

I FRITTI (APERITIVI)		STEAK HOUSE (AL PIATTO)	
A01. stick di patate classiche	3€	sol. HAMBURGER di SCOTTONA (circa 180gr.) servito con contorno di stagione a scelta, patate e crostini di pane	10€
A02. stick di patate servite con pulled pork e fonduta di chedda	6€		
A03. stick di patate servite con mix di carne e fonduta di cheddar	8€	S02. RIBS di SUINO (circa 500gr.) costine di maiale in salsa BBQ, servite con stick di patate e crostini di pane.	16€
A04. anelli di cipolla pastellati serviti con salsa BBQ (7pz.)	4€		
A05. straccetti di pollo impanati alle mandorle, serviti con salsa al pepe nero(6pz.)	5€	<b>S03. PICAGNA</b> (circa 350g) servito con contorno di stagione a scelta, patate e crostini di pane.	22€
A06. alette di pollo impanate nei corn flakes, servite con olio BBQ affumicato(7pz.)	5€		
A07. polpette di carne, servite con crema al formaggio(6pz.)	5€	<b>S04. FILETTO</b> (circa 300gr.) servito con contorno di stagione a scelta,	23€
BUNS (PANINI)		patate e crostini di pane.	52€
bul. salsiccia, provoia, manem	7,5€	sos. ARROSTO DI COSTATA (circa 800gr.) servito con contorno di stagione a scelta, patate e crostini di pane. "consigliato per 2 persone"	326
B02. hamburger di scottona 180g, peperoncini del fiume, provola.	8€		
B03. crudo di Parma, fior di latte di agerola, piennolo del vesuvio DOP, pesto di noci.	7€	so6. T-BONE(circa 800gr.) servito con contorno di stagione a scelta, stick di patate e crostini di pane. "consigliato per 2 persone"	52€
B04. straccetti di pollo impanati alle mandorle, anelli di cipolla pastellati, misticanza e salsa BBQ.	7,5€		
B05. porchetta, provola, friarielli.	7,5€	sor. TAGLIATA DI CONTROFILETTO (circa 350gr.) servito con piennolo del vesuvio dop, rucola, scaglie di parmiggiano DOP (stagionato 48 mesi), olio evo, crostini di pane	25€
B06. mortadella di bologna, stracciata pugliese, pesto di pistacchi, granella di pistacchi.	8€		
B07. porchetta, provola, porcini, salsa al pepe nero.	8,5€		72€
B08. pulled pork, ice berg croccante, medaglioni di patata, cipolla croccante, cheddar.	9€	servito con contorno di stagione a scelta, stick di patate e crostini di pane. "consigliato per 2 persone"	12€
B09. mortadella di bologna, burrata, pomodori secchi.	8€		
B10. hamburger di scottona 180g, insalata, pomodoro di sorrento, fior di latte di Agerola, pancia magra.	8,5€	BEVANDE	
B11. hamburger di scottona 180g, provola, bacon croccante, cipolla caramellata, cheddar, salsa BBQ.	8,5€	ACQUA Naturale / Frizzante 1lt	1,5€
B12. hamburger di scottona 180g, crudo di Parma,		COCA COLA / COCA COLA Zero 33cl	2€
lattughino, melanzane arrostite.	9€	FANTA 33cl	2€
B13. genovese, scaglie di parmigiano DOP(stagionato 48 mesi), medaglione di patata.	9€	LE BIRRE	
B14. salsiccia, speck del trentino (stagionato 6 mesi), crema di zucca, scaglie di parmigiano DOP (stagionato 48 mesi).	9€	RIEGELE PRIVAT 33cl Provenienza: Baviera - 5,2 vol. % - Biondo chiaro	3,5€
B15. hamburger di scottona 180g, provola impanata, zucchine alla scapece, maionese alla menta.	8€	RIEGELE AUGUSTUS 33cl Provenienza: Baviera - 8 vol. % - Castano	4€
B16. cotoletta di pollo, patatine, provola.	7€	LUPULUS BLONE 33cl Provenienza: Belgio - 8,5 vol. % - Oro velato	4,5€
B17. bockwürst (originale tedesco), provola, stick di patate, cheddar.	6€		
B18. hamburger di scottona 180g, insalata iceberg, pomodori di sorrento, stracciata Pugliese, melanzane arrostire, pancia magr	a. <b>9,5€</b>	LUPULUS BRUNE 33cl Provenienza: Belgio - 8,5 vol. % - Rosso Rubino	4,5 €
B19. hamburger di scottona 180g, uovo, insalata iceberg, pomodori di sorrento, bacon croccante, cheddar	9€	SPITFIRE SUPER STRONG 33cl Provenienza: Inghilterra - 9 vol. % - Chiaro	4€
B20. hamburger di scottona 180g, fior di latte di agerola, straccia Pugliese, scarola condita, piennolo del vesuvio DOP, zucca, crema di zucca, cipolla croccante.	12€	MAISEL HOPPY HELL 33cl Provenienza: Franconia - 5,3 vol. % - Oro	4€
B21. honey bacon, melanzane a funghetto, provola affumicata di Ag (la honey bacon è una pancetta arrotolata che viene prima marinata	erola	MAISEL PALE ALE 33cl Provenienza: Franconia - 5,2 vol. % - Dorato Brillante	4€
nel mar sala, successivamente massaggiata con miele di castagno ed in fine cotta a bassa temperatura)	10€	LANDBIER ZWICK'L 50cl Provenienza: Franconia - 5,3 vol. % - Ambrato	5€
<b>B22.</b> pancia magra, fior di latte di agerola, scarola riccia, pomodoro di sorrento, formaggio al pepe verde e olio evo	10€	RIEGELE WEIZEN 50cl Provenienza: Baviera - 5 vol. % - Biondo dorato	5€
(pancia magra di suino stufata aromatizzata esternamente alle erbe)		LIODOODI INLIDA CO. I	66
(pancia magra di suino stufata aromatizzata esternamente alle erbe) <b>B23.</b> salsiccia di cinghiale 200gr circa, provola affumicata di Agerola, stick di patate	12€	HOBGOBLIN IPA 50cl Provenienza: Inahilterra - 5.3 vol. % - Oro	6€
(pancia magra di suino stufata aromatizzata esternamente alle erbe)  B23. salsiccia di cinghiale 200gr circa, provola affumicata di Agerola,		Provenienza: Inghilterra - 5,3 vol. % - Oro  SCANSIONA E SFOGLIA IL NOSTRO MI	

