farà stupire di voi stessi. Provatela a metà di una maratona (di qualsiasi tipo).

SPECIALI

Summer
Ipa

OZIOSA
E AGRUMATA

38 |bu.| 3,5% vol.

Session IPA.
Gradazione alcolica leggera.

È martedì, piove, vi aspettano a cena in famiglia? Mettetevi il costume da bagno e oziare in mezzo all'estate. Basta stappare.

Honey
Ipa

FRAGRANTE
E ROMANTICA

37 |bu.| 7,5% vol.

Triple Honey IPA.
Ad alta fermentazione.

Da non abbinare assolutamente a cinismo, presunzione, indifferenza e prepotenza. Non ha paura di lacrime, sorrisi e passioni. Un'esperienza romanzesca.

Extra
Bitter

BRILLANTE
E PERSUASIVA

60 |bu.| 5,6% vol.

Stile American Pale Ale.
Con 5 luppoli americani.

La vostra corsa all'oro è finita. Sedetevi, mettete su un pezzo di Springsteen. Meglio se siete in due, o tre. Assaggiare, vi lascerà secchi.

Black
Stout

SFACCIATA
E ZUCCHERINA

33 |bu.| 6,3% vol.

Stile Stout.
Ad alta fermentazione.

È consigliata in caso di blind date. Il profumo del vostro alito sarà balsamico, la vostra autostima altissima e vi dimenticherete di essere inguaribilmente timidi.

Imperial

CORPOSA
E GENTILE

80 |bu.| 9% vol.

Stile Imperial Black IPA.
Ad alta fermentazione.

Se avete avuto il vostro momento Daniel Craig o Jennifer Lawrence (ed è passato), capirete. Da bersi ascoltando Una carezza in un pugno di Adriano Celentano.

Vuoi portarle
a casa?

**SCEGLI LE
NOSTRE BIRRE
IN BOTTIGLIA!**

7€

DEGUSTAZIONE	20 cl	5
MEDIA	40 cl	8
CARAFFA	150 cl	22

INQUADRA
IL QR CODE
E SCOPRI
IL MENU!



BEER TOUR

Guarda il menu dedicato e prova una delle nostre tre proposte:
un giro di luppolo, di malto o di aromi.

10



LE TROVI ANCHE SUL
NOSTRO EH!!-COMMERCE
DOPPIOMALTO.com

Tanto per COMINCIARE

MINI GNOCCHO FRITTO CON CRUDO E MORTADELLA 9,5

Mini gnocco fritto*, prosciutto crudo di Parma DOP, Mortadella di Bologna IGP e crema al formaggio

CHIPS ALLA PIACENTINA 7

Le nostre patate chips* con salsa al formaggio Bella Lodi e pancetta piacentina

MOZZARELLE IN CARROZZA 8

Mozzarelle in carrozza panate* con crema di formaggio, servite con maionese ai pomodori secchi

ANELLI DI CIPOLLA 8

Anelli di cipolla* pastellati con birra, serviti con maionese ai pomodori secchi

SIATE BUONI e condividete

ARROSTICINI ABRUZZESI 15,9

Arrosticini di manzo e agnello* serviti con limone fresco

FOCACCIA A SPICCHI 8

Spicchi di focaccia* con rosmarino e sale Maldon

ANTIPASTO TRICOLORE 16,9

Mortadella di Bologna IGP, prosciutto crudo di Parma DOP, stracciatella di burrata, rucola, spicchi di Focaccia* barese e sfoglie di pane Guttiau

Cose PIZZE

MARGHERITA 12

Base pizza*, salsa di pomodoro, mozzarella ed emulsione al basilico

FIOR DI LATTE E ZUCCHINE 14

Base pizza*, fior di latte, zucchine fritte, pomodori Piccadilly rossi e gialli, emulsione al basilico

MORTADELLA E FIOR DI LATTE 14

Base pizza*, Mortadella di Bologna IGP, fior di latte, crema di formaggio e granella di pistacchi

BURRATA E 'NDUJA 16

Base pizza*, salsa di pomodoro, 'Nduja, burrata, cipolla rossa ed emulsione al basilico

CRUDO E PICCADILLY 16

Base pizza*, Prosciutto crudo di Parma DOP, fior di latte, pomodori Piccadilly, raspadura di Grana e basilico

36 ore di lievitazione*

Con pan brioche*, patate* fritte o patate al forno con buccia e maionese alla birra

Hip, hip, BURGER!

PANCETTA E PROVOLA 17

Hamburger* di manzo con pancetta, provola dolce, pomodoro ramato, insalata e salsa alla birra

SUPER CLASSICO 16

Hamburger* di manzo con pomodoro ramato, insalata e maionese

POLLO FRITTO 16

Pollo panato* e fritto con marmellata di bacon e cipolla, salsa miele e zenzero, pomodoro ramato e insalata gentile

PULLED PORK ALL'ITALIANA 17

Sfilacciato di maiale cotto a bassa temperatura, pomodoro ramato, cipolla rossa, salsa BBQ alla birra e cavolo cappuccio

VEGETARIANI felici

PARMIGIANA 15

Parmigiana di melanzane*, crema di formaggio, pomodoro ramato e insalata gentile

VEGETALE E QUALE 15

Hamburger No Meat* a base vegetale, pomodoro ramato, insalata e salsa alla birra

IL BUONO NON TI BASTA MAI? Extra Burger 3,8

DOPPIO MALTO



SECONDI *a nessuno*

con patate a spicchio con buccia aromatizzate al rosmarino, insalata mista e maionese alla birra



Brace mista per 2 persone

Icona di una vacca

TAGLI FORTI
dall' Argentina

GRAN TAGLIATA

Classica **22**
Mezza porzione **14**

Tagliata di scamone sudamericano, 200 g, su foglie di rucola, rifinita con fiocchi di sale Maldon

GRAN TAGLIATA SPECIALE

Classica **27**
Mezza porzione **17**

Tagliata di entrecôte sudamericana, 200 g, su foglie di rucola, rifinita con fiocchi di sale Maldon

Icona di un maiale

COSTINE DI MAIALE

22

Costine di maiale marinate con erbe mediterranee, su foglie di rucola e rifinite con salsa BBQ alla birra

Icona di un pollo

TAGLIATA DI POLLO

Classica **19**
Mezza porzione **12**

250 g di tagliata di sovracoscia di pollo marinato con erbe mediterranee, su foglie di rucola. Servita con salsa alle erbe

COSCE IN CROSTA

20

Cosce di pollo marinate con spezie in crosta di caffè, su foglie di rucola

GALLETTO *ruspante*

Classica **20**
Mezza porzione **13**

MEDITERRANEO ALLA BIRRA

Galletto ruspante glassato alla birra Honey Ipa, miele e spezie, su foglie di rucola

TUTTI INSIEME *Appassionatamente*

Brace MISTA min. 2 persone **Prezzo a persona 35**

Gran tagliata, costine di maiale rifinite con salsa BBQ alla birra, cosce in crosta, salamelle alla birra, serviti con patate a spicchio con buccia aromatizzate al rosmarino, insalata mista, fiocchi di sale Maldon e maionese alla birra

MANZO E BURRATA

18

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, tagliata di scamone sudamericano, burrata, pomodori ramati, rucola e crostini* di pane fritti. Servita con salsa alle erbe e sfoglie di pane Guttiau

INSALATE *furbe!*

CAPONATA E CRUDITE'

12

Caponata di melanzane*, zucchine*, peperoni*, olive e salsa di pomodoro rustica. Servita con pomodori ramati, cetrioli, fagiolini*, finocchi, carote, emulsione al basilico e sfoglie di pane Guttiau

POLLO FRITTO E PECORINO

16

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, pollo panato* e fritto, Pecorino Sardo Dolce DOP, pomodoro ramato, rucola, crostini* di pane fritti. Servita con salsa alle erbe e sfoglie di pane Guttiau

ORTO FRESCO

7

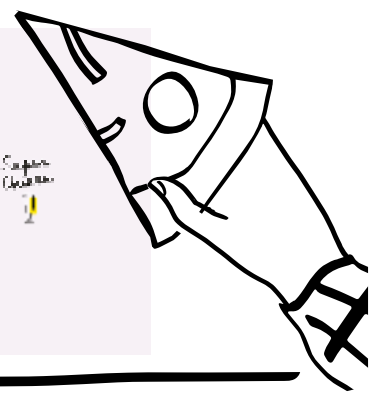
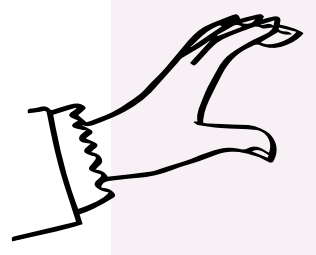
Insalata verde, rucola, cavolo cappuccio e pomodori ramati, carote, cetrioli, finocchi e crostini* di pane fritti. Serviti con salsa alle erbe e sfoglie di pane Guttiau

TAGLIATA DI POLLO E POMODORI

16

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, tagliata di sovracoscia di pollo marinato con erbe mediterranee, pomodoro ramato, rucola e crostini* di pane fritti. Servita con salsa alle erbe e sfoglie di pane Guttiau

GLUTEN *free*



PIZZA MARGHERITA*

10

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI*

10,5

TAGLIATA DI POLLO* CON VERDURE*

18

MINI MUFFIN ARANCIA* O CACAO*

2,5

CESTINO PANE*

2,5

PATATE A SPICCHIO

5

Spicchi di patate con buccia serviti con maionese alla birra

VERDURE GRIGLiate

5

Melanzane, pomodoro ramato, zucchine, carote ed emulsione al basilico

PATATE A FIAMMIFERO

5

Patate* con buccia, taglio fiammifero, con maionese alla birra

FAGIOLINI

5

Fagiolini*, emulsione al basilico, serviti con limone fresco

SALSE

1

Ketchup, maionese, senape

DOUBLE

1,5

Provola, bacon

SALSE FATTE IN CASA

1,5

Maionese alla birra, maionese ai pomodori secchi, BBQ

Ehi! SWEETIE

Enjoy your dessert it's homemade!

BIRRAMISÙ

Our signature homemade Tiramisù with ladyfinger biscuits soaked in our Black Stout beer and sprinkled with dark chocolate flakes

8



CHEESECAKE ALL'ITALIANA

Fresh Robiola cheese cream with Mantuan Sbrisolona cake crumble. Served with NUTELLA® or mixed berries

8



PIZZA E NUTELLA®

Pizza slices* with NUTELLA®, whipped cream, dark chocolate flakes and powdered sugar

12



COPPA FIOR DI LATTE E NUTELLA®

Fior di latte gelato with NUTELLA® topped with whipped cream and Mantuan Sbrisolona cake crumble

8



MACEDONIA

Fresh mixed fruit

6,9



LA SBRISOLONA

Almond dessert served with cocoa mousse*

8



BRIOCHE CIOCCOLATO E PISTACCHIO

Pan brioche* with pistachio mousse*, chocolate mousse*, whipped cream, dark chocolate flakes and powdered sugar

8



TORTA CAPRESE

Traditional Italian cake* with chocolate and almonds, sprinkled with powdered sugar and served with Fior di latte ice cream

8



The sharing PLEASURE

MINI CANNOLI SICILIANI 12

6 cinnamon and Marsala flavoured crunchy cannolis. Our DIY cannolis are not only delicious, but also fun to assemble and served with ricotta cheese*, ground pistachio and chocolate flakes



Not only BEER

MINERAL WATER

ELITE STILL WATER 2,9

ELITE SPARKLING WATER 2,9

GLASS 0,6

CRAFT SOFT DRINKS

COLA / CEDAR / CHINOTTO / LEMONADE / RED ORANGE / GAZZOSA / TONIC / YELLOW ORANGE 4,5

SAN BENEDETTO PEACH OR LEMON TEA 3,9

PEAR / PEACH / APRICOT / APPLE JUICE 3,9

GINGERINO 3

COFFEE BAR

All the coffees are also available with a plant-based drink (soy, rice, almond, oat) or in a lactose-free version, at +€0,10

Espresso 2,6

Decaf espresso 2,7

Double espresso 3,6

Shaken iced double espresso 4,3

Spiked coffee (Grappa Poli or Sambuca Molinari +1) 3,6

Americano 3,8

Macchiatone 2,8

Decaf macchiatone 3

Cappuccino 3,1

Decaf cappuccino 3,3

WINES

IS ARGIOLAS VERMENTINO DOC

COSTERA CANNONAU RISERVA DOC

BLANC DE BLANCS SPUMANTE

DOLCETTO D'ALBA DOCG 2018

GEWÜRZTRAMINER DOC

ROSATO SALENTO IGT 2020

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE



7 30

8 35

5 21

6 27

7 30

6 27

6 27

BITTERS AND LIQUEURS

Sambuca Molinari 4

Averna / Baileys / Jagermeister / 4,5

Montenegro / Limoncello /

Whisky J&B / Poli Grappa Di Bassano

Rum Havana 6

COCKTAILS

GIN 4,5

GIN LEMON 9

Gin, Lemonade

GIN TONIC 9

Gin, tonic water

VODKA 4,5

VODKA TONIC 9

Vodka, tonic water

VODKA LEMON 9

Vodka, Lemonade

SPRITZ 12

Bitter Aperol or Campari,

prosecco, seltz and orange



SERVICE CHARGE: 2,5 €

*Some ingredients may be originally frozen or treated by blast chilling. If you have any allergies and/or food intolerances, ask our staff for information. We are here to advise you in the best way!



Beef



Chicken



Pork



Fish



Vegetarian

Let's START

MINI GNOCCHO FRITTO CON CRUDO E MORTADELLA 9,5

Small fried bread* slices with PDO Parma dry cured ham, pork roast porchetta and Bella Lodi cheese sauce

CHIPS ALLA PIACENTINA 7

Fried potatoes chips* with grana cheese sauce and pancetta from Piacenza

MOZZARELLE IN CARROZZA 8

Breaded mozzarella in carrozza* with cheese cream, served with sun-dried tomato mayonnaise

ANELLI DI CIPOLLA 8

Beer-battered onion rings* served with sun-dried tomato mayonnaise

BE KING share!

ARROSTICINI ABRUZZESI 15,9

Beef and lamb arrosticini* skewers served with lemon

FOCACCIA A SPICCHI 8

Wedges of pizza bread* with rosemary and Maldon sea salt flakes

ANTIPASTO TRICOLORE 16,9

Mortadella Bologna PGI, PDO Parma dry cured ham, burrata cheese stracciatella, rocket, wedges of Bari-style focaccia* and Guttiau bread crumble

CORE PIZZE

MARGHERITA 12

Tomato sauce, mozzarella and basil emulsion

FIOR DI LATTE E ZUCCHINE 14

Fior di latte mozzarella, fried zucchinis, red and yellow Piccadilly tomatoes and basil emulsion

MORTADELLA E FIOR DI LATTE 14

Mortadella di Bologna PGI, Fior di latte mozzarella, cheese cream and chopped pistachio

BURRATA E 'NDUJA 16

Tomato sauce, 'Nduja sausage, burrata cheese, red onion, basil emulsion and basil leaves

CRUDO E PICCADILLY 16

PDO Parma dry cured ham, fior di latte mozzarella, Piccadilly tomatoes, Bella lodi cheese and basil leaves

36 hours of leavening*

Served with pan brioche bread*, skin on fries* and beer mayonnaise

Hip, hip, BURGER!

PANCETTA E PROVOLA 17 11

Beef burger* with pancetta, sweet Provolone cheese, tomatoes, lettuce and beer sauce

POLLO FRITTO 16

Breaded and fried chicken* with bacon and onion jam, honey and ginger sauce, tomato and lettuce

SUPER CLASSICO 16 10,5

Beef burger* with tomatoes, lettuce and mayonnaise

PULLED PORK ALL'ITALIANA 17 11

Pulled-pork cooked at low-temperature, tomatoes, red onions, BBQ beer sauce and red cabbage

VEGETARIANI felici

PARMIGIANA 15

Eggplant parmigiana*, cream cheese, tomato and lettuce

VEGETALE E QUALE 15

No meat burger* (100% vegetal proteins), tomatoes, curly salad and beer mayonnaise

NOT ENOUGH?
Extra patty 3,8



Italian GRILL

Served with oven roasted rosemarin flavoured skin on potato wedges, green salad and beer mayonnaise

OUR BEST CUTS from Argentina

GRAN TAGLIATA Classic 22
Half portion 14

Argentine beef rump steak, 200 g, on rocket leaves. Seasoned with Maldon sea salt flakes

GRAN TAGLIATA SPECIALE Classic 27
Half portion 17

Argentine beef entrecôte, 200 g, on rocket leaves. Seasoned with Maldon sea salt flakes

 **COSTINE DI MAIALE** 22

Pork ribs marinated with Mediterranean herbs, on rocket leaves, seasoned with BBQ beer sauce

 **TAGLIATA DI POLLO** Classic 19
Half portion 12

Chicken cutlet, 250 g marinated with Mediterranean herbs on rocket leaves. Served with lemon and mint citronette

COSCE IN CROSTA 20

Coffee-crusted chicken legs in spicy marinade on rocket leaves



Brace mista for 2 people

Grilled ROOSTER

MEDITERRANEO ALLA BIRRA Classic 20
Half portion 13

Free-range grilled rooster, glazed with our Honey IPA, honey and spices, on rocket leaves

ALL TOGETHER NOW

BRACE MISTA Minimum 2 people, price per person 35

Sirloin steak, pork ribs seasoned with BBQ beer sauce, coffeecrusted chicken legs, beer flavoured salamella sausages. Served with oven roasted flavoured skin on potato wedges, green salad, Maldon sea salt flakes and beer mayonnaise

Smart SALADS!

CAPONATA E CRUDITE' 12

Eggplant*, zucchini*, peppers* caponata, olives and rustic tomato sauce. Served with tomatoes, cucumbers, green beans*, fennel, carrots, basil emulsion and Guttiau bread crumble

POLLO FRITTO E PECORINO 16

Green salad, red cabbage, breaded and fried chicken*, Sardinian PDO Pecorino cheese, tomatoes, rocket, fried bread croutons*. Served with aromatic herb sauce and fried Guttiau bread slices

ORTO FRESCO 7

Green salad, rocket, cabbage, tomatoes, carrots, cucumbers, fennel and fried bread croutons*. Served with herb dressing and Guttiau bread crumble

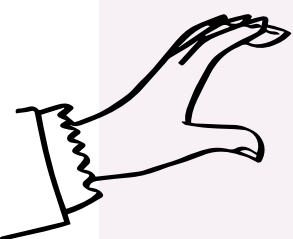
TAGLIATA DI POLLO E POMODORI 16

Green salad, red cabbage, chicken cutlet marinated with aromatic herbs, tomatoes, rocket and fried bread croutons* with sesame seeds. Served with aromatic herb sauce and fried Guttiau bread slices

 **MANZO E BURRATA** 18

Green salad, red cabbage, Argentine beef rump steak, burrata cheese, tomatoes, rocket and fried bread croutons*. Served with aromatic herb sauce and fried Guttiau bread slices

GLUTEN free

 **PIZZA MARGHERITA*** 10

PIZZA WITH HAM AND MUSHROOMS* 10,5

SLICED CHICKEN* WITH VEGETABLES* 18

MINI MUFFIN ORANGE* OR COCOA* 2,5

BREAD BASKET* 2,5

PATATE A SPICCHIO 5
Oven roasted flavoured skin on potatoes wedges. Served with beer flavoured mayonnaise

VERDURE GRIGLATE 5
Eggplant, tomato, zucchini, carrots and basil emulsion

PATATE A FIAMMIFERO 5
Skin on fries*. Served with beer flavoured mayonnaise

FAGIOLINI 5
Green beans*, basil emulsion, served with fresh lemon

SALSE 1
Ketchup, maionese, mustard

DOUBLE 1,5
Provola, bacon

SALSE FATTE IN CASA 1,5
Beer mayonnaise, sun-dried tomatoes flavoured mayonnaise, BBQ

