

SANDWICHES & Hot dogs



BEFEATER

Insalata, entrecôte, pomodoro, salsa tartara.

€ 7,90

CLUB SANDWICH

3 fette di pane, insalata, crudo, mozzarella, salsa cocktail, p. cotto, pomodoro, salsa tartara.

€ 6,90

EGGS & BACON

Bacon croccante, uovo fritto, salsa cocktail, pomodoro.

€ 5,50

HOT DOG CLASSICO

Wurstel, crauti, senape.

€ 4,00

LONDON WALL

3 fette di pane, insalata, salame, pomodoro, gorgonzola, bacon, mozzarella, maionese.

€ 6,90

LONDONDERRY

Rucola, bresaola, scaglie di grana, olio, limone, pepe.

€ 7,00

QUEEN MARY

Rucola, fesa di tacchino, grana, olio, limone, pepe.

€ 5,50

QUEEN VICTORIA

Insalata, cotoletta di pollo, pomodoro, mozzarella, salsa tartara.

€ 7,00

SHERLOCK HOLMES

Wurstel, cheddar cheese, cipolla, ketchup, bacon croccante.

€ 5,50

THE GARDEN

Insalata, prosciutto cotto, svizzero, pomodoro, funghi trifolati.

€ 4,50

THE KING

Insalata, salmone affumicato, gamberetti, salsa cocktail, olio, limone, pepe.

€ 8,00

TOM STOPPARD

PIADINA - Peperoni grigliati, zucchine grigliate, funghi trifolati, insalata.

€ 5,90





CLASSIC BURGER

★ PUB ★

ANGUS ABERDEEN BURGER

€ 9,00

Insalata, burger Angus Aberdeen 200 gr, formaggio stagionato, pomodoro, confettura di pera senapata, melanzane grigliate.

BIG BEN

€ 7,90

Insalata, doppio burger di manzo, bacon croccante, pomodoro, maionese.

BOAR BURGER

€ 9,00

Rucola, burger di cinghiale 200 gr., formaggio stagionato, peperoni grigliati, salsa BBQ, bacon croccante.

CHESEBURGER

€ 5,50

Insalata, burger di manzo, cheddar cheese, pomodoro, ketchup.

EGGBURGER

€ 6,50

Insalata, burger, uovo fritto, ketchup, pomodoro.

HAMBURGER CLASSICO

€ 4,50

Insalata, burger di manzo, pomodoro, ketchup.

KING'S BURGER

€ 7,90

Insalata, doppio burger di manzo, pomodoro, salsa cocktail, cetriolo.

LAMB BURGER

€ 8,50

Insalata, burger di agnello 150 gr, funghi trifolati, rucola, confettura di cipolla di Tropea.

THE COCKNEY

€ 6,50

Insalata, burger di manzo, cheddar cheese, pomodoro, maionese, bacon croccante.

WOLTON BURGER

€ 8,50

Insalata, burger di bufalo 150 gr., brie, pomodori secchi, cipolla caramellata, speck salsa BBQ.

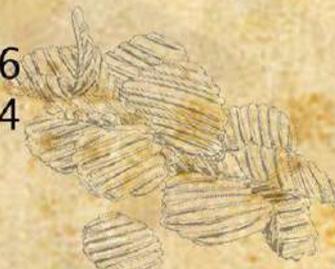


Burger



HOT MEALS & snacks

Patatine Fritte	3,5
Panzerottini pz.6	3,5
Crocchette di patate pz.6	3,5
Pepite di pollo pz.6	4
Olive ascolane pz.6	4
Anelli di cipolla pz.10	4
Chele di granchio pz.4	4
Mozzarelle in carrozza pz.6	4
Mix di Frittura (con patatine e salse)	6,5
Crostini mozzarella e pomodoro pz.6	3,5
Crostini Bresaola pz.6	4,5
Crostini Salmone pz.6	4,5
Crostini lardo di Colonnata pz.6	4,5
Mozzarella e speck su toast pz.4	4,5
Mix di verdure pastellate	4
Alette di pollo fritte pz.6	6
salse	0,3



STARTERS

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI	14
CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO SCOZIA	12
CARPACCIO DI BRESAOLA, pomodorini, rucola e grana	12
CARPACCIO DI FESA DI TACCHINO, pomodorini, rucola e grana	9



Cheese

BEERS BY BOTTLE



ROCHEFORT 6

Birra belga trappista, si presenta con un colore ambrato carico con riflessi ramati; la schiuma è molto ricca, compatta e persistente. Al naso si percepiscono note calde di caramello, miele chiaro, frutta matura e frutta secca. Al palato ritroviamo gli stessi sentori con buona frizzantezza e corpo rotondo e morbido; nel finale emerge chiaramente la nota alcolica.

cl 33 ABV 7.5 %

5



HOSL

Birra tedesca stile "weissbier", si presenta con un colore dorato brillante, questa birra stupisce per i suoi profumi fruttati, banana e ananas, e speziati di fiori di garofano. Realizzata secondo la tradizione tedesca, al palato è ricca e fresca; si percepiscono dolci note di lievito e frutta gialla.

cl 50 ABV 4.0 %

5,5



DE GRAAL TRIPEL

Birra belga stile "abbey tripel", si presenta con un colore dorato carico con una schiuma bianca abbondante e persistente. L'olfatto è pungente con note speziate (coriandolo) e note di malto, luppolo, frutta secca, lievito e leggere note fruttate. Il gusto è chiaramente dolce, in bocca si ripete il refrain olfattivo con finale morbido.

cl 33 ABV 9 %

5



ST. BERNARDUS 8

Birra belga stile "belgian strong ale", si presenta con color mogano con riflessi ramati e schiuma cremosa e fine. Al naso l'aroma è di cioccolato amaro e malto tostato, con lievi note fruttate. Al palato il gusto è prevalentemente caramellato, il finale è dolce e piacevolmente fruttato.

cl 33 ABV 8

5



DE GRAAL TRIVERIUS

Birra belga stile "double blanche", si presenta con un colore dorato e appena opalescente, la schiuma inizialmente corposa svanisce in modo rapido. Al naso elargisce aromi agrumati come arancia e limone, speziati di coriandolo e chiodi di garofano, di frumento e frutta. Corpo rotondo e asciutto con finale acidulo.

cl 33 ABV 6.8 %

5



KASTEEL DONKER

Birra belga stile "quadruple", si presenta con un colore marrone scuro relativamente opaco e con una schiuma beige, densa e abbondante. Al palato aromi dolci e maltati di prugne, di uva passa, caramello, zucchero, malto tostato e orzo. Sul palato si avvertono sapori dolci di frutta scura, caramello e miele; l'insieme richiama il vino rosso e il porto.

cl 33 ABV 11 %

5



NOLLAIG

Birra scozzese stile "spice herb", si presenta con un colore marrone con riflessi ambrati. Prodotta utilizzando in infusione cime di abete rosso raccolte a mano durante la primavera. Carattere deciso dove aromi e sapori sono equilibrati tra note resinose e di forti sentori luppolati.

cl 33 ABV 7 %

5



GROZET

Birra scozzese stile "gossberry ale", si presenta con un colore biondo pallido e prodotta con malto e luppoli Magnum e Cascade a cui vengono aggiunte bacche di mirto e uva spina che ne caratterizzano l'aroma. Il gusto è morbido, dolce ma mitigato da una spiccata mineralità derivante dall'acqua utilizzata in produzione.

cl 33 ABV 5 %

5



ALBA

Birra scozzese stile "specialty", si presenta con un colore ambrato con riflessi rossi; al naso spiccano aromi invitanti di malto, frutta candita e caramello. Al palato sprigiona sentori legnosi, resinosi (pino e abete rosso) e luppolati perfettamente bilanciati; finale morbido e ricco.

cl 33 ABV 7.5 %

5



FRAOCH

Birra scozzese stile "heater ale", prodotta solo con erica dal 2000 a.C., si presenta di colore ambrato e riflessi aranciati e limpidi. L'aroma è speziato, floreale, erbaceo con note di erica, malto e molliche di pane. Il gusto inizia con scorzetta d'agrumi e polpa di mandarino, dopodichè si passa alla crosta di pane e miele d'arancio; finale di erica, mirto e spezie.

cl 33 ABV 5 %

5



EBULUM

Birra scozzese stile "elderberry black ale", colore scuro e brassata con ginepro. Prodotta con l'impiego di un mosto di malti d'orzo, frumento, avena e orzo torrefatto; luppolata con gettate di First Gold in bollitura e nel finale con bacche di ginepro. Aroma erbonistico con note di caffè, caramello, prugna e altre polpe (specie di bosco); gli stessi sentori di ritrovano in bocca.

cl 33 ABV 6.5 %

5



DOUBLE JOKER

Birra scozzese stile "imperial IPA, prodotta grazie all'impiego di diversi luppoli come Mosaic e Galaxy. Dorata nel bicchiere e fruttata al naso con sentori di cedro; al palato si percepiscono note di erbe, biscotti e frutta tropicale.

cl 33 ABV 8.3 %

5



PARADIGM SHIFT

Birra scozzese stile "amber ale", si presenta con un colore ambrato e sfumature rossastre, la schiuma è molto fine e compatta color ocra e buona persistenza. Al naso aromi di caramello, biscotto, marmellata d'agrumi, frutta secca e frutti di bosco. In bocca il connubio caramello-marmellata genera un insieme dolce, quasi candito; finale terroso e appena resinoso.

cl 33 ABV 6.2 %

5



PROFANITY STOUT

Birra scozzese stile "imperial stout", si presenta con un colore marrone scuro ed intenso. Aroma dolce di cioccolato, vaniglia e malti tostati, al palato il gusto è corposo, intenso con note di cioccolato e resina che le donano un finale secco e appena luppolato.

cl 33 ABV 7 %

5