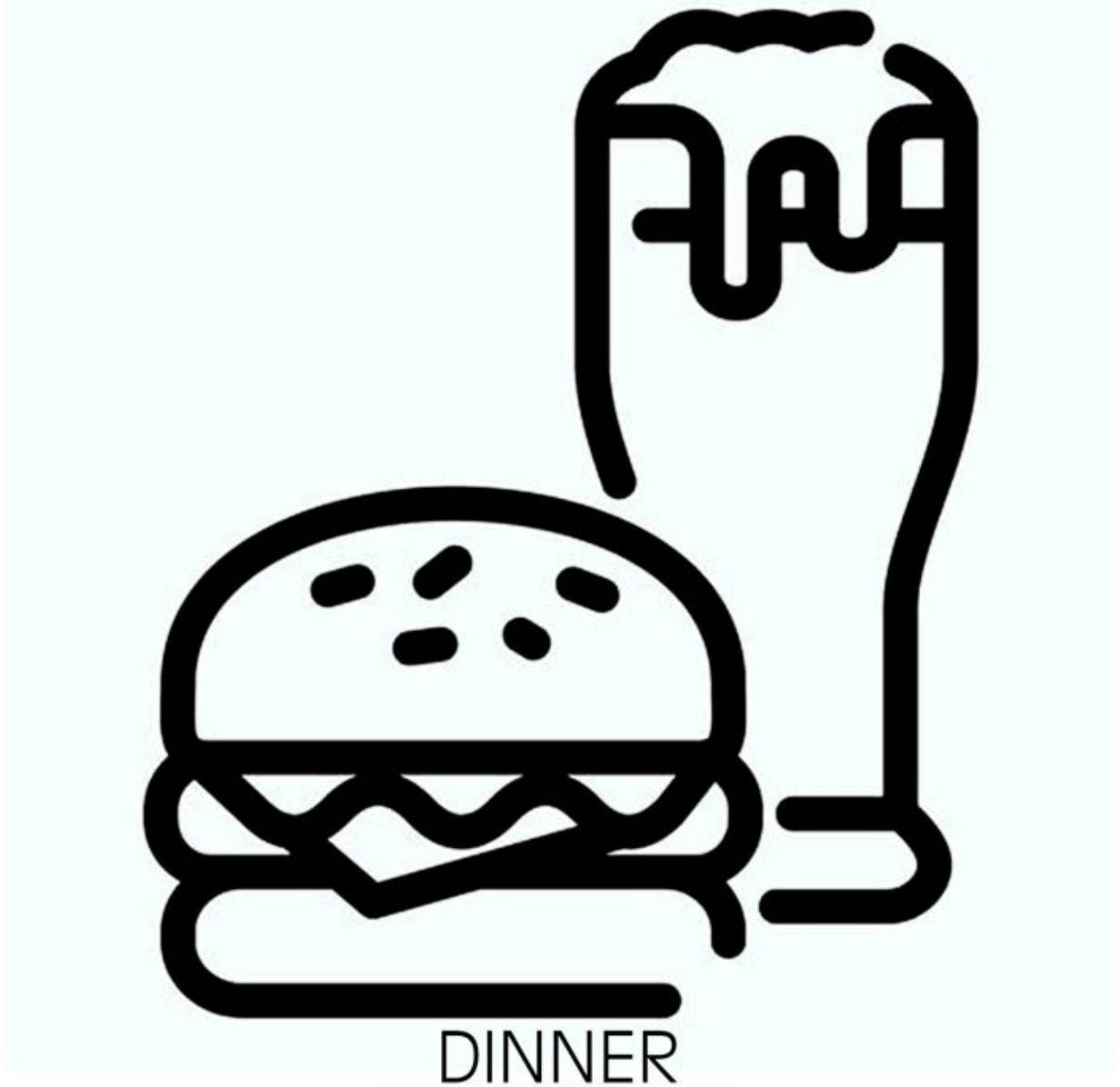
ACCADEMIA DELLA BIRRA

GASOLINE

Liscate

American Food & Drink since 2007



DINNER

AiC Associazione Italiana Celiachia

GASOLINE LISCATE SI ISPIRA AI LOCALI AMERICANI NATI SULLE HIGHWAYS CHE ATTRAVERSANO GLI USA. L'ATMOSFERA DINAMICA, FRIZZANTE E TRABOCCANTE DI ENERGIA, UNITA AL PIACERE DI GUSTARE LE NOSTRE SPECIALITÀ, LE PRESTIGIOSE BIRRE E GLI OTTIMI COCKTAILS VI FARANNO PROVARE L'INDOMABILE VOGLIA DI LIBERTÀ E L'INESAURIBILE CARICA DEL PIÙ AUTENTICO E PAZZO SPIRITO "A STELLE E STRISCE"

CON L'OFFERTA SIA DI SERVIZIO RISTORANTE CHE PUB SIAMO MOLTO ATTENTI ALLE ESIGENZE DELLA NOSTRA CLIENTELA E GRAN PARTE DELLE NOSTRE SPECIALITÀ POSSONO SODDISFARE LE PROBLEMATICHE DEI CELIACI, AFFETTI DA UN'INTOLLERANZA PERMANENTE AL GLUTINE (SOSTANZA PROTEICA PRESENTE IN AVENA, FRUMENTO, FARRO, KAMUT ORZO, SEGALE, SPELTA E TRICALE). SEGUIRE RIGOROSAMENTE UNA DIETA PRIVA DI GLUTINE È L'UNICA TERAPIA CHE ATTUALMENTE GARANTISCE AL CELIACO UN PERFETTO STATO DI SALUTE; ANCHE LA MINIMA ASSUNZIONE DI GLUTINE, O IL CONTATTO CON QUESTA SOSTANZA, PUÒ INFATTI PROVOCARE DIVERSE CONSEGUENZE PIÙ O MENO GRAVI ED È PER QUESTO CHE SIAMO ANCHE MOLTO RIGOROSI NELLA PREPARAZIONE DEI NOSTRI PIATTI

GASOLINE LISCATE È UN LOCALE CHE ADERISCE AL NETWORK AFC DI AIC

I CIBI SENZA GLUTINE SONO SERVITI SU PIATTI DI COLORE DIVERSO DOVE POSSIBILE O SEGNALATI DA BANDIERINA/STECCO DIVERSO

SERVIZIO € 2,00

WWW.GASOLINELISCATE.IT - TEL.02.9587740
INFO@GASOLINELISCATE.IT
FB: GASOLINE LISCATE - IG: GASOLINELISCATE

AIC Associazione Italiana Celiachia

INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI

ALCUNI CIBI SOMMINISTRATI O VENDUTI POSSONO CONTENERE
TRACCE DEI SEGUENTI ALIMENTI:

14 PRINCIPALI INGREDIENTI FONTI DI ALLERGIE:

- CEREALI CONTENENTI GLUTINE
(ES. GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT E LORO VARIETÀ IBRIDATE)
- SOIA E PRODOTTI DERIVANTI
- FRUTTA SECCA E PRODOTTI DERIVANTI
(ES. MANDORLA, NOCCIOLA, NOCE, ANACARDO, NOCE PECAN
NOCE BRASILIANA, PISTACCHIO)
- ARACHIDI E PRODOTTI DERIVANTI
- SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVANTI
- LATTE E PRODOTTI DERIVANTI (INCLUSO LATTOSIO)
- UOVA E PRODOTTI DERIVANTI
- PESCE E PRODOTTI DERIVANTI
- CROSTACEI E PRODOTTI DERIVANTI
- MOLLUSCHI
- LUPINI
- SEDANO (COMPRESO SEDANO-RAPA) E PRODOTTI DERIVANTI
- BIOSSIDO DI ZOLFO E SOLFITI A CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10MG/KG O
10 MG/LT ESPRESSI COME SO2

SI PREGA LA CLIENTELA DI SEGNALARE EVENTUALI INTOLLERANZE
O ALLERGIE ALIMENTARI

SI INVITA LA CLIENTELA A CHIEDERE INFORMAZIONI SUGLI INGREDIENTI

ALCUNI CIBI SOMMINISTRATI O VENDUTI POSSONO ESSERE CONGELATI

AIC Associazione Italiana Celiachia

BIRRE ALLA SPINA

BRINKHOFF'S
PIC. € 3,50 MED. € 5,00

BIONDA, GIALLO DORATO, CON SCHIUMA BIANCA, COMPATTA fiNE E PERSISTENTE. AROMI CON LEGGERE NOTE DI LUPPOLO E LIEVITI MOLTO FRESCHI. GUSTO PULITO, SECCO, SENZA ECCESSI AMARICANTI, PIACEVOLE E BUONA PERSISTENZA.
PILS - GERMANIA - ABV 5,0% - IBU 27

SCHÖFFERHOFER
PIC. € 4,00 MED. € 6,00

BIONDA GIALLO DORATO OPALESCENTE (NON FILTRATA). SCHIUMA BIANCA FINE E PERSISTENTE. AROMA RICCO, INTENSO, DI BANANA E NOTA SPEZIATA. BEN STRUTTURATA, DOLCE, FRUTTATA, SCORZA DI LIMONE, PEPE NERO CHIODI DI GAROFANO.
HEFEWEISS - GERMANIA - ABV 5,0% - IBU 20

BRAUFACTUM PALE ALE
PIC. € 4,00 MED. € 6,00

LEGGERMENTE AMBRATA, SCHIUMA BIANCA PERSISTENTE. SENTORI AGRUMATI E TROPICALI. NOTE RESINOSE, FRUTTA TROPICALE, MANDARINO SI COMPLETANO E BILANCIANO CON IL RETROGUSTO AMARO FINALE.
GERMAN PALE ALE - GERMANIA - ABV 5,0% - IBU 20

DELIRIUM TREMENS
PIC. € 4,00 MED. € 6,00

COLOR GIALLO PAGLIERINO, SCHIUMA BIANCA COMPATTA E PERSISTENTE NOTE MALTATE E SPEZIATE. SENTORI DI BANANA, GUSTO PIENO, ROTONDO. FINALE SECCO CON PERSISTENTI NOTE SPEZIATE
STRONG BLOND ALE - BELGIO - ABV 8,5% - IBU 24,5

ST. IDESBALD TRIPEL ROUGE
PIC. € 4,00 MED. € 6,00

COLOR AMBRATO INTENSO, SCHIUMA BEIGE CREMOSA E PERSISTENTE. NOTE MALTATE E FRUTTATE, SENTORI BISCOTTATI E LIEVEMENTE SPEZIATI. GUSTO PIENO, NOTE INTENSE SPEZIATE, CARAMELLATE E FRUTTATE FINALE SECCO CON UNA NOTA VAGAMENTE AMARA
BELGIAN ABBEY STRONG AMBER ALE - BELGIO - ABV 9,0% - IBU 24

PER LE BIRRE IN BOTTIGLIA FATTI CONSIGLIARE DAI NOSTRI BEER SPECIALIST

AiC Associazione Italiana Celiachia

BIRRE ALLA SPINA

SCARBOROUGH FAIR IPA GF
PIC. € 4,00 MED. € 6,00

CLASSICA IPA INGLESE DAL COLORE BIONDO DORATO. DECISA E MALTATA AL NASO ED AL PALATO SI PERCEPISCONO LE NOTE FRUTTATE ED AMARE DEI LUPPOLI BEN BILANCIATE DAI MALTI.
ENGLISH IPA - INGHILTERRA - ABV 6,0% - IBU N.D.

GUINNESS
PIC. € 4,00 MED. € 6,00

LA DOLCEZZA DEL MALTO BILANCIA PERFETTAMENTE LA PUNTA AMARA DEL LUPPOLO, STRAORDINARIAMENTE COMPLETATE DAL SAPORE CARATTERISTICO DELL'ORZO TOSTATO GUINNESS. IL FINALE È CREMOSO VELLUTATO E PERSISTENTE.
STOUT - IRLANDA - ABV 4,2% - IBU 40

AMEN GF
PIC. € 4,00 MED. € 6,00

GUSTO PREVALENTEMENTE AMARO AGRUMATO, TINTO DI POMPELMO ROSA E ARANCIA VANIGLIA, CUI SI AFFIANCA UNA SOTTILE VENA TROPICALE CON REMINISCENZE DI ANANAS E PAPAYA
AMERICAN IPA - ITALIA - ABV 5,5% - IBU 40

SPACEMAN
PIC. € 4,00 MED. € 6,00

COLORE GIALLO DORATO, SCHIUMA BIANCA MEDIAMENTE PERSISTENTE REGALA UN COMPLESSO E AMMALIANTE BOUQUET DI AGRUMI E FRUTTA TROPICALE, L'AMARO È PIACEVOLE E BEN PRESENTE BIRRA SECCA AROMATICA E PROFUMATA
WEST COAST IPA - ITALIA - ABV 7,0% - IBU N.D.

COOCKIES
PIC. € 4,00 MED. € 6,00

IL NASO E` AVVOLTO IN PRIMA BATTUTA DAGLI AROMI AGRUMATI E FLOREALI DEI LUPPOLI, CON MANDARINO MATURO, VIOLETTA E UN RICORDO DI PESCA SCIROPPATA, LA SINERGIA CON I PROFUMI DEI MALTI GENERA DOPO POCHI SECONDI UNA SENSAZIONE DI BISCOTTO INTINTO IN UN ROBUSTO TE´ NERO
BITTER - ITALIA - ABV 4,2% - IBU N.D.

PER LE BIRRE IN BOTTIGLIA FATTI CONSIGLIARE DAI NOSTRI BEER SPECIALIST

AiC Associazione Italiana Celiachia

GIN&TONIC

GIN AVIATION AMERICAN € 12.00
IL COLORE CRISTALLINO E TRASPARENTE. AL NASO SI PRESENTA CON DELICATE NOTE DI GINEPRO E CARDAMOMO, INSIEME A SENSAZIONI FLOREALI E NOTE SPEZIATE DOLCI DI VANIGLIA E CANNELLA. AL GUSTO SECCO E DECISO ,RIMANDI SPEZIATI E RICORDI AGRUMATI DI LIMONE CON LUNGA PERSISTENZA DI CEREALI

GIN BARTAVELLE PECHE € 9.00
IN QUESTA VERSIONE, LE NOTE LIMONATE E DELICATAMENTE PEPATE DELLA VERBENA ESALTANO LA DOLCEZZA DELLA PESCA DI PROVENZA, CREANDO UN GIN ROTONDO, VIVACE ED ELEGANTE

GIN BEEFEATER RED LONDON € 7.00
INCOLORE E TRASPARENTE. AL NASO AROMI DI GINEPRO, LIQUERIZIA, MANDORLE AMARE, CORIANDOLO E SENTORI AGRUMATI DI LIMONE E ARANCIA AMARA. AL GUSTOCOERENTE CON LE NOTE OLFATTIVE CON RETROGUSTO FLOREALE DI GIGLIO E VIOLETTA

GIN BOMBAY SAPPHIRE € 8.00
IL COLORE ADAMANTINO BRILLANTE. AL NASO AMPIO VENTAGLIO DI AROMI COME GINEPRO, ALLORO, SALVIA E TIMO, INSIEME A SENSAZIONI FLOREALI DI VIOLETTA E GLICINE. AL GUSTO ROTONDO E AVVOLGENTE CON TANTI RIMANDI AROMATICI CON LUNGA PERSISTENZA FINALE DI SPEZIE DOLCI

GIN BROOKLYN HANDCRAFTED € 12.00
IL COLORE È CRISTALLINO. AL NASO OFFRE INTENSE NOTE DI SCORZA DI AGRUME E DI LIMONE,CON TONI DOLCI DI NESPOLA ACCOMPAGNATI DA GINEPRO ED EUCALIPTO. AL GUSTO MORBIDO E DECISO CON FINALE ASCIUTTO E SECCO CON RIMANDI ERBACEI

GIN BULLDOG € 8.00
IL COLORE È TRASPARENTE E LUMINOSO. AL NASO SENTORI DI GINEPRO ACCOMPAGNATI DA IRIS ,CORIANDOLO,PAPAVERO E LAVANDA.AL GUSTO SI RIVELA FRUTTATO E FRESCO CON FINALE PERSISTENTE ERBACEO.

GIN DEL PROFESSORE CROCODILE € 10.00
LIMPIDO E LUMINOSO. AL NASO SI AVVERTONO INTENSE NOTE DI GINEPRO E AGRUMI, MENTRE SUL FINALE SI RIVELANO ANCHE CENNI DI CORIANDOLO, PEPE E FIORI DI SAMBUCO. AL GUSTO È PIENO E ROTONDO, MORBIDO

L'ABBINAMENTO CON LA TONICA E' SCELTO PER VALORIZZARE AL MEGLIO IL GIN

AiC Associazione Italiana Celiachia

GIN&TONIC

GIN DINGLE ORIGINAL POT STILL € 8.00

CLASSICO LONDON DRY, LE BOTANICHE UTILIZZATE PER LA PRODUZIONE SONO DEL TUTTO UNICHE ED ORIGINALI: FRA DI ESSE, INFATTI, SI POSSONO TROVARE LE BACCHE DI SORBO, IL MIRTO DI PALUDE, LA FUCSIA, IL BIANCOSPINO E L'ERICA TIPICA DELLA CONTEA DI KERRY.

GIN EAST HYOGO DRY KAIKYO € 8.00

IL COLORE TRASPARENTE E LIMPIDO. AL NASO ELEGANTI NOTE DI GINEPRO E LEGNO DI CEDRO,ANEGLICA E CORIANDOLO.AL GUSTO MORBIDO DI CORPO PIENO CON SENSAZIONI AGRUMATE PERSISTENTI.

GIN ETSU HANDCRAFTED € 12.00

TRASPARENTE E BRILLANTE. AL NASO NOTE FLOREALI E VEGETALI, CON AGRUMI E YUZU PREVALENTI. AL GUSTO FRESCO ED EQUILIBRATO, CON NOTE VEGETALI E RINFRESCANTI DI PEPERONI, TÈ VERDE E BACCHE. CHIUDE CON UN FINITURA INTRIGANTE DAI RICHIAMI SPEZIATI E DI YUZU

GIN G-VINE FLORAISON € 10.00

TRASPARENTE E CRISTALLINO. AL NASO PRESENTA PROFUMI RICONDUCIBI I ALL'UVA, SENTORI FRUTTATI DI LIME E MELA VERDE, QUALCHE ACCENNO DI PEPE BIANCO, TUTTO IN UN SOTTOFONDO DI NOTE TOSTATE DI MANDORLA E NOCCIOLA, CON QUALCHE ACCENNO VANIGLIATO. AL GUSTO È SECCO E DEFINITO, CON UN CORPO MORBIDO E VELLUTATO, SAPORITO NELLE SENSAZIONI VEGETALI DI ERBE DI CAMPO E RICCO SUL FINALE DI RITORNI FRUTTATI, CON UNA PERCEZIONE QUASI VINOSA

GIN GUNPOWDER IRISH € 10.00

IL COLORE TRASPARENTE E CRISTALLINO. AL NASO PRESENTA UN INSIEME VARIEGATO DI AROMI SPEZIATI E AGRUMATI, PASSANDO PER LE ERBE AROMATICHE. AL GUSTO MORBIDO, FRESCO, DALLE NOTE MENTOLATE E BALSAMICHE CON UN FINAE MOLTO LUNGO E CON RITORNI DI SPEZIE ORIENTALI

GIN GUNPOWDER SARDINIAN CITRUS € 10.00

RISPETTO AL CLASSICO GIN GUNPOWDER, DI CUI COMUNQUE MANTIENE L'EQUILIBRIO TRA NOTE SPEZIATE E NOTE AGRUMATE, QUESTA VERSIONE INEDITA CHIAMATA SARDINIAN CITRUS SI DISTINGUE PER LE SPICCATE NOTE DI ACIDITÀ, DATE PROPRIO DALLA PRESENZA DELL'AGRUME

L'ABBINAMENTO CON LA TONICA E' SCELTO PER VALORIZZARE AL MEGLIO IL GIN

AiC Associazione Italiana Celiachia

GIN&TONIC

GIN HENDRICK'S € 10.00

IL COLORE TRASPARENTE. AL NASO NOTE FLOREALI E AGRUMATE, ARRICCHITE DA CARATTERISTICI SENTORI DI GINEPRO E PEPE NERO. AL GUSTO RISULTA ROTONDO ED EQUILIBRATO, PIACEVOLMENTE FRESCO E INTENSO, CON SENTORI EVIDENTI DI CETRIOLO E DI ROSA.

GIN KAPRIOL LEMON & BERGAMOT € 9.00

AGRUMATO, FRESCO E DELICATO. PARTENDO DALLA TRADIZIONALE RICETTA DEL KAPRIOL DRY GIN, VENGONO SELEZIONATI I MIGLIORI LIMONI, E IL MIGLIOR BERGAMOTTO DEL SUD ITALIA, COSÌ CHE IL SAPORE CARATTERISTICO DI QUESTI AGRUMI SI UNISCA ALLE NOTE BALSAMICHE DEL GINEPRO DELLE DOLOMITI.

GIN LONEWOLF CACTUS & LIME € 9.00

UN GIN D'AVANGUARDIA. IL CLASSICO LONEWOLF GIN VIENE RIDISTILLATO CON LA "REGINA DELLA NOTTE", UN FIORE DI CACTUS CHE COMPARE SOLAMENTE AL BUIO. IL TUTTO AGGIUNGE NOTE FRUTTATE E FRESCHE AL CLASSICO LONEWOLF

GIN MARE MEDITERRANEAN € 10.00

CRISTALLINO E TRASPARENTE. AL NASO, I SENTORI SONO CONTRADDISTINTI DA NOTE ERBACEE E SFUMATURE SPEZIATE, CHE ARRIVANO A COMPORRE UN BOUQUET CON RICORDI DI FOGLIA DI POMODORO, ROSMARINO, AGRUMI E OLIVE NERE. AL GUSTO RICHIAMI AL CORIANDOLO FRESCO E AL GINEPRO. OTTIMA LA LUNGHEZZA FINALE, CONNOTATA DA RITORNI ERBACEI E AROMATICI

GIN MONKEY 47 € 12.00

IL COLORE CHIARO. AL NASO AMPIA GAMMA DI AROMI FLOREALI E LEGERMENTE SPEZIATI. AL GUSTO COERENTE CON LE NOTE OLFATTIVE CON GINEPRO, SENTORI BALSAMICI DI PINO, FLOREALI DI MENTA E LAVANDA, EUCALIPTO, SPEZIATI DI SEMI DI FINOCCHIO E ANICE E FRUTTATI DI MIRTILLI. GRANDE COMPLESSITA'

GIN ORIGINARIO PEPERONCINO € 9.00

GIN ORIGINARIO SI ISPIRA QUINDI ALL'ORIGINE DEL GIN ED ALL'ORIGINE DELLE BOTANICHE MEDITERRANEE PER RIPERCORRERE TUTTA LA STORIA DI QUESTO AFFASCINANTE DISTILLATO. QUESTA VERSIONE È ARRICCHITA CON IL FAMOSO ED INCONFONDIBILE PEPERONCINO ROSSO DI CALABRIA, CHE, CON LA SUA MEDIA PICCANTEZZA, DETERMINA UN'ESPLOSIONE AROMATICA UNICA ED IRRIPETIBILE

L'ABBINAMENTO CON LA TONICA E' SCELTO PER VALORIZZARE AL MEGLIO IL GIN

AiC Associazione Italiana Celiachia

GIN&TONIC

GIN PEDRO FERREIRA MAGICO € 13.00

QUESTO GIN CONTIENE LA POESIA DI UN FIORE MAGICO, LA CLITORIA TERNATEA ORIGINARIA DELL'ASIA, A LUNGO COLTIVATA IN QUANTO PIANTA MEDICINALE. COME SU UNA TAVOLOZZA, STUPIRANNO LE SFUMATURE CROMATICHE ALL'INTERNO DEL BICCHIERE. DAL GUSTO FRUTTATO, CON AROMI SECCHI CON RIMANDI FRESCHI

GIN PIU'CINQUE € 10.00

PIU'CINQUE NASCE DA UN SAPIENTE BILANCIAMENTO DI DIECI BOTANICHE TRA LE QUALI RISALTANO SALVIA E BERGAMOTTO. UN DISTILLED GIN ITALIANO DAL GUSTO DECISO E PERSISTENTE

GIN PLYMOUTH € 8.00

AL NASO PLYMOUTH GIN COLPISCE PER IL RICCO E FRESCO AROMA DI GINEPRO, SEGUITO DA PIÙ LEGGERE NOTE DI CORIANDOLO E CARDAMOMO. AL PALATO È DECISAMENTE MORBIDO E CORPOSO, DALLA CONSISTENZA QUASI CREMOSA. UNA LEGGERA DOLCEZZA È BILANCIATA DALLE NOTE DEL GINEPRO E DALLA FRESCHEZZA DEGLI AGRUMI. IL FINALE È LUNGO E MOLTO FRESCO

GIN ROKU € 10.00

LIMPIDO E CHIARO. AL NASO NOTE FLOREALI E DOLCI, FIORI DI CILIEGIO E TÈ VERDE. AL GUSTO È COMPLESSO, MORBIDO, VELLUTATO, CON SENTORI DI YUZU E BACCHE DI GINEPRO. IL FINALE È DI LUNGA DURATA, IL PEPE DI SANSHO FORNISCE UNA LEGGERA SPEZIATURA

GIN TANQUERAY € 8.00

IL COLORE TRASPARENTE E LUMINOSO. AL NASO DELICATAMENTE SPEZIATO, CON SENTORI DI GINEPRO E RADICE DI LIQUIRIZIA. AL GUSTO MORBIDO E ARMONIOSO, CON GUSTO SECCO E NITIDO, CHE ACCOMPAGNA IL SORSO VERSO UN FINALE CHE TORNA SU ELEGANTI AROMI VEGETALI

GIN TANQUERAY TEN € 10.00

IL COLORE CRISTALLINO E TRASPARENTE. AL NASO CATTURANO LE ABBONDANTI NOTE DI AGRUMI FRESCHI, BEN BILANCIATE DA UN SENTORE ONNIPRESENTE DI GINEPRO. AL GUSTO LIME, ANGELICA E GINEPRO FANNO STRADA AD ALTRI SENTORI DI CAMOMILLA E DI SPEZIE CHE LASCIANO SPAZIO AD UN FINALE GRADEVOLMENTE LUNGO E DOLCE

L'ABBINAMENTO CON LA TONICA E' SCELTO PER VALORIZZARE AL MEGLIO IL GIN

AiC Associazione Italiana Celiachia

GIN&TONIC

GIN THE BOTANIST € 10.00

IL COLORE CRISTALLINO E TRASPARENTE. AL NASO È UN ESPLOSIONE DI AROMI CHE SPAZIANO DAL GINEPRO AL MENTOLO, SPEZIE COME CORIANDOLO ED ANICE E QUALCHE ACCENNO AGRUMATO. AL GUSTO È CALDO, RICCO E MOLTO MORBIDO, BEN BILANCIATO DALLA FRESCHEZZA DELL'AGRUME E LUNGHISSIMO NELLA PERSISTENZA

GIN THE ILLUSIONIST € 14.00

THE ILLUSIONIST DRY GIN - PROVATE LA VOSTRA MERAVIGLIA BLU! LA QUINTESSENZA DI QUESTO GIN SECCO È UN FIORE BLU DELL'ALTRA PARTE DEL MONDO CHE METTE L'ILLUSIONISTA IN UN BLU PROFONDO. QUANDO SI MESCOLA QUESTO GIN, IL COLORE CAMBIA IN UN ROSA TENUE. AL NASO CALDO, GINEPRO, MACIS, LIQUIRIZIA, RADICE DI ANGELICA, NOTE DI LAVANDA, ROSMARINO, NOTE DI LIMONE FRESCO E ARANCIA AL GUSTO È FRESCO, FRUTTATO CON NOTE DI GINEPRO, LAVANDA ED AGRUMI

GIN THE LONDON N°1 € 10.00

IL COLORE DEL CIELO LIMPIDO. AL NASO SENTORI DI GINEPRO, AGRUMI E SPEZIE CHE CONTINUANO AD EVOLVERSI. AL GUSTO AMPIO ED INVITANTE, AVVOLGENTE E CALDO, CON UN FINALE PERSISTENTE DI GINEPRO E FRESCO DI AGRUMI

GIN VIGNA 9.2 ROSSO € 8.00

GIN INNOVATIVO DISTILLATO CON GINEPRO E BOTANICHE NATURALI, UNITE A GOCCE DI VINO NEBBIOLO DONANDO UN PROFUMO E GUSTO INDIMENTICABILE

GIN HAMPSTEAD ALCOOL FREE € 5.00

UN'ALTERNATIVA SENZA ALCOOL CON PIACEVOLI NOTE AGRUMATE

L'ABBINAMENTO CON LA TONICA E' SCELTO PER VALORIZZARE AL MEGLIO IL GIN

AiC Associazione Italiana Celiachia

FUORI MENU'

RAINBOW DISPONIBILE SENZA GLUTINE — € 16,90

HAMBURGER 100% MANZO PIEMONTESE DA 250GR
RED CABBAGE
DOPPIO CHEDDAR
PANCETTA AFFUMICATA IGP CROCCANTE
RAINBOW MAIONESE
PANE BURGER HOME MADE SPECIAL
ACCOMPAGNATO DA PATATE FRITTE

SUNSET DISPONIBILE SENZA GLUTINE — € 16,90

HAMBURGER 100% ANZO PIEMONTESE DA 250GR
CIPOLLA BIANCA SALTATA
FORMAGGIO BRIE
ZUCCHINE ALLA GRIGLIA
SPECK ALTO ADIGE IGP CROCCANTE
SALSA THOUSAND ISLAND
PANE BURGER HOME MADE SPECIAL
ACCOMPAGNATO DA PATATE FRITTE

SUNFLOWER DISPONIBILE SENZA GLUTINE — € 13,90

BURGER 100% VERDURE DA 130GR
FAGIOLINI CON OLIO EVO
POMODORI SECCHI
FORMAGGIO BIANCO VEGAN
MAIONESE VEGAN
PANE BURGER HOME MADE VEGAN
ACCOMPAGNATO DA PATATE FRITTE

AiC Associazione Italiana Celiachia

SFIZIOSITA'

TORTILLA CHIPS DISPONIBILE SENZA GLUTINE € 4,50
CROCCANTI TORTILLAS DI MAIS SERVITE CON PAPRIKA E SALSA MESSICANA

FRENCH FRIES DISPONIBILE SENZA GLUTINE € 4,00
PATATE FRITTE

CORN COB DISPONIBILE SENZA GLUTINE € 4,50
PANNOCCHIA ALLA GRIGLIA

TEEZER OLÈ DISPONIBILE SENZA GLUTINE € 5,70
CROCCHETTE DI PATATE RIPIENE DI FORMAGGIO CHEDDAR

CHICKEN NUGGETS DISPONIBILE SENZA GLUTINE € 6,10
CROCCANTI BOCCONCINI DI PETTO DI POLLO

CHICKEN WINGS BBQ DISPONIBILE SENZA GLUTINE € 6,70
ALETTE E COSCETTE DI POLLO MARINATE CON SALSA BBQ E FRITTE

BEER BATTERED ONION RINGS € 5,10
ANELLI INTERI DI CIPOLLA PASTELLATI ALLA BIRRA

CAMEMBERT BITES € 5,70
CROCCANTI BOCCONCINI RIPIENI DI CREMOSO CAMEMBERT

JALAPENOS CHEESE NUGGETS € 6,40
CROCCANTI BOCCONCINI DI FORMAGGIO CHEDDAR CON PEZZETTI DI PEPERONCINI JALAPENOS VERDI

GUACAMOLE BITES € 5,70
CROCCHETTE RIPIENE DI CREMOSO GUACAMOLE

BUFFALO WINGS € 6,70
ALETTE E COSCETTE DI POLLO MARINATE CON SPEZIATURA PICCANTE

VEXATION NON SI ACCETTANO VARIANTI € 10,10
FRITTO MISTO COMPOSTO DA GUACAMOLE BITES, CHILI & CHEESE NUGGETS CAMEMBERT BITES,ONION RINGS, TORTILLA CHIPS, SALSA MESSICANA

AiC Associazione Italiana Celiachia

HAM-BURGER

TUTTI GLI HAM-BURGERS SONO DISPONIBILI SENZA GLUTINE CON UNA VARIANTE DI € 2,00

STREET BOB — € 10,00
BURGER DI MANZO 180GR CON DOPPIO FORMAGGIO CHEDDAR, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

SPORTSTER — € 10,50
BURGER DI MANZO 180GR CON CIPOLLA, POMODORO FRESCO INSALATA VERDE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

SPICY — € 10,50
BURGER DI MANZO 180GR CON FORMAGGIO CHEDDAR, PEPERONI SALSA PICCANTE, INSALATA VERDE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

ELECTRA GLIDE — € 10,50
BURGER DI MANZO 180GR CON FORMAGGIO CHEDDAR, POMODORO FRESCO, INSALATA VERDE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

FAT BOY — € 11,30
BURGER DI MANZO 180GR CON FORMAGGIO CHEDDAR, BACON INSALATA VERDE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

SLOPPY JOE — € 11,50
BURGER DI MANZO 180GR CON FORMAGGIO CHEDDAR, BACON CHILI CON CARNE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

DOUBLE — € 13,50
DOPPIO BURGER DI MANZO 180GR CON FORMAGGIO CHEDDAR INSALATA VERDE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

AiC Associazione Italiana Celiachia

CHICKEN-BURGER

TUTTI I CHICKEN-BURGERS SONO DISPONIBILI SENZA GLUTINE CON UNA VARIANTE DI € 2,00

CHICKEN STREET BOB — € 9,50
BURGER DI POLLO 160GR CON DOPPIO FORMAGGIO CHEDDAR
PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

CHICKEN SPORTSTER — € 10,00
BURGER DI POLLO 160GR CON CIPOLLA, POMODORO FRESCO
INSALATA VERDE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

CHICKEN SPICY — € 10,00
BURGER DI POLLO 160GR CON FORMAGGIO CHEDDAR, PEPERONI
SALSA PICCANTE, INSALATA VERDE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

CHICKEN ELECTRA GLIDE — € 10,00
BURGER DI POLLO 160GR CON FORMAGGIO CHEDDAR, POMODORO
FRESCO, INSALATA VERDE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

CHICKEN FAT BOY — € 10,80
BURGER DI POLLO 160GR CON FORMAGGIO CHEDDAR, BACON
INSALATA VERDE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

CHICKEN SLOPPY JOE — € 11,00
BURGER DI POLLO 160GR CON FORMAGGIO CHEDDAR, BACON
CHILI CON CARNE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

CHICKEN DOUBLE — € 13,00
DOPPIO BURGER DI POLLO 160GR CON FORMAGGIO CHEDDAR
INSALATA VERDE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

AiC Associazione Italiana Celiachia

VEGAN-BURGER

TUTTI I VEGAN-BURGERS SONO DISPONIBILI SENZA GLUTINE CON UNA VARIANTE DI € 2,00

VEGAN STREET BOB — € 9,30
BURGER VEGANO 150GR CON INSALATA VERDE PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

VEGAN SPORTSTER — € 9,80
BURGER VEGANO 150GR CON CIPOLLA, POMODORO FRESCO INSALATA VERDE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

VEGAN SPICY — € 9,80
BURGER VEGANO 150GR CON PEPERONI, INSALATA VERDE, SALSA PICCANTE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

VEGAN ELECTRA GLIDE — € 9,80
BURGER VEGANO 150GR CON POMODORO FRESCO, INSALATA VERDE PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

VEGAN DYNA — € 10,00
BURGER VEGANO 150GR CON ZUCCHINE ALLA GRIGLIA, INSALATA VERDE, POMODORO FRESCO, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

VEGAN ULTRA — € 10,00
BURGER VEGANO 150GR CON MELANZANE ALLA GRIGLIA, PEPERONI SALSA PICCANTE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

VEGAN DOUBLE — € 12,80
DOPPIO BURGER VEGANO 150GR CON INSALATA VERDE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

AiC Associazione Italiana Celiachia

TEX-MEX

CONSIGLI UTILI:

- NON TUTTI I CIBI DELLA CUCINA TEX-MEX SONO PICCANTI
LA MAGGIOR PARTE SONO SPEZIATI CON SPEZIE QUALI
PAPRIKA FORTE E DOLCE, CUMINO
CIPOLLA, AGLIO, PEPERONE E CORIANDOLO

- QUANDO ORDINI LE FAJITAS È CONSIGLIATO L'UTILIZZO DI TUTTE LE SALSE:
- SALSA ROSSA MESSICANA PICCANTE
- GUACAMOLE, A BASE DI AVOCADO
- PANNA ACIDA, A BASE DI PANNA E SUCCO DI LIME
- PICO DE GALLO, A BASE DI POMODORO, CORIANDOLO E JALAPENOS
- FORMAGGIO SFILACCIATO

ISTRUZIONI PER LA CORRETTA COMPOSIZIONE DI UN TACO:
- PRENDI LA TORTILLA DI MAIS E METTI 1-2 CUCCHIAI DI FAJITAS
- METTI, TUTTE LE SALSE PROPOSTE, DIVIDENDOLE IN MODO DA POTERLE UTILIZZARE SU TUTTE LE TORTILLAS A DISPOZIONE
- ARROTOLA IL TUTTO E GUSTA... BUON APPETITO!

AiC Associazione Italiana Celiachia

TEX-MEX

TUTTI I PIATTI TEX-MAX SONO DISPONIBILI SENZA GLUTINE CON UNA VARIANTE DI € 2,00

SABROSITA € 7.80
TORTILLAS DI MAIS GRATINATE CON PAPRIKA, PICO DE GALLO, GUACAMOLE FRESCO, JALAPENOS VERDI E ROSSI SERVITE CON SALSA MESSICANA

NACHOS € 7.10
TORTILLAS DI MAIS GRATINATE CON MOZZARELLA FILANTE E PAPRIKA SERVITE CON SALSA MESSICANA

TOMATO NACHOS € 7,50
TORTILLAS DI MAIS GRATINATE CON MOZZARELLA FILANTE, PAPRIKA PICO DE GALLO, SERVITE CON SALSA MESSICANA

HOT NACHOS € 7,50
TORTILLAS DI MAIS GRATINATE CON MOZZARELLA FILANTE, PAPRIKA E PEPERONCINI JALAPENOS, SERVITE CON SALSA MESSICANA

GUACAMOLE NACHOS € 9.10
TORTILLAS DI MAIS GRATINATE CON MOZZARELLA FILANTE E PAPRIKA GUACAMOLE FRESCO, SERVITE CON SALSA MESSICANA

TEXAS NACHOS € 8,50
TORTILLAS DI MAIS GRATINATE CON MOZZARELLA FILANTE, PAPRIKA PEPERONCINI JALAPENOS, CHILI CON CARNE, SERVITE CON SALSA MESSICANA

SABROSITA NACHOS € 9.50
TORTILLAS DI MAIS GRATINATE CON PAPRIKA, PICO DE GALLO, GUACAMOLE FRESCO, JALAPENOS VERDI E ROSSI SERVITE CON SALSA MESSICANA

AiC Associazione Italiana Celiachia

TEX-MEX

TUTTI I PIATTI TEX-MAX SONO DISPONIBILI SENZA GLUTINE CON UNA VARIANTE DI € 2,00

CHILI CON CARNE — € 11,50
RICETTA ORIGINALE TEXANA A BASE DI FAGIOLI E CARNE CON SPEZIE
E CONDIMENTO PICCANTE SERVITO CON TORTILLAS

FAJITAS DI VERDURE* — € 13,50
LISTARELLE DI VERDURE MARINATE CUCINATE ALLA PIASTRA
SERVITE CON TORTILLAS E SALSE MESSICANE

FAJITAS DI POLLO* — € 15,10
LISTARELLE DI CARNE DI POLLO MARINATE CON VERDURE E
CUCINATE ALLA PIASTRA SERVITE CON TORTILLAS E SALSE MESSICANE

FAJITAS DI MANZO* — € 15,60
LISTARELLE DI CARNE DI MANZO MARINATE CON VERDURE E
CUCINATE ALLA PIASTRA SERVITE CON TORTILLAS E SALSE MESSICANE

FAJITAS MISTA* — € 15,60
LISTARELLE DI CARNE DI MANZO E POLLO MARINATE CON VERDURE
E CUCINATE ALLA PIASTRA SERVITE CON TORTILLAS E SALSE MESSICANE

*LE FAJITAS VENGONO SERVITE SU TEGLIE DOPPIE, OVE POSSIBILE, IN CASO SI RICHIEDA LA TEGLIA SINGOLA SI HA UNA MAGGIORAZIONE DI € 1,50

AiC Associazione Italiana Celiachia

AL PIATTO

TUTTI I PIATTI ALLA BRACE SONO DISPONIBILI SENZA GLUTINE

ARIZONA € 8,70
BURGER VEGANO ALLA GRIGLIA SERVITO CON PATATE FRITTE

HAXER € 8,70
COPPIA DI WURSTEL ALLA GRIGLIA SERVITI CON PATATE FRITTE

INDIANAPOLIS € 14,10
PETTO DI POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA E GRIGLIATO
SERVITO CON PATATE FRITTE

COLORADO € 14,50
BURGER DI MANZO DA 250GR ALLA GRIGLIA, SERVITO CON PATATE FRITTE

COSTATA € 4,30/HG
COSTATA DI MANZO PIEMONTESE SERVITA CON CONTORNO A SCELTA

T-BONE € 5,90/HG
BISTECCA DI MANZO CON L'OSSO A FORMA DI "T", CON IL FILETTO DA UNA PARTE E IL CONTROFILETTO DALL'ALTRA, SERVITA CON CONTORNO A SCELTA

SMOKED PORK RIBS € 21,80
COSTOLETTE DI MAIALE, AFFUMICATE A BASSE TEMPERATURE PER 6 ORE IN STILE LOW&SLOW CON LEGNO DI QUERCIA NON TRATTATO
SERVITE CON PATATE FRITTE

MILANESE SBAGLIATA € 14,60
CROCCANTE COTOLETTA DI LOMBO DI MAIALE DA 300GR SERVITA CON PATATE FRITTE

NEVADA € 9,60
CROCCANTI BOCCONCINI DI POLLO SERVITI CON PATATE FRITTE

LAS VEGAS NON DISPONIBILE SENZA GLUTINE € 10,90
ALETTE E COSCETTE DI POLLO MARINATE CON SPEZIATURA PICCANTE
SERVITE CON PATATE FRITTE

AiC Associazione Italiana Celiachia

INSALATONE

TUTTE LE INSALATONE SONO DISPONIBILI SENZA GLUTINE

DALLAS SALAD — € 6,80
INSALATA VERDE, POMODORO FRESCO, MAIS, OLIVE

CAESAR SALAD — € 8,40
INSALATA VERDE, OLIVE, PARMIGIANO, ACCIUGHE, POMODORO FRESCO

VEGAN SALAD — € 8,80
INSALATA VERDE, POMODORO FRESCO, CARCIOFI, OLIVE, FUNGHI
ZUCCHINE, MELANZANE, MAIS

CHICKEN SALAD — € 10,30
INSALATA VERDE, POMODORO FRESCO, PETTO DI POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, PETALI DI PARMIGIANO

LIGHT SALAD — € 10,30
INSALATA VERDE, POMODORO FRESCO, CARCIOFI, FUNGHI
BRESAOLA, SCAMORZA

TASTY SALAD — € 10,30
INSALATA VERDE, POMODORO FRESCO, TONNO, OLIVE, SCAMORZA

CONTORNI

TUTTI I CONTORNI SONO DISPONIBILI SENZA GLUTINE

INSALATA VERDE & POMODORI — € 4,50
PEPERONI & CIPOLLE SALTATI — € 4,50
VERDURE ALLA GRIGLIA — € 5,10
VERDURE (CHIEDI AL PERSONALE) — DA € 4,50

AiC Associazione Italiana Celiachia

PIZZE

TUTTE LE PIZZE SONO DISPONIBILI SENZA GLUTINE CON UNA VARIANTE DI € 2.00
SERVIZIO PIZZERIA ATTIVO FINO ALLE ORE 22.30

4 STAGIONI € 9,30
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, OLIVE, CARCIOFI, FUNGHI

AMERICA € 7,40
POMODORO, MOZZARELLA, PATATINE FRITTE

BOSCAIOLA PIZZA BIANCA € 9,50
MOZZARELLA, FUNGHI, PANCETTA AFFUMICATA, SCAGLIE DI PARMIGIANO

CAPRICCIOSA € 9,50
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, OLIVE, ACCIUGHE
CAPPERI, CARCIOFI, FUNGHI

DIAVOLA € 8,10
POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE

FORMAGGI PIZZA BIANCA € 8,50
MOZZARELLA, ZOLA, GRANA, PROVOLA AFFUMICATA

GASOLINE € 10,50
POMODORO, MOZZARELLA, CHILI CON CARNE, PANCETTA AFFUMICATA
SALAME PICCANTE

GOLOSA € 10,10
POMODORO, MOZZARELLA, PROVOLA AFFUMICATA, PEPERONI, SALSICCIA

HARLEY € 9,80
POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, PATATINE FRITTE

MARGHERITA € 6,50
POMODORO, MOZZARELLA

MARINARA PIZZA ROSSA € 5,80
POMODORO, OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA, AGLIO, ORIGANO

MONZESE € 9,50
POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA

AIC Associazione Italiana Celiachia

PIZZE

TUTTE LE PIZZE SONO DISPONIBILI SENZA GLUTINE CON UNA VARIANTE DI € 2.00
SERVIZIO PIZZERIA ATTIVO FINO ALLE ORE 22.30

NAPOLI € 7,60
POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI, ORIGANO

ORTOLANA PIZZA ROSSA € 8,10
POMODORO, ZUCCHINE, MELANZANE, PEPERONI

PARMIGIANA PIZZA BIANCA € 9,80
MOZZARELLA, MELANZANE, BRESAOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO

PROSCIUTTO & FUNGHI € 8,30
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI

SFIZIOSA € 9,80
POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLE, PEPERONI, SALAME PICCANTE

SICILIANA PIZZA ROSSA € 8,80
POMODORO, TONNO, OLIVE, CAPPERI

TEDESCA € 7,90
POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL, PATATE FRITTE

TIROLESE € 9,80
POMODORO, MOZZARELLA, SPECK, PROVOLA AFFUMICATA

TONNO & CIPOLLE € 9,80
POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLE

VEGETARIANA € 9,10
POMODORO, MOZZARELLA, PROVOLA AFFUMICATA, CARCIOFI
FUNGHI, OLIVE

VULCAN € 9,80
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, ZOLA, OLIVE

WURSTEL € 7,60
POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL

AiC Associazione Italiana Celiachia

DOLCI

CHOCOLATE BROWNIE € 5,80
DOLCE AMERICANO A BASE DI CIOCCOLATO E NOCI PECAN ARRICCHITO CON GLASSA DI CIOCCOLATO FONDENTE, SERVITO CON PANNA MONTATA

PANCAKES € 5,80
FRITTELLE DOLCI TIPICHE DELLA CUCINA AMERICANA, A SCELTA TRA VARI GUSTI* (LA VERSIONE AMERICANA CON SCIROPPO D'ACERO) SERVITE CON PANNA MONTATA

NEW YORK CHEESECAKE € 6,10
CHEESECAKE IN PURO STILE NEWYORKESE, CON UNA CREMA DI FORMAGGIO SU PASTA BISCOTTATA, A SCELTA TRA VARI GUSTI* SERVITA CON PANNA MONTATA

FLOURLESS CHOCOLATE CAKE SENZA GLUTINE € 5,80
SOFFICE E CREMOSA TORTA A BASE DI CACAO E BURRO, SENZA FARINA SERVITA CON PANNA MONTATA

CHOCOLATE BROWNIE SENZA GLUTINE € 5,80
DOLCE TIPICO AMERICANO A BASE DI CIOCCOLATO FONDENTE, PROPOSTO NELLA VERSIONE SENZA GLUTINE, SERVITO CON PANNA MONTATA

DOLCI DELLA CASA DA € 5,00
CHIEDI AL PERSONALE

SEMIFREDDI DA € 4,60
CHIEDI AL PERSONALE

*GUSTI DISPONIBILI DA € 0,20:
NUTELLA, CREMA DI PISTACCHIO, SCIROPPO D'ACERO
MARMELLATA FRUTTI DI BOSCO, TOPPING CARAMELLO SALATO

AIC Associazione Italiana Celiachia

BEVANDE

BIRRA ALLA SPINA		VEDI LAVAGNA BIRRE
BIRRA IN BOTTIGLIA/LATTINA		DA € 5,00
BIBITA ALLA SPINA	PICC. € 3,00	MED. € 4,50
BIBITA IN LATTINA/VETRO		€ 4,00
SUCCHI DI FRUTTA		€ 4,00
ACQUA MINERALE (0,5LT - NATURALE/FRIZZANTE)		€ 1,50

VINI

NERO D'AVOLA	CAL. € 5,00	BOTT. € 15,00
MORELLINO DI SCANSANO	CAL. € 5,50	BOTT. € 18,00
CHARDONNAY	CAL. € 5,00	BOTT. € 15,00
TRAMINER	CAL. € 5,50	BOTT. € 18,00
PROSECCO	CAL. € 5,00	BOTT. € 15,00
MOSCATO		BOTT. € 15,00

DOPOCENA

CAFFÈ	€ 1,50
CAFFÈ MESSICANO	€ 2,50
CAFFÈ, TEQUILA, PANNA MONTATA	
AMARI/LIQUORI	DA € 3,50
WHISKEY/RUM	DA € 5,00
DISTILLATI INVECCHIATI	DA € 7,00
CHUPITO	DA € 3,50

AiC Associazione Italiana Celiachia

COCKTAILS

AMERICAN DREAM ANALCOLICO € 7,00
S.ANANAS, S. ARANCIA, S&S, FRAGOLA

AMERICANO € 7,00
CAMPARI, VERMUT ROSSO, SODA

BANANARAMA FREE ANALCOLICO € 7,00
S. ANANAS, S&S, FRAGOLA, BANANA

CAMPARI ORANGE € 7,00
CAMPARI, S. ARANCIA

CAIPIRINHA PESTATO € 7,00
CACHACA, LIME, ZUCCHERO DI CANNA, SODA

CAIPIRISSIMA PESTATO € 7,00
RUM, LIME, ZUCCHERO DI CANNA, SODA

CAIPIROSKA PESTATO € 7,00
VODKA, LIME, ZUCCHERO DI CANNA, SODA

CAIPITERA PESTATO € 7,00
TEQUILA, LIME, ZUCCHERO DI CANNA, SODA

CUBA LIBRE € 7,00
RUM, COCA COLA, LIME

DAIQUIRI € 7,00
RUM, LIMONE, ZUCCHERO LIQUIDO

GIN LEMON € 7,00
GIN, LEMONSODA

GIN TONIC € 7,00
GIN, TONICA

JACKITO PESTATO € 7,00
JACK DANIEL'S, LIME, ZUCCHERO DI CANNA, MENTA FRESCA, SODA

JAPANESE ICE TEA € 8,00
RUM, VODKA, GIN, MIDORI, S&S, LEMONSODA

LEMMY € 7,00
JACK DANIEL'S, COCA COLA

LONG ICELAND ICE TEA € 8,00
TEQUILA, RUM, VODKA, GIN, TRIPLE SEC, S&S, COCA COLA

LYNCHBURG LEMONADE € 7,00
JACK DANIEL'S, TRIPLE SEC, LIMONE, LEMONSODA

MAI TAI € 8,00
RUM CHIARO, RUM SCURO, ORANGE CURACAO, ORZATA, S&S

MALIBÙ & COLA € 7,00
MALIBÙ, COCA COLA

MARGARITA € 7,00
TEQUILA, TRIPLE SEC, S. LIMONE

MARTINI & COLA € 7,00
MARTINI BIANCO, COCA COLA

MEXICAN MOJITO PESTATO € 7,00
TEQUILA, LIME, ZUCCHERO DI CANNA, MENTA FRESCA, SODA

MOJITO PESTATO € 7,00
RUM, LIME, ZUCCHERO DI CANNA, MENTA FRESCA, SODA

MOSCOW MULE € 7,00
VODKA, GINGER BEER, LIME JUICE

NEGRONI € 7,00
GIN, VERMUT ROSSO, CAMPARI

NEGRONI SBAGLIATO € 7,00
PROSECCO, VERMUT ROSSO, CAMPARI

PINA COLADA FROZEN € 7,00
RUM, S. ANANAS, COCCO

PINK ROYAL ANALCOLICO € 7,00
S. POMPELMO, S. ARANCIA, S&S, FRAGOLA

SAFE SEX ON THE BEACH ANALCOLICO € 7,00
S. ANANAS, S. ARANCIA, S&S, PESCA, GRANATINA

SCREWDRIVER € 7,00
VODKA, S. ARANCIA

SPRITZ € 7,00
APEROL, PROSECCO, SODA

STRAWBERRY DAIQUIRI FROZEN € 7,00
RUM, S&S, FRAGOLA

STRAWBERRY MARGARITA FROZEN € 7,00
TEQUILA, S&S, TRIPLE SEC, FRAGOLA

THE BLACK PESTATO € 7,00
VODKA, LIQ. LIQUERIZIA, LIME, ZUCCHERO DI CANNA, MENTA FRESCA, SODA

VIRGIN MOJITO ANALCOLICO PESTATO € 7,00
S. POMPELMO, LEMONSODA, LIME, ZUCCHERO DI CANNA, MENTA FRESCA

VIRGIN COLADA ANALCOLICO FROZEN € 7,00
S. ANANAS, COCCO

VODKA LEMON € 7,00
VODKA, LEMONSODA

VODKATONIC € 7,00
VODKA, TONICA

VODKA RED BULL € 7,00
VODKA, RED BULL

VODKA SOUR € 7,00
VODKA, S. LIMONE, ZUCCHERO LIQUIDO

VODKA SOUR FRAGOLA € 7,00
VODKA, S. LIMONE, ZUCCHERO LIQUIDO, FRAGOLA, S. ARANCIA

OGNI VARIANTE AI COCKTAILS PROPOSTI PORTA UN AUMENTO DI PREZZO
COCKTAIL ANALCOLICO
COCKTAIL PESTATO
COCKTAIL FROZEN

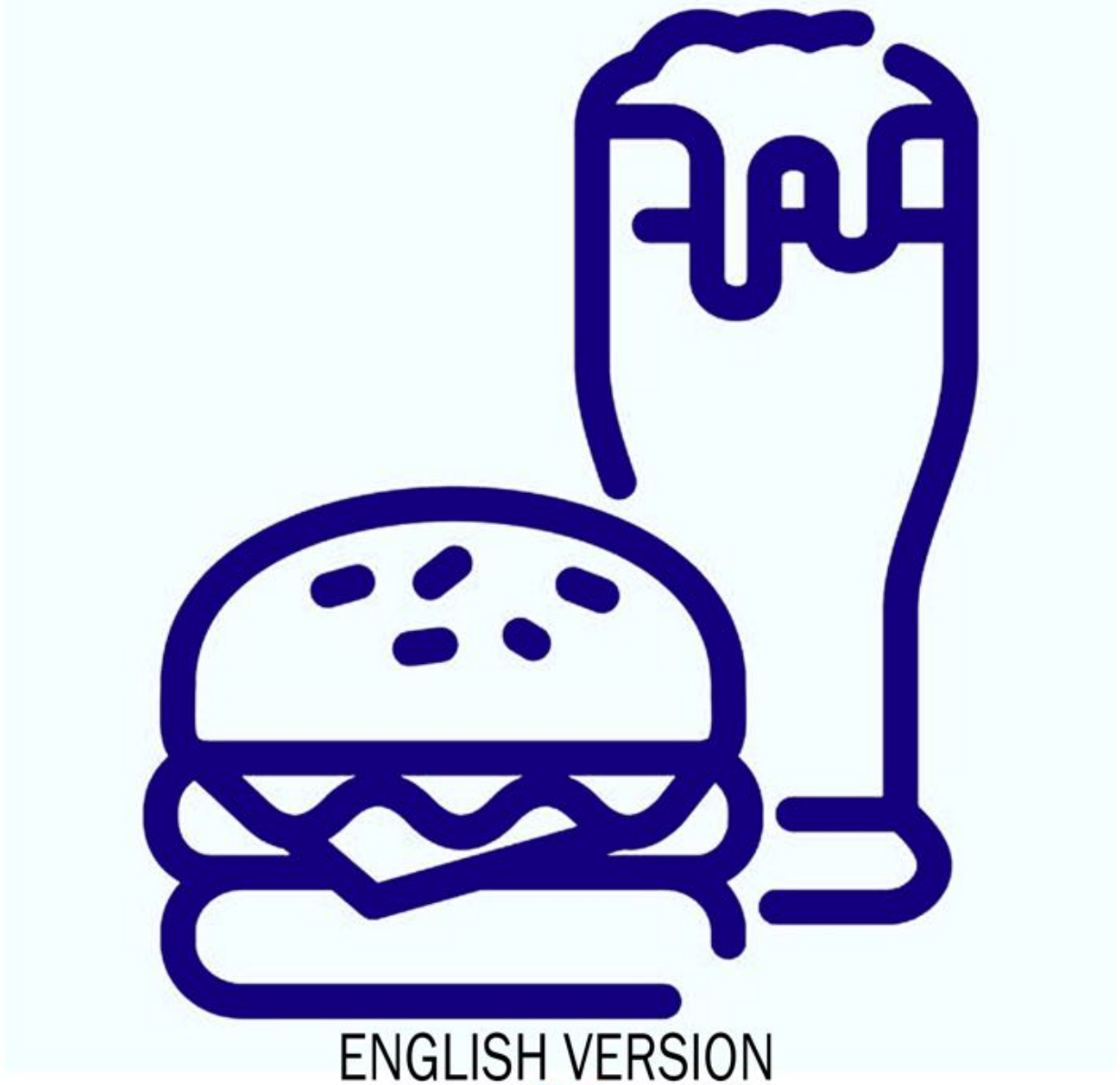
AiC Associazione Italiana Celiachia

ACCADEMIA DELLA BIRRA

GASOLINE

Liscate

American Food & Drink since 2007



ENGLISH VERSION

AiC Associazione Italiana Celiachia

GASOLINE
Liscate
American Food & Drink since 2007

Gasoline Liscate is inspired to the typical American Highway Restaurants which crosses the US. Its dynamic and fizzy atmosphere is overflowing with energy , joined to the pleasure of tasting our specialties, our prestigious beer range and our excellent cocktails, will transmit you an indomitable experience of freedom and an inexhaustible load of authentic stars and stripes spirit.

We are keen in offering a pub and restaurant service, taking into account all kind of needs of our customers. Indeed most of our specialties can be offered to those with celiac problems and to permanent gluten intolerant customers (protein present in oat, wheat, spelled, kamut, barley, rye and tricale). The only way to grant a perfect state of health to a celiac, is to follow strictly a gluten free diet plan. Even a minimal contact with these substances could provoke various, more or less dangerous consequences. For this precise reason we are very strict in the preparation of all of our dishes.

Gasoline Liscate adheres to the network AfC by AiC.

GLUTEN-FREE foods are served on different colored plates where possible, otherwise they are indicated by a gluten free flag / stick

Service € 2,00

Just call on our staff for any kind of event like aperitifs, business dinner, bachelor parties, hen parties, birthday parties or any other event.

www.gasolineliscate.it - Tel.02.9587740
info@gasolineliscate.it - fb: gasoline liscate - ig: gasolineliscate

AiC Associazione Italiana Celiachia

GASOLINE Liscate
American Food & Drink since 2007

FOOD INFORMATION

Some of the served and take away food could have traces of the following ingredients:

The following are the 14 principal ingredients which can cause allergenic problems:

- Cereals with gluten (f.e.: wheat, barley, oat, rye, kamut and some hybrid varieties)
- Soy and resulting products
- Dry fruit and resulting products (almond, hazelnut, nut, pecan bnut Brazilian walnut, pistachio
- Peanuts and resulting products
- Sesame seeds and resulting products
- Milk and resulting products (including lactose)
- Eggs and resulting products
- Fish and resulting products
- Crustaceans and resulting products
- Shellfish and resulting products
- Lupins
- Celery and resulting products (including celeriac)
- Sulfur dioxide and Sulphites with a higher concentration than 10 mg/kg or 10 mg/lt expressed as S02

WE KINDLY ASK TO OUR CUSTOMERS TO FLAG OUT EVENTUAL ALLERGIES AND INTOLERANCES

Customers are requested to ask for ingredient information

Some served or take away food might be frozen

AIC Associazione Italiana Celiachia

GASOLINE Liscate
American Food & Drink since 2007

DELI FOOD

Tortilla Chips Available also gluten free — € 4,50

French Fries Available also gluten free — € 4,00

Corn Cob Available also gluten free — € 4,50

Onion rings — € 5,10

Teezer Available also gluten free — € 5,70
Potato croquettes filled with cheese, slightly spicy

Guacamole Bites — € 5,70
Croquettes filled with guacamole

Camembert Bites — € 5,70
Crispy morsels filled with creamy camembert

Chicken Nuggets Available also gluten free — € 6,10

Jalapenos Cheese Nuggets — € 6,40
crunchy cheddar bites with chunks of green jalapenos

Buffalo Wings — € 6,70
Chicken Wings and legs in spicy marinade

Chicken Wings Bbq Available also gluten free — € 6,70
Chicken Wings and legs in bbq marinade

Vexation No variations allowed — € 10,10
Mixed fried: onion rings, guacamole fried, jalapenos cheese nuggets, camembert bites tortilla chips served with mexican dip

AIC Associazione Italiana Celiachia

GASOLINE Liscate
American Food & Drink since 2007

HAM-BURGERS

All Hamburgers are available also gluten free with an additional charge of € 2,00

Street Bob — € 10,00
Beef burger with double cheddar cheese, homemade bread served with fries

Sportster — € 10,50
Beef burger with onion, fresh tomato, green salad, homemade bread served with fries

Spicy — € 10,50
Beef burger with cheddar cheese, sweet pepper, green salad, jalapenos homemade bread served with fries

Electra Glide — € 10,50
Beef burger with cheddar cheese, fresh tomato, green salad homemade bread served with fries

Fat boy — € 11,30
Beef burger with cheddar cheese, bacon, green salad, homemade bread served with fries

Sloppy Joe — € 11,50
Beef burger with cheddar cheese, bacon, chilli, homemade bread served with fries

Double — € 13,50
Double beef burger with cheddar cheese, green salad, homemade bread served with fries

AIC Associazione Italiana Celiachia

GASOLINE Liscate
American Food & Drink since 2007

CHICKEN-BURGERS

All chicken are burger are available also gluten free with an additional charge of € 2,00

Chicken Street Bob — € 9,50
Chicken burger with double cheddar cheese, homemade bread served with fries

Chicken Sportster — € 10,00
Chicken burger with onions, fresh tomato, green salad, homemade bread served with fries

Chicken Spicy — € 10,00
Chicken burger with cheddar cheese, sweet pepper, green salad jalapenos, homemade bread served with fries

Chicken Electra Glide — € 10,00
Chicken burger with cheddar cheese, fresh tomato, green salad homemade bread served with fries

Chicken Fat boy — € 10,80
Chicken burger with cheddar cheese, bacon, green salad, homemade bread served with fries

Chicken Sloppy Joe — € 11,00
Chicken burger with cheddar cheese, bacon, chilli, homemade bread served with fries

Chicken Double — € 13,00
Double chicken burger with cheddar cheese, green salad, homemade bread served with fries

AIC Associazione Italiana Celiachia

GASOLINE
Liscate
American Food & Drink since 2007

VEGAN-BURGERS

All vegan burger are available also gluten free with an additional charge of € 2,00

Vegan Street Bob — € 9,30
Vegan burger with green salad, homemade bread served with fries

Vegan Sportster — € 9,80
Vegan burger with onion, fresh tomato, green salad, homemade bread served with fries

Vegan Spicy — € 9,80
Vegan burger with sweet pepper, green salad, jalapenos, homemade bread served with fries

Vegan Electra Glide — € 9,80
Vegan burger with fresh tomato, green salad, homemade bread served with fries

Vegan Dyna — € 10,00
Vegan burger with grilled zucchini, green salad, fresh tomato homemade bread served with fries

Vegan Ultra — € 10,00
Vegan burger with grilled eggplant, sweet pepper, jalapenos, homemade bread served with fries

Vegan Double — € 12,80
Double vegan burger with green salad, homemade bread served with fries

AiC Associazione Italiana Celiachia

GASOLINE Liscate
American Food & Drink since 2007

TEX-MEX

All Tex Mex dishes are available also gluten free with an additional charge of € 2,00

Sabrosita — € 7,80
Corn tortillas gratinated with sweet pepper, pico de gallo, fresh guacamole chili pepper jalapenos served with mexican dip

Nachos — € 7,10
Corn tortillas gratinated with stringy mozzarella and sweet pepper served with mexican dip

Tomato Nachos — € 7,50
Corn tortilla gratinated with stringy mozzarella, sweet pepper, pico de gallo served with mexican dip

Hot Nachos — € 7,50
Corn tortillas gratinated with stringy mozzarella, sweet pepper, chilli pepper jalapenos served with mexican dip

Guacamole Nachos — € 9,10
Corn tortillas gratinated with stringy mozzarella, sweet pepper, fresh guacamole served with mexican dip

Texas Nachos — € 8,50
Corn tortillas gratinated with stringy mozzarella, sweet pepper, chilli pepper jalapenos, chilli con carne served with mexican dip

AIC Associazione Italiana Celiachia

GASOLINE Liscate
American Food & Drink since 2007

TEX-MEX

All Tex Mex dishes are available also gluten free with an additional charge of € 2,00

Chili Con Carne — € 11,50
Original Texan receipt with beans, meat and spices, spicy dressing served with tortillas

Fajitas Di Verdure — € 13,50
Marinated grilled vegetable stripes served with tortillas and different mexican dips

Fajitas Di Pollo — € 15,10
Chicken stripes marinated with grilled vegetables served with tortillas and different mexican dips

Fajitas Di Manzo — € 15,60
Beef stripes marinated with grilled vegetables served with tortillas and different mexican dips

Fajitas Mista — € 15,60
Chicken, pork and beef stripes marinated with grilled vegetables served with tortillas and different mexican dips

AIC Associazione Italiana Celiachia

GASOLINE Liscate
American Food & Drink since 2007

BARBEQUE

All dishes are available also gluten free

Arizona € 8,70
Vegan grilled burger served with fries

Haxer € 8,70
Couple of grilled Frankfurters served with fries

Indianapolis € 14,10
Low temperature grilled chicken breast served with fries

Colorado € 14,50
250 gr beef burger served with fries

Costata € 4,30/hg
Grilled beef bone steak served with fries

T-Bone Steak € 5,90/hg
Grilled beef t-bone steak served with fries

SECOND DISHES

Milanese Sbagliata € 14,60
300 gr pork cutlet served with fries

Nevada Available also gluten free € 9,60
Crunchy chicken nuggets served with fries

Las Vegas € 10,90
Chicken wings and legs in spicy hot marinating served with fries

Smoked Pork Ribs Available also gluten free € 21,80
Oak smoked pork ribs, cooked style low&slow served with french fries

AIC Associazione Italiana Celiachia

GASOLINE Liscate
American Food & Drink since 2007

SALADS

All salads are available gluten free

Dallas Salad € 6,80
Green salad, fresh tomato, corn, olives

Caesar Salad € 8,40
Green salad, olives, parmesan cheese, anchovies, fresh tomato

Vegan Salad € 8,80
Green salad, fresh tomato, artichokes, olives, mushrooms, zucchini, eggplants corn

Chicken Salad € 10,30
Green salad, fresh tomato, low temperature grilled chicken breast, parmesan flakes

Light Salad € 10,30
Green salad, fresh tomato, artichokes, mushrooms, bresaola (dry meat) scamorza cheese

Tasty Salad € 10,30
Green salad, fresh tomato, tuna, olives, scamorza cheese

SIDE DISHES

All side dishes are available also gluten free

Green salad with tomato € 4,50
Grilled Vegetables € 5,10
Sweet pepper & onion € 4,50
Vegetables (ask our staff) € 4,50

AiC Associazione Italiana Celiachia

GASOLINE
Liscate
American Food & Drink since 2007

PIZZAS

All pizzas are available also gluten free with an additional charge of € 2,00

4 stagioni € 9,10
Tomato, mozzarella cheese, cooked ham, olives, artichokes and mushrooms

America € 7,40
Tomato, mozzarella cheese, french fries

Boscaiola white pizza € 9,50
Mozzarella cheese, mushrooms, bacon, Parmigiano cheese

Capricciosa € 9,50
Tomato, mozzarella cheese, cooked ham, olives, anchovies, capers, artichokes and mushrooms

Diavola € 8,10
Tomato, mozzarella cheese, spicy salami

Formaggi white pizza € 8,50
Mozzarella cheese, Gorgonzola cheese, Parmigiano cheese and provola cheese

Gasoline € 10,50
Tomato, mozzarella cheese, chilli with beef, bacon, spicy salami

Golosa € 10,10
Tomato, mozzarella cheese, provola cheese, sweet pepper, sausage

Harley € 9,80
Tomato, mozzarella cheese, sausage and french fries

Margherita € 6,50
Tomato and mozzarella cheese

Marinara red pizza € 5,80
Tomato, olive oil extra virgin, garlic and origan

Monzese € 9,50
Tomato, mozzarella cheese and sausage

AIC Associazione Italiana Celiachia

We inform our customers that the pizzeria service is not guaranteed until the premises are closed

GASOLINE Liscate
American Food & Drink since 2007

PIZZAS

All pizzas are available also gluten free with an additional charge of € 2,00

Napoli € 7,60
Tomato, mozzarella cheese, anchovies, capers and origano

Ortolana red pizza € 8,10
Tomato, zucchini, eggplant, sweet pepper

Parmigiana white pizza € 9,80
Mozzarella cheese, eggplant, bresaola (dry meat), Parmigiano cheese

Prosciutto & Funghi € 8,30
Tomato, mozzarella cheese, cooked ham, mushrooms

Sfiziosa € 9,80
Tomato, mozzarella cheese, onions, sweet pepper, spicy salami

Siciliana red pizza € 8,80
Tomato, tuna, olives, capers

Tedesca € 7,90
Tomato, mozzarella cheese, frankfurter, french fries

Tirolese € 9,80
Tomato, mozzarella cheese, speck, scamorza cheese

Tonno & Cipolle € 9,80
Tomato, mozzarella cheese, tuna, onions

Vegetariana € 9,10
Tomato, mozzarella cheese, scamorza cheese, olives, artichokes and mushrooms

Vulcan € 9,80
Tomato, mozzarella cheese, cooked ham, Gorgonzola cheese, olives

Wurstel € 7,60
Tomato, mozzarella cheese, frankfurter

AIC Associazione Italiana Celiachia

We inform our customers that the pizzeria service is not guaranteed until the premises are closed

GASOLINE Liscate
American Food & Drink since 2007

DESSERTS

Chocolate Brownie — € 5,80
Classic American dessert with pecan nuts and chocolate, enriched with a dark chocolate glaze served with whipped cream

Pancakes — € 5,80
Tipical American sweet pancakes served with various tastes and whipped cream

New York Cheesecake — € 6,10
New York Style Cheesecake with cheese and sour cream on a biscuit dough. You can choose among several dips, served with whipped cream

Flourless Chocolate Cake gluten free — € 5,80
Fluffy and creamy cake with a cocoa and butter base without flour and served with whipped cream

Chocolate Brownie gluten free — € 5,80
Classic American dessert with chocolate, proposed in the gluten free version served with whipped cream

Semifreddo — to € 5,00
Ask our staff

Sweet of home — to € 4,60
Ask our staff

AIC Associazione Italiana Celiachia

GASOLINE
Liscate
American Food & Drink since 2007

DRINKS

Draught beers	look at the beers blackboard	
Bottle beers or can	to € 5,00	
Soft drinks on draught	small to € 3,00	medium to € 4,50
Soft drinks in bottle or can	€ 4,00	
Fruit juice	€ 4,00	
Mineral Water (0,5lt - natural/sparkling)	€ 1,50	

WINE

Nero D'Avola	glass € 5,00	bottle € 15,00
Morellino di Scansano	glass € 5,50	bottle € 18,00
Chardonnay	glass € 5,00	bottle € 15,00
Traminer	glass € 5,50	bottle € 18,00
Prosecco	glass € 5,00	bottle € 15,00
Moscato		bottle € 15,00

AFTER DINNER

Espresso	€ 1,50
Mexican coffee Espresso, Tequila and whipped cream	€ 2,50
Liqueurs and bitter liqueurs	to € 3,50
Whiskey and rums	to € 5,00
Aged distillates	to € 7,00
Chupitos (shots)	to € 3,50

AiC Associazione Italiana Celiachia

GASOLINE Liscate

American Food & Drink since 2007

COCKTAILS

American Dream alcohol free — € 7,00
pineapple j., orange j., s&s, strawberry

Americano — € 7,00
campari, red vermut, soda

Bananarama Free alcohol free — € 7,00
pineapple j., s&s, strtawberry, banana

Campari Orange — € 7,00
campari, orange j.

Caipirinha crushed — € 7,00
cachaca, lime, sugar cane, soda

Caipirissima crushed — € 7,00
rum, lime, sugar cane, soda

Caipiroska crushed — € 7,00
vodka, lime, sugar cane, soda

Caipitera crushed — € 7,00
tequila, lime, sugar cane, soda

Cuba Libre — € 7,00
rum, coca cola, lime

Daiquiri — € 7,00
rum, limone, liquid sugar

Gin Lemon — € 7,00
gin, lemonsoda

Gin Tonic — € 7,00
gin, tonic water

Jackito crushed — € 7,00
jack daniel's, lime, sugar cane, fresh mint, soda

Japanese Ice Tea — € 8,00
rum, vodka, gin, midori, s&s, lemonsoda

Lemmy — € 7,00
jack daniel's, coca cola

Long Iceland Ice Tea — € 8,00
tequila, rum, vodka, gin, triple sec, s&s, coca cola

Lynchburg Lemonade — € 7,00
jack daniel's, triple sec, lemon j., lemonsoda

Mai Tai — € 8,00
white rum, dark rum, orange curacao, barley water, s&s

Malibù & Cola — € 7,00
malibù, coca cola

Margarita — € 7,00
tequila, triple sec, lemon j.

Martini & Cola — € 7,00
martini bianco, coca cola

Mexican Mojito crushed — € 7,00
tequila, lime, sugar can, fresh mint, soda

Mojito crushed — € 7,00
rum, lime, sugar can, fresh mint, soda

Moscow Mule — € 7,00
vodka, ginger beer, lime j.

Negroni — € 7,00
gin, red vermut, campari

Negroni Sbagliato — € 7,00
prosecco, red vermut, campari

Pina Colada frozen — € 7,00
rum, orange j., coconut

Pink Royal alcohol free — € 7,00
grapefruit j., orange j., s&s, strawberry

Safe Sex On The Beach alcohol free — € 7,00
pineapple j., orange j., s&s, peach, grenadine

Screwdriver — € 7,00
vodka, orange j.

Spritz — € 7,00
aperol, prosecco, soda

Strawberry Daiquiri frozen — € 7,00
rum, s&s, strawberry

Strawberry Margarita frozen — € 7,00
tequila, s&s, triple sec, strawberry

Strawberry Vodka Sour — € 7,00
vodka, lemon j., liquid sugar, strawberry, orange j.

The Black crushed — € 7,00
vodka, liq. licorice, lime, sugar cane, fresh mint, soda

Virgin Mojito crushed alcohol free — € 7,00
grapefruit j, lemonsoda, lime, sugar cane, fresh mint

Virgin Colada frozen alcohol free — € 7,00
pineapple j., coconut

Vodka Lemon — € 7,00
vodka, lemonsoda

VodkaTonic — € 7,00
vodka, tonic water

Vodka Red Bull — € 7,00
vodka, red bull

Vodka Sour — € 7,00
vodka, lemon j., liquid sugar

AIC Associazione Italiana Celiachia