

PUB

hamburger da 150 gr. di carne macinata fresca

BELFAST BURGER € 10,00

Pane, hamburger, scamorza affumicata, bacon, cipolle stufate, insalata, pomodori, patatine fritte*

DUBLIN BURGER € 10,00

Pane, salsiccia, fontina, maionese, verdure grigliate, patatine fritte*

CORK € 10,00

Salsiccia, wurstel, crauti, patatine fritte*

ST. PATRICK BURGER € 10,00

(300 gr. di hamburger)

Doppio hamburger, fontina, scamorza, bacon, cipolle stufate, insalata, pomodoro

GALWAY € 12,00

Maxi piatto di verdure grigliate

- l'aggiunta di ingredienti può comportare un aumento di prezzo
Vi invitiamo a segnalare eventuali allergie e intolleranze -
*prodotto surgelato

HAMBURGER

€ 6,00

150 gr. di carne fresca

H1 **MICHAEL COLLINS**

Ketchup, cipolle stufate, fontina

H2 **BONO VOX**

Maionese, pomodoro, insalata, fontina

H3 **OSCAR WILDE**

Salsa rosa, bacon, fontina

H4 **JAMES JOYCE**

Senape, crauti

H5 **GEORGE BEST**

Verdure grigliate, salsa barbecue

H6 **ARTHUR GUINNESS**

Insalata, salsa rossa piccante

H7 **BOBBY SAND**

Gorgonzola, rucola

H8 **THOMAS MOORE**

Salsa Champ, cetriolini



PANINI

P1 **BRIAN BORU** € 6,00
Salsiccia alla griglia, salsa barbecue

P2 **KATE O'BRIEN** € 5,00
Wurstel, crauti

P3 **MOLLY MALONE** € 6,00
Salsiccia cruda, rucola, gorgonzola

PANINI VEGETARIANI

V1 **JAMES CONNOLLY**
Salsa rossa piccante, olive taggiasche, insalatina

V2 **LIAM NEESON**
Brie, crema di tartufo bianco, verdure grigliate

V3 **SAMUEL BECKETT**
Scamorza affumicata dell'Agrigentino, zucchine e melanzane grigliate



PANINI GOURMET

€ 6,00

ASPROMONTE

Spianata piccante, pesto di pomodorini e rucola

CERVO

Carpaccio di cervo affumicato, pomodorini secchi, frutti di capperi

CINGHIALE

Salame di cinghiale, rucola, crema di tartufo bianco

COPPA

Coppa di Parma i.g.p., salsa champ, insalatina

PRAGA

Prosciutto cotto Praga, salsa remoulade, cipolline borrettane in agrodolce

FORESTA

Speck di cinghiale, brie, funghetti sotto'olio

MIRTO

Salsiccia sarda artigianale al mirto, insalatina

SPEZIE

La "nostra" bresaola speziata al vino rosso, salsa bourguignonne, rucola



PIADIPIZZE

€ 6,00

MARGHERITA

Mozzarella, pomodoro, origano

O'CONNOR

Mozzarella, pomodoro, salsiccia

TIROLESE

Gorgonzola, speck di cinghiale

PRIMAVERA

Mozzarella, pomodoro fresco, origano, prosciutto cotto

VULCANO

Mozzarella, pomodoro, spianata piccante

ORTOLANA

Mozzarella, verdure grigliate

P.M.W.

Mozzarella, pomodoro, wurstel



CONTORNI

€ 4,00

Verdure grigliate

Insalata mix

Patate* aromatiche

FRITTI

€ 3,50

Patatine fritte*

Anelli di peperoni*

Cuculli



DESSERT

Dolci del giorno

€ 4,50

Cantucci & Vin Santo

€ 5,00

Fondue au Chocolat
(minimo per 2 persone)

€ 7,00

fonduta di cioccolato fondente con frutta fresca
di stagione



...e per i più piccoli?

Baby Menù (max anni 12)

€ 7,00

Piatto con a scelta:

- hamburger di manzo
- hamburger di prosciutto cotto
- wurstel
- milanese di pollo

- Tutti i piatti sono serviti con patatine fritte* e bibita -

* prodotto surgelato

BIRRE ALLA SPINA

Stella Artois

alc. 5.2

La lager più conosciuta del Belgio, le sue origini risalgono al 1366, chiara, dalla schiuma densa e persistente. All'olfatto sviluppa sentori di cereali e crosta di pane, dal gusto morbido, dal finale fresco e luppolato. Abbinamenti: aperitivo, primi piatti, formaggi delicati.

piccola: € 3,00
litro: € 9,00

media: € 5,00

Hoegaarden

alc. 4.9

La blanche più famosa al mondo, belga, dal colore chiaro opalescente, brassata con malto di frumento, dalla schiuma densa e pannosa, all'olfatto sviluppa aromi di coriandolo, agrumi e biscotti, al palato è morbida ed esalta la freschezza di una birra dissetante che profuma l'estate. Abbinamenti: aperitivi, piatti di pesce.

piccola: € 3,50

media: € 5,50

Leffe Blonde

alc. 6.6

Prodotta con il metodo dell'alta fermentazione dell'Abbaye de Leffe, con una ricetta tramandata nei secoli, fa parte integrante della tradizione belga. Dorata con una schiuma fine e compatta, ha un aroma maltato con sentori speziati e floreali, al gusto lascia trasparire un leggero amaro di luppolo. Abbinamenti: formaggi, salumi, primi piatti saporiti, carni bianche.

piccola: € 3,00

media: € 5,00

Leffe Rousse

alc. 6.6

Birra d'abbazia, brassata ad alta fermentazione, dal colore ambrato con una schiuma compatta e persistente, sviluppa profumi da malto e spezie, dal gusto amabile e fruttato, con un finale morbido, dolce e persistente. Abbinamenti: carni rosse, salumi affumicati, piatti conditi con salse saporite.

piccola: € 3,00

media: € 5,00

Guinness

alc. 4.2

La regina delle stout dal colore nero intenso, densa e cremosa la schiuma, aromi di caffè torrefatto, molto bassa la gradazione ma particolarmente decisa nel gusto, che ne fa apprezzare il carattere deciso dell'orzo tostato con sfumature di liquirizia, finale prolungato e luppolato. Una vera irlandese! Abbinamenti: ostriche, molluschi, stufati di carne, dessert al caffè o cioccolato fondente.

pinta: € 5,00

2 vie sono a rotazione!

Chiedi al personale e scopri la birra del momento.



Granda Abbaziale

€ 6,00

Birra complessa, ricca di malto e caratterizzata da un corpo pieno e appagante.

alc. 6.5 - formato 33cl.



Granda Alchemy

€ 6,00

Birra ambrata, brassata con mosto di uve aromatiche di vitigno moscato.

alc. 9.0 - formato 33cl.



Granda Alternative - IPA

€ 6,00

Si tratta di una Fruit IPA, brassata con l'aggiunta di pesche piemontesi, che strizza l'occhio alle modaiole JUICY! Un esplosivo cocktail di luppolo e frutta si alternano donando sentori tropicali/agrumati e l'amaro nel finale fa emergere tutta la sua gloria.

alc. 6.6 - formato 33cl.



Granda Black Hop Sun

€ 6,00

Il contrasto tra le note maltate di una stout e la luppolatura di una ipa donano a questa birra una grande complessità aromatica.

alc. 7.5 - formato 33cl.



Granda Double Trouble

€ 6,00

La sigla "DDH" sta per "Double Dry Hopped" ossia doppia dose di luppolo in fase di fermentazione e maturazione! L'aroma è inconfondibile e intenso ma in bocca scivola via con immenso piacere. Indubbiamente la nostra birra più luppolata!

alc. 6 - formato 33cl.



Granda Enfasi

€ 6,00

Birra brassata con l'utilizzo di scorze di limone, bacche di ginepro e mais "pignoletto" autoctono della Valgrana (CN). Quando affonderete il naso nel bicchiere ne resterete stregati...

alc. 6.7 - formato 33cl.



Granda Essenziale

€ 6,00

Birra bionda e leggera, dal profumo intenso. Caratterizzata da una luppolatura incisiva ma elegante. Senza glutine!

alc. 4.7 - formato 33cl.



Granda Lips

€ 6,00

Lips è una birra salata ispirata già dal nome alla secolare tradizione birraia di Lipsia, città della Sassonia attraversata dal Gose, corso d'acqua dalla spiccata salinità, che regala un sapore particolare alle birre. Fra i vari ingredienti, malto di frumento sale e spezie. Il risultato è una birra estiva e fresca.

alc. 4.3 - formato 33cl.



Granda Lived Quadrupel

€ 6,00

Diabolica (provate ad invertire il nome!) ed avvolgente come in un irresistibile incantesimo. È il passo finale di un percorso birrario dove crescono il grado alcolico, il corpo, la complessità aromatica. L'estasi dei sensi!

alc. 10.5 - formato 33cl.



Granda Missis Ipa

€ 6,00

Inspirata alle birre che l'impero britannico esportava alle sue colonie. Ambrata e generosamente luppolata.

alc. 5.5 - formato 33cl.



Granda Passionale

€ 6,00

Birra bianca dal delicato aroma speziato con sentori di agrumi e fiori.

alc. 4.7 - formato 33cl.



Granda Sirena

€ 6,00

Brassata con l'utilizzo del frumento come una classica Witbier, ma con la luppolatura di una Ipa. Secca, dissetante e ingannevole.

alc. 6.5 - formato 33cl.



Granda Spirituale

€ 6,00

Inspirata alle Triple belghe ma con qualche libertà stilistica. Il profumo fruttato è ingannevole e ne maschera l'importante grado alcolico.

alc. 8.0 - formato 33cl.



Granda Xtra-Ipa

€ 6,00

Birra ambrata, esplosivamente profumata grazie alla grande quantità di luppolo utilizzata.

alc. 9.0 - formato 33cl.



I Due Mastri Urca

€ 6,00

Birra ambrata alcolica e decisa prodotta con miele di castagno dell'Appennino Tosco Emiliano. Schiuma delicata e color crema, al naso intense note di castagno e frutta matura, in bocca esplosione del castagno e della dolcezza del miele.

alc. 7.2 - formato 33cl.



Maltus Faber Blonde

€ 6,00

Birra di grande bevibilità fresca e dissetante dall'aroma erbaceo e fruttato; si accompagna a primi piatti, carni bianche e torte di verdure.

alc. 5.6 - formato 33cl.



Maltus Faber Cippa l'Ipa € 6,00

Birra ad alta fermentazione, non filtrata e non pastorizzata. Colore oro carico. Al naso prevalgono profumi erbacei, resinati e leggermente agrumati, dovuti all'utilizzo di luppolo cascade ed amarillo. Finale ben equilibrato dal caramello dei malti.

alc. 7.0 - formato 33cl.



Maltus Faber Extra Brune € 6,00

Birra dall'aroma ricchissimo e dal sentore di alcool. Morbida e vellutata con sfumature scure dal caramello al cioccolato. Si accompagna a parmigiano stagionato, pasticceria secca e cioccolato. Medaglia di bronzo al concorso nazionale ub 2008.

alc. 10.0 - formato 33cl.



Borgo My Antonia € 6,00

Una birra intrigante, estremamente profumata al naso con note floreali e resinose. In bocca è esplosiva e allo stesso tempo equilibratissima. Una birra estremamente elegante.

alc. 7.5 - formato 33cl.



Borgo Re Ale Extra € 6,00

La particolarità di questa birra è che per ogni 100 lt sono stati utilizzati 3 kg di luppoli amarillo (aggiunto nelle ultime fasi della bollitura). Il risultato è un'eccellente esplosione di aromi da luppolo.

alc. 6.4 - formato 33cl.



Borgo Re Ale € 6,00

Birra ambrata ad alta fermentazione, molto luppolata. Al naso si percepiscono sentori agrumati e speziati dati dai luppoli americani da aroma. Medaglia d'oro al Mondiale de la Bier del 2009. Dalla struttura importante e dal corpo vigoroso.

alc. 6.4 - formato 33cl.



BIRRE IN BOTTIGLIA

Regno Unito/Irlanda

Double Chocolate

€ 7,00

Stout prodotta a Londra, deve la sua peculiarità dell'utilizzo durante la preparazione di cacao, cioccolato in barrette ed essenza di cacao. Cremosa la schiuma, decisa al palato ma vellutata, nel finale è estremamente delicata. Ottima per accompagnare desserts al cioccolato.

alc. 5.2 - formato 50cl.



BIRRE IN BOTTIGLIA

Trappiste

Chimay Tappo Bianco

€ 6,00

Una triple di grande finezza, schiuma pannosa e color oro antico. Aromi di luppolo, spezie e note fruttate. Al palato è elegante, morbida, con un finale luppolato.

alc. 8.0 - formato 33cl.



Chimay Tappo Rosso

€ 6,00

La più nota tra le birre prodotte nell'abbazia di Notre-Dame sulla collina di Scourmont, ramata, gusto mediamente dolce che ricopre il ribes, con note di timo e pepe, ricca e vivace.

alc. 7.0 - formato 33cl.



Orval

€ 6,00

Ambrata chiara, sprigiona aromi erbacei con note d'arancia, pepe e rabarbaro. Al palato è molto asciutta, amarognola e morbida con la sua schiuma.

alc. 6.2 - formato 33cl.



Rochefort 8

€ 6,00

Ambrata con sfumature tonaca di frate, molto profumata di spezie e malto, al palato è dolce e corposa, fruttata con inconfondibili note di fichi. Secca nel finale.

alc. 9.2 - formato 33cl.



Westmalle Triple

€ 6,00

Birra che vede l'aggiunta di lieviti in bottiglia e che subisce una seconda fermentazione per ottenere un prodotto con grande struttura ed eleganza. Ottimo il bilanciamento tra malto e luppolo.

alc. 9.5 - formato 33cl.



BIRRE IN BOTTIGLIA

Scozia

Brewdog Elvis Juice

€ 6,00

Citrus ipa con luppoli americani e scorza di pompelmo in evoluzione. Corpo deciso giocato sulla dolcezza dei malti caramelli sui quali emergono, per contrasto, gli elementi critici e agrumati dei luppoli. La chiusura mostra tonalità fruttate ed erbeacee.

alc. 6.5 - formato 33cl.



Brewdog Punk Ipa

€ 6,00

Definita dalla birreria un esempio di ipa post moderna. Le note di agrumi si fanno avanti unite alle resine dei luppoli. Una birra fragrante di ottima bevibilità con note amare in evidenza.

alc. 5.6 - formato 33cl.



BIRRE IN BOTTIGLIA

Germania/Olanda/Rep.Ceca

Franziskaner

€ 6,00

La birreria è stata fondata nel 1363 e rimane una delle più antiche della Germania. Birra ad alta fermentazione prodotta con malto d'orzo ed in percentuale minore frumento. Colore velato e dalla schiuma abbondante. Dal classico finale fruttato, tipico delle weizen.

alc. 5 - formato 50cl.



Schlenkerla Marzen

€ 6,50

La famosa birra affumicata deve il suo caratteristico aroma al malto affumicato con legno di faggio. Birra a bassa fermentazione, è prodotta secondo l'editto di purezza del 1516 che prevede l'utilizzo di sola acqua, malto e luppolo.

alc. 5.1 - formato 50cl.



Malastrana Pils

€ 6,00

Prodotta secondo la legge di purezza di Guglielmo IV duca di Baviera, ovvero semplicemente con acqua, malto e luppolo ceo in fiore, dai più antichi birrifici dell'Europa centrale. Dal gusto pieno e pulito. Dal retrogusto delicatamente amaro.

alc. 4.8 - formato 50cl.



Malastrana Dark

€ 6,00

Dal colore molto scuro e robusto. Questa birra è prodotta secondo una ricetta speciale utilizzando oltre ai tre tipi di malto, l'acqua cristallina dei pozzi artesiani, luppolo di prima qualità e orzo tostato. Il risultato è una magica combinazione di sapori con una distintiva amarezza.

alc. 4.7 - formato 50cl.



BIRRE IN BOTTIGLIA

Belgio

Bloemenbier

€ 6,00

Il nome deriva dalla produzione di fiori (bloemen) nella città di Lochristi. E' una birra artigianale dall'aroma e dal gusto molto dolci, che utilizza lieviti ad alta fermentazione. Caratteristico è l'involucro di carta bianca con tulipani color arancio che avvolge la bottiglia.



alc. 7.0 - formato 33cl.

Duchesse du Borgogne

€ 6,00

Prodotta nelle Fiandre occidentali è il risultato del blend di diverse Ales maturate in piccole botti di rovere dagli 8 ai 18 mesi. Prodotto dalla complessità notevole, al confine tra birra e vino.



alc. 6.0 - formato 33cl.

Duvel

€ 6,00

La birreria fu fondata nel 1871 da Leonard Moortgaat. Il nome tradotto significa "diavolo". E' una birra ad alta fermentazione che matura 2 mesi in bottiglia prima di essere commercializzata. Il gusto è floreale con note di pere william. Il finale è asciutto e ben luppolato.



alc. 8.5 - formato 33cl.

Kwak

€ 6,00

Il suo nome deriva da Paul Kwak (oste di una taverna di De Homm) che serviva la birra nel caratteristico bicchiere, ai cocchieri e ai loro ospiti che rimanevano seduti sulla carrozza. Birra ad alta fermentazione, dal buon corpo, decisamente morbida con aromi di malto caramello.



alc. 7.0 - formato 33cl.

La Chouffe

€ 6,00

La leggenda narra che gli gnomi che vivevano nei boschi acquisirono il dono della parola bevendo l'acqua della sorgente Cetrogne con cui veniva prodotta la birra. E' una birra speziata, con note di frutta e canditi. E' morbida al palato e ben bilanciata dall'utilizzo dei luppoli.



alc. 8.0 - formato 33cl.

Mc Chouffe

€ 6,00

Prodotta con il metodo dell'alta fermentazione, dai profumi intensi di malto e torrefatto. L'aggiunta di miele le dona morbidezza ed un retrogusto bilanciato.



alc. 8.5 - formato 33cl.

Triple Karmeliet

€ 6,00

Prodotta con una miscela di tre cereali (orzo, frumento e avena), di grande complessità e dal corpo molto strutturato. Note fruttate e floreali, dal finale complesso e dolce. Da una ricetta del XVII secolo, è rifermentata in bottiglia.



alc. 8.0 - formato 33cl.

XX Bitter

€ 6,00

Premiata come miglior birra straniera al Festival 2004 di Londra e continua ad essere la birra più amara del Belgio. Al naso risaltano profumie rbacei (fieno e camomilla), in bocca rinfrescante e pulita. Il finale decamente votato al luppolo.



alc. 6.2 - formato 33cl.

BIRRE IN BOTTIGLIA

USA

Goose Ipa

€ 6,00

Nata a Chicago nell'Illinois, fiore all'occhiello del birrifico, è stata più volte vincitrice al Great American Beer Festival. Colore ramato. All'olfatto si trovano i classici sentori caratterizzanti del luppolo. In bocca si sprigionano i luppoli floreali con note resinose di aghi di pino. Finale tipicamente amaro.

alc. 5.9 - formato 35,5cl.



BIRRE IN BOTTIGLIA

Commerciali

Tennent's Super

€ 5,00

Birra caratterizzata dall'alto grado alcolico, aroma intenso e dominato dal profumo di malto. Assaporandola si coglie un principio dolce che termina nell'intensità alcolica e nelle note zuccherine del caramello.

alc. 9.0 - formato 33cl.



Corona Extra

€ 5,00

Birra dal corpo leggero e dal retrogusto lievemente luppolato. È preferibile accompagnarla con una fettina di lime o limone inserita nel collo della bottiglia per esaltarne la freschezza ed aumentarne l'effetto dissetante.

alc. 4.6 - formato 35,5cl.



Ichnusa Non Filtrata

€ 4,50

Creata per festeggiare il cinquantesimo anniversario di produzione nel più antico birrifico presente sull'isola. Nel sapore prevalgono leggeri sentori di luppolo e una nota fruttata. Alla fine del processo, invece di essere filtrata, viene lasciata decantare naturalmente nei tini di fermentazione.

alc. 5.0 - formato 33cl.



Pietra

€ 5,00

Prodotta a Furiani in Corsica dal 1996. Prevede l'impiego di farina di castagne come materia prima e non come aroma. Birra a bassa fermentazione dalla struttura leggera e dal finale fresco dove si evidenziano i profumi di castagna e cereali.

alc. 6.0 - formato 33cl.



SIDRO

Magners

€ 6,50

Magners è prodotto utilizzando unicamente ingredienti naturali e cioè la miscela del succo fermentato di 17 tipi diversi di mele, che provengono dagli stessi frutteti Magners. Gusto unico e rinfrescante del sidro preferito in Irlanda.

alc. 4.5 - formato 56.8cl.



BAR & BIBITE

ACQUA 1/2 lt. € 1,50

ACQUA 1 lt. € 2,00

**COCA COLA, COCA O, FANTA,
SPRITE** € 3,00

SCHWEPPE'S LEMON, GINGER
ALE, GINGER BEER, TONICA, SODA € 3,00

REDBULL € 4,00

LURISIA GAZZOSA, CHINOTTO € 3,50

SUCCHI DI FRUTTA € 3,00

CAFFÈ € 1,50

AMARI € 3,00

GRAPPE € 3,00



RUM

BRUGAL Rep. Dominicana	€ 5,00
KRAKEN Caraibi	€ 6,00
ST. JAMES AGRICOLE Martinica	€ 6,00
MALTECO 10 Guatemala	€ 7,00
BOTRAN RESERVA Guatemala	€ 8,00
ZACAPA 23 Guatemala	€ 8,00

WHISKY

IRLANDA

Jameson	€ 5,00
Bushmill	€ 5,00
Tullamore Dew	€ 6,00
Irishman Founders	€ 6,00
Connemara	€ 7,00

SCOZIA

Laphroaigh 10	€ 6,00
Tallisker 10	€ 6,00
Caol Ila 12	€ 7,00
Oban 14	€ 8,00
Lagavulin 16	€ 8,00

USA

Jack Daniel's	€ 6,00
Rye Whiskey	€ 5,00

GIAPPONE

Nikka Blended	€ 7,00
---------------	--------



COCKTAIL

€ 6,00

ALEXANDER

Brandy, crema di cacao, panna

AMERICANO

Martini rosso, bitter Campari, soda

BLOODY MARY

Vodka, succo di pomodoro condito

COSMOPOLITAN

Vodka, triple sec, sweet&sour, cranberry

DAIQUIRI

Rum bianco, sweet&sour

GIN FIZZ

Gin, sweet&sour, soda

IRISH COFFEE

Irish whiskey, caffè, zucchero, panna

JAPANESE ICE TEA

Vodka, gin, midori, sweet&sour, lemon

LONG ISLAND ICE TEA

Vodka, gin, rum bianco, triple sec,
sweet&sour, soda

MARACUJA COCKTAIL

Vodka, peach tree, maracuja, sweet&sour

MANHATTAN

Rye whiskey, Martini rosso,
angostura bitter

MARGARITA

Tequila, cointeau, sale, limone,
crosta di sale

MARTINI COCKTAIL

Gin, Martini dry

MIMOSA

Spumante, spremuta d'arancia

NEGRONI

Gin, Martini rosso, bitter Campari

SBAGLIATO

Spumante, Martini rosso, bitter Campari

SCREWDRIVER

Vodka, spremuta d'arancia

SPRITZ APEROL

Aperol, spumante, soda



COCKTAIL

€ 6,00

STINGER

Brandy, crema di menta bianca

TEQUILA SUNRISE

Tequila, succo d'arancia, granatina,
crosta di sale

MUDDLED COCKTAIL

CAIPIRINHA

Cachaca, lime, zucchero di canna

CAIPIROSKA

Vodka, lime, zucchero

MOJITO

Rum bianco, menta fresca, lime,
zucchero di canna, soda

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer, lime, zucchero

PASSION COOLER

Vodka, maracuja, ginger ale, lime,
zucchero

RUM COOLER

Rum, ginger ale, lime, zucchero

