



LIMITED SUMMER EDITION

Nerano

Hamburger di B.A., Caciocavallo silano, e Zucchine alla nerano (Zucchine Fritte con Caciocavallo, e Parmigiano Reggiano e Basilico)

€13



Ross

Peperoncini verdi e Datterino giallo della Piana del Sele, Mortadella di Bologna IGP e Caciocavallo Silano.

€13



Norvegese

Robiola del Montello, Rucola, Salmone affumicato e Cipolla croccante

€13



Spritz
alla spina €6





BIRRE ALLA SPINA

BIG PIT BEER - STRONG LAGER



Toni di pane e miele s'intrecciano a note floreali ed erbacee, insaporite da una sottile vena alcolica riscaldante. Nonostante la sua complessità si presta ad un consumo quotidiano sia bevuta da sola che fedele compagna di un pasto.

COLORE: Chiara GRAD: 7,5° STILE: Strong Lager

0,30 cl. € 5,50

0,40 cl. € 6,50

WARSTEINER LAGER



La Warsteiner è una birra chiara a bassa fermentazione tedesca. Lager dal colore giallo paglierino, viene prodotta utilizzando i migliori malti d'orzo alla birra il suo gusto ben definito.

COLORE: Chiara GRAD: 6° STILE: Lager

0,20 cl. € 3,00

0,40 cl. € 6,00

SLALOM STRONG LAGER



Birra scozzese, di carattere, impegnativa, con gusto ben equilibrato tra amaro e dolce. Oltre all'erbaceo sono evidenti i sentori del fruttato e del cereale.

COLORE: Chiara GRAD: 9° STILE: Strong Lager

0,25 cl. € 3,50

0,50 cl. € 6,50

PAULANER HEFE-WEISSBIER



L'anima di questa specialità bavarese è rappresentata dal lievito in combinazione con i migliori cereali impiegati per la preparazione.

COLORE: Chiara GRAD: 5,4° STILE: Weizen

0,30 cl. € 4,00

0,50 cl. € 6,50

VINO ALLA SPINA



€ 6,50

INDIA PALE ALE



Una birra giovane e vivace, dal colore dorato. I profumi sono intensi: agrumi, ananas e frutti tropicali. Al gusto è leggera, con una dolcezza delicata che lascia spazio all'amaro fresco del luppolo. Il finale è secco e piacevole.

COLORE: Oro GRAD: 5,6° STILE: Ipa

0,30 cl. € 5,50

0,40 cl. € 6,50

HELLES



Pulita, maltata, di color oro.

Al naso note di cereali accompagnano un sottile floreale.

Al palato si mostra delicata con forte personalità e con un finale morbido.

Una birra versatile che si presta a molteplici occasioni, dall'aperitivo all'accompagnamento di pietanza leggera della cucina mediterranea.

COLORE: Oro GRAD: 5,2° STILE: Lager

0,30 cl. € 5,50

0,40 cl. € 6,50

PAULANER SALVATOR ROSSA



Da oltre 375 anni la Salvator è prodotta secondo la ricetta tramandata, che negli anni abbiamo perfezionato: birra scusa dal colore castagna, con una schiuma color caramello e un'avvolgente fragranza di cioccolato.

COLORE: Rossa GRAD: 8,5° STILE: Red Ale

0,30 cl. € 4,00

0,50 cl. € 6,50

CARLO V ROUGE 8,5° - BELGA



Amarognolo retrogusto di liquirizia, caffè e port.

COLORE: Rossa GRAD: 8,5° STILE: Red Ale

Coppa Belga 0,33 cl. € 6,50

SPRITZ ALLA SPINA



€ 6,00



MICROBIRIFICIO NAPOLETANO



KBIRR CUORE DI NAPOLI

American Pale Ale dal corpo leggero ricavata da luppoli esotici che donano profumi e note agrumate.

COLORE: Chiara GRAD: 6,0° - STILE: Apa
0,33 *Artigianale* € 5,50



KBIRR PALIAT

Blended di 9 malti che vanno dal caramello a quelli tostati 18 settimane di maturazione

COLORE: Nero GRAD: 9° - STILE: imperial stout
0,33 *Artigianale* € 5,50



KBIRR JATTURA

Con una percentuale di malto whisky affumicato con legna di torba insieme ai sentori di malto e caramello.

In bocca si presenta dolce e corposa
COLORE: Ramato GRAD: 8,5° - STILE: Scotch Ale
0,33 *Artigianale* € 5,50



KBIRR NATAVOT

Birra Lager ottenuta da un blended di 5 malti pregiati a lenta maturazione.

COLORE: Chiara GRAD: 5,2° - STILE: Lager
0,33 *Artigianale* € 5,50



KBIRR NATAVOTA RED

Toni speziati e fruttati.

Il corpo è pieno e la bevuta dolce.
COLORE: Rossa GRAD: 5,2° - STILE: Strong Ale
0,33 *Artigianale* € 5,50

BIRRE IN BOTTIGLIA



PAULANER ORIGINAL

Birra tedesca, fresca, maltata con retrogusto di luppolo.

COLORE: Chiara GRAD: 4,9° STILE: Lager
0,33 € 4,50



PRIOR TONGERLO

Birra belga bionda.

L'aroma è di luppolo con note speziate e fruttate.

COLORE: Chiara GRAD: 9° STILE: Ale
0,33 € 6,00



SUPER 8 - GLUTEN FREE

Birra Belga chiara a bassa fermentazione, con solo 5 ppm di glutine!

COLORE: Giallo Dorato GRAD: 4,8° - STILE: GlutenFree
0,33 € 6,00



CARLO V BLONDE

Dall'aroma di malto torrefatti, spezie, caramello e frutta rossa.

COLORE: Chiara GRAD: 8,5° STILE: Blond Ale
0,33 € 6,00

CARLO V ROUGE

Amarognolo, retrogusto di liquirizia, caffè e porto.

COLORE: Rossa GRAD: 8,5° STILE: Red Ale
0,33 € 6,00

ACQUA

NATURALE

0,50cl

€ 2,00

FRIZZANTE

0,50cl

€ 2,00

VINI

CONSULTARE CARTA DEI VINI

BIBITE

SPEZI

0,50cl

€ 5,00

SCHWEPES TONICS

€ 3,00

SCHWEPES LEMON

€ 3,00

COCA COLA alla spina

0,40cl

€ 3,00

COCA COLA ZERO in bottiglia

0,33cl

€ 3,00

COCA COLA in bottiglia

0,33cl

€ 3,00

FANTA in bottiglia

0,33cl

€ 3,00

SPRITE in bottiglia

0,33cl

€ 3,00



SNACK E STUZZICHERIE

PATATE

PATATA SFOGLIA*	€ 4,50
PATATE FRESCHE	€ 4,50
PATATE DIPPER*	€ 4,50

FARCISCI LE TUE PATATE CON:

Salsiccia, Wurstel, Bacon, Porchetta, Provola, Lardo di Colonnata, Pulled Pork + € 2,00 PER OGNI AGGIUNTA

Formaggio fuso, Cheddar fuso, Cipolla Caramellata, Pepe e Lime + € 1,50 PER OGNI AGGIUNTA



FRITTURE

ALI DI POLLO ALLA PAPRIKA 5pz.*	€ 6,50
CROCCHETTE DI POLLO 8pz.*	€ 5,00
ONION RINGS 8pz.*	€ 5,00

OLIVE VERDI € 4,00



PIATTO BIG PIT € 15,00

Tocchetti di parmigiano, di speck sott'olio, di salamini sott'olio, di carcioni sott'olio, di melanzane arrostate, di olive.



TOCCHETTI

TOCCHETTI DI SPECK SOTT'OLIO	€ 5,50
TOCCHETTI DI SALAMINI SOTT'OLIO	€ 5,50
TOCCHETTI DI PARMIGIANO	€ 5,50



BIG PATATA € 13,00 MINI BIG PATATA € 7,00

(PER 2 PERSONE)

Patate fritte con sbriciolata di salsiccia e hamburger, wurstel, porchetta, speck e formaggio fuso.



BRUSCHETTA COLONNATA € 6,00 BRUSCHETTA CON LARDO DI COLONNATA IGP

BIG FRITTO € 16,90

2 Pezzi di: Stick Mozzarella, chicken stick, jalapeño, anelli di cipolla, ali di pollo, patate, pepite di pollo.



FAGIOLI ALLA MESSICANA € 6,50 PICCANTI



STUZZICHERIA



JALAPEÑO* € 6,00

4pz. peperoncini piccanti, ripieni di formaggio fresco



CHICKEN STICK* € 6,50

4pz. di pollo speziato in erbe mediterranee



BANDIDOS* € 6,50

Filetti di pollo in panatura croccante speziati



SMOKED CHICKEN* € 6,50

4Pz. di tenera coscia di pollo con autentico gusto affumicato. Leggermente piccante



STICK DI MOZZARELLA* € 6,00

4pz. pastellati alla birra

PIATTO UNICO



COTOLETTA DI PETTO DI POLLO E PATATE

€ 11,00

SALSICCIA DI MAIALE E PATATE (2pz.)

€ 10,00

HAMBURGER DI SCOTTONA 180gr. E PATATE

€ 9,00

WURSTEL DI SUINO E PATATE (2pz.)

€ 8,50

LE INSALATONE

BIG PIT

pomodoro, insalata mista, funghi, rucola, mais

€ 8,50

ALABASTRO

tonno, insalata mista, pomodori, olive

€ 8,50

DIAMANTE

Insalata mista, scaglie di parmigiano, mais, pomodoro

€ 8,50

SELENIO

insalata mista, pollo, pomodoro, mais

€ 9,50



*le insalate vengono servite già condite con olio extravergine di oliva e sale

SPECIALITA' TEDESCHE



STINCO DI MAIALE

Stinco di maiale alla birra.

€ 17,50



TEXAS RIBS

Costine di maiale con salsa BBQ.

€ 18,00



GEMISCHTE WURST

Misto di Wurstel Bavaresi. (3 Pezzi)

€ 15,00



BOCKWURSTEL

Wurstel tedesco (2 Pezzi)

€ 12,00



BRATWURST

Wurstel bianco bavarese (2 Pezzi)

€ 12,00



WURSTEL FORMAGGIO E BACON

Wurstel ripieno di formaggio e avvolto nel Bacon (2 Pezzi)

€ 12,00



BREZEL € 3,00

Pane tedesco

N.B.: Tutti i piatti tedeschi vengono serviti con crauti e patate fritte, la variazione dei contorni comporta un cambio di prezzo



PANINI



BIG PIT

€ 8,50

wurstel o hamburger o salsiccia o cotoletta di pollo*
con prosciuttoPraga, provola, pomodoro, insalata

ARGENTO

€ 7,50

hamburger, friarielli (piccanti), funghi.

CROMO

€ 8,00

wurstel o hamburger o cotoletta di pollo*
con bacon, provola,insalata

FERRO

€ 7,50

wurstel o hamburger o salsiccia
con melanzane a funghetto, provola

PLATINO

€ 6,50

wurstel o hamburger o cotoletta o
salsiccia e patatine

ARSENICO

€ 7,50

hamburger o cotoletta o salsiccia o wurstel
con prosciutto praga e sottilettta

PIRITE

€ 8,00

porchetta o salsiccia o hamburger,
funghi e provola

ZINCO

€ 6,50

wurstel e crauti

RAME

€ 8,00

parmigiana di melanzane, provola

TUNGSTENO

€ 8,00

salsiccia, friarielli (piccanti), provola

MOLIBDENO

€ 8,00

wurstel o hamburger o salsicciacon insalata,
pomodoro e provola

AZOTO

€ 7,50

salamini di cinghiale, prosciutto
praga e provola

N.B. le modifiche in aggiunta comportano un costo aggiuntivo,
per la sottrazione di alimenti non si prevedono costi in detrazione.

COMPONI IL TUO PANINO

PANINO DI BASE TONDO O LUNGO

€3,00

HAMBURGER DI SCOTTONA 180GR.

+ €3,50

HAMBURGER DI POLLO 200GR.

+ €5,00

HAMBURGER DI BUFALO, CHIANINA, CINGHIALE 200GR.

+ €6,00

HAMBURGER DI BLACK ANGUS AMERICANO 200GR.

+ €7,00

HAMBURGER DI WAGYU 200GR.

+ €9,00

WURSTEL, COTOLETTA, SALSICCIA, PETTO DI POLLO

+ €3,00

CHEDDAR, CIPOLLA CARAMELLATA, CRAUTI, FORMAGGIO FUSO,

SOTTILETTA, POMODORO SECCO, PATATE, MELANZANE ARROSTITE

ZUCCHINE ARROSTITE, FRIARIELLI, MELANZANE A FUNGHETTO

+ €1,00

ANELLI DI CIPOLLA, BACON, FORESTA NERA, FUNGHI CHAMPIGNON

PORCHETTA, PULLED PORK, PROVOLA, PROSCIUTTO DI PRAGA, SALAMINI

DI CINGHIALE

+ €2,00

RUCOLA, POMODORI, INSALATA

+ €0,50

AMERICAN FOOD



COLORADO

€ 15,00

Doppio hamburger di bovino, doppio cheddar, cipolla caramellata, doppio bacon croccante e patate.

ARIZONA

€ 11,00

Pulled pork, patate, cheddar e anelli di cipolla.

LAS VEGAS

€ 13,00

hamburger, cipolle rosse caramellate, cheddar, bacon, patatine, insalata e pomodoro.

MIAMI

€ 11,00

Straccetti di pollo piccanti, cipolla piastrata, bacon croccante, cheddar.

NEW YORK

€ 11,00

hamburger, uovo, bacon, cheddar e cipolla caramellata.

DALLAS

€ 11,00

Hamburger di Manzo, Bacon croccante, Pulled Pork bites, Cheddar.

PANINI GOURMET

TIROLESE

€ 12,00

hamburger di Bovino, speck della Valtellina IGP, pesto noci e carciofi, caciocavallo silano.

BAVARESE

€ 12,00

hamburger di bovino, prosciutto foresta nera IGP, crema di pomodori secchi e pistacchi, rucola e scaglie di parmigiano DOP.



N.B.: Questi panini per il solo servizio in sala vengono serviti con contorno di patate.

MINI BURGER 4X4

4X4 (4 MINI PANINI X 4 MINI BURGER)

€ 13,00

mini panino al pistacchio + mini panino alla barbabietola rossa con hamburger di chianina, provola di agerola, pomodoro e insalata.

SU QUESTI PANINI NON SI APPORTANO VARIAZIONI DI INGREDIENTI



mini panino alla curcuma + mini panino al carbone vegetale di black angus americano cipolla alla birra, bacon, cheddar e pomodoro.





HAMBURGERIA



MAGNUM *440GR

€ 18,00

Hereford, originaria dall'Inghilterra, è la grande razza dei rangers dell'ovest e del sud degli Stati Uniti, dove è stata importata per la prima volta nei primi anni dell'800. E' molto diffusa in Argentina e Uruguay particolarmente adatta al pascolo per rusticità, robustezza e resistenza dalla carne particolarmente gustosa e tenera perfetta per essere tagliata al coltello in cubetti di 1cm per realizzare il nostro MAGNUM44 hamburger di 440gr per veri amanti del BBQ per una Original Hereford experience.

Servito con verdure oltre alle patate fritte.

FASSONA *200GR

€ 13,00

Fassona Piemontese, appartenente anche lei alle razze pregiate italiane, "oro rosso" così viene chiamata, è una carne magra e morbida di altissima qualità.

WAGYU *200GR.

€ 14,00

Dal giapponese "wa": Giappone, e "gyu": bue è un termine riferito a diverse razze bovine giapponesi, le più famose delle quali sono state geneticamente selezionate per avere carne intensamente marmorizzata, ovvero per produrre una elevata quantità di tessuto ricco di grassi insaturi. Questa caratteristica rende la carne di Wagyu particolarmente saporita, tenera e costosa.

AMERICANO *200GR

€ 12,00

Black Angus USA. I pascoli sterminati degli Stati Uniti e l'alimentazione prettamente di grano duro rendono questa carne morbida al palato ma dal gusto deciso e amata già nel lontano WEST.

N.B.: Tutti i piatti vengono serviti con patate fritte, la variazione dei contorni comporta un cambio di prezzo

CHANINA *200GR

€ 11,00

L'indicazione Geografica Protetta, "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" è, ad oggi, l'unico marchio di qualità per le carni bovine fresche approvato dalla Comunità Europea per l'Italia. Un prestigioso sinonimo di garanzia per la salute del consumatore. I vitelloni certificati sono soggetti nati ed allevati nelle aziende sottoposte ai rigidi controlli per le verifiche del rispetto del disciplinare di produzione e rientranti nell'area tipica.

BUFALO *200GR

€ 11,00

Bufalo, è una carne magra ideale per un pasto proteico e leggero. Con un gusto dai contorni agrodolci che vi porteranno in una ricca esperienza di sapori.

CINGHIALE *200GR.

€ 11,00

Proveniente esclusivamente da allevamenti certificati la carne di cinghiale è particolarmente saporita, dal gusto deciso ed intenso, presenta pochi grassi e tante proteine. La selvaggina è sempre più apprezzata in tutto il mondo ed in particolare il Cinghiale rappresenta il Top perché unisce al sapore della carne suina, quello della cacciagione.

POLLO *200GR

€ 10,00

Mr Polli, è realizzato con solo petto di pollo e formaggio. Il petto di pollo è la parte più pregiata per le sue proprietà nutritive, infatti presenta una carne magra e nutriente, con una ridotta presenza di grassi (solo l'1%) ed è ricca di proteine nobili.

I CONTORNI

FUNGHI TRIFOLATI	€ 4,00
MELANZANE GRIGLIATE	€ 4,00
FRIARIELLI (piccanti)	€ 4,00
PARMIGIANA DI MELANZANE	€ 7,00

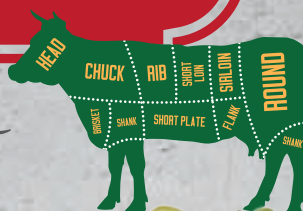
MELANZANE A FUNGHETTO	€ 4,00
CRAUTI	€ 3,50
INSALATA MISTA	€ 3,50
ZUCCHINE GRIGLIATE	€ 4,00





CARNE AL FUOCO

Bovino



BISTECHE

€ 20,00

grammatura minima garantita
400gr. +/- 10%
Servita con patate fritte.



TAGLIATE

€ 18,00

grammatura minima garantita
300gr. +/- 10%
servite su un letto di rucola con scaglie di parmigiano



ENTRECOTE

€ 17,00

grammatura minima garantita
300gr. +/- 10%
Servita con patate fritte.



TOMAHAWK

€ 5,00 ALL'ETTO

Bistecca pezzatura minimo 1,2Kg.
Servita con patate e verdure arrostiti.

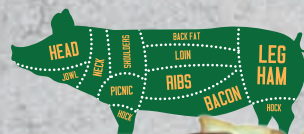


TAGLIATA MAIALINO NERO

€ 19,00

con funghi porcini e scaglie di parmigiano

Suino



AMERICAN STEAK

€ 16,00

bistecca di collo di maiale macerata in olio di girasole ed erbe mediterranee
Servita con patate fritte.



MISTO DI CARNE

€ 16,00

salsiccia, bistecca di collo di maiale,
spiedino filettino, pancetta.
Servito con patate fritte.

Pollo



PETTO PIASTRATO

€ 10,00

con insalata

TAGLIATA DI POLLO

€ 14,00

servita su un letto di rucola e scaglie di parmigiano

La disponibilità della nostra carne è frutto della ricerca del nostro Chef che seleziona solo i tagli migliori disponibili sul mercato.

I CROSTONI



RUBINO

prosciutto Praga, provola,
pomodori secchi

€ 9,50

COBALTO

prosciutto foresta nera, provola,
pomodoro e insalata

€ 9,50

MANGANESE

prosciutto foresta nera,
provola e funghi

€ 9,50

BERILLIO

prosciutto Foresta nera,
provola e melanzane arrostate

€ 9,50

L'AGGIUNTA DI ALTRI INGREDIENTI NEI PANINI PUÒ COMPORTARE UN INCREMENTO DEL PREZZO CHE PUÒ VARIARE
DA 0,50€ A 5,00€ - PER CHIARIMENTI CHIEDERE SEMPRE AL PERSONALE.

VEGETARIANO



TAGLIERE DI VERDURE

€ 6,00

melanzane arrostate, zucchine arrostate,
carciofi sott'olio.

PANINO ALLUMINIO

€ 7,50

provola, melanzane e funghi.

PANINO VIOLET

€ 10,00

hamburger vegan orto e
patata viola, insalata, pomodoro
e cipolla caramellata.

TOTAL EGG

€ 8,00

Frittatina di uovo,
pomodoro rucola e
sottiletta.

PANINO ORTOLANO

€ 8,00

melanzane arrostate,
crema di noci e carciofi,
pomodori e rucola.

PANINO HULK

€ 10,00

hamburger vegan orto e
friarielli, crema di pomodori
secchi e pistacchi, rucola.

troverai nel menù tutti gli altri
prodotti vegetariani contrassegnati
dalla foglia.

VEGANO



HAMBURGER ORTO E PATATA VIOLA

€ 9,00

per vegetariani e vegani, dal sapore naturale e
fresco composto da soia, patata viola, cipolla.
Servite con patate.

HAMBURGER ORTI E FRIARIELLI

€ 9,00

per vegetariani e vegani, dal sapore naturale
e fresco composto da soia, friarielli, aglio,
peperoncino, patate.
Servite con patate.

RHUMERIA

COLOMBIA



DICTADOR 12 YEARS

€ 6,00

JAMAICA



APPLETON ESTATE 12 YEARS

€ 5,00

MARTINICA



J.BALLY VIEUX 12 YEARS

€ 7,50

TRINIDAD DE TOBAGO



ANGOSTURA 1919

€ 7,00

ISOLE FIJI



SEVENTIKI

€ 6,00

PANAMA



MALECON RESERVA IMPERIAL 21 YEARS

€ 8,00

MALECON SELECTION ESPLENDIDA 1976

€ 13,00

SANTO DOMINGO



BRUGALL RON EXTRA VEJO

€ 5,00

RON BARCELO' IMPERIAL

€ 7,00

VENEZUELA



PAMPERO ANIVERSARIO

€ 5,00

DIPLOMATICO RESERVA

€ 7,00

EXCLUSIVA 12 YEARS

CUBA



MATUZALEM 15 YEARS

€ 6,00

HAVANA 7

€ 4,50

HAVANA SELECCION DE MAESTRO

€ 8,00

GUATEMALA



ZACAPA 23 CENTENARIO

€ 9,00

ZACAPA XO

€ 10,00

NICARAGUA



ZAPATERA 1990

€ 15,00

FLOR DE CANA 12 YEARS

€ 6,00

GUYANA



EL DORADO 12 YEARS

€ 6,00

BARBADOS



MOUNT GAY RUM EXTRA OLD

€ 6,00

INFUSIE E DISTILLATI

APERITIVI

CAMPARI

€ 4,00

APEROL

€ 4,00

COCKTAIL ALCOLICO

€ 7,00

LIQUORI

LIMONCELLO

€ 3,00

AMARO

€ 3,00

LIQUIRIZIA

€ 3,00

JEFFERSON

€ 5,00

DISTILLATI

VODKA ABSOLUT

€ 3,50

TEQUILA JOSE CUERVO

€ 3,50

GIN TANQUERAY

€ 3,50

GRAPPA 903 - BARRICATA

€ 4,00

GRAPPA PRIME UVE

€ 3,50

BRANDY

CARLOS I

€ 5,00

COGNAC

REMY MARTIN

€ 5,00

JANNEAU GRAND ARMAGNAC

€ 5,00

WHISKEY

THE BALVENIE 15 YEARS

€ 7,50

DALWHINNIE

€ 6,00

OBAN

€ 6,50

TALISKER

€ 6,50

DIMPLE

€ 6,00

JACK DANIELS

€ 4,00

SERVIZIO +15%



COPERTO € 1,00

DOLCI



STRUDEL DI MELE € 6,00



TORTA SNICKERS € 7,00



MOUSSE DELLA CASA € 6,50
al cioccolato



CHEESECAKE € 6,50
vari gusti



CUORE CALDO AL PISTACCHIO € 6,00
CUORE CALDO AL CIOCCOLATO € 6,00



TARTUFI GELATO

NERO

€ 6,00

Gelato al cioccolato ed alla nocciola, ripieno di cuore tenero al cioccolato fondente, delicata impanatura di cacao e granella di nocciole I.G.P.

CROCCANTINO A RHUM

€ 6,00

Gelato al croccantino al rhum, ripieno di cuore tenero al cioccolato fondente, equilibrata impanatura di granella di nocciole I.G.P. caramellate

COCCO

€ 6,00

Cremoso gelato al cocco, ripieno di cuore tenero al cioccolato fondente, impanatura di pregiatissimo cocco rapè dell'isola di Ceylon.

NOCCIOLA

€ 6,00

Gelato alla nocciola I.G.P. Piemonte, ripieno di cuore tenero al cioccolato fondente, impanatura di inconfondibile granella di nocciole I.G.P.

PISTACCHIO DI BRONTE

€ 6,00

Gelato al pistacchio di Bronte I.G.P., ripieno di cuore tenero al cioccolato fondente, reale impanatura di granella di Pistacchio e granella di nocciole I.G.P.

AMARETTO

€ 6,00

Gelato gusto Amaretto di Saronno, con cuore di cioccolato fondente ricoperto di granella amaretto, cialda caramellata e granella di nocciole I.G.P.



VINI ROSSI

PIEMONTE

BARBERA D'ASTI D.O.C.G. 13°	2020 MINIATO	€ 20,00
BARBERA D'ALBA D.O.C.G. 14°	FONTANAFREDDA	€ 21,00
BAROLO D.O.C.G. 14°	2017 FONTANAFREDDA	€ 38,00
BRACHETTO D'ACQUI		€ 18,00

VENETO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. 14,5°	2018 LATUJA	€ 42,00
RIPASSO DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. 13,5°	NEGRAR	€ 19,00

LOMBARDIA

SANGUE DI GIUDA 7°		€ 14,00
--------------------	--	---------

TOSCANA

CHIANTI 13°		€ 18,00
ROSSO DI MONTALCINO 13,5°		€ 25,00
MORELLINO DI SCANSANO 13,5°	2021 BUFFERIA	€ 19,00

ABRUZZO

MONTEPULCIANO D.O.C. 12,5°	SELVI	€ 16,00
----------------------------	-------	---------

CAMPANIA

MASTRO ROSSO CAMPANI 12,5°	MASTROBERARDINO	€ 20,00
AGLIANICO I.G.P. 12°	MOIO	€ 18,00
PIEDIROSSO DEI CAMPI FLEGREI	MATILDE ZASSO	€ 18,00

PUGLIA

PRIMITIVO DI MANDURIA 14°	MOTTURA	€ 18,00
NEGROAMARO I.G.T. 13,5°	2021 LI TAMARICI	€ 18,00

SICILIA

CALANICA FRAPPATO 12,5°	2019 DUCA DI SALAPARUTA	€ 19,00
ONIRIS I.G.T. 12,5°	2019 DUCA DI SALAPARUTA	€ 19,00

VINI BIANCHI

€ 18,00

CHARDONNAY FRIULI COLLI ORIENTALI D.O.C. 12,5°	€ 21,00
FALANGHINA DI BENEVENTO I.G.P. 12,5°	€ 18,00

VINI AL CALICE

CALICE DI CALANICA FRAPPATO 12,5° - ROSSO	€ 6,50
CALICE DI MONTEPULCIANO D.O.C. 12,5° - ROSSO	€ 6,50
CALICE DI FALANGHINA DI BENEVENTO I.G.P. 12,5° - BIANCO	€ 6,50
CALICE DI PROSECCO VALDOBBIANDENE D.O.C.G - BIANCO	€ 6,50

*N.B.

Per alcune tipologie di vino potrebbero esserci disponibilità di Cantine differenti da quelle elencate ma equivalenti sia dal punto di vista del prezzo che della qualità.

La Filiera Del Big Pit

Il Big Pit utilizza fin dalla sua apertura nel 2001 tutti prodotti di ALTISSIMA QUALITA' altamente selezionati secondo rigidissimi standard di qualità e igiene. Utilizziamo prevalentemente prodotti freschi o confezionati sottovuoto-spinto, tecnica che garantisce l'assoluta integrità durante la conservazione. Attraverso un rigido controllo viene garantita la continuità della catena del freddo dei prodotti sottozero. Tutti i prodotti vengono preparati con ricette tradizionali e conditi con olio extra-vergine di oliva; i prodotti vengono fritti in olio di semi di girasole. Il nostro vasto menù offre valide alternative per tutte le esigenze legate ad aspetti allergici o intolleranze. Ogni pietanza ha l'indicazione degli ingredienti utilizzati, secondo le norme vigenti. Per ogni informazione o chiarimento rivolgersi al personale di sala.

LISTA ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esterni a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
 - b) lattitolo.
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne:
 - a) frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO₂.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.»

Gentili Clienti,
se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari, non esitate a comunicarcelo, potremmo così aiutarvi meglio nella vostra scelta. Tuttavia informiamo che nei locali di produzione adoperiamo vari dei suddetti allergeni per cui non escludiamo la possibilità di contaminazione. In ogni caso potete richiedere la lista ingredienti allo staff presente.



festeggia con noi



**IL BIG PIT METTE A DISPOSIZIONE
LA SUA STRUTTURA PER L'ORGANIZZAZIONE
DI FESTE ED EVENTI.**

*Si offre la possibilità di organizzare
FESTE PER BAMBINI O ADULTI
con menù fisso e prestabilito.*



@BigPitPaginaUfficiale



bigpit_officialpage



bigpit_officialpage