



# MENU

T E R



**IL GUSTO UNICO  
DEI NOSTRI**

# **BURGERS**





**MANGIA E BEVI  
QUANTO VUOI!** €**17,50**  
**A PERSONA**  
COPERTO ESCLUSO

- PANINI BURGER - SALTIMBOCCA
- PIZZE CLASSIC - PATATINE FRITTE
- BIRRA CARLSBERG - BIBITE

**SFOGLIA IL MENÙ E SCEGLI TRA I TANTI  
PRODOTTI CON QUESTA ICONA**

OFFERTA VALIDA TUTTI I GIORNI PRANZO E CENA ESCLUSO IL SABATO SERA,  
DOMENICA MATTINA, PREFESTIVI E FESTIVI E DURANTE LE PARTITE DI CALCIO

LIMITAZIONI:

SI POSSONO ORDINARE MASSIMO 5 BIRRE MEZZA PINTA  
A TESTA, DOPODICHE, LE BIRRE IN PIÙ CHE VENGONO  
ORDINATE, SI PAGA UN SUPPLEMENTO DI € 1,50 A BIRRA.

I PRODOTTI ORDINATI E POI NON CONSUMATI, DOVRANNO  
ESSERE PAGATI, E SARANNO AGGIUNTI AL CONTO  
ALL YOU CAN EAT. DURATA MASSIMA 2 ORE



# DRAFT BEER



## Lager Carlsberg

Birra classica lager, di colore chiaro. Le sue caratteristiche organolettiche le permettono di distinguersi come una birra elegante e raffinata, mentre l'accurata selezione dei luppoli che la compongono ne esalta la fragranza unica e inconfondibile. Rinfrescante ed aromatica al punto giusto è la birra perfetta per un buon pasto.

Grado Alcolico: 5,0%  
Colore: Chiaro



|              |         |
|--------------|---------|
| 1/2 Pinta    | € 3,00  |
| 1 Pinta      | € 5,90  |
| Boccale 1 Lt | € 9,90  |
| Tower 2 Lt   | € 19,50 |
| Tower 3 Lt   | € 28,50 |



## Strong Lager Carlsberg Elephant

Birra strong lager prodotta da solo malto d'orzo di colore dorato a bassa fermentazione. La forza autentica di Carlsberg Elephant consiste in una complessità di sapori e di elementi di vinosità e note fruttate. Sono presenti sapori di mela e melone, finemente compensate dal malto, da un gusto di caramello e da note inconfondibili di nocciola.

Grado Alcolico: 7,2%  
Colore: Dorato



|              |         |
|--------------|---------|
| 1/2 Pinta    | € 3,30  |
| 1 Pinta      | € 5,90  |
| Boccale 1 Lt | € 12,50 |
| Tower 2 Lt   | € 22,50 |
| Tower 3 Lt   | € 32,50 |



## Strong Lager Carlsberg Special Brew

Birra appartenente al segmento Lager, composta da malto d'orzo a bassa fermentazione ed alta gradazione, dal colore oro carico. Le sensazioni di un aroma intenso di cereali, lievemente fruttato ed elevate note alcoliche che ricordano le caratteristiche del cognac. Si distingue per la sua corposità molto intensa in cui l'amaro bilancia in parte, senza sopraffare, il gusto dolce.

Grado Alcolico: 9,0%  
Colore: Oro Carico



|              |         |
|--------------|---------|
| 1/2 Pinta    | € 3,50  |
| 1 Pinta      | € 5,90  |
| Boccale 1 Lt | € 12,50 |
| Tower 2 Lt   | € 24,50 |
| Tower 3 Lt   | € 34,50 |



# DRAFT BEER



## Grimbergen Double

Birra ad alta fermentazione che si caratterizza per un colore ambrato carico e un gusto ampio. Le caratteristiche pronunciate derivano dalla miscela di diversi tipi di malto e dalla doppia fermentazione. Grimbergen Double si sposa con carni di manzo e formaggi stagionati.

Grado Alcolico: 6,5%  
Colore: Rossa



|              |         |
|--------------|---------|
| Coppa 25 cl  | € 3,90  |
| Coppa 50 cl  | € 5,90  |
| Boccale 1 Lt | € 11,90 |
| Tower 2 Lt   | € 24,50 |
| Tower 3 Lt   | € 34,50 |



## Grimbergen Belgian Pale Ale

Un nuovo gusto in cui vengono sprigionati tutti gli aromi floreali dei luppoli selezionati, che uniti alle note aromatiche conferite dal livello Grimbergen donano a questa birra sentori di frutta tropicale e chiodi di garofalo. Belgian Pale Ale, una birra ad alta fermentazione che esprime il meglio dei due mondi.

Grado Alcolico: 5,5%  
Colore: Dorato



|              |         |
|--------------|---------|
| Coppa 25 cl  | € 3,90  |
| Coppa 50 cl  | € 5,90  |
| Boccale 1 Lt | € 11,90 |
| Tower 2 Lt   | € 24,50 |
| Tower 3 Lt   | € 34,50 |



## Grimbergen Triple

Questa fantastica birra d'abbazia doppio malto ad alta fermentazione benefica di malto chiaro che le dona il colore ocra intenso, un sapore fresco dolce-amaro e un retrogusto persistente. Il nome Triple si rifà infatti alla tripla fermentazione a cui viene sottoposta questa birra.

Grado Alcolico: 8,0%  
Colore: Ambrato



|              |         |
|--------------|---------|
| Coppa 25 cl  | € 3,90  |
| Coppa 50 cl  | € 5,90  |
| Boccale 1 Lt | € 11,90 |
| Tower 2 Lt   | € 24,50 |
| Tower 3 Lt   | € 34,50 |



## DRAFT BEER



### Luppoli American Ipa Birreria Angelo Poretti

Una birra ad alta fermentazione dall'amaro accentuato. La sua personalità esplosiva è caratterizzata da uno speciale bouquet di luppoli che conferiscono un intenso aroma floreale e agrumato. Ideale con formaggi, salumi, dolci o accompagnato a carni ricche e saporite.

Grado Alcolico: 5,9%  
Colore: Ambrato



|                 |         |
|-----------------|---------|
| Bicchieri 20 cl | € 3,50  |
| Bicchieri 40 cl | € 5,90  |
| Boccale 1 Lt    | € 11,50 |
| Tower 2 Lt      | € 21,00 |
| Tower 3 Lt      | € 29,50 |



### Weizen Tucher

Questa birra si presenta di un colore dorato scuro e torbido, con una schiuma densa e persistente, l'aroma è delicatamente speziato con note di malto. Il gusto richiama i classici sapori ma con un finale delicatamente amaro.

Grado Alcolico: 5,3%  
Colore: Ambrato



|              |         |
|--------------|---------|
| Becker 30 Cl | € 3,90  |
| Becker 50 Cl | € 5,90  |
| Boccale 1 Lt | € 11,90 |
| Tower 2 Lt   | € 22,50 |
| Tower 3 Lt   | € 32,50 |



### Guinness Scout

La leggendaria stout irlandese dal carattere inconfondibile. Guinness si distingue per il suo colore scuro intenso, la cremosa schiuma avorio e il gusto vellutato, con note tostate di caffè, cacao e malto d'orzo. Ogni sorso è un perfetto equilibrio tra dolcezza e amarezza, con un finale morbido e persistente.

Grado Alcolico: 5,5%  
Colore: Scuro



## GUINNESS®

|         |        |
|---------|--------|
| 1 Pinta | € 6,50 |
|---------|--------|



# BIRRE BOTTIGLIA

33cl

## Poretti 4 Luppoli Non Filtrata

Una birra beverina dal sapore fresco e dissetante, in cui gli aromi dei luppoli e le fragranze del malto si integrano alla gentile ruvidità del lievito.

Vol. 5,1%  
Tipologia: Chiara

€ 3,50



## Poretti 4 Luppoli Originale

Una pregiata lager, dal corpo rotondo e generosamente luppolata, caratterizzata dall'uso di una varietà di luppolo coltivato in Italia.

Vol. 5,0%  
Tipologia: Lager

€ 3,50



## Poretti 4 Luppoli Zero

Ideata dai Mastri Birrai del Birificio Angelo Poretti, la 4 Luppoli ZERO è una birra analcolica con un gusto sorprendente e un corpo delicato e vellutato, da gustare senza pensieri.

Vol. 0,0%  
Tipologia: Lager Analcolica

€ 3,50



## Poretti 9 Luppoli IPA

Una birra non filtrata ad alta fermentazione caratterizzata da uno speciale bouquet di luppoli che le donano un aroma agrumato, e da un'abbondante luppolutura sia a fine bollitura sia a freddo, per esaltarne al massimo i profumi.

Vol. 5,9%  
Tipologia: IPA

€ 6,50



## Poretti 6 Luppoli Rossa

Una birra dal gusto di malto tostato con venature di caramello e liquirizia. L'intensità del malto tostato bilancia l'amaro del luppolo per una rossa corposa dalla spiccata personalità.

Vol. 7,0%  
Tipologia: Doppio Malto

€ 6,50



## Poretti 4 Luppoli Senza Glutine

Una pregiata lager senza glutine dal corpo rotondo e generosamente luppolata, caratterizzata dall'uso di una varietà di luppolo coltivato in Italia.

Vol. 4,7%  
Tipologia: Lager

€ 3,50





## BIBITE ALLA SPINA

Coca Cola  
Lemonsoda  
Oransoda

1 PINTA  
€ 3,00



Sangria

Caraffa

ALC. 10%  
0,50 LT.

€ 5,90

ALC. 10%  
1 LT.

€ 9,90



## BIBITE



Acqua

0,5lt

€ 1,50



Bibite

33cl

€ 3,00



Red Bull

33cl

€ 3,00



Chinotto  
Gazzosa  
Limonata

€ 3,50



Fuzetea pesca  
Fuzetea limone

€ 3,00



Spezi  
Anni '90

0,5lt

€ 3,90



## VINI E BOLLICINE

Aglianico I.G.T.

Falanghina I.G.T.

Gragnano

Negroamaro

Primitivo di Manduria

Greco di Tufo

Fiano

Spumante millesimato extra dry

Contessa Carola cl 10

CALICE/FLUTE

€ 4,90

€ 4,90

BOTTIGLIA

€ 16,50

€ 16,50

€ 18,50

€ 17,50

€ 18,50

€ 20,00

€ 21,90

€ 29,50



## I FRITTI

### Montanara Classica

€ 4,50

Con salsa di pomodoro cotta a fuoco lento, scaglie di parmigiano reggiano 30 mesi di stagione, olio EVO della Costiera



### Montanara Genovese

€ 4,90

Cipolla, carne, sedano, vino rosso, alloro, Olio EVO della Costiera odori



### Crocchè di Patate Bronte Home Made

€ 4,90

Con Stracciatella di bufala, mortadella e granella di pistacchio



### Crocchè di Patate Special Home Made

€ 4,90

Ricoperto da Crema Cheddar, Chips di patate e bacon



### Montanara Bronte

€ 5,90

Stracciata di Bufala, mortadella e granella di pistacchio



### Frittatina di Pasta Home Made

€ 4,90

Bucatini, prosciutto cotto, piselli e olio extravergine di oliva ricoperta da crema di piselli e bacon



### Crocchè di Patate Classico Home Made

€ 4,50

Patate, Grana Padano, pepe, sale, uova



### Patate Twister con Cheddar e Bacon\*

€ 7,90

Patatine fritte coperte da cheddar fuso e croccante bacon tritato

PER 2 PERSONE



# I FRITTI

## Patatine\*

French fries 9x9  
extra croccanti



Media  
€3,90

Maxi  
€5,90



Lamb Weston

## Patatine Twister\*

Simpatiche patatine elicoidali,  
gustose al palato



Porzione Media  
€ 4,90



Lamb Weston

## Patatine Dippers\*

Divertenti ricava-  
te da patate intere  
e buccia



Porzione  
€3,90

Cacio e Pepe  
€4,90



Lamb Weston

## Patatine Super Crunchy

Media  
€3,90

Maxi  
€5,90



Lamb Weston

## Alette di Pollo Sfiziose\*

Porzione 5 pezzi

Speziate e croccanti con  
un cuore tenero e saporito



€ 6,50

## Anelli di cipolla pastellati

Porzione 6 Pezzi

Anelloni di cipolla dolce, in una  
deliziosa panatura croccante



€ 4,90

## Würstel con Patate\*

Gustoso würstel fritto con  
patatine fritte



€ 6,00

## Bastoncini di Mozzarella

Porzione 6 Pezzi

Ricoperti da una panatura croccante  
e speziata



€ 4,90

Lamb Weston

## Jalapenos al Cheddar\*

Porzione 6 Pezzi

Peperoncino ripieno di crema  
Cheddar avvolti in una  
panatura croccante



€ 4,90

## Crocchette di pollo

Porzione 6 Pezzi

Deliziose pepite di pollo  
impanati e fritti



€ 4,90

## MISTO PATATINE

Patatine Classiche  
Patatine Drippers  
Patatine Twister  
Patatine Super Crunchy



2 PERSONE  
€ 8,90

## MISTO FRITTO

Patatine Classiche  
Bastoncini Mozzarella  
Alette di Pollo  
Crocchette di polo

2 PERSONE  
€ 8,90

\*Prodotto congelato all'origine

## ANTIPASTI

### Cuoppo di Baccalà\*

Deliziosi bocconcini di baccalà scelto, impanato e fritto

€ 14,40



### Cuoppo di Mare\*

Mazzancolle tropicale, calamari impanati e fritti

€ 14,40



### Tagliere di Salumi (x2 Persone)

Prosciutto crudo, salame, pancetta, bresaola e coppa Calabrese

€ 16,90



### Tagliere di Formaggi (x2 Persone)

Parmigiano, caciocavallo, emmental e 2 bocconcini

€ 16,90



### Tagliere di Salumi e Formaggi (x2 Persone)

Prosciutto crudo di Parma DOP, bresaola Valtellina IGP, lardo di colonnata IGP, pancetta arrotolata, bocconcini di bufala, caciocavallo, Grana Padano DOP

€ 16,90



### Punta Cane (Carpaccio di Bresaola)

Bresaola Valtellina IGP, rucola, scaglie di Grana Padano DOP, Olio EVO, limone

€ 8,90

### Antipasto al Crudo

Prosciutto crudo di Parma DOP, bocconcini di bufala

€ 8,90



\* Prodotto surgelato

## ANTIPASTI



### Porchetta di Ariccia IGP

Porchetta di Ariccia IGP,  
Provola, Patate

€ 9,90

### Terrina Tradizionale

Fagioli Bianchi, Fagioli Borlotti  
Salsiccia di Suino, Porcini, pomodoro

€8,90



### Terrina Messicana

Fagioli Bianchi, Fagioli Borlotti  
Pulled Pork, Mais, pomodoro

€ 8,90

### Zizzona di Bufala

Mozzarella di Bufala DOP 500 gr  
con Prosciutto Crudo di Parma DOP

€ 18,50

(consigliato per 2 persone)



### Bruschette

Miste 5 pz.

Con Salumi e Verdure di Stagione

€ 8,50



## INSALATONE

### Martona

Tonno, pomodorini, lattuga, mais, carote, zucchine alla julienne

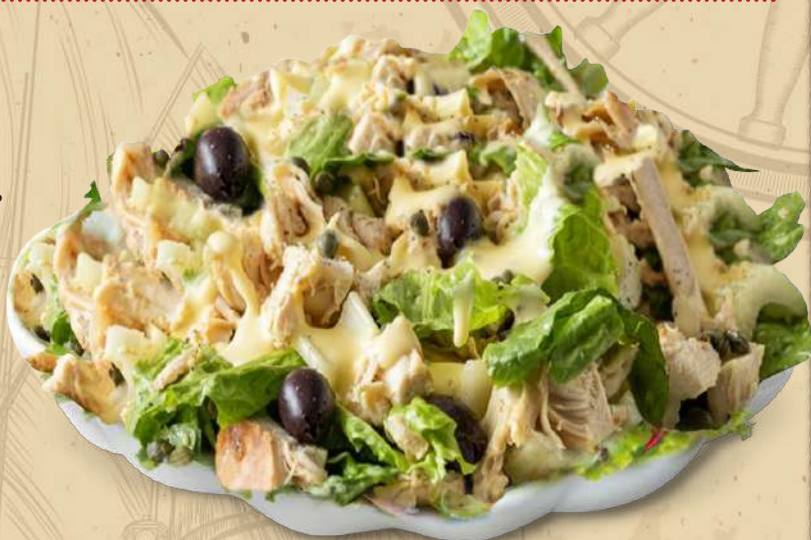
€ 9,90



### Caesar Salad

Lattuga, pomodorini, olive taggiasche, straccetti di petto di pollo grigliato, salsa al formaggio

€ 9,90



### Bahamas

Insalata iceberg, salmone, philadelphia, crostini di pane tostato, noci, sesamo

€ 9,90



## INSALATONE

### Capitan Cristin

Lattuga, pomodorini, tonno,  
carote alla julienne,  
bocconcino di bufala

€ 9,90



### Capitan Cercis

Lattuga, rucola,  
cotoletta di pollo,  
pomodorini, scaglie di grana,  
crostini di pane

€ 9,90



### Nuova Pollastrella

Lattuga, petto di pollo grigliato,  
mais, carote, provola a cubetti,  
crostini di pane con  
**maionese al basilico  
artigianale**

€ 9,90



## LA GRIGLIA

### Entrecote Cube Roll di Black Angus Argentino

Uno dei pregi della carne di Angus è il contenuto piuttosto alto di grasso, che in fase di cottura si scioglie donando una deliziosa fragranza alla carne. La sua carne è infatti particolarmente pregiata e apprezzata per la sua succosità e tenerezza, per il sapore morbido e tendente al dolce.

300 gr circa **€ 17,90**



### T-Bone Scottona Taglio Fiorentina

La T-bone fiorentina unisce tenero filetto e saporito controfiletto in un unico taglio succoso, proveniente dalla giovane razza di bovini scottona. Perfetta per grigliate, offre una combinazione di sapori pregiati.

500 gr circa **€ 24,00**



## LA GRIGLIA

### Tagliata di Entrecote Argentino 300 gr circa con:

- Insalata € 17,90
- Rucola, Pomodorini e Scaglie € 18,50
- Provola e Porcini € 18,50
- Pistacchio, Provola e Granella € 19,40



### Tris di Mozzo

€ 15,90

- Arrosto di Manzo ai ferri 150 gr
- Salsiccia di suino alla piastra
- Petto di pollo alla griglia



## LA GRIGLIA

### Gran Grigliata della Cambusa x2

€ 30,00

- Entrecote di Black Angus 200 gr
- Petto di pollo alla griglia 200 gr
- Doppio würstel alla piastra
- Doppia salsiccia di suino 300 gr
- Patate al forno speziate



### Polletto alla Griglia con Contorno

€ 12,50

## AL PIATTO

Porchetta di Ariccia IGP, provola, patatine, insalata € 9,90

Straccetti di pollo impanati croccanti € 9,90

Salsiccia di Suino alla Griglia con Contorno 150 gr € 8,50

Petto di Pollo alla Griglia con Contorno 200 gr € 8,90

Cotoletta Petto di Pollo Artigianale con Contorno 200 gr € 8,90



## BURGER AL PIATTO

### Americano

€ 8,90

Hamburger di Chianina 200gr,  
uova in padella con bacon, patatine dippers,  
insalata mista e salsa bbq

### Pistacchioso

€ 9,90

Hamburger di Chianina 200gr,  
provola affumicata, mortadella,  
pesto di pistacchio e patatine al forno

### Il Nocino

€ 9,40

Hamburger di Chianina 200gr,  
provola affumicata alla griglia  
con salsa alle noci e patate al forno

### Il Porcino

€ 9,40

Hamburger di Chianina 200gr,  
provola affumicata, patate al forno,  
porcini e mayo

### Il Green

€ 8,90

Hamburger di Chianina 200gr,  
verdure grigliate, insalata mista e mayo

### Classico

€ 8,90

Hamburger di Chianina 200gr,  
insalata mista, patatine dippers e mayo

### Il Maxi

€ 13,90

Doppio Hamburger di Chianina 400gr,  
provola affumicata, dippers e frittura napoletana



## CONTORNI

### Insalata Mista

€ 3,90

### Patate al Forno

€ 3,90

### Broccoli Saltati

€ 3,90

### Melanzane a Funghetto

€ 3,90

### Verdure Grigliate

€ 3,90

### Funghi Trifolati

€ 3,90

## CREME

### Crema di Formaggi

€ 3,90

### Crema di Broccoli

€ 3,90

### Crema di Pistacchio

€ 3,90

Impasto artigianale,  
produzione propria,  
cottura al forno



**Richard Lawkyns**

Prosciutto crudo, mozzarella fior di latte

☀ € 7,90

**Capitan Sce-Scè**

Würstel, patatine, fiordilatte

☀ € 7,90

**Calico Jack**

Salsiccia, provola, patate al forno, funghi porcini

☀ € 7,90

**Capitan Wario**

Provola, salsiccia, patatine

☀ € 7,90

**Capitan Brok**

Provola, salsiccia, broccoli

☀ € 7,90

**Uncino**

Pomodoro a fette, tonno, insalata, philadelphia, cipolla croccante

☀ € 7,90

**Barba Nera**

Bresaola, stracciata di bufala, grana padano, pomodorini, rucola

☀ € 7,90

**Barba Rossa**

Salame piccante e provola

☀ € 7,90

**Dr Dreack**

Fiordilatte, mortadella, salsa di pistacchio DOP, granella di pistacchio

☀ € 8,90

**Michelle**

Porchetta di Ariccia, patate al forno e insalata

☀ € 7,90



PAGINA  
**ALL YOU  
CAN EAT  
& BEER**

## BURGER



### Triangolo delle Bermude

Bun al sesamo, **Hamburger di Chianina 200gr**, bacon, cheddar, insalata, super salsa burger

● € 8,90

### Mar Egeo

Bun al sesamo, **Hamburger di Chianina 200gr**, caciocavallo, melanzane arrostite, capicollo piccante

● € 8,90

### Mar Morto

Bun al sesamo, **Hamburger di Chianina 200gr**, speck, provola, insalata, pomodoro, cipolla caramellata

● € 8,90

### Mar Glaciale Artico

Bun al sesamo, **Hamburger di Chianina 200gr**, fior di latte, rucola, pomodorini, scaglie di Grana Padano

● € 8,90

### Mar Giallo

Bun al sesamo, **Hamburger di Chianina 200gr**, cheddar, uova strapazzate, pancetta, cipolle croccanti

● € 8,90

### Mar Nero

Bun al sesamo, **Salsiccia di Suino 200gr**, broccoli, provola

2 Salsicce

€ 10,40

1 Salsiccia

● € 8,90

### Mar Tirreno

Bun al sesamo, **Porchetta di Ariccia IGP**, stracciata di bufala, patate, funghi porcini

● € 9,90



## BURGER GOURMET

### Capitan Piluso

€ 10,90

- Bun al sesamo
- Hamburger
- Bocconcini di Bufala
- Prosciutto Crudo
- Bacon croccante
- Cheddar
- Insalata
- Pomodori



### Golfo di Aden

€ 10,90

- Panino bun al sesamo
- Pulled pork di spalla a lenta cottura
- Bacon croccante
- Crema di formaggi
- Cipolla caramellata



### Kraken Burger

€ 10,90

- Panino bun al sesamo,
- Hamburger di Chianina 200 gr
- Provola affumicata
- Bacon croccante
- Patate speziate al forno



### Golfo della Sirte

€ 10,90

- Panino bun al sesamo
- Hamburger di Chianina 200 gr
- Provola affumicata
- Crema di broccoli
- Bocconcini di Bufala DOP
- Patate al forno



### Burger Dog

- Pane hot dog original
- Hamburger di Chianina 200 gr
- Crema cheddar
- Pulled pork
- Bacon croccante
- Salsa bbq

€ 10,90



## BURGER GOURMET

### Calipso

€ 10,90

- Hamburger di Chianina 200 gr
- Doppio bacon croccante
- Uovo occhio di bue
- Crema cheddar



### Capitan Crok

€ 10,90

- Hamburger di Chianina 200 gr,
- Bacon croccante
- Provola affumicata
- Croccchè di patate 170 gr
- Misticanza,
- Maionese al peperoncino home made



### Capitan Jack Daniel's € 10,90

- Panino bun al sesamo
- Hamburger di Angus,
- Bocconcini di patate e speck
- Provola
- Anelli di cipolla
- Salsa Jack Daniels Honey



### Mar dei Caraibi

€ 12,90

- Panino bun al sesamo
- Doppio hamburger di Chianina 400 gr
- Doppio bacon croccante
- Porchetta alla piastra
- Crema di formaggi
- Pomodoro a fette
- Lattuga



## BURGER GOURMET

### Mar Classic

- Panino bun al sesamo
- Doppio hamburger Chianina 400 gr
- Doppio cheddar
- Anelli di cipolla fritti
- Pomodoro a fette
- Lattuga
- Salsa barbecue

€ 12,90



### Cayman

- Panino bun al sesamo
- Hamburger di Chianina 200 gr
- Bocconcini di bufala DOP
- Melanzane a funghetto
- Prosciutto cotto
- Basilico

€ 10,90



### Mar di Giada

- Panino bun al sesamo
- Hamburger di Chianina 200 gr
- Mortadella IGP piastrata
- Crema e granella di pistacchio
- Doppia provola

€ 10,90





## PIZZE



Tutte le nostre pizze vengono preparate con Oro di macina, farina di grano tenero con germe di grano vitale pressato a freddo e macinato a pietra, ricca di fibre e vitamine.



### Baia Nera (Marinara)

Pomodoro, aglio, origano

€ 5,90

### Mary Read (Margherita)

Pomodoro, mozzarella, basilico

€ 6,90

### Barbarossa (Diavola)

Pomodoro, mozzarella, salame piccante

€ 7,90

### Madame le Blanche (Bianca al Cotto)

Mozzarella, prosciutto cotto, mais, panna

€ 7,90

### Madame Lucicchias (Bianca al Crudo)

Mozzarella, prosciutto crudo

€ 8,50

### Jean Pierre Nice Mountain

Mozzarella di bufala, pomodorini, scaglie di parmigiano, basilico

€ 8,50

### John Paul Jones

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, melanzane a funghetto

€ 8,50

### Le Blonde

Mozzarella, rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano, speck

€ 8,50

### Pirata Crocco

Fiordilatte, croccchè, prosciutto cotto, basilico

€ 7,90

### Lorena Tremend (4 Formaggi)

Mozzarella, emmental, provola, gorgonzola

€ 8,50

### Quattro Venti (4 Stagioni)

Mozzarella, pomodoro, carciofi, olive, prosciutto cotto

€ 8,50

### Bein (Capricciosa)

Mozzarella, pomodoro, carciofi, olive, prosciutto cotto, funghi, salame dolce

€ 8,50



## PIZZE GOURMET



### Zizzona del Galleon

Focaccia ricoperta di rucola, pomodorini, prosciutto crudo e scaglie di grana con

**Zizzona di Bufala DOP** 500 gr  
(consigliata per 2 persone)

€ 19,50



### Bufalina Margherita

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio EVO

€ 9,90

### Pistacchiosa

Fiordilatte, salsa di pistacchio DOP, mortadella, granella di pistacchio

€ 9,90



### Burina

Fiordilatte, pecorino Romano DOP, pepe, basilico

€ 9,90

### Revolution

Fiordilatte, stracciatella di bufala, pomodori secchi, mortadella, olive

€ 9,90

### Fumosa

Provola e speck

€ 9,90

### Mar dei Sargassi

Mozzarella, patate schiacciate, porcini, pepe

€ 9,90

### Ortolana

Mozzarella fior di latte, melanzane, peperoni e zucchine

€ 9,90

### Jon Martin (Calzone)

Mozzarella, salame dolce, stracciatella di bufala, pepe

€ 9,90

### Sorriso (Calzone)

Provola, scarola, olive, acciughe, capperi

€ 9,90

### Calzone Rosso

Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, funghi

€ 9,90



## MENÙ BIMBI



### Cotoletta di Pollo, Patine e Bibita

Petto di pollo impanato e fritto (A)  
1 porzione patatine fritte (B)  
1/2 pinta Coca Cola

### Pollo alla Piastra, Insalata e Bibita

Petto di pollo piastrato  
Insalata  
1/2 pinta Coca Cola



### Salsiccia, Patine e Bibita

Salsiccia  
1 porzione patatine fritte (B)  
1/2 pinta Coca Cola

#### INFORMAZIONI PRODOTTI

- (A) il prodotto contiene uovo
- (B) il prodotto è surgelato all'origine

L'offerta è valida per bambini di età inferiore ai 9 anni e non è cumulabile con altre promozioni

A SOLI  
**€12,90**



## FESTEGGIA CON NOI IL TUO COMPLEANNO

CHIEDI INFO ALLA CASSA



## I DOLCI

### Crema Tiramisù

Produzione propria,  
panna, mascarpone,  
savoardo, caffè, zucchero  
e uova



€ 4,40

Soufflé al cioccolato € 4,40

Tartufo bianco € 4,90



Coppa cioccolato / nocciola € 5,90

Coppa caffè € 5,90

Coppa straciatella € 5,90

Coppa spagnola € 5,90



Croccante all'amarena € 5,90

Croccante al pistacchio € 5,90



Coppa profiterol € 5,40

Mono cocco e nocciola € 5,40

Mono notte bianca ai fichi € 4,90

Flute Limoncello € 5,90



## AMARI E DIGESTIVI

- LIMONCELLO
- FINOCCHIETTO
- MELONCELLO
- LIQUIRIZIA

€3,00

- AMARO DEL CAPO
- AMARO LUCANO
- AVERNA
- JAGERMEISTER
- FERNET BRANCA
- JEFFERSON

€ 3,50



## COCKTAILS

### French Mule € 9,90

Grey goose vodka, succo di lime e ginger beer organics

### ST. German Hugo € 7,90

St. Germain, prosecco, lime, foglie di menta e soda

### Paloma € 7,90

Tequila cazadores blanco, lime, soda al pompelmo e pizzico di sale

### Original Mojito € 5,90

Bacardi carta blanca, rum, menta, succo di lime e soda

### Cuba Libre € 5,90

Bacardi carta oro, Coca-Cola e succo di lime

### Americano € 5,90

Martini rosso, bitter Martini e soda

### Negroni Martini € 5,90

Martini rosso, bitter Martini e gin

### Negroni Campari € 5,90

Martini rosso, campari e gin

### Martini Fiero Spritz € 5,90

Martini fiero, prosecco e soda

### Aperol Spritz € 4,90

Aperol, prosecco e soda

### Limoncello Spritz € 5,90

Limoncello, prosecco e soda

### Whisky Sour € 5,90

Whisky, succo di limone e sciroppo di zucchero

### Amaretto Sour € 5,90

Di Saronno, succo di limone e sciroppo di zucchero

### Vodka Red Bull € 5,90

Vodka liscia by Red Bull

### Vodka Lemon Base € 6,90

Tonic organic by Red Bull

### Vodka Bitter Lemon € 6,90

Tonica organics by Red Bull

### Gin Bitter Lemon € 6,90

Tonica organics by Red Bull

### Pinacolada € 6,90

Bacardi carta blanca, succo di ananas, batida di cocco

### Old Fashioned € 6,90

Bourbon whiskey, zolletta di zucchero, angostura, soda

### Capirinha € 6,90

Lime, cachaca, zucchero di canna

### Long Island € 6,90

Vodka, Tequila, Rum Bacardi carta blanca, cointreau, Coca-Cola, limone

### Mojito € 6,90

Rum Bacardi carta blanca, lime, menta, zucchero di canna

## GIN

### Bosford (Inghilterra) € 4,90

### Bombay Dry (Inghilterra) € 5,90

### Hendrick's (Scozia) € 6,90

### Mare (Spagna) € 7,90

## VODKA

### Eristoff (Francia) € 4,90

### 42Below Bio (N. Zelanda) € 5,90

### Grey Goose (Francia) € 7,90

### Belvedere (Polonia) € 7,90



**NON PERDERTI  
I NOSTRI**

# *Cocktails*



# DISTILLERIA

## RUM



- Zacapa 12 Amber € 8,00  
(Guatemala)
- Don Papa Baroko € 7,00  
(Filippine)
- Diplomatic Reserva Exclusiva (Venezuela) € 7,00
- Trois Rivieres Ambre € 6,00  
(Matrinique)
- Pusser's British Navy € 5,00  
(Isole Caraibiche Britanniche)

## COGNAC/BRANDY



- De Luze VS (Francia) € 5,00
- F. Peyrot alle Pere € 6,00  
(Servito freddo - Francia)
- Maretell Vsop (Francia) € 7,00
- Fundador (Spagna) € 4,00
- Cardinal Mendoza € 5,00  
(Spagna)

## WHISKY

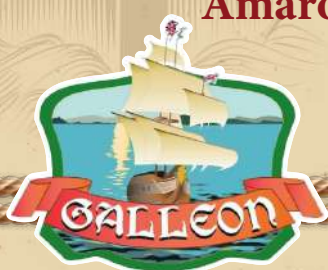


- Talisker 10 € 8,00  
(Scotch Island Scozia)
- Bowmore 12 € 7,00  
(Scotch Island Scozia)
- Oban 14 € 9,00  
(Scotch Highlands Scozia)
- Glenlivet Founders Reserve (Scotch Speyside Scozia) € 7,00
- J. Walker Black € 5,00  
(Blended Scotch Scozia)
- Jameson Caskmates Ip € 5,00  
(Irlanda)
- Canadian Club (Canada) € 4,00
- Four Roses Bourbon Whiskey (U.S.A.) € 4,00
- Rye Bullet (U.S.A.) € 6,00
- J. Daniel's Tennessee Whiskey Honey (U.S.A.) € 4,00

## GRAPPE

- Berta Villa Prato Giovane € 3,50
- Berta Villa Prato Barrique € 4,00
- Chardonnay € 3,50
- Moscato € 3,50
- Amarone € 7,00

COPERTO 1,50 EURO





# CHIEDI LA TOWER

**E SPILLA  
LA TUA  
BIRRA AL  
TAVOLO**

DISPONIBILE  
PER TUTTE  
LE BIRRE  
ALLA SPINA



## Informative sugli Allergeni

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

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

|   |                                                                                                                       |    |                                                                                                                                                                             |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati | 8  | Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, o noci del Queensland, e i loro prodotti |
| 2 | Crostacei e prodotti a base di crostacei                                                                              | 9  | Sedano e prodotti a base di sedano                                                                                                                                          |
| 3 | Uova e prodotti a base di uova                                                                                        | 10 | Senape e prodotti a base di senape                                                                                                                                          |
| 4 | Pesce e prodotti a base di pesce                                                                                      | 11 | Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo                                                                                                                          |
| 5 | Arachidi e prodotti a base di arachidi                                                                                | 12 | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg                                                                                                         |
| 6 | Soia e prodotti a base di soia                                                                                        | 13 | Lupini e prodotti a base di lupini                                                                                                                                          |
| 7 | Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)                                                                   | 14 | Molluschi e prodotti a base di molluschi                                                                                                                                    |

**Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.**

**We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergen.**

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the UE Reg. NO. 1169/2011  
"substances or products causing allergies or intolerances"

|   |                                                                                                                 |    |                                                                                                                                              |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products | 8  | Fruit in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products |
| 2 | Crustaceans and products based on shellfish                                                                     | 9  | Celery and products based on celery                                                                                                          |
| 3 | Eggs and by-products                                                                                            | 10 | Mustard and mustard-based products                                                                                                           |
| 4 | Fish and products based on fish                                                                                 | 11 | Sesame seeds and sesame seeds-based products                                                                                                 |
| 5 | Peanuts and peanuts-based products                                                                              | 12 | Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg                                                                               |
| 6 | Soy and soy-based products                                                                                      | 13 | Lupine and lupine-based products                                                                                                             |
| 7 | Milk and dairy products (lactose included)                                                                      | 14 | Molluscs and products based on molluscs                                                                                                      |

**The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.**



FORNITORE UFFICIALE



**Galleon Pub**

Via Roma, 256  
Salerno  
089 2540938