

HAMBURGER

Happy days (1-3-7)* 13€

Hamburger 150 gr , cipolla caramellata, cheddar, bacon pomodoro, insalata, maionese all aglio servito con patatine fritte

Zio Tony (1-3-7)* 14€

Hamburger 150 gr , crudo 24 mesi , stracciatella, pomodori confit , rucola, servito con patatine fritte

Porky's (1-3-7)* 14€

Hamburger 150 gr , scamorza affumicata, pancetta , funghi, blu di capra, servito con patatine fritte

Purezza (1-3-7)* 14€

Hamburger di black angus 150 gr , pomodori , insalata, servito con patatine fritte

Orto mio (1-3-7-10)* 13€

hamburger di barbabietola, verdure alla piastra, cipolle caramellate, senape al miele servito con patatine fritte

Il nudo * 10€

Hamburger di black angus 150 gr verdure grigliate, servito con patatine fritte

Tutti i nostri hamburger sono fatti con carne fresca selezionata dal centro carni di Correggio.

ps: il pane per gli hamburger è un panino al latte

PANINI

Afterhours (1)*..... 10€

Panino con la Salsiccia del Salumificio San Martino , Peperoni grigliati , cipolla , servito con patatine fritte e salse

Enry special (1-7)*..... 12€

Panino con pulled pork , insalata di cavolo allo yogurt , servito con patatine fritte , anelli di cipolla e salse

Dada pork (1)*..... 12€

Panino con Porchetta di Aricchia IGP, insalata , Pomodori confit , salsa alla birra , servito con patatine fritte e salse

PINSE

Caprese con prosciutto crudo (1-7)*..... 13€

Prosciutto di Parma 24 mesi , mozzarella , pomodoro fresco

Porchetta e stracciatella (1-7)*..... 13€

Porchetta di Ariccia , stracciatella , olio al basilico

Vegetariana (1-7)*..... 13€

Peperoni , Melanzane , zucchine grigliate , Mozzarella , Pomodoro.

CARNE

Stinco con patate fritte e insalata mista (1)* 16€

Stinco di maiale glassato alla birra servito con patatine fritte , misticanza e pomodori confit

Guancialini di maiale (1-7)*14€

Guancialini di maiale cotti in CBT serviti con salsa alla birra , purè di patate e crostini

Pollastro fritto (1-3)* (6pz)10€

Bastoncini di pollo impanati serviti con insalata , pomodorini confit crostini di pane , patatine fritte salsa allo yogurt e erba cipollina

Birkermaier (1-3-7)* 6€

Spiedino di polpettine di manzo fritte servite con maionese al pomodoro e patatine dippers

MENU' BIMBI

Nuggets di pollo con patatine fritte (1)* (4pz) . 7€

Wurstel e patatine fritte *..... 7€

FRITTI

Patatine fritte * 5€

Porka patata 7€

Patatine fritte ricoperte di crema di cheddar e pancettone affumicato.

Fried chicken wings (1)* 7€

Alette di pollo fritte servite con la nostra salsa ranch.

Stick polenta frita con pancetta e fonduta di

blu belga (1-7)* 8€

Crocchette di pulled pork (1-9) *(4pz) 7€

Anelli di cipolla con pastella alla birra scura (1-7-9) *(6pz) 7€

Peperoncino jalapeno (1-7) * (4pz) 7€

ripieno di formaggio , con panatura croccante.

Pepite (1-7-9)* (6pz)..... 7€

dischi di formaggio camambert impanati

NACHOS

Classico (1) *..... 5€

Nachos ricoperti di cheddar , salsa dip , cetriolini in agrodolce .

Hot (1) *..... 5€

Nachos ricoperti di cheddar , salsa dip , cetriolini in agrodolce , jalapenos a rondelle.

Double Classico (1) *..... 9€

Nachos ricoperti di cheddar , salsa dip , cetriolini in agrodolce .

Double Hot (1) *..... 9€

Nachos ricoperti di cheddar , salsa dip , cetriolini in agrodolce , jalapenos a rondelle.

LE SALSE DI NOSTRA PRODUZIONE

Servite in ciotola

Maionese all'aglio (3-10)*	1€
Dressing yogurt e lime (7)*	1€
Senape al miele (10)*	1€
Curry al mango (10)*	1€
Maionese al pepe nero (3)*	1€
Bbq (3-4-6-7-8-9)*	1€

ATTENZIONE: I NOSTRI PRODOTTI POSSONO CONTENERE TRACCE DI GLUTINE E FRUTTA SECCA CON GUSCIO

Coperto: 1.5€ (Cad)

Eventuali aggiunte di salumi, verdure, salse 2€

I numeri con * si riferiscono ad ingredienti della tabella allergeni *Alcuni prodotti possono essere conservati a -18°C

I NOSTRI DOLCI

Boun da-da boun (1-3-7-8)* 6€

Semifreddo goloso con amaretti e pezzi di cioccolato

Cheese cake (1-7-9)* 5€

Cheese cake servita con topping a scelta tra: caramello o frutti di bosco o cioccolato)

Churros (1-3-5-7-9)* (6pezzi) 5€

Bocconcini di pastella fritta con ripieno di crema di nocciole serviti con panna montata

Shoco torta (1-3-5-7-8)* (6pezzi) 6€

Torta al cioccolato con crema al mascarpone.

LE ALTRE BEVANDE

Acqua naturale - frizzante 0.5 LT	1€
Acqua naturale - frizzante 0.75 lt	2€
Tè al limone - pesca	3,5€
Coca cola / coca cola zero	3,5€
Caffè	1,5€
Caffè deca	1,5€
Acqua tonica (Fever three mediterranea)	3,5€

DISTILLATI

Old frenk	4 €
-----------------	-----

I NOSTRI COCKTAIL

Dada gino	10€
White russian (Vodka, Kahlúa, panna)	7€
Wild russian (Vodka, Kahlúa, Baileys)	8€
Dada libre	6€

VINI:

LUSVARDI WINE :

MISFATTO 20€

Tipologia: Vino Frizzante Bianco — Rifermentazione in bottiglia

Uve: 100% Spergola

Comune di produzione: Borzano di Albinea (RE)

Vinificazione: Pressatura soffice a grappolo intero. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in acciaio e rifermentazione in bottiglia aggiungendo il solo mosto fiore

Descrizione: Colore giallo paglierino intenso con spuma luminosa.

Profumo fragrante e piacevolmente rustico, di lievito, fiori e frutta bianca.

Gusto vivace, fresco, scorrevole e dissetante

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Formato: 0,75l

GRATO 18€

Denominazione: Lambrusco dell'Emilia IGP

Vitigno: 100% Lambrusco (Salamino, Grasparossa)

Vinificazione: Fermentazione tradizionale in rosso, con macerazione a temperatura controllata di 26°/28°C per un periodo di 12-14 giorni con un delestage giornaliero. Segue una sosta in acciaio sulla feccia nobile per un affinamento di circa 7 mesi

Affinamento: Rifermentazione in bottiglia utilizzando lieviti naturali e come liquer de tirage il mosto delle stesse uve della base di partenza.

Al termine della fermentazione, i lieviti rimangono sul fondo e partecipano attivamente alla maturazione del vino

Gradazione alcolica: 11% VOL.

Descrizione: Di colore inizialmente rosso rubino, presenta note di frutta rossa in particolare ciliegia e ribes, affiancate da note speziate di pepe.

Con il proseguo della maturazione questi sentori vengono complessati dalle note di “crosta di pane” che si originano dai lieviti che rimangono in bottiglia.

Al palato il vino si presenta fresco ed asciutto. Il fine perlage è accompagnato da una buona acidità e ad una equilibrata componente tannica.

Formati: 0,75l