

Menu



Scorri per il menu in italiano



Scroll to read the menu in english



Balayez pour lire le menu en français



Desliza el dedo para leer el menú en español



Wischen Sie, um die Speisekarte auf Deutsch zu lesen

Antipasti

Carpaccio di Fassona €13,50

Carpaccio, su letto di rucola, salsa ai frutti rossi e olio EVO (2-3-6)

Tartare €13,50

Tartare condita con olio EVO, frutto del capperi, tabasco, cipolla caramellata, maionese alla soia, uovo, acciuga, sale e pepe. (2-3-6-9-10)

Polpettine €7,00

*Polpettine di Fassona con salsa di pomodoro piccante (1-2-6-10) ***

Polpettine di pollo €8,00

*Polpettine di pollo fritte, marinate alla paprika con panatura croccante di pane carasau. Accompagnate da maionese alla soia (1-2-3-6-9-10) ***

Crocchè di melanzane €8.50

*Crocchè di melanzane, mozzarella e pecorino. Accompagnate da maionese alla soia (1-2-3-6-9-10) ***

Cecina de León €15,00

Prosciutto di manzo IGP, stagionato per almeno 12 mesi. Accompagnata da formaggio di capra semi stagionato, confettura e nocciole. (4 e 7)

Bruschette Confit €7,00

Bruschette con pomodorini confit, burrata e olio EVO. (1-4-6)

Bruschette all'Albese €11,00

Bruschette con taglio pregiato di Fassona battuto al coltello, condita con olio EVO, sale e pepe. (1-4-6)

5/4 €9.50

*Animelle di Fassona impanate e fritte accompagnate da salsa piccante al pomodoro (1-2-6) ***

Tomino Filante €7,00

Tomino avvolto con guanciale, miele e pere caramellate (4)

* Prodotto surgelato all'origine

** Materia prima lavorata abbattuta e surgelata in loco

Prima di ordinare, per favore informa il nostro personale riguardo alle tue allergie o intolleranze alimentari.

Allergeni: 1 cereali contenenti glutine - 2 uova - 3 soia - 4 latte - 5 pesce - 6 arachidi - 7 frutta a guscio

- 8 sedano - 9 senape - 10 anidride solforosa e solfiti."

Una carne sana come un pesce!





Hamburger e panini

Americano €14.50

Hamburger di Fassona, insalata verde, cipolla caramellata, guanciale croccante, uovo all'occhio di bue, pickles homemade e salsa Bbq. (1-2-3-6-10)

Abbinamento consigliato Birra Puddu Bitter

Zitti e Buoni €15.00

Hamburger di Fassona, fonduta di gorgonzola, pere caramellate, veline di lardo di colonnata, misticanza e noci (1-4-6-7-10)

Abbinamento consigliato Birra Puddu IPA

Chicken nuts €14.00

Cotoletta di pollo croccante, insalata verde, casizolu, melanzane grill, granella di nocciola e salsa maio al tabasco. (1-2-4-6-7-9-10)

Abbinamento consigliato Birra Puddu Golden Ale

Smoked €15.00

Hamburger di Fassona, insalata verde, pesto di pomodoro secco, scamorza affumicata, guanciale croccante, salsa dolce alla senape. Servito in una nuvola di fumo. (1-4-6-9)

Abbinamento consigliato Birra Puddu Porter

New Veggy €12.50

Hamburger croccante di patate, carote, zucchine, parmigiano, pomodoro, iceberg e maionese al basilico. (1-2-4)

Abbinamento consigliato Birra Puddu Saison

Komos €16,50

Hamburger di Fassona, tomino piemontese avvolto nella pancetta affumicata, funghi trifolati, rucola, cipolle caramellate e salsa Komos. (1-2-3-4-6-9-10)

Abbinamento consigliato Birra Puddu IPA

B&C €12,50

Hamburger di Fassona, guanciale croccante, insalata verde cheddar e ketchup (1-4-6-10)

Abbinamento consigliato Birra Puddu Bitter

Zio Peppe €14,50

Hamburger di Fassona, Fontina Valdostana DOP, funghi Cardoncelli trifolati e Cicoria ripassata. (1-4-6)

Abbinamento consigliato Birra Puddu Golden Ale

Pulled €15.00

Stracotto di Fassona CBT sfilacciato con il suo fondo, radicchio e salsa BBQ. (1-4-6-8-9-10)

Abbinamento consigliato Birra Puddu IPA

Agro Dolce €15,10

Hamburger di Fassona, fonduta di gorgonzola, melanzane marinate, radicchio, cipolle caramellate e bacon croccante. (1-4-6-10) (1-4-6-9-10)

Abbinamento consigliato Birra Puddu Golden Ale

Baby €10,50

Hamburger di Fassona, insalata verde, pomodoro, salsa a scelta. (1-6)

Abbinamento consigliato Birra Puddu Golden Ale

*Puoi scegliere il tuo hamburger anche in formato **XXL** € 5,00
Tutti i nostri burger sono accompagnati da un contorno di patate fritte e salse.*

Prima di ordinare, per favore informa il nostro personale riguardo alle tue allergie o intolleranze alimentari.

Allergeni: 1 cereali contenenti glutine - 2 uova - 3 soia - 4 latte - 5 pesce - 6 arachidi - 7 frutta a guscio - 8 sedano - 9 senape - 10 anidride solforosa e solfiti."

Una carne sana come un pesce!



Secondi

Fassona Piemontese <i>Costata / Fiorentina (6)</i>	all'etto 6,50 / 7,50€	Brutto e Buono <i>Taglio di carne tipico piemontese cotto a bassa temperatura. (1-4-6-8-10)</i>	€16.00
Danese Oishi <i>Costata / Fiorentina (6)</i>	all'etto 8,00 / 8,50€	Tagliata Di Fassona <i>Tagliata di Fassona servita con rucola, quenelle di gorgonzola e noci. (4-6-7)</i>	€18.50
Simmental <i>Costata / Fiorentina (6)</i>	all'etto 9,50 / 10,00€	Entrecote di Fassona <i>Filetto di Fassona servita con misticanza e salsa ai frutti rossi (6-10)</i>	all'etto 8,50€
Rubia Gallega <i>Costata / Fiorentina (6)</i>	all'etto 9,50 / 10,00€	Filetto di Fassona <i>Filetto di Fassona servito con insalata di finocchi e arancia, salsa al sambuco (4-6)</i>	€25.00
Buey Minhoto Portoghese <i>Costata / Fiorentina (6)</i>	all'etto 8,50 / 9,00€		
Angus Iberico <i>Costata / Fiorentina (6)</i>	all'etto 8,50 / 9,00€		
Fuori Menù <i>Tagli di carne speciali</i>			

Contorni

Cicoria alla romana con paprika dolce (6)	€5,00	Verdure di stagione	€5,00
Patate al forno (6)	€5,00	Patate fritte* (6)	€5,00
		Insalata verde	€5,00

* Prodotto surgelato all'origine

** Materia prima lavorata abbattuta e surgelata in loco

Prima di ordinare, per favore informa il nostro personale riguardo alle tue allergie o intolleranze alimentari.

Allergeni: 1 cereali contenenti glutine - 2 uova - 3 soia - 4 latte - 5 pesce - 6 arachidi - 7 frutta a guscio

- 8 sedano - 9 senape - 10 anidride solforosa e solfiti."

Una carne sana come un pesce!





KOMOS

STEAKHOUSE & HAMBURGERIA

Dessert

Cheesecake	€6,00	Mousse Ricotta e Miele	€6,00
<i>Nutella/frutti di bosco/pistacchio/arancia (1-4-6-7).</i>		<i>Mousse di ricotta e miele, granella di mandorle tostate, scorza d'arancia e fiocchi di sale Maldon. (4-7)</i>	
Tropicale	€6,50	Tiramisù*	€7,00
<i>Ananas caramellata, crumble al cioccolato, scaglie di cocco e gelato alla vaniglia.</i>		<i>Senza glutine e senza lattosio. (2)</i>	
Cuore caldo al cioccolato	€6,50	Tiramisù	€5,00
<i>Tortino al cioccolato con cuore caldo e gelato. (1-2-4)</i>		<i>(1-2-4)</i>	

* Prodotto surgelato all'origine

** Materia prima lavorata abbattuta e surgelata in loco

Prima di ordinare, per favore informa il nostro personale riguardo alle tue allergie o intolleranze alimentari.

Allergeni: 1 cereali contenenti glutine - 2 uova - 3 soia - 4 latte - 5 pesce - 6 arachidi - 7 frutta a guscio - 8 sedano - 9 senape - 10 anidride solforosa e solfiti."

Una carne sana come un pesce!



Bevande

Caffetteria

caffè	€ 1,50
caffè dek	€ 2,00
caffè corretto	€ 2,50
acqua nat. /gas. 75 cl.	€ 3,00

Soft drinks

coca cola - coca zero	€ 3,00
fanta	€ 3,00
estathe'pesca/limone	€ 3,00
cro-dino	€ 3,50
cocktail san pellegrino	€ 4,50
ace/ananas/pesca/pera	€ 3,00

Aperitivi e long drinks

spritz aperol	€ 5,00
spritz campari	€ 5,00
spritz select	€ 5,00
campari soda	€ 4,00
aperol soda	€ 4,00
negroni	€ 6,00
americano	€ 6,00
sbagliato	€ 6,00
montemule	€ 8,00
dry martini	€ 7,00
espresso martini	€ 8,00

Gin tonic

gin tonic bulldog	€ 8,00
gin tonic hendrick's	€ 10,00
gin t. monkey 47	€ 10,00
gin tonic mare	€ 12,00
gin roku giapponese	€ 10,00
gin boigin sardo	€ 10,00
gin sabatini toscano	€ 12,00

Birra

andechs lager l. 0.2	€ 3,50
andechs lager l. 0.3	€ 4,50
andechs lager l. 0.4	€ 5,50
borgo reale apa l. 0.2	€ 4,00
borgo reale apa l. 0.3	€ 5,50
borgo reale apa l. 0.4	€ 6,50
kardinal rossa l. 0.2	€ 4,00
kardinal rossa l. 0.3	€ 5,50
kardinal rossa l. 0.4	€ 6,50
ichnusa non filtrata cl. 50	€ 4,50
puddu ipa cl. 33	€ 6,50
puddu saison cl. 33	€ 6,50
puddu golden ale cl. 33	€ 6,50

Distillati e amari

averna	€ 4,00
bomba carta	€ 4,50
amaro del capo	€ 4,00
jagermeister	€ 4,00
montenegro	€ 4,00
brancamenta	€ 4,00
disaronno	€ 4,00
limoncello	€ 3,00
crema limoncello	€ 3,00
mirto	€ 3,00
baileys	€ 4,00
sambuca	€ 4,00
grappa 903	€ 5,50
5 yo sibona barolo	€ 6,50
acquavite	€ 4,50
rum zacapa centenario	€ 7,50
rum milionario riserva	€ 7,00
tequila patron silver	€ 7,00
whisky jack daniel	€ 6,00
whisky gelenmorangie	€ 6,50
whisky nikka days	€ 7,00



Starter

Carpaccio di Fassona € 13,50

Carpaccio, on a bed of rocket, red fruit sauce and EVO oil (2-3-6)

Tartare € 13.50

Tartare seasoned with EVO oil, caper fruit, Tabasco, caramelized onion, soy mayonnaise, egg, anchovy, salt and pepper. (2-3-6-9-10)

Polpettine €7,00

*Fassona meatballs with spicy tomato sauce (1-2-6-10) ***

Polpettine di pollo €8,00

*Fried chicken meatballs, marinated in paprika with crispy carasau breadcrumbs. Accompanied by soy mayonnaise (1-2-3-6-9-10) ***

Tomino Filante €7,00

Tomino wrapped with bacon, honey and caramelized pears (4)

Cecina de Leòn € 15,00

IGP beef ham, aged for at least 12 months. Accompanied by semi-aged goat's cheese, jam and hazelnuts. (4-7)

Bruschette Confit € 7,00

Bruschetta with confit cherry tomatoes, burrata and EVO oil. (1-4-6)

Bruschette all'Albese € 11,00

Bruschetta with a fine cut of Fassona chopped with a knife, seasoned with EVO oil, salt and pepper. (1-4-6)

5/4 € 9.50

*Breaded and fried Fassona sweetbreads accompanied by spicy tomato sauce (1-2-6) ***

Crocchè di melanzane € 8.50

*Eggplant, mozzarella and pecorino croquettes. Accompanied by soy mayonnaise (1-2-3-6-9-10) ***

* Product frozen at origin ** Raw material processed, chilled and frozen on site

Before ordering, please inform our staff about your food allergies or intolerances. Allergens: 1 cereals containing gluten - 2 eggs - 3 soy - 4 milk - 5 fish - 6 peanuts 7 nuts - 8 celery - 9 mustard - 10 sulphur dioxide and sulphites.

Una carne sana come un pesce!





Hamburger e Sandwiches

Americano € 14.50

Fassona hamburger, green salad, caramelized onion, crispy bacon, fried egg, homemade pickles and BBQ sauce. (1-2-3-6-10)

Recommended pairing: Puddu Bitter beer

Zitti e Buoni € 15,00

Fassona burger, gorgonzola fondue, caramelized pears, Colonnata lard sheets, mixed salad and walnuts (1-4-6-7-10)

Recommended pairing: Puddu IPA beer

Chicken nuts € 14.00

Crispy chicken cutlet, green salad, casizolu cheese, grilled aubergines, chopped hazelnuts and tabasco mayo sauce. (1-2-4-6-7-9-10)

Recommended pairing: Puddu Golden Ale beer

Smoked € 15.00

Fassona burger, green salad, dried tomato pesto, smoked scamorza, crispy bacon, sweet mustard sauce. Served in a cloud of smoke. (1-4-6-9)

Recommended pairing: Puddu Porter beer

New Veggy € 12,50

Crispy burger with potatoes, carrots, courgettes, parmesan, tomato, iceberg and basil mayonnaise. (1-2-4)

Recommended pairing: Puddu Saison beer

Komos € 16,50

Fassona burger, Piedmontese tomato wrapped in smoked bacon, sautéed mushrooms, rocket, caramelized onions and Komos sauce. (1-2-3-4-6-9-10)

Recommended pairing: Puddu IPA beer

B&C € 12,50

Hamburger di Fassona, guanciale croccante, insalata verde cheddar e ketchup (1-4-6-10)

Recommended pairing: Puddu Bitter beer

AgroDolce € 15,00

Fassona burger, gorgonzola fondue, marinated aubergines, radicchio, caramelised onions and crispy bacon. (1-4-6-10)

Recommended pairing: Puddu Golden Ale beer

Pulled € 15.00

Shredded Fassona CBT beef with its stock, radicchio and BBQ sauce. (1-4-6-8-9-10).

Recommended pairing: Puddu IPA beer

Zio Peppe € 14,50

Fassona burger, Valdostana Fontina, cardoncelli mushrooms and chicory. (1-4-6)

Recommended pairing: Puddu Golden Ale beer

Baby € 10,50

Hamburger di Fassona, insalata verde, pomodoro, salsa a scelta. (1-6)

Recommended pairing: Puddu Golden Ale beer

You can also choose your burger in XXL format €5.00 All our burgers are accompanied by a side of French fries and sauces.

Before ordering, please inform our staff about your food allergies or intolerances. Allergens: 1 cereals containing gluten - 2 eggs - 3 soy - 4 milk - 5 fish - 6 peanuts - 7 nuts - 8 celery - 9 mustard - 10 sulphur dioxide and sulphites.;

Una carne sana come un pesce!



Main

Fassona Piemontese
Rib eye steak / Florentine steak To the hecto
6,50 / 7,50 €

Danese Oishi
Rib eye steak / Florentine steak To the hecto
8,00 / 8,50 €

Simmental
Rib eye steak / Florentine steak To the hecto
9,50 / 10,00 €

Rubia Gallega
Rib eye steak / Florentine steak To the hecto
9,50 / 10,00 €

Buey Minhota Portoghese
Rib eye steak / Florentine steak To the hecto
8,50 / 9,00 €

Angus Iberico
Rib eye steak / Florentine steak To the hecto
8,50 / 9,00 €

Off Menu
Special cuts of meat

Brutto e Buono € 16,00
Typical Piedmontese cut of meat cooked
at low temperature. (1-4-6-8-10)

Tagliata Di Fassona € 18,50
Sliced Fassona served with
rocket, gorgonzola quenelle and
walnuts. (4-6-7)

Entrecote di Fassona To the hecto
Fassona fillet served with mixed
salad and red fruit sauce (6-10) 8,50 €

Filetto di Fassona
Fassona fillet served with fennel
salad, orange and elderflower
sauce (4-6) € 25,00

Side dishes

Roman chicory with sweet
paprika (6) € 5,00

Baked potatoes
(6) € 5,00

Seasonal vegetables € 5,00

French fries* (6) € 5,00

Green salad € 5,00

* Product frozen at origin ** Raw material processed, chilled and frozen on site

Before ordering, please inform our staff about your food allergies or intolerances. Allergens: 1 cereals containing gluten
- 2 eggs - 3 soy - 4 milk - 5 fish - 6 peanuts 7 nuts - 8 celery - 9 mustard - 10 sulphur dioxide and sulphites.

Una carne sana come un pesce!



Dessert

Cheesecake € 6.00
Nutella/berries/pistachio/orange (1-4-6-7).

Tropicale € 6,50
Caramelized pineapple, chocolate crumble, coconut flakes and vanilla ice cream. (1-4)

Cuore caldo al cioccolato € 6,50
Chocolate cake with warm heart and ice cream. (1-2-4)

Mousse Ricotta e Miele € 6,00
Ricotta and honey mousse, toasted almond flakes, orange zest and Maldon salt flakes. (4-7)

Tiramisù* € 7 ,00
Gluten-free and lactose-free. (2)

Tiramisù € 5,00
(1-2-4)

* Product frozen at origin ** Raw material processed, chilled and frozen on site

Before ordering, please inform our staff about your food allergies or intolerances. Allergens: 1 cereals containing gluten - 2 eggs - 3 soy - 4 milk - 5 fish - 6 peanuts 7 nuts - 8 celery - 9 mustard - 10 sulphur dioxide and sulphites.

Una carne sana come un pesce!



Beverages

Caffetteria

caffè	€ 1,50
caffè dek	€ 2,00
caffè corretto	€ 2,50
acqua nat. /gas. 75 cl.	€ 3,00

Soft drinks

coca cola - coca zero	€ 3,00
fanta	€ 3,00
estathe'pesca/limone	€ 3,00
croдино	€ 3,50
cocktail san pellegrino	€ 4,50
ace/ananas/pesca/pera	€ 3,00

Aperitivi e long drinks

spritz aperol	€ 5,00
spritz campari	€ 5,00
spritz select	€ 5,00
campari soda	€ 4,00
aperol soda	€ 4,00
negroni	€ 6,00
americano	€ 6,00
sbagliato	€ 6,00
montemule	€ 8,00
dry martini	€ 7,00
espresso martini	€ 8,00

Gin tonic

gin tonic bulldog	€ 8,00
gin tonic hendrick's	€ 10,00
gin t. monkey 47	€ 10,00
gin tonic mare	€ 12,00
gin roku giapponese	€ 10,00
gin boigin sardo	€ 10,00
gin sabatini toscano	€ 12,00

Birra

andechs lager l. 0.2	€ 3,50
andechs lager l. 0.3	€ 4,50
andechs lager l. 0.4	€ 5,50
borgo reale apa l. 0.2	€ 4,00
borgo reale apa l. 0.3	€ 5,50
borgo reale apa l. 0.4	€ 6,50
kardinal rossa l. 0.2	€ 4,00
kardinal rossa l. 0.3	€ 5,50
kardinal rossa l. 0.4	€ 6,50
ichnusa non filtrata cl. 50	€ 4,50
puddu ipa cl. 33	€ 6,50
puddu saison cl. 33	€ 6,50
puddu golden ale cl. 33	€ 6,50

Distillati e amari

averna	€ 4,00
bomba carta	€ 4,50
amaro del capo	€ 4,00
jagermeister	€ 4,00
montenegro	€ 4,00
brancamenta	€ 4,00
disaronno	€ 4,00
limoncello	€ 3,00
crema limoncello	€ 3,00
mirto	€ 3,00
baileys	€ 4,00
sambuca	€ 4,00
grappa 903	€ 5,50
5 yo sibona barolo	€ 6,50
acquavite	€ 4,50
rum zacapa centenario	€ 7,50
rum milionario riserva	€ 7,00
tequila patron silver	€ 7,00
whisky jack daniel	€ 6,00
whisky gelenmorangie	€ 6,50
whisky nikka days	€ 7,00

Beverages

Caffetteria

caffè	€ 1,50
caffè dek	€ 2,00
caffè corretto	€ 2,50
acqua nat. /gas. 75 cl.	€ 3,00

Soft drinks

coca cola - coca zero	€ 3,00
fanta	€ 3,00
estathe'pesca/limone	€ 3,00
crodino	€ 3,50
cocktail san pellegrino	€ 4,50
ace/ananas/pesca/pera	€ 3,00

Aperitivi e long drinks

spritz aperol	€ 5,00
spritz campari	€ 5,00
spritz select	€ 5,00
campari soda	€ 4,00
aperol soda	€ 4,00
negroni	€ 6,00
americano	€ 6,00
sbagliato	€ 6,00
montemule	€ 8,00
dry martini	€ 7,00
espresso martini	€ 8,00

Gin tonic

gin tonic bulldog	€ 8,00
gin tonic hendrick's	€ 10,00
gin t. monkey 47	€ 10,00
gin tonic mare	€ 12,00
gin roku giapponese	€ 10,00
gin boigin sardo	€ 10,00
gin sabatini toscano	€ 12,00

Birra

andechs lager l. 0.2	€ 3,50
andechs lager l. 0.3	€ 4,50
andechs lager l. 0.4	€ 5,50
borgo reale apa l. 0.2	€ 4,00
borgo reale apa l. 0.3	€ 5,50
borgo reale apa l. 0.4	€ 6,50
kardinal rossa l. 0.2	€ 4,00
kardinal rossa l. 0.3	€ 5,50
kardinal rossa l. 0.4	€ 6,50
ichnusa non filtrata cl. 50	€ 4,50
puddu ipa cl. 33	€ 6,50
puddu saison cl. 33	€ 6,50
puddu golden ale cl. 33	€ 6,50

Distillati e amari

averna	€ 4,00
bomba carta	€ 4,50
amaro del capo	€ 4,00
jagermeister	€ 4,00
montenegro	€ 4,00
brancamenta	€ 4,00
disaronno	€ 4,00
limoncello	€ 3,00
crema limoncello	€ 3,00
mirto	€ 3,00
baileys	€ 4,00
sambuca	€ 4,00
grappa 903	€ 5,50
5 yo sibona barolo	€ 6,50
acquavite	€ 4,50
rum zacapa centenario	€ 7,50
rum milionario riserva	€ 7,00
tequila patron silver	€ 7,00
whisky jack daniel	€ 6,00
whisky gelenmorangie	€ 6,50
whisky nikka days	€ 7,00

Antipasti

Carpaccio di Fassona € 13,50

Carpaccio, sur lit de roquette, sauce aux fruits rouges et huile EVO (2-3-6)

Tartare € 13.50

Tartare assaisonné d'huile EVO, câpres, Tabasco, oignon caramélisé, mayonnaise de soja, œuf, anchois, sel et poivre. (2-3-6-9-10)

Polpettine €7,00

*Boulettes de viande fassona à la sauce tomate épicée (1-2-6-10) ***

Polpettine di pollo €8,00

*Boulettes de poulet frites, marinées au paprika avec du pain carasau croustillant. Accompagné de mayonnaise de soja (1-2-3-6-9-10)***

Tomino Filante €7,00

Tomino enveloppé de bacon, miel et poires caramélisées (4)

Cecina de León €15,00

Jambon de bœuf IGP, affiné pendant au moins 12 mois. Accompagné de fromage de chèvre demi-affiné, de confiture et de noisettes. (4-7)

Bruschette Confit € 7,00

Bruschetta aux tomates cerises confites, burrata et huile EVO. (1-4-6)

Bruschette all'Albese € 11,00

Bruschetta avec de fines coupes de Fassona hachées au couteau, assaisonnées avec d'huile EVO, du sel et du poivre. (1-4-6)

5/4 € 9.50

*Ris de veau Fassona panés et frites accompagnés d'une sauce tomate épicée (1-2-6) ***

Crocchè di melanzane € 8.50

*Croquettes d'aubergines, mozzarella et pecorino. Accompagné de mayonnaise de soja (1-2-3-6-9-10)***

*Produit congelé à l'origine. **Matière première transformée réfrigérée et congelée sur place

Avant de commander, veuillez informer notre personnel de vos allergies ou intolérances alimentaires. Allergènes : 1 céréales contenant du gluten - 2 œufs - 3 soja - 4 lait - 5 poisson - 6 noix de cajou - 7 noix - 8 céleri - 9 moutarde - 10 dioxyde de soufre et sulfites.

Una carne sana come un pesce!





Hamburger e panini

Americano € 14,50

Hamburger Fassona, salade verte, oignon caramélisé, bacon croustillant, œuf au plat, cornichons maison et sauce BBQ. (1-2-3-6-10)

Accords recommandés Puddu Bitter Beer

Zitti e Buoni € 15,00

Hamburger Fassona, fondue au gorgonzola, poires caramélisées, saindoux colonnata, salade composée et noix (1-4-6-7-10)

Accords recommandés avec la bière Puddu IPA

Chicken nuts € 14,00

Escalope de poulet crouillante, salade verte, casizolu, aubergines grillées, noix hachées et sauce mayo Tabasco. (1-2-4-6-7-9-10)

Accords recommandés avec la bière Puddu Golden Ale

Smoked € 15,00

Hamburger di Fassona, insalata verde, pesto di pomodoro secco, scamorza affumicata, guanciale croccante, salsa dolce alla senape. Servito in una nuvola di fumo. (1-4-6-9)

Abbinamento consigliato Birra Puddu Porter

New Veggy € 12,50

Hamburger crouillant avec pommes de terre, carottes, courgettes, parmesan, tomate, iceberg et mayonnaise au basilic. (1-2-4)

Accords recommandés avec la bière Puddu Saison

Komos € 16,50

Hamburger Fassona, fromage tomme piémontais enrobé de bacon fumé, champignons sautés, roquette, oignons caramélisés et sauce Komos. (1-2-3-4-6-9-10)

Abbinamento consigliato Birra Puddu IPA

B&C € 12,50

Hamburger Fassona, bacon crouillant, salade de cheddar vert et ketchup (1-4-6-10)

Accords recommandés Puddu Bitter Beer

Agrodolce € 15,00

Hamburger Fassona, fondue zola, aubergines marinées, radicchio, oignons caramélisés et bacon crouillant. (1-4-6-10)

Accords recommandés avec la bière Puddu Golden Ale

Pulled € 15,00

Ragoût de Fassona CBT effiloché avec son bouillon, radicchio et sauce BBQ. (1-4-6-8-9-10)

Accords recommandés avec la bière Puddu IPA

Zio Peppe € 14,50

Hamburger Fassona, fontine valdôtaine, cardoncelli et chicorée. (1-4-6)

Accords recommandés avec la bière Puddu Golden Ale

Baby € 10,50

Hamburger Fassona, salade verte, tomate, sauce au choix. (1-6)

Accords recommandés avec la bière Puddu Golden Ale

***Vous pouvez également choisir votre burger au format XXL 5,00 €
Tous nos burgers sont accompagnés d'un accompagnement de
pommes de terre sautées et de sauces.***

Avant de commander, veuillez informer notre personnel de vos allergies ou intolérances alimentaires. Allergènes : 1 céréales contenant du gluten - 2 œufs - 3 soja - 4 lait - 5 poisson - 6 noix de cajou - 7 noix - 8 céleri - 9 moutarde - 10 dioxyde de soufre et sulfites.

Una carne sana come un pesce!



Viaande

Fassona Piemontese <i>Entrecôte / Fiorentina</i>	all'etto 6,50 / 7,50 €	Brutto e Buono <i>Coupe de viande traditionnelle du Piémont cuite à basse température. (1-4-6-8-10)</i>	€ 16,00
Danese Oishi <i>Entrecôte / Fiorentina</i>	all'etto 8,00 / 8,50 €	Tagliata Di Fassona <i>Fassona tranchée accompagnée de roquette, quenelle de gorgonzola et noix. (4-6-7)</i>	€ 18,50
Simmental <i>Entrecôte / Fiorentina</i>	all'etto 9,50 / 10,00 €	Entrecôte di Fassona <i>Filet de fassona accompagné de salade et de sauce aux fruits rouges (6-10)</i>	all'etto 8,50 €
Rubia Gallega <i>Entrecôte / Fiorentina</i>	all'etto 9,50 / 10,00 €	Filetto di Fassona <i>Filet de fassona accompagné d'une salade de fenouil et d'orange, avec une sauce au sureau (4-6)</i>	€ 25,00
Buey Minhota Portoghese <i>Entrecôte / Fiorentina</i>	all'etto 8,50 / 9,00 €		
Angus Iberico <i>Entrecôte / Fiorentina</i>	all'etto 8,50 / 9,00 €		
Hors carte <i>Coupes de viande particulières</i>			

Accompagnements

Chicorée romaine au paprika doux (6)	€ 5,00	Légumes de saison.	€ 5,00
Pommes de terre rôties (6)	€ 5,00	Frites* (6)	€ 5,00
		Salade verte croquante	€ 5,00

* Produit congelé à l'origine ** Matière première transformée sur place par réfrigération et congélation

Avant de passer votre commande, merci de signaler à notre personnel vos allergies ou intolérances alimentaires.
 Allergènes : 1 céréales avec gluten - 2 œufs - 3 soja - 4 lait - 5 poisson - 6 cacahuètes - 7 noix - 8 céleri - 9 moutarde - 10 anhydride sulfureux et sulfites.

Una carne sana come un pesce!



Dessert

Cheesecake € 6.00
Nutella/fruits rouges/pistache/orange (1-4-6-7).

Tropicale € 6,50
Ananas rôti, crumble au chocolat, copeaux de noix de coco et crème glacée à la vanille.

Cœur de chocolat chaud € 6,50
Gâteau au chocolat fondant avec une boule de glace.

Mousse Ricotta e Miele € 6,00

Mousse de ricotta au miel, éclats d'amandes grillées, zestes d'orange et flocons de sel de Maldon. (4-7)

Tiramisù* € 7 ,00
Sans gluten et sans lactose. (2)

Tiramisù € 5,00
(1-2-4)

* Produit congelé à l'origine ** Matière première réfrigérée et congelée sur place

Avant de passer votre commande, merci de signaler à notre personnel vos allergies ou intolérances alimentaires.

Allergènes : 1 céréales avec gluten - 2 œufs - 3 soja - 4 lait - 5 poisson - 6 cacahuètes - 7 noix - 8 céleri - 9 moutarde - 10 anhydride sulfureux et sulfites.

Una carne sana come un pesce!



Antipastos

Carpaccio di Fassona € 13,50

Carpaccio, sobre lecho de rúcula, salsa de frutos rojos y aceite AOVE (2-3-6)

Tartare € 13.50

Tartar aderezado con aceite AOVE, alcaparras, Tabasco, cebolla caramelizada, mayonesa de soja, huevo, anchoa, sal y pimienta. (2-3-6-9-10)

Polpettine €7,00

*Albóndigas fassona con salsa de tomate picante (1-2-6-10) ***

Polpettine di pollo €8,00

*Albóndigas de pollo frito, marinadas en pimentón con crujiente pan carasau. Acompañado de mayonesa de soja (1-2-3-6-9-10)***

Tomino Filante €7,00

Tomino envuelto con tocino, miel e peras caramelizadas (4)

Cecina de León € 15,00

Jamón de vacuno IGP, con una crianza mínima de 12 meses. Acompañado de queso de cabra semicurado, mermelada y avellanas. (4 y-7)

Bruschette Confit € 7,00

Bruschetta con tomates cherry confitados, burrata y aceite AOVE. (1-4-6)

Bruschette all'Albese € 11,00

Bruschetta con finos cortes de Fassona picada a cuchillo, aliñada con aceite AOVE, sal y pimienta. (1-4-6)

5/4 € 9.50

*Mollejas Fassona rebozadas y fritas acompañadas de salsa de tomate picante (1-2-6)***

Crocchè di melanzane € 8.50

*Croquetas de berenjena, mozzarella y pecorino. Acompañado de mayonesa de soja (1-2-3-6-9-10)***

* Producto congelado en origen ** Materia prima procesada refrigerada y congelada in situ

Antes de realizar el pedido, informe a nuestro personal sobre sus alergias o intolerancias alimentarias.

Alérgenos: 1 cereales que contienen gluten - 2 huevos - 3 soja - 4 leche - 5 pescado - 6 maní - 7 nueces

- 8 apio - 9 mostaza - 10 dióxido de azufre y sulfitos."

Una carne sana come un pesce!



Hamburger e Sándwiches

Americano € 14.50

Hamburguesa Fassona, ensalada verde, cebolla caramelizada, bacon crujiente, huevo frito, pepinillos caseros y salsa BBQ. (1-2-3-6-10)

Maridaje recomendado Cerveza Amarga Puddu

Zitti e Buoni € 15,00

Hamburguesa Fassona, fondue de gorgonzola, peras caramelizadas, tejido de manteca de cerdo colonnata, ensalada mixta y nueces (1-4-6-7-10)

Maridaje recomendado con cerveza Puddu IPA

Chicken nuts € 14.00

Chuleta de pollo crujiente, ensalada verde, queso casizolu, berenjenas asadas, avellanas picadas y salsa mayonesa Tabasco. (1-2-4-6-7-9-10)

Maridaje recomendado con cerveza Puddu Golden Ale

Smoked € 15.00

Hamburguesa fassona, ensalada verde, pesto de tomates secos, scamorza ahumada, bacon crujiente, salsa de mostaza dulce. Servido en una nube de humo. (1-4-6-9)

Maridaje recomendado Cerveza Puddu Porter

New Veggy € 12,50

Hamburguesa crujiente con patatas, zanahoria, calabacín, parmesano, tomate, iceberg y mayonesa de albahaca. (1-2-4)

Maridaje recomendado con cerveza Puddu Saison

Komos € 16,50

Hamburguesa Fassona, queso tomino piamontés envuelto en bacon ahumado, champiñones salteados, rúcula, cebolla caramelizada y salsa Komos. (1-2-3-4-6-9-10)

Maridaje recomendado con cerveza Puddu IPA

B&C € 12,50

Hamburguesa Fassona, bacon crujiente, ensalada de cheddar verde y ketchup (1-4-6-10)

Maridaje recomendado Cerveza Amarga Puddu

Dulce y amargo 15,00 €

Hamburguesa Fassona, fondue de zola, berenjenas marinadas, achicoria, cebolla caramelizada y bacon crujiente. (1-4-6-10)

Maridaje recomendado con cerveza Puddu Golden Ale

Pulled € 15.00

Guiso de Fassona CBT deshilachado con su caldo, achicoria y salsa BBQ. (1-4-6-8-9-10)

Maridaje recomendado con cerveza Puddu IPA

Zio Peppe 14,50 €

Hamburguesa Fassona, fontina del Valle de Aosta, setas cardoncelli y achicoria. (1-4-6)

Maridaje recomendado con cerveza Puddu Golden Ale

Baby € 10,50

Hamburguesa Fassona, ensalada verde, tomate, salsa a elegir. (1-6)

Maridaje recomendado con cerveza Puddu Golden Ale

*También puedes elegir tu hamburguesa en formato XXL 5,00€
Todas nuestras hamburguesas van acompañadas de una
guarnición de patatas fritas y salsas.*

Antes de realizar el pedido, informe a nuestro personal sobre sus alergias o intolerancias alimentarias.

Alérgenos: 1 cereales que contienen gluten - 2 huevos - 3 soja - 4 leche - 5 pescado - 6 maní - 7 nueces - 8 apio - 9 mostaza - 10 dióxido de azufre y sulfitos."

Una carne sana come un pesce!



Platos de carne

Fassona Piemontese por hectogramo
 Filete de costilla / Fiorentina (6) 6,50 / 7,50 €

Danese Oishi por hectogramo
 Filete de costilla / Fiorentina (6) 8,00 / 8,50 €

Simmental por hectogramo
 Filete de costilla / Fiorentina (6) 9,50 / 10,00 €

Rubia Gallega por hectogramo
 Filete de costilla / Fiorentina (6) 9,50 / 10,00 €

Buey Minhota Portuguese por hectogramo
 Filete de costilla / Fiorentina 8,50 / 9,00 €

Angus Iberico por hectogramo
 Filete de costilla / Fiorentina 8,50 / 9,00 €

Fuera del menú
 cortes especiales de carne

Brutto e Buono € 16,00

Corte de carne típico piemontés
 cocinado a baja temperatura. (1-4-6-8-10)

Tagliata Di Fassona € 18,50

Fassona en rodajas servida con
 rúcula, quenelle de gorgonzola y
 nueces. (4-6-7)

Entrecote di Fassona por
 Filete de Fassona servido con hectogramo
 ensalada y salsa de frutos rojos 8,50 €
 (6-10)

Filetto di Fassona
 Filete de Fassona servido con € 25,00
 ensalada de hinojo y naranja, salsa de
 saúco (4-6)

Contorno

Achicoria romana con € 5,00
 pimentón dulce (6)

Patatas al horno (6) € 5,00

Verduras de temporada € 5,00

Papas fritas* (6) € 5,00

Ensalada verde € 5,00

* Producto congelado en origen ** Materia prima procesada
 refrigerada y congelada in situ

Antes de realizar el pedido, informe a nuestro personal sobre sus alergias o intolerancias alimentarias.
 Alérgenos: 1 cereales que contienen gluten - 2 huevos - 3 soja - 4 leche - 5 pescado - 6 maní - 7 nueces
 - 8 apio - 9 mostaza - 10 dióxido de azufre y sulfitos."

Una carne sana come un pesce!



Postre

Cheesecake 6,00 €
Nutella/frutas/pistacho/naranja (1-4-6-7).

Tropicale € 6,50
Piña caramelizada, crumble de chocolate, hojuelas de coco y helado de vainilla.

Cuore caldo al cioccolato € 6,50
Tarta de chocolate con corazón calentito y helado. (1-2-4)

Mousse Ricotta e Miele € 6,00

Mousse de ricota y miel, almendras en grano tostadas, ralladura de naranja y escamas de sal Maldon. (4-7)

Tiramisù* € 7,00
Sin gluten y sin lactosa. (2)

Tiramisù € 5,00
(1-2-4)

* Producto congelado en origen ** Materia prima procesada refrigerada y congelada in situ

Antes de realizar el pedido, informe a nuestro personal sobre sus alergias o intolerancias alimentarias.
Alérgenos: 1 cereales que contienen gluten - 2 huevos - 3 soja - 4 leche - 5 pescado - 6 maní - 7 nueces - 8 apio - 9 mostaza - 10 dióxido de azufre y sulfitos."

Una carne sana come un pesce!



Bebestibles

Caffetteria

caffè	€ 1,50
caffè dek	€ 2,00
caffè corretto	€ 2,50
acqua nat. /gas. 75 cl.	€ 3,00

Soft drinks

coca cola - coca zero	€ 3,00
fanta	€ 3,00
estathe'pesca/limone	€ 3,00
crodin	€ 3,50
cocktail san pellegrino	€ 4,50
ace/ananas/pesca/pera	€ 3,00

Aperitivi e long drinks

spritz aperol	€ 5,00
spritz campari	€ 5,00
spritz select	€ 5,00
campari soda	€ 4,00
aperol soda	€ 4,00
negroni	€ 6,00
americano	€ 6,00
sbagliato	€ 6,00
montemule	€ 8,00
dry martini	€ 7,00
espresso martini	€ 8,00

Gin tonic

gin tonic bulldog	€ 8,00
gin tonic hendrick's	€ 10,00
gin t. monkey 47	€ 10,00
gin tonic mare	€ 12,00
gin roku giapponese	€ 10,00
gin boigin sardo	€ 10,00
gin sabatini toscano	€ 12,00

Birra

andechs lager l. 0.2	€ 3,50
andechs lager l. 0.3	€ 4,50
andechs lager l. 0.4	€ 5,50
borgo reale apa l. 0.2	€ 4,00
borgo reale apa l. 0.3	€ 5,50
borgo reale apa l. 0.4	€ 6,50
kardinal rossa l. 0.2	€ 4,00
kardinal rossa l. 0.3	€ 5,50
kardinal rossa l. 0.4	€ 6,50
ichnusa non filtrata cl. 50	€ 4,50
puddu ipa cl. 33	€ 6,50
puddu saison cl. 33	€ 6,50
puddu golden ale cl. 33	€ 6,50

Distillati e amari

averna	€ 4,00
bomba carta	€ 4,50
amaro del capo	€ 4,00
jagermeister	€ 4,00
montenegro	€ 4,00
brancamenta	€ 4,00
disaronno	€ 4,00
limoncello	€ 3,00
crema limoncello	€ 3,00
mirto	€ 3,00
baileys	€ 4,00
sambuca	€ 4,00
grappa 903	€ 5,50
5 yo sibona barolo	€ 6,50
acquavite	€ 4,50
rum zacapa centenario	€ 7,50
rum milionario riserva	€ 7,00
tequila patron silver	€ 7,00
whisky jack daniel	€ 6,00
whisky gelenmorangie	€ 6,50
whisky nikka days	€ 7,00

Antipasti

Carpaccio di Fassona €13,50

Carpaccio, auf einem Bett aus Rucola, roter Fruchtsauce und EVO-Öl (2-3-6)

Tartare €13,50

Tatar gewürzt mit EVO-Öl, Kapernfrüchten, Tabasco, karamellisierten Zwiebeln, Sojamayonnaise, Ei, Sardellen, Salz und Pfeffer. (2-3-6-9-10)

Polpettine €7,00

*Fassona-Fleischbällchen mit scharfer Tomatensauce (1-2-6-10) ***

Polpettine di pollo €8,00

*Gebratene Hähnchenfleischbällchen, mariniert in Paprika mit knusprigem Carasau-Brot. Begleitet von Sojamayonnaise (1-2-3-6-9-10) ***

Crocchè di melanzane €8.50

*Auberginen-, Mozzarella- und Pecorino-Kroketten. Begleitet von Sojamayonnaise (1-2-3-6-9-10) ***

Cecina aus León €15,00

Rinderschinken g.g.A., mindestens 12 Monate gereift, dazu halbgereifter Ziegenkäse, Marmelade und Haselnüsse. (4 und 7)

Bruschette Confit €7,00

Bruschetta mit confierten Kirschtomaten, Burrata und EVO-Öl. (1-4-6)

Bruschette all'Albese €11,00

Bruschetta mit feinen, mit einem Messer gehackten Fassona-Stücken, gewürzt mit EVO-Öl, Salz und Pfeffer. (1-4-6)

5/4 €9.50

*Paniertes und frittiertes Fassona-Bries mit würziger Tomatensauce (1-2-6) ***

Tomino Filante €7,00

Tomino umwickelt mit Speck, Honig und karamellisierten Birnen (4)

* Produkt am Ursprungsort eingefroren ** Verarbeitetes Rohmaterial vor Ort

schockgekühlt und eingefroren

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter vor der Bestellung über Ihre Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten.

Allergene: 1 glutenhaltiges Getreide - 2 Eier - 3 Soja - 4 Milch - 5 Fisch - 6 Erdnüsse - 7 Nüsse

- 8 Sellerie - 9 Senf - 10 Schwefeldioxid und Sulfite."

Una carne sana come un pesce!



Vorspeisen

Carpaccio di Fassona € 13,50

Carpaccio, auf einem Rucolabett, mit roter Fruchtsauce und EVO-Öl (2-3-6)

Tatar € 13,50

Tatar gewürzt mit EVO-Öl, Kapernfrüchten, Tabasco, karamellisierten Zwiebeln, Sojamayonnaise, Ei, Sardellen, Salz und Pfeffer. (2-3-6-9-10)

Polpette Fassona € 7,00

*Fassona-Fleischbällchen in würziger Tomatensauce (1-2-6-10) ***

Polpette di pollo € 8,00

Gebratene Hähnchenbällchen, mariniert in Paprika, serviert mit knusprigem Carasau-Brot. Dazu gibt es Sojamayonnaise (1-2-3-6-9-10).

Tomino Filante € 7,00

Tomino umhüllt mit Speck, Honig und Feigen (4)

Bruschetta-Confit € 7,00

Bruschetta mit confierten Kirschtomaten, Burrata und nativem Olivenöl. (1-4-6)

Bruschetta alla Albese € 11,00

Bruschetta mit zarten, mit einem Messer gehackten Fassona-Stücken, gewürzt mit hochwertigem EVO-Öl, Salz und Pfeffer. (1-4-6)

5/4 € 9,50

*Paniertes und frittiertes Fassona-Bries mit würziger Tomatensauce (1-2-6) ***

Crocchè di melanzane € 8,50

Auberginen-, Mozzarella und Pecorino-Kroketten, serviert mit Sojamayonnaise (1-2-3-6-9-10).

* Produkt am Ursprungsort eingefroren ** Rohmaterial vor Ort schockgefroren und eingefroren

Bitte teilen Sie unseren Mitarbeitern vor der Bestellung Ihre Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten mit.
 Allergene: 1 glutenhaltiges Getreide - 2 Eier - 3 Soja - 4 Milch - 5 Fisch - 6 Erdnüsse - 7 Nüsse - 8 Sellerie - 9 Senf
 - 10 Schwefeldioxid und Sulfite.

Una carne sana come un pesce!





Hamburger e panini

Americano € 14,50
Fassona-Burger, grüner Salat, karamellisierte Zwiebeln, knuspriger Speck, Spiegelei selbstgemachte Gurken und Grillsauce (1-2-3-6-10)

Empfohlene Kombination: Puddu Bitterbier

Zitti e Buoni € 15,00
Fassona-Burger, Gorgonzola-Fondue, karamellisierte Birnen, Colonnata-Schmalz, gemischter Salat und Walnüsse (1-4-6-7-10)

Empfohlene Kombination: Puddu IPA-Bier

Chicken nuts € 14,00
Knuspriges Hähnchenkotelett, gemischter Salat, Casizolu-Käse, gegrillte Auberginen, gehackte Haselnüsse und Tabasco-Mayonnaise. (1-2-4-6-7-9-10)

Empfohlene Kombination: Puddu Golden Ale Bier

Smoked € 15,00
Fassona-Burger, grüner Salat, Pesto aus getrockneten Tomaten, geräucherter Scamorza, knuspriger Speck, süße Senfsauce. Serviert in einer Rauchwolke. (1-4-6-9)

Empfohlene Kombination: Puddu Porter Bier

New Veggy € 12,50
Knuspriger Hamburger mit Kartoffeln, Karotten, Zucchini, Parmesan, Tomate, Eisbergsalat und Basilikum-Mayonnaise. (1-2-4)

Empfohlene Kombination: Puddu Saison-Bier

Komos € 16,50
Fassona-Hamburger, piemontesischer Tomino-Käse umhüllt mit geräuchertem Speck, sautierte Champignons, Rucola, karamellisierte Zwiebeln und Komos-Sauce. (1-2-3-4-6-9-10)

Empfohlene Kombination: Puddu IPA-Bier

B&C € 12,50
Fassona-Hamburger, knuspriger Speck, grüner Cheddar-Salat und Ketchup (1-4-6-10)

Empfohlene Kombination: Puddu Bitterbier

AgroDolce € 15,00
Fassona-Burger, Zola-Käsefondue, eingelegte Auberginen, Radicchio, glasierte Zwiebeln und knuspriger Speck. (1-4-6-10)

Empfohlene Kombination: Puddu Golden Ale Bier

Pulled € 15,00
Ausgefranster Fassona CBT-Eintopf mit Brühe, Radicchio und BBQ-Sauce. (1-4-6-8-9-10)

Empfohlene Kombination: Puddu IPA-Bier

Zio Peppe € 14,50
Fassona-Hamburger, Fontina aus dem Aostatal, Cardoncelli-Pilze und Chicorée. (1-4-6)

Empfohlene Kombination: Puddu Golden Ale Bier

Baby € 10,50
Fassona-Burger, grüner Salat, Tomate, Sauce nach Wahl. (1-6)

Empfohlene Kombination: Puddu Golden Ale Bier

Sie haben die Möglichkeit, Ihren Burger auch im XXL-Format zu wählen. 5,00 € Alle unsere Burger werden mit einer Beilage aus Bratkartoffeln und verschiedenen Saucen serviert.

Bitte teilen Sie unseren Mitarbeitern vor der Bestellung Ihre Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten mit.
Allergene: 1 glutenhaltiges Getreide - 2 Eier - 3 Soja - 4 Milch - 5 Fisch - 6 Erdnüsse - 7 Nüsse - 8 Sellerie - 9 Senf - 10 Schwefeldioxid und Sulfite.

Una carne sana come un pesce!



Dessert

Cheesecake € 6,00
Nutella/Beeren/Pistazien/Orange (1-4-6-7).

Tropicale € 6,50
Karamellisierte Ananas, Schokoladenstückchen, Kokosraspeln und Vanilleeis.

Warmes Schokoladenherz € 6,50
Schokoladenkuchen mit warmem Kern und Eis. (1-2-4)

Mousse Ricotta e Miele € 6,00
Ricotta-Honig-Mousse, geröstete Mandeln, Orangenschale und Maldon-Salzflöckchen. (4-7)

Tiramisù* € 7,00
Glutenfrei und laktosefrei. (2)

Tiramisù € 5,00
(1-2-4)

* Produkt am Ursprungsort eingefroren ** Rohmaterial vor Ort schockgefroren und eingefroren

Bitte teilen Sie unseren Mitarbeitern vor der Bestellung Ihre Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten mit.

Allergene: 1 glutenhaltiges Getreide - 2 Eier - 3 Soja - 4 Milch - 5 Fisch - 6 Erdnüsse - 7 Nüsse - 8 Sellerie - 9 Senf - 10 Schwefeldioxid und Sulfite.

Gesundes Fleisch wie Fisch!



Getränke

Caffetteria

caffè	€ 1,50
caffè dek	€ 2,00
caffè corretto	€ 2,50
acqua nat. /gas. 75 cl.	€ 3,00

Soft drinks

coca cola - coca zero	€ 3,00
fanta	€ 3,00
estathe'pesca/limone	€ 3,00
crodino	€ 3,50
cocktail san pellegrino	€ 4,50
ace/ananas/pesca/pera	€ 3,00

Aperitivi e long drinks

spritz aperol	€ 5,00
spritz campari	€ 5,00
spritz select	€ 5,00
campari soda	€ 4,00
aperol soda	€ 4,00
negroni	€ 6,00
americano	€ 6,00
sbagliato	€ 6,00
montemule	€ 8,00
dry martini	€ 7,00
espresso martini	€ 8,00

Gin tonic

gin tonic bulldog	€ 8,00
gin tonic hendrick's	€ 10,00
gin t. monkey 47	€ 10,00
gin tonic mare	€ 12,00
gin roku giapponese	€ 10,00
gin boigin sardo	€ 10,00
gin sabatini toscano	€ 12,00

Birra

andechs lager l. 0.2	€ 3,50
andechs lager l. 0.3	€ 4,50
andechs lager l. 0.4	€ 5,50
borgo reale apa l. 0.2	€ 4,00
borgo reale apa l. 0.3	€ 5,50
borgo reale apa l. 0.4	€ 6,50
kardinal rossa l. 0.2	€ 4,00
kardinal rossa l. 0.3	€ 5,50
kardinal rossa l. 0.4	€ 6,50
ichnusa non filtrata cl. 50	€ 4,50
puddu ipa cl. 33	€ 6,50
puddu saison cl. 33	€ 6,50
puddu golden ale cl. 33	€ 6,50

Distillati e amari

averna	€ 4,00
bomba carta	€ 4,50
amaro del capo	€ 4,00
jagermeister	€ 4,00
montenegro	€ 4,00
brancamenta	€ 4,00
disaronno	€ 4,00
limoncello	€ 3,00
crema limoncello	€ 3,00
mirto	€ 3,00
baileys	€ 4,00
sambuca	€ 4,00
grappa 903	€ 5,50
5 yo sibona barolo	€ 6,50
acquavite	€ 4,50
rum zacapa centenario	€ 7,50
rum milionario riserva	€ 7,00
tequila patron silver	€ 7,00
whisky jack daniel	€ 6,00
whisky gelenmorangie	€ 6,50
whisky nikka days	€ 7,00