



**VI OFFRIAMO UN'AMPIA VARIETÀ DI HAMBURGER DA GUSTARE
A CASA CON ASPORTO, A DOMICILIO OPPURE DIRETTAMENTE DA NOI,
CON DOLCI FATTI IN CASA E UNA SCELTA DI BIRRE ARTIGIANALI
IN LATTINA O IN BOTTIGLIA.**

Non si accettano modifiche ai piatti, siete pregati di richiedere il punto di cottura desiderato della carne, diversamente sarà servita al sangue.

IL NOSTRO PANE SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO 2.50€
(azienda Oasi Senza Glutine Valtrompia)

Comunicare al personale ogni tipo di Allergia o Intolleranza, la lista completa degli allergeni è a vostra disposizione.

COPERTO A PERSONA € 1.50



DINE **SHARING** **...da condividere!**

Jalapenho fritti* (3 pz) 6.00 €
con maionese al prezzemolo e salsa aioli smoke

Speck e pata (4 pz)..... 6.00 €
con maionese al prezzemolo e salsa aioli smoke

Stick di pollo (7 pz) 6.00 €
con maionese al prezzemolo e salsa aioli smoke

**Stick di polenta frita
e crema al gorgonzola (8 pz)..... 7.00 €**



17

euro

SCAPECE DELIGHT

- HAMBURGER 250 g di carne scelta macinata fresca
- PANE
- ZUCCHINE ALLA SCAPECE
- HUMUS
- BACON
- INSALATA
- PATATINE FRITTE* e SALSE

18

euro

LA ZOZZONA

- HAMBURGER 250 g di carne scelta macinata fresca
- PANE
- SALSА ALLA ZOZZONA dall'unione di sugo all'Amatriciana, Carbonara e Salamina
- INSALATA
- PATATINE FRITTE* e SALSE

17

euro

IL NORDICO

- HAMBURGER 250 g di carne scelta macinata fresca
- PANE
- FORMAGGIO "TOMA DI GRESSONEY"
- RADICCHIO ROSSO AL MIELE DI CASTAGNO
- STICK DI POLENTA FRITTA
- BACON
- INSALATA
- PATATINE FRITTE* e SALSE



HAMBURGER CLASSICI

YUPPI 13.50€

Hamburger 250 g di carne scelta macinata fresca, pane, bacon, insalata, pomodoro con patatine fritte* e salse

TEX 14.00€

Hamburger 250 g di carne scelta macinata fresca, pane, bacon, insalata, pomodoro, prosciutto cotto, formaggio cheddar, patatine fritte* e salse

MEX 14.00€

Hamburger 250 g di carne scelta macinata fresca, pane, formaggio cheddar, bacon, salsa piccante, insalata, pomodoro, con contorno di fagioli neri piccanti

MAURO 16.00€

Hamburger 250 g di carne scelta macinata fresca, pane, bacon, insalata, cipolle caramellate, formaggio asiago alla piastra, patatine fritte* e salse

LIGHT 15.00€

Hamburger 250 g di carne scelta macinata fresca, pane, verdure saltate, brie, bacon, insalata, pomodoro, patatine fritte* e salse

ER PEPATO 16.00€

Hamburger 250 g di carne scelta macinata fresca, pane, pepe nero, bacon, insalata, cipolle caramellate, salsa al teleggio patatine fritte* e salse

PASTRAMI 17.00€

250 g di pastrami (fette di carne di manzo affumicata, passata alla piastra), pane, brie, insalata special, bacon, patatine fritte* e salse

TARTUFO 17.00€

Hamburger 250 g di carne scelta macinata fresca, con crema di tartufo, pane, bacon, insalata, prosciutto cotto, formaggio cheddar, uovo all'occhio di bue, patatine fritte* e salse

JACK DANIEL'S 17.00€

Hamburger 250 g di carne scelta macinata fresca, pane, cipolle fritte*, formaggio erborinato allo zafferano, salsa al Jack Daniel's, bacon, insalata, patatine fritte* e salse

GORGIO CHILI PEPPERS 16.50€

Hamburger 250 g di carne scelta macinata fresca, pane, insalata valeriana, gorgonzola, marmellata di peperoncini, bacon, patatine fritte* e salse

IL VEGGIE STUBE 16.50€

2 hamburger da 100gr di Barbabietola* con pane, zucchine alla piastra, fonduta di formaggi, uovo all'occhio di bue, insalata, pomodoro con patatine fritte* e salse



HAMBURGER SPECIAL

IL FASSONE 16.50€

Hamburger 250 g di Fassone Piemontese, pane, formaggio cheddar, lardo di colonnata, insalata, patatine fritte* e salse

CHÈL DEL GIÀNI 16.50€

Hamburger 250 g di carne scelta macinata fresca "Selezione Premium Liberini", pane, formaggio cheddar, bacon, insalata, patatine fritte* e salse

ELLY 2.0 18.00€

Hamburger 250 g di carne scelta macinata fresca "Selezione Premium Liberini", pane, formaggella di montagna, bacon, riduzione di aceto balsamico, insalata, patatine fritte* e salse

STEAK BURGER 18.50€

250 g di bistecca scelta a fette, pane, senape al miele, provolone piacentino, pomodoro, rucola, patatine fritte* e salse

SOTTOBOSCO 18.00€

Hamburger di 250 g di carne scelta macinata fresca, funghi trifolati*, provolone dolce e bacon, insalata, patatine fritte*, salse

LE CARNI

ENTRECOTE 18.50€

con senape Maille dolce al miele

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE 18.50€

con olio al rosmarino

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE 22.00€

con puntarelle e olio evo

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE 19.00€

con scaglie di provolone piacentino

ALLA PIASTRA

FORMAGGIO ASIAGO ALLA PIASTRA 8.00€



BRUSCHETTE DI POLENTA

CON 4 FORMAGGI FUSI 10.00€

CON FUNGHI* TRIFOLATI 12.00€

MAXI INSALATE

CAESAR SALAD DI POLLO 11.00€

Insalata mista, crostini di pane, pollo grigliato, grana in scaglie, salsa caesar

INSALATA MEDITERRANEA 11.00€

Insalata mista, pomodori, olive, tonno, gamberi* in salsa rosa

CONTORNI

INSALATA MISTA 4.00€

PATATINE 5.00€

VERDURE ALLA PIASTRA 6.00€

FAGIOLI NERI PICCANTI 5.00€

PUNTARELLE 6.50€

DOLCI FATTI RIGOROSAMENTE DA NOI

CREMA AL MASCARPONE 5.00€

CREMA AL MASCARPONE CON FRUTTI DI BOSCO 5.00€

DOLCE DEL GIORNO 5.00€ “chiedi al personale”

COPERTO 1.50€

* prodotto surgelato



BEER LIST



IBU (International Bitterness Units)
RAPPRESENTA LA SCALA INTERNAZIONALE
PER MISURARE L'AMARO DI UNA BIRRA.

ALTA FERMENTAZIONE (Ale)

Significa che nel mosto è stato aggiunto lievito detto comunemente "lievito di birra". È un lievito che lavora bene ad alte temperature, tra i 12 e i 23 gradi centigradi. Il processo di fermentazione, proprio a causa della temperatura, è più rapido rispetto allo stesso con una temperatura più bassa. Una volta esauriti i lieviti, quel che resta risale verso l'alto del fermentatore, sotto l'effetto dell'anidride carbonica, e galleggia sulla superficie. Da qui la classificazione "alta" fermentazione.

BASSA FERMENTAZIONE

(Lager)

Richiede temperature di lavorazione piuttosto basse, quella ottimale si aggira tra i 7 e i 9 gradi centigradi. Il lievito fermenta nel mosto e infine si deposita sul fondo, da cui "bassa" fermentazione. Gli stili Lager, rispetto a quelli Ale che possono essere più dolci e fruttati, tendono ad avere aromi puliti, perché rispecchiano più fedelmente le caratteristiche del luppolo o del malto utilizzati nel mosto.



BIRRE ALLA SPINA

ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU PILS

LA BIRRA

Colore giallo sole e il suo tipico gusto è leggermente acerbo, grazie a fini aromi del luppolo e dell'orzo selezionati. Gli amanti della Pils riconoscono al primo sorso il suo temperamento naturale vivace e il suo elegante gusto amarognolo del luppolo.

*Cerchi l'abbinamento perfetto? Provala con il nostro **Tex!***

STILE: **PILS**

COLORE: **Giallo sole**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **7°**

GRADO ALCOLICO: **4,9% vol.**

IBU: **28**



LITRI 0.30.....€ **3.50**

LITRI 0.50.....€ **6.50**

NORBERTUS KARDINAL

LA BIRRA

Norbertus Kardinal rappresenta a tradizione tipica delle birre doppio malto. Ambrata, con schiuma bianca, fine e persistente. Aroma con ampi sentori di lieviti, fieno, frutta molto matura. Dolce, ampio e ben equilibrato con note di marasca e prugna californiana.

*Cerchi l'abbinamento perfetto? Provala con il nostro **Elly 2.0!***

STILE: **BOCK (doppio malto)**

COLORE: **Dorato intenso**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **8/10°**

GRADO ALCOLICO: **7,5% vol.**

IBU: **26**



LITRI 0.30.....€ **4.50**

LITRI 0.50.....€ **7.00**

BIRRE IN BOTTIGLIA



AGRICOLA HELLES

LA BIRRA

Birra di colore oro chiaro in stile Lager in bassa fermentazione. Agricola si caratterizza per una bianca schiuma compatta, un corpo rotondo ed un amaro ben bilanciato. Nel pieno della tradizione birraria i toni dolci del malto la fanno da padrone mentre i luppoli da aroma sono un bouquet di profumi, dall'erbaceo affloreale.

*Cerchi l'abbinamento perfetto? Provala con il nostro **Fassone!***

STILE: **LAGER**

COLORE: **Oro chiaro**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **6°**

GRADO ALCOLICO: **7% vol.**

IBU: **37**



LITRI 0.33.....€ **5.50**

AGRICOLA ROSSA

LA BIRRA

Birra di origine tedesca caratterizzata da pronunciati toni maltati. Il colore va dall'ambrato carico al ramato scuro, con una schiuma color avorio. L'amaro sostiene i gusti del malto permettendo però alla dolcezza di restare sul finale. Birra strutturata ma al contempo facile da bere.

*Cerchi l'abbinamento perfetto? Provala con il nostro **Gorgo chili peppers!***

STILE: **RED LAGER**

COLORE: **Ambrato carico**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **6°**

GRADO ALCOLICO: **6,5% vol.**

IBU: **30**



LITRI 0.33.....€ **6.00**

INEDIT

LA BIRRA

In collaborazione con i maestri birrai di Estrella Damm, una combinazione unica di malto d'orzo e frumento aromatizzati con spezie. Inedit ha un aroma complesso ed un aspetto opaco, è cremosa e dal corpo morbido ma pieno. Colore giallo dorato torbida, schiuma bianca fine, note dolci e speziate di pepe e noce moscata con un gusto dolce e note acide, elegante pastosità e pulizia.

*Cerchi l'abbinamento perfetto? Provala con il nostro **Light!***

STILE: **BLANCHE**

COLORE: **Biondo**

FERMENTAZIONE: **Alta**

TEMPERATURA: **6/8°**

GRADO ALCOLICO: **4,6% vol.**

IBU: **21**



LITRI 0.33.....€ **4.50**

BIRRE IN BOTTIGLIA



COMPLOT IPA

LA BIRRA

La prima ipa realizzata con un luppolo mediterraneo, molto complessa al naso, con sentori speziati, floreali, fruttati e resinosi. Colore giallo dorato carico, con riflessi arancioni. L'assaggio è complesso, con aromi di pompelmo rosa, mango, pesca, pera e fiori bianchi.

*Cerchi l'abbinamento perfetto? Provala con il nostro **Yuppy!***

STILE: **INDIA PALE ALE**

COLORE: **Ambrato**

FERMENTAZIONE: **Alta**

TEMPERATURA: **6/8°**

GRADO ALCOLICO: **6,6% vol.**

IBU: **47**



LITRI 0.33.....€ **6.50**

EN?GMA

LA BIRRA

Corpo vellutato con schiuma fine e persistente. Le note citriche si bilanciano ad un amaro leggermente pronunciato che regala un finale secco e dissetante. Birra dalla struttura complessa ma molto beverina!

*Cerchi l'abbinamento perfetto? Provala con il nostro **Steak Burger!***

STILE: **IPA CALIFORNIA COMMON**

COLORE: **Giallo paglierino**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **6°**

GRADO ALCOLICO: **5% vol.**

IBU: -



LITRI 0.50.....€ **9.00**

SPLASH!

LA BIRRA

Corpo rotondo con note esplosive di frutta tropicale, pesca ed albicocca, finale leggermente amaro

*L'abbinamento perfetto? Provala con il nostro **Mauro!***

STILE: **NEW ENGLAND IPA**

COLORE: **Giallo opalescente**

FERMENTAZIONE: **Alta**

TEMPERATURA: **6°**

GRADO ALCOLICO: **6% vol.**

IBU: -



LITRI 0.50.....€ **9.00**

BIRRE IN BOTTIGLIA



EMPOWERED

LA BIRRA

Corpo medio con note di pesca e albicocca, amaro bilanciato e finale secco, molto dissetante!

*L'abbinamento perfetto? Provala con il nostro **Gorgo chili peppers!***

STILE: **NEW ENGLAND IPA**

COLORE: **Giallo paglierino velato**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **6°**

GRADO ALCOLICO: **5% vol.**

IBU: -



LITRI 0.50.....€ **9.00**

BILLY THE BEER DOG

LA BIRRA

Al naso le note fresche dei luppoli nobili tedeschi si sposano con sapori di scorza di pane, caramello e nocciola. Amaro medio e corpo rotondo

*L'abbinamento perfetto? Provala con i nostri **Limited edition!***

STILE: **CALIFORNIA COMMON**

COLORE: **Ambrato**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **6°**

GRADO ALCOLICO: **5,6% vol.**

IBU: -



LITRI 0.50.....€ **9.00**

BIRRE IN BOTTIGLIA



GOLD HELL

LA BIRRA

Prodotta nel rispetto dell'Editto della Purezza del 1516 solo con acqua, malto e luppolo, si presenta limpida e dorata, con un aroma di malto e sentori di frutta e miele.

L'abbinamento perfetto? Provala con il nostro Tartufo!

STILE: **EXPORT HELL**

COLORE: **Biondo**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **8/9°**

GRADO ALCOLICO: **5,4% vol.**

IBU: **18**



LITRI 0.50.....€ **6.50**

WEISSE HELL

LA BIRRA

Prodotta, come la sorella Gold, nel rispetto dell'Editto della Purezza, si presenta chiara e velata, con una schiuma fine e persistente. Caratterizzata dal gusto dolce e da leggeri sentori speziati.

Cerchi l'abbinamento perfetto? Provala con il nostro Chèl del Gianì!

STILE: **HEFEWEISS**

COLORE: **Biondo**

FERMENTAZIONE: **Alta**

TEMPERATURA: **7/8°**

GRADO ALCOLICO: **5,2% vol.**

IBU: **12**



LITRI 0.50.....€ **6.50**

POCULATOR

LA BIRRA

Doppelbock dunkel, ambrata scura a bassa fermentazione. Si presenta limpida, con schiuma beige fine e persistente. Aromi intensi, gusto ricco e notevole persistenza.

Cerchi l'abbinamento perfetto? Provala con il nostro Jack Daniel's!

STILE: **DOPPELBOCK DUNKEL**

COLORE: **Ambrato scuro**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **8/9°**

GRADO ALCOLICO: **7,6% vol.**

IBU: **18**



LITRI 0.50.....€ **7.50**



E SE INVECE VUOI ASSAGGIARE UNA BIRRA DELLA VAL RENDENA...

BRENTA BRÄU GLUTEN-HELL

LA BIRRA

La Birra senza glutine del Birrificio Val Rendena.

STILE: **SENZA GLUTINE**

COLORE: **Biondo**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **5/7°**

GRADO ALCOLICO: **4,9% vol.**

IBU: **no**



LITRI 0.50.....€ **7.00**

AMARI**4.00€**

BRAULIO,

LIMONCELLO,

AMARO DEL CAPO,

JÄGERMEISTER

BIBITE**3.00€**

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE 0.5L**1.50€**

CAFFÈ/CAFFÈ DECAFFEINATO**1.50€**

CAFFÈ CORRETTO SAMBUCA**2.00€**

COPERTO 1.50€