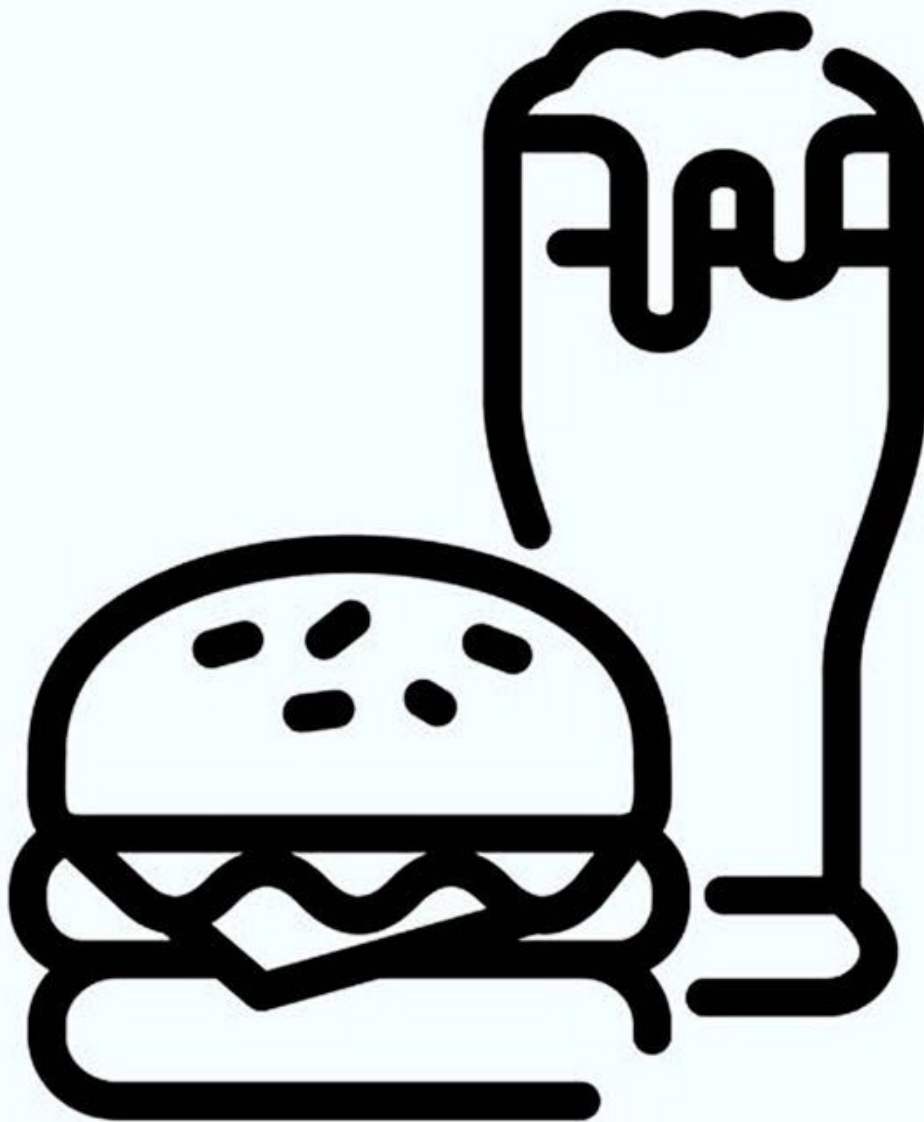




GASOLINE

Liscate

American Food & Drink since 2007



DINNER



**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/COPERTO € 2,00

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



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
- BISSIDO 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



BIRRE ALLA SPINA



JEVER

PIC. € 3,50 MED. € 5,50

UNANIMEMENTE RITENUTA LA PILS TEDESCA, FAMOSA IN TUTTO IL MONDO PER IL SUO INCONFONDIBILE CARATTERE LUPPOLATO. DI UN BEL COLORE DORATO CHIARO CON UN IMPORTANTE CAPPELLO DI CANDIDA SCHIUMA SOFFICE E PERSISTENTE.

PILS - GERMANIA - ABV 4,9% - IBU 40

FLENSBURGER WEISS

PIC. € 4,00 MED. € 6,00

COLORE DORATO E NATURALMENTE TORBIDO. UNA SPECIALITÀ TRA LE BIRRE AD ALTA FERMENTAZIONE, PRODOTTA CON I MIGLIORI MALTI DI FRUMENTO E D'ORZO CARATTERIZZATA DA UN GUSTO FRUTTATO E RINFRESCANTE.

HEFEWEISS - GERMANIA - ABV 5,1% - IBU 14

TERMINAL PALE ALE

PIC. € 4,00 MED. € 6,00

LA BIRRA DELLA CASA, UNA AMERICAN PALE ALE LEGGERA, SNELLA E PROFUMATA CORPO SOTTILE E AMARO TENUE, MA GRANDE FRESCHEZZA E CARATTERE AGRUMATO GRAZIE AL LUPPOLO AMERICANO CITRA. DEFATICANTE E ACCOMODANTE.

AMERICAN PALE ALE - ITALIA - ABV 3,7% - IBU N.D.

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, CAMELLATE E FRUTTATE FINALE SECCO CON UNA NOTA VAGAMENTE AMARA

BELGIAN ABBEY STRONG AMBER ALE - BELGIO - ABV 9,0% - IBU 24

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

PER LE BIRRE IN BOTTIGLIA FATTI CONSIGLIARE DAI NOSTRI BEER SPECIALIST

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.

MARMALADE **GF**

PIC. € 4,00 MED. € 6,00

È UNA PORTER MOLTO MORBIDA E CAREZZEVOLE CON PROFUMI CHE RICORDANO LA MARMELLATA DI AGRUMI (ARANCIA E MANDARINO).

PORTER - INGHILTERRA - ABV 5,0% - IBU N.D.

VETRA PALE **GF**

PIC. € 4,00 MED. € 6,00

PALE RACCHIUDE IN SÈ LA FINEZZA DEL LUPPOLO D'OLTREOCCEANO E LA SENSUALITÀ DI PROFUMI ESOTICI. È REALIZZATA CON MALTO PILS E LUPPOLI CHINOOK E CITRA AMERICAN PALE ALE - ITALIA - ABV 5,4% - IBU N.D.

LAGUNA BEACH

PIC. € 4,00 MED. € 6,00

COLORE AMBRATO DALLE NOTE AGRUMATE E DI FRUTTA ESOTICA. DECISA MA ANCHE EQUILIBRATA E QUESTO LA RENDE UNA BIRRA DALLA GRANDE BEVIBILITÀ AMERICAN IPA - ITALIA - ABV 6,5% - IBU 40

COMPLOT IPA

PIC. € 4,00 MED. € 6,00

AL NASO, SENTORI SPEZIATI FLOREALI, FRUTTATI E RESINOSI. AROMI DI POMPELMO ROSA, MANGO, PESCA, PERA, FIORI BIANCHI, UNA LEGGERA NOTA RESINOSA LIMONE E UNA NOTA SAPIDA SI AGGIUNGONO ALLE NOTE MALTATE. AROMATICA E PROFUMATA

INDIA PALE ALE - SPAGNA - ABV 6,6% - IBU 47

KILKENNY CREAM

PIC. € 4,00 MED. € 6,00

AMBRATA. RED ALE IRLANDESE, PRODOTTA CON PURI MALTI AUTOCTONI. HA UN COLORE AMBRATO CARICO-NOCCIOLA E UNA SCHIUMA DENSA E COMPATTA CHE SPESSO VIENE DEFINITA UNA CREMA. GLI AROMI E IL GUSTO COLPISCONO PER LA LORO INTENSITÀ, TOFFEE E CARMELLO AL NASO, MENTRE IN BOCCA SENSAZIONI DI NOCCIOLA E MALTO TOSTATO, CON UNA PUNTA DI AMARO SUL FINALE.

IRISH RED ALE - IRLANDA - ABV 4,3% - IBU 29

PER LE BIRRE IN BOTTIGLIA FATTI CONSIGLIARE DAI NOSTRI BEER SPECIALIST



GIN&TONIC

ALKEMIST

€ 14.00

LA LUCE DI UNA SCOPERTA. IL PRIMO GIN PRODOTTO CON SAMPHIRE E MOSCATO. ALKEMIST GIN VIENE DISTILLATO QUANDO L'INFLUENZA DELLA LUNA È MAGGIORE: 12 VOLTE L'ANNO; UNA METODOLOGIA RIGOROSA PER PRODURRE UN GIN DI QUALITÀ ULTRA PREMIUM. ALKEMIST GIN NASCE SU UNA BASE DI ALCOOL DI GRANO DISTILLATO 3 VOLTE. UNA SELEZIONE DI 21 PRODOTTI BOTANICI ACCURATAMENTE SELEZIONATI

AMUERTE BLACK

€ 16.00

AMUERTE HA AL SUO INTERNO LE CLASSICHE BOTANICHE DI QUESTO DISTILLATO AFFIANCATE DALLE FOGLIE DI COCA PERUVIANA CHE GLI DONANO UNA PERSONALITÀ UNICA NEL SUO GENERE. LE BOTANICHE UTILIZZATE SONO, OLTRE ALLE FOGLIE DI COCA PERUVIANE, IL FRUTTO DEL DRAGO, IL TAMARILLO, LA PAPAYA E LE SCORZE D'ARANCIA OLTRE, NATURALMENTE, ALLE BACCHE DI GINEPRO

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

BOBBY'S DRY SCHIEDAM

€ 10.00

GIN OLANDESE OTTENUTO DA UNA MISCELA ESOTICA DI BOTANIC INDONESIAI TRA CUI BACCHE DI ROSA CANINA E PEPE DI GIAVA. SI TRATTA DI UN DISTILLATO MOLTO AROMATICO E FLOREALE, DI GRANDE PIACEVOLEZZA CARATTERIZZATO DA NOTE DOLCI DI ROSA E AGRUMI E DA SENTORI BALSAMICI E SPEZIATI

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

BREWDOG LONEWOLF

€ 9.00

BREWDOG È UNA DELLE POCHISSIME AL MONDO CHE PRODUCE ANCHE IL PROPRIO ALCOOL DI BASE. BOTANICHE: GINEPRO, PINO SILVESTRE, SCORZE DI LIMONE E POMPELMO, PEPE ROSA, RADICE DI IRIS, ANGELICA, MACIS, CARDAMOMO LEMONGRASS, KAFFIR LIME, MANDORLE, CORIANDOLO E LAVANDA.

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



GIN&TONIC

BROKER'S

€ 8.00

LIMPIDO E TRASPARENTE, AL NASO PROFUMA DI LAVANDA E TIGLIO, INSIEME A NOTE TIPICHE DI GINEPRO E ALLA PARTE AGRUMATA E CITRICA BEN IN EVIDENZA SULLO SFONDO.

BULLDOG

€ 9.00

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

DOLCE VITA DRY GIN

€ 9.00

GIN MEDITERRANEO OTTENUTO MEDIANTE LA DISTILLAZIONE DI SPEZIE, RADICI AGRUMI E FIORI COLTI ESCLUSIVAMENTE IN ITALIA. COMPATIBILMENTE CON LE SUE ORIGINI, IL GIN "DOLCE VITA" VANTA BOTANICI RACCOLTI ESCLUSIVAMENTE IN ITALIA

DOLCE VITA POMPELMO ROSA

€ 9.00

GIN GIARDINI CAPRESI SI ARRICCHISCE DI QUESTA NUOVA FRAGRANZA MEDITERRANEA. QUESTA NUOVA "EXTENSION" DEL DOLCE VITA, PREVEDE L'UTILIZZO, OLTRE CHE DEI CLASSICI "BOTANICALS", DELLE SCORZE DI POMPELMO ROSA ESALTATE DAI PROFUMI DEL MANDARINO E DEL BASILICO

EDGAR SOPPER

€ 8.00

INCOLORE E CRISTALLINO, AL NASO MOSTRA UN PROFILO EQUILIBRATO E RICCO DAL QUALE EMERGE UNA FRESCA NOTA BALSAMICA ARRICCHITA DA CENNIAGRUMATI E SPEZIATI. ASSAGGIO SECCO, PROPRIO COME DA TRADIZIONE LONDON DRY

ETSU DOUBLE YUZU

€ 12.00

ETSU DOUBLE YUZU GIN È STATO MACERATO PER SETTE GIORNI UTILIZZANDO BOTANICI TRADIZIONALI COME YUZU GIAPPONESE, BACCHE DI GINEPRO, RADICE DI LIQUIRIZIA, ANGELICA. E' UN GIN FRESCO CON NOTE DI AGRUMI UTILIZZANDO INGREDIENTI NATURALI, CHE CONFERISCONO UN FINALE UNICO E LEGGERO

ETSU OCEAN PACIFIC WATER

€ 12.00

L'ACQUA DOLCE DELLA SORGENTE DI MONTAGNA E L'ACQUA DI MARE DEL MAR DEL GIAPPONE VENGONO AGGIUNTE A BOTANICI ACCURATAMENTE SELEZIONATI, COME BACCHE DI GINEPRO, SCORZA DI ARANCIA AMARA, RADICE DI LIQUIRIZIA, ANGELICA E CORIANDOLO PER PRODURRE QUESTO GIN UNICO, CHE CATTURA LA LINEA COSTIERA GIAPPONESE IN UN BOTTIGLIA.

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



GIN&TONIC

GIN ARO BLU

€ 14.00

STILE EUROASIATICO: SALVIA ROSMARINO E CHINOTTO PER LA PARTE EUROPEA MENTRE PER L'ASIA TROVIAMO PEPE DI TIMUT E BUTTERFLY PEA FLOWER; PROPRIO QUEST'ULTIMO GLI DONA UN COLORE AZZURRO CHE A CONTATTO CON L'ACQUA TONICA DIVENTA LILLA

GINEPRAIO ORGANIC TUSCAN DRY

€ 14.00

REALIZZATO CON ALCOOL DI GRANO BIOLOGICO TOSCANO E BOTANICHE BIOLOGICHE TOSCANE. PRODOTTI BOTANICI ESSENZIALI DI GINEPRO, CORIANDOLO, RADICE DI ANGELICA, SCORZA D'ARANCIA DOLCE, ELICRISO ITALICUM, SCORZA DI LIMONE E PETALI DI ROSA CANINA.

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

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

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

MAGICO

€ 14.00

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

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



GIN&TONIC

MALFY CON ARANCIA

€ 9.00

PRODOTTO IN ITALIA CON LE ARANCE ROSSE DI SICILIA. AL PALATO COLPISCE L'ESPLOSIONE DI FIORI D'ARANCIO, CHE SI UNISCONO ALLE NOTE DI GINEPRO IN UN TRIPUDIO DI SENSAZIONI TIPICAMENTE MEDITERRANEE

MALFY CON LIMONE

€ 9.00

PRODOTTO IN ITALIA UTILIZZANDO LE SCORZE DI LIMONE SFUSATO AMALFITANO UNA VARIETÀ DI ALTISSIMA QUALITÀ TIPICA DELLA COSTIERA, CHE UNITAMENTE AL GINEPRO E ALLE ALTRE 5 BOTANICHE SELEZIONATE, RENDONO QUESTO GIN ASSOLUTAMENTE UNICO

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

MARCONI 46

€ 10.00

AL NASO IL GIN DI POLI SI APRE CON UN INTENSO AROMA DI GINEPRO, RESO FRESCO E BALSAMICO DAL PINO MUGO, DAL PINO CEMBRO E DALLA MENTA IN BOCCA LA PRESENZA DELL'UVA MOSCATO DONA UN TOCCO DI MORBIDEZZA LE PERCEZIONI RETRO-OLFATTIVE PROSEGUONO INFINITE CON ELEGANTI NOTE DI CARDAMOMO E CORIANDOLO

MONKEY 47

€ 13.00

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'

MONGINBELLO

€ 10.00

GIN SICILIANO OTTENUTO DALL'INFUSIONE IN ALCOL DI GRANO DI DIVERSE BOTANICHE TRA CUI BACCHE DI GINEPRO, FIORI E AGRUMI. AL NASO OFFRE FRESCHE E INTENSE NOTE DI GINEPRO E AGRUMI. AL PALATO È DECISO E CARATTERIZZATO DA UN'AMPIA INTENSITÀ GUSTATIVA.

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



GIN&TONIC

PLYMOUTH

€ 9.00

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

PORTOBELLO ROAD N°171

€ 10.00

TRASPARENTE E CRISTALLINO, AL NASO PRESENTA NOTE SPEZIATE DI NOCE MOSCATA E GINEPRO, ESPRIMENDO UN GUSTO MORBIDO, SETOSO E GUSTOSO, PER NULLA AGGRESSIVO E DALLA BUONA PERSISTENZA AGRUMATA

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

ROKU

€ 10.00

LIMPIDO E CHIARO. AL NASO NOTE FLOREALI E DOLCI, FIORI DI CILIEGIO E TE' 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

SAIGON BAIGUR

€ 12.00

DISTILLATO IN VIETNAM, UNICO AL MONDO PRODOTTO CON L'AGGIUNTA DI UN FRUTTO FRESCO ORIGINALISSIMO: LA MANO DI BUDDHA. ALTRE 12 BOTANICHE LOCALI COME IL FIORE DI LOTO ED IL CARDAMOMO NERO ESTRATTE PER INFUSIONE A VAPORE NE ARRICCHISCONO IL PROFILO SENSORIAL

SANTA ANA

€ 13.00

PRODOTTO UTILIZZANDO LE BASI CLASSICHE QUALI GINEPRO, CORIANDOLO, LIMONE, ARANCIA AMARA, RADICE DI ANGELICA E RADICE DI GIAGGIOLO IN PIÙ VENGONO AGGIUNTE LI FIORI DELLO YLANG-YLANG, DELL'ALPINIA E DEL FINOCCHIO ACCANTO ALLE NOTE DOLCI DEGLI AGRUMI, IN PARTICOLARE DEL CALAMANSI DETTO LIME DELLE FILIPPINE E LE ARANCE DALANDAN

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



GIN&TONIC

TANQUERAY LONDON DRY

€ 8.00

LIMPIDO, AL NASO: LEGGERMENTE PUNGENTE, GINEPRO, SENTORI DI AGHI DI ABETE ROSSO, GUSTO: AGRUMI, GINEPRO, TIGLIO, SENTORI DI SPEZIE, LIQUIRIZIA, FINALE: PERSISTENTE, GINEPRO

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

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

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

VILLA ASCENTI

€ 11.00

GIN PIEMONTESE PRODOTTO PARTENDO DAL DIFFUSO VITIGNO PIEMONTESE A BACCA BIANCA, L'UVA MOSCATO, INSIEME AD ERBE AROMATICHE LOCALI E BACCHE DI GINEPRO PROVENIENTI DALLA TOSCANA. AL NASO, CI ACCOGLIE CON NOTE DI AGRUMI, ERBE DI MONTAGNA, ERBE OFFICINALI, LEGGERI SENTORI SPEZIATI E BALSAMICI

YU GIN

€ 13.00

COLORE LIMPIDO E BRILLANTE, AL NASO LE NOTE OLFATTIVE SONO EVIDENTI CON UN AROMA INCONFONDIBILE DI GINEPRO, CN UNA FORTE AROMATICITÀ DI LIME PEPE E LIQUIRIZIA, AL PALATO È FRESCO GRAZIE ALLO YUZU CHE DONA NOTE AGRUMATE, ESCE POI IL PIACEVOLE GUSTO DEL GINEPRO E DEL PEPE

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



GIN&TONIC

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

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 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

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



FUORI MENU'



SOTTOBOSCO DISPONIBILE SENZA GLUTINE € 18,90

HAMBURGER 100% BLACK ANGUS DA 250GR
PROVOLA AFFUMICATA - SPECK ALTO ADIGE IGP CROCCANTE
FUNGHI PORCINI MISTO BOSCO SALTATI IN PADELLA
PANE BURGER ARTIGIANALE - ACCOMPAGNATO DA PATATE FRITTE

PANCETTOVO DISPONIBILE SENZA GLUTINE € 18,90

HAMBURGER 100% BLACK ANGUS DA 250GR
GORGONZOLA DOLCE DOP - UOVO ALL'OCCHIO DI BUE
PANCETTA AFFUMICATA IGP CROCCANTE
PANE BURGER ARTIGIANALE - ACCOMPAGNATO DA PATATE FRITTE

QUASI VEGANO DISPONIBILE SENZA GLUTINE € 14,90

BURGER VEGANO 100% VERDURE DA 150GR
PEPERONI SALTATI- ZUCCHINE ALLA GRIGLIA
CIPOLLA DOLCE STUFATA - PETALI DI PARMIGIANO
PANE BURGER ARTIGIANALE - ACCOMPAGNATO DA PATATE FRITTE





SFIZIOSITA'

- TORTILLA CHIPS** DISPONIBILE SENZA GLUTINE € 4,50
CROCCANTI TORTILLAS DI MAIS SERVITE CON PAPRIKA E SALSA MESSICANA
- FRENCH FRIES** DISPONIBILE SENZA GLUTINE € 4,50
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
- 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 € 13,80
FRITTO MISTO COMPOSTO DA GUACAMOLE BITES, CHILI & CHEESE NUGGETS CAMEMBERT BITES, ONION RINGS, TORTILLA CHIPS, SALSA MESSICANA



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 DISPOSIZIONE
- ARROTOLA IL TUTTO E GUSTA... BUON APPETITO!



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 MOZZARELLA FILANTE, PAPRIKA PICO DE GALLO, GUACAMOLE FRESCO, JALAPENOS VERDI E ROSSI SERVITE CON SALSA MESSICANA



HAM-BURGER

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

STREET BOB € 10,50

BURGER DI MANZO 180GR CON DOPPIO FORMAGGIO CHEDDAR, PANE
HOMEMADE E PATATE FRITTE

SPORTSTER € 11,00

BURGER DI MANZO 180GR CON CIPOLLA, POMODORO FRESCO
INSALATA VERDE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

SPICY € 11,00

BURGER DI MANZO 180GR CON FORMAGGIO CHEDDAR, PEPERONI
SALSA PICCANTE, INSALATA VERDE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

ELECTRA GLIDE € 11,00

BURGER DI MANZO 180GR CON FORMAGGIO CHEDDAR, POMODORO
FRESCO, INSALATA VERDE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

FAT BOY € 11,80

BURGER DI MANZO 180GR CON FORMAGGIO CHEDDAR, DOPPIO BACON
INSALATA VERDE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

SLOPPY JOE € 12,00

BURGER DI MANZO 180GR CON FORMAGGIO CHEDDAR, BACON
CHILI CON CARNE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

DOUBLE € 15,00

DOPPIO BURGER DI MANZO 180GR CON FORMAGGIO CHEDDAR
INSALATA VERDE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE



CHICKEN-BURGER

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

CHICKEN STREET BOB € 10,00

BURGER DI POLLO 160GR CON DOPPIO FORMAGGIO CHEDDAR
PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

CHICKEN SPORTSTER € 10,50

BURGER DI POLLO 160GR CON CIPOLLA, POMODORO FRESCO
INSALATA VERDE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

CHICKEN SPICY € 10,50

BURGER DI POLLO 160GR CON FORMAGGIO CHEDDAR, PEPERONI
SALSA PICCANTE, INSALATA VERDE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

CHICKEN ELECTRA GLIDE € 10,50

BURGER DI POLLO 160GR CON FORMAGGIO CHEDDAR, POMODORO
FRESCO, INSALATA VERDE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

CHICKEN FAT BOY € 11,30

BURGER DI POLLO 160GR CON FORMAGGIO CHEDDAR, DOPPIO BACON
INSALATA VERDE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

CHICKEN SLOPPY JOE € 11,50

BURGER DI POLLO 160GR CON FORMAGGIO CHEDDAR, BACON
CHILI CON CARNE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

CHICKEN DOUBLE € 14,20

DOPPIO BURGER DI POLLO 160GR CON FORMAGGIO CHEDDAR
INSALATA VERDE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE



VEGAN-BURGER

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

VEGAN STREET BOB € 9,80

BURGER VEGANO 150GR CON INSALATA VERDE PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

VEGAN SPORTSTER € 10,30

BURGER VEGANO 150GR CON CIPOLLA, POMODORO FRESCO INSALATA VERDE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

VEGAN SPICY € 10,30

BURGER VEGANO 150GR CON PEPERONI, INSALATA VERDE, SALSA PICCANTE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

VEGAN ELECTRA GLIDE € 10,30

BURGER VEGANO 150GR CON POMODORO FRESCO, INSALATA VERDE PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

VEGAN DYNA € 10,50

BURGER VEGANO 150GR CON ZUCCHINE ALLA GRIGLIA, INSALATA VERDE, POMODORO FRESCO, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

VEGAN ULTRA € 10,50

BURGER VEGANO 150GR CON MELANZANE ALLA GRIGLIA, PEPERONI SALSA PICCANTE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

VEGAN DOUBLE € 13,80

DOPPIO BURGER VEGANO 150GR CON INSALATA VERDE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE



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**



AL PIATTO

TUTTI I PIATTI ALLA BRACE SONO **DISPONIBILI SENZA GLUTINE**

- ARIZONA** € 9,20
BURGER VEGANO ALLA GRIGLIA SERVITO CON PATATE FRITTE
- HAXER** € 9,20
COPPIA DI WURSTEL ALLA GRIGLIA SERVITI CON PATATE FRITTE
- INDIANAPOLIS** € 14,60
PETTO DI POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA E GRIGLIATO
SERVITO CON PATATE FRITTE
- COLORADO** € 15,00
BURGER DI MANZO DA 250GR ALLA GRIGLIA, SERVITO CON PATATE FRITTE
- BABY COLORADO** € 11,00
BURGER DI MANZO DA 180GR ALLA GRIGLIA, SERVITO CON PATATE FRITTE
- COSTATA** € 4,70/HG
COSTATA DI MANZO PIEMONTESE SERVITA CON CONTORNO A SCELTA
- MILANESE SBAGLIATA** **NON DISPONIBILE SENZA GLUTINE** € 15,10
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



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, CARCIOFI, 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



PIZZA

STIRATA ALLA ROMANA

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	



PIZZA

STIRATA ALLA ROMANA

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

NAPOLI POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI, ORIGANO	€ 7,60
ORTOLANA PIZZA ROSSA POMODORO, ZUCCHINE, MELANZANE, PEPERONI	€ 8,10
PARMIGIANA PIZZA BIANCA MOZZARELLA, MELANZANE, BRESAOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO	€ 9,80
PROSCIUTTO & FUNGHI POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI	€ 8,30
SFIZIOSA POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLE, PEPERONI, SALAME PICCANTE	€ 9,80
SICILIANA PIZZA ROSSA POMODORO, TONNO, OLIVE, CAPPERI	€ 8,80
TEDESCA POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL, PATATE FRITTE	€ 7,90
TIROLESE POMODORO, MOZZARELLA, SPECK, PROVOLA AFFUMICATA	€ 9,80
TONNO & CIPOLLE POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLE	€ 9,80
VEGETARIANA POMODORO, MOZZARELLA, PROVOLA AFFUMICATA, CARCIOFI FUNGHI, OLIVE	€ 9,10
VULCAN POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, ZOLA, OLIVE	€ 9,80
WURSTEL POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL	€ 7,60



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 CAMELLO SALATO

BEVANDE

BIRRA ALLA SPINA		VEDI LAVAGNA BIRRE
BIRRA IN BOTTIGLIA/LATTINA		DA € 5,50
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



COCKTAILS

AMERICAN DREAM ANALCOLICO S. ANANAS, S. ARANCIA, S&S, FRAGOLA	€ 7,00	MOJITO PESTATO RUM, LIME, ZUCCHERO DI CANNA, MENTA FRESCA, SODA	€ 7,00
AMERICANO CAMPARI, VERMUT ROSSO, SODA	€ 7,00	MOSCOW MULE VODKA, GINGER BEER, LIME JUICE	€ 7,00
CAMPARI ORANGE CAMPARI, S. ARANCIA	€ 7,00	NEGRONI GIN, VERMUT ROSSO, CAMPARI	€ 7,00
CAIPIRINHA PESTATO CACHACA, LIME, ZUCCHERO DI CANNA, SODA	€ 7,00	NEGRONI SBAGLIATO PROSECCO, VERMUT ROSSO, CAMPARI	€ 7,00
CAIPIRISSIMA PESTATO RUM, LIME, ZUCCHERO DI CANNA, SODA	€ 7,00	PINA COLADA FROZEN RUM, S. ANANAS, COCCO	€ 7,00
CAIPIROSKA PESTATO VODKA, LIME, ZUCCHERO DI CANNA, SODA	€ 7,00	PINK ROYAL ANALCOLICO S. POMPELMO, S. ARANCIA, S&S, FRAGOLA	€ 7,00
CAIPITERA PESTATO TEQUILA, LIME, ZUCCHERO DI CANNA, SODA	€ 7,00	SAFE SEX ON THE BEACH ANALCOLICO S. ANANAS, S. ARANCIA, S&S, PESCA, GRANATINA	€ 7,00
CUBA LIBRE RUM, COCA COLA, LIME	€ 7,00	SCREWDRIVER VODKA, S. ARANCIA	€ 7,00
DAIQUIRI RUM, LIMONE, ZUCCHERO LIQUIDO	€ 7,00	SPRITZ APEROL, PROSECCO, SODA	€ 7,00
GIN LEMON GIN, LEMONSODA	€ 7,00	STRAWBERRY DAIQUIRI FROZEN RUM, S&S, FRAGOLA	€ 7,00
GIN TONIC GIN, TONICA	€ 7,00	STRAWBERRY MARGARITA FROZEN TEQUILA, S&S, TRIPLE SEC, FRAGOLA	€ 7,00
JACKITO PESTATO JACK DANIEL'S, LIME, ZUCCHERO DI CANNA, MENTA FRESCA, SODA	€ 7,00	THE BLACK PESTATO VODKA, LIQ. LIQUERIZIA, LIME, ZUCCHERO DI CANNA, MENTA FRESCA, SODA	€ 7,00
JAPANESE ICE TEA RUM, VODKA, GIN, MIDORI, S&S, LEMONSODA	€ 8,00	VIRGIN MOJITO ANALCOLICO PESTATO S. POMPELMO, LEMONSODA, LIME, ZUCCHERO DI CANNA, MENTA FRESCA	€ 7,00
LEMMY JACK DANIEL'S, COCA COLA	€ 7,00	VIRGIN COLADA ANALCOLICO FROZEN S. ANANAS, COCCO	€ 7,00
LONG ICELAND ICE TEA TEQUILA, RUM, VODKA, GIN, TRIPLE SEC, S&S, COCA COLA	€ 8,00	VODKA LEMON VODKA, LEMONSODA	€ 7,00
LYNCHBURG LEMONADE JACK DANIEL'S, TRIPLE SEC, LIMONE, LEMONSODA	€ 7,00	VODKA TONIC VODKA, TONICA	€ 7,00
MAI TAI RUM CHIARO, RUM SCURO, ORANGE CURACAO, ORZATA, S&S	€ 8,00	VODKA RED BULL VODKA, RED BULL	€ 7,00
MALIBÙ & COLA MALIBÙ, COCA COLA	€ 7,00	VODKA SOUR VODKA, S. LIMONE, ZUCCHERO LIQUIDO	€ 7,00
MARGARITA TEQUILA, TRIPLE SEC, S. LIMONE	€ 7,00	VODKA SOUR FRAGOLA VODKA, S. LIMONE, ZUCCHERO LIQUIDO, FRAGOLA, S. ARANCIA	€ 7,00
MARTINI & COLA MARTINI BIANCO, COCA COLA	€ 7,00		
MEXICAN MOJITO PESTATO TEQUILA, LIME, ZUCCHERO DI CANNA, MENTA FRESCA, SODA	€ 7,00		

OGNI VARIANTE AI COCKTAILS PROPOSTI PORTA UN AUMENTO DI PREZZO

COCKTAIL ANALCOLICO

COCKTAIL PESTATO

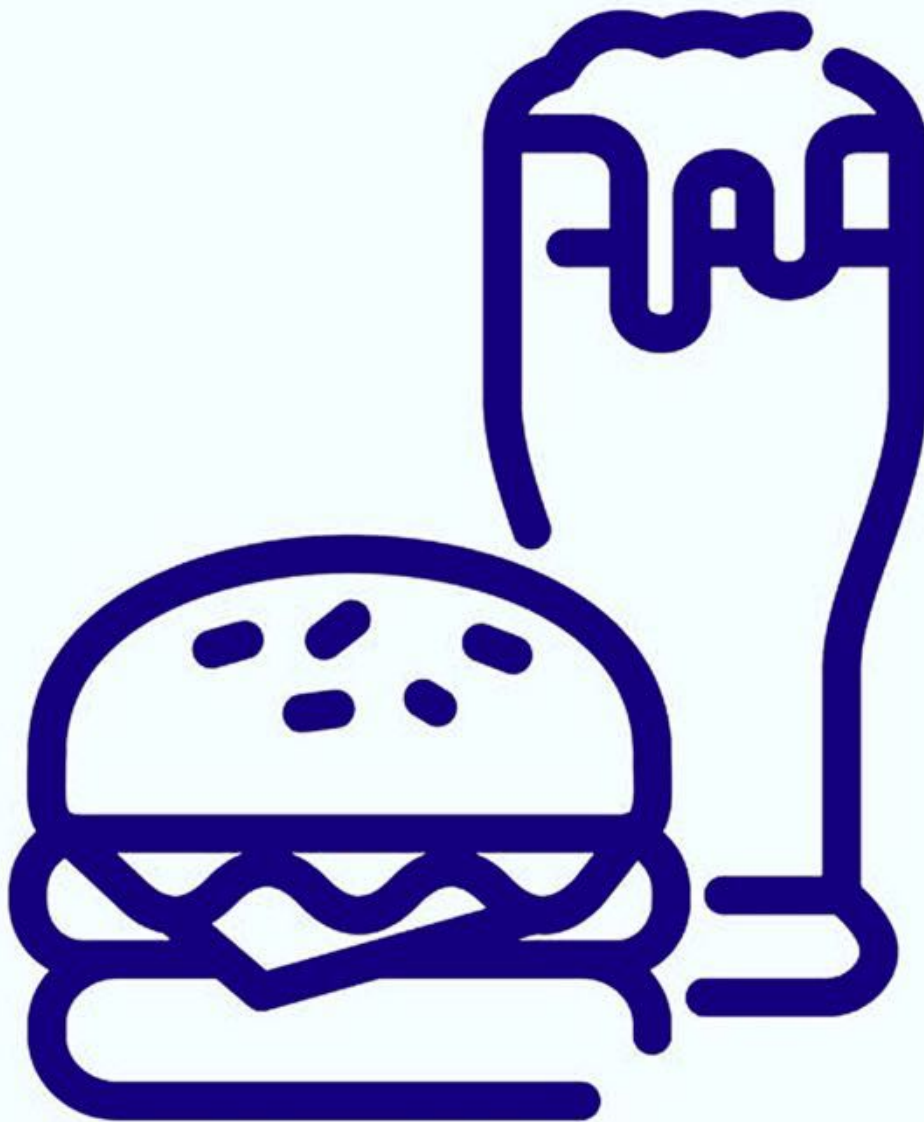
COCKTAIL FROZEN



GASOLINE

Liscate

American Food & Drink since 2007



ENGLISH VERSION





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



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 nut, 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/l expressed as SO₂

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

DELI FOOD

Tortilla Chips Available also gluten free	€ 4,50
French Fries Available also gluten free	€ 4,50
Corn Cob Available also gluten free	€ 4,50
Onion rings	€ 5,10
Teezer Available also gluten free Potato croquettes filled with cheese, slightly spicy	€ 5,70
Guacamole Bites Croquettes filled with guacamole	€ 5,70
Camembert Bites Crispy morsels filled with creamy camembert	€ 5,70
Chicken Nuggets Available also gluten free	€ 6,10
Jalapenos Cheese Nuggets crunchy cheddar bites with chunks of green jalapenos	€ 6,40
Buffalo Wings Chicken Wings and legs in spicy marinade	€ 6,70
Chicken Wings Bbq Available also gluten free Chicken Wings and legs in bbq marinade	€ 6,70
Vexation No variations allowed Mixed fried: onion rings, guacamole fried, jalapenos cheese nuggets, camembert bites tortilla chips served with mexican dip	€ 10,10

HAM-BURGERS

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

- | | |
|--|---------|
| Street Bob | € 10,50 |
| Beef burger with double cheddar cheese, homemade bread served with fries | |
| Sportster | € 11,00 |
| Beef burger with onion, fresh tomato, green salad, homemade bread served with fries | |
| Spicy | € 11,00 |
| Beef burger with cheddar cheese, sweet pepper, green salad, jalapenos homemade bread served with fries | |
| Electra Glide | € 11,00 |
| Beef burger with cheddar cheese, fresh tomato, green salad homemade bread served with fries | |
| Fat boy | € 11,80 |
| Beef burger with cheddar cheese, double bacon, green salad, homemade bread served with fries | |
| Sloppy Joe | € 12,00 |
| Beef burger with cheddar cheese, bacon, chilli, homemade bread served with fries | |
| Double | € 15,00 |
| Double beef burger with cheddar cheese, green salad, homemade bread served with fries | |

CHICKEN-BURGERS

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

- | | |
|---|---------|
| Chicken Street Bob | € 10,00 |
| Chicken burger with double cheddar cheese, homemade bread served with fries | |
| Chicken Sportster | € 10,50 |
| Chicken burger with onions, fresh tomato, green salad, homemade bread served with fries | |
| Chicken Spicy | € 10,50 |
| Chicken burger with cheddar cheese, sweet pepper, green salad jalapenos, homemade bread served with fries | |
| Chicken Electra Glide | € 10,50 |
| Chicken burger with cheddar cheese, fresh tomato, green salad homemade bread served with fries | |
| Chicken Fat boy | € 11,30 |
| Chicken burger with cheddar cheese, double bacon, green salad, homemade bread served with fries | |
| Chicken Sloppy Joe | € 11,50 |
| Chicken burger with cheddar cheese, bacon, chilli, homemade bread served with fries | |
| Chicken Double | € 14,20 |
| Double chicken burger with cheddar cheese, green salad, homemade bread served with fries | |

VEGAN-BURGERS

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

- Vegan Street Bob** € 9,80
Vegan burger with green salad, homemade bread served with fries
- Vegan Sportster** € 10,30
Vegan burger with onion, fresh tomato, green salad, homemade bread served with fries
- Vegan Spicy** € 10,30
Vegan burger with sweet pepper, green salad, jalapenos, homemade bread served with fries
- Vegan Electra Glide** € 10,30
Vegan burger with fresh tomato, green salad, homemade bread served with fries
- Vegan Dyna** € 10,50
Vegan burger with grilled zucchini, green salad, fresh tomato homemade bread served with fries
- Vegan Ultra** € 10,50
Vegan burger with grilled eggplant, sweet pepper, jalapenos, homemade bread served with fries
- Vegan Double** € 13,80
Double vegan burger with green salad, homemade bread served with fries

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 | |

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

BARBEQUE

All dishes are available also **gluten free**

Arizona	€ 9,20
Vegan grilled burger served with fries	
Haxer	€ 9,20
Couple of grilled Frankfurters served with fries	
Indianapolis	€ 14,60
Low temperature grilled chicken breast served with fries	
Colorado	€ 15,00
250 gr beef burger served with fries	
Costata	€ 4,70/hg
Grilled beef bone steak served with fries	

SECOND DISHES

Milanese Sbagliata	€ 15,10
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	

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

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 organ	
Monzese	€ 9,50
Tomato, mozzarella cheese and sausage	

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	

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
Typical 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

DRINKS

Draught beers	look at the beers blackboard
Bottle beers or can	to € 5,50
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	€ 2,50
Espresso, Tequila and whipped cream	
Liqueurs and bitter liqueurs	to € 3,50
Whiskey and rums	to € 5,00
Aged distillates	to € 7,00
Chupitos (shots)	to € 3,50

COCKTAILS

American Dream alcohol free pineapple j., orange j., s&s, strawberry	€ 7,00	Mojito crushed rum, lime, sugar can, fresh mint, soda	€ 7,00
Americano campari, red vermut, soda	€ 7,00	Moscow Mule vodka, ginger beer, lime j.	€ 7,00
Campari Orange campari, orange j.	€ 7,00	Negroni gin, red vermut, campari	€ 7,00
Caipirinha crushed cachaca, lime, sugar cane, soda	€ 7,00	Negroni Sbagliato prosecco, red vermut, campari	€ 7,00
Caipirissima crushed rum, lime, sugar cane, soda	€ 7,00	Pina Colada frozen rum, orange j., coconut	€ 7,00
Caipiroska crushed vodka, lime, sugar cane, soda	€ 7,00	Pink Royal alcohol free grapefruit j., orange j., s&s, strawberry	€ 7,00
Caipitera crushed tequila, lime, sugar cane, soda	€ 7,00	Safe Sex On The Beach alcohol free pineapple j., orange j., s&s, peach, grenadine	€ 7,00
Cuba Libre rum, coca cola, lime	€ 7,00	Screwdriver vodka, orange j.	€ 7,00
Daiquiri rum, limone, liquid sugar	€ 7,00	Spritz aperol, prosecco, soda	€ 7,00
Gin Lemon gin, lemonsoda	€ 7,00	Strawberry Daiquiri frozen rum, s&s, strawberry	€ 7,00
Gin Tonic gin, tonic water	€ 7,00	Strawberry Margarita frozen tequila, s&s, triple sec, strawberry	€ 7,00
Jackito crushed jack daniel's, lime, sugar cane, fresh mint, soda	€ 7,00	Strawberry Vodka Sour vodka, lemon j., liquid sugar, strawberry, orange j.	€ 7,00
Japanese Ice Tea rum, vodka, gin, midori, s&s, lemonsoda	€ 8,00	The Black crushed vodka, liq. licorice, lime, sugar cane, fresh mint, soda	€ 7,00
Lemmy jack daniel's, coca cola	€ 7,00	Virgin Mojito crushed alcohol free grapefruit j, lemonsoda, lime, sugar cane, fresh mint	€ 7,00
Long Iceland Ice Tea tequila, rum, vodka, gin, triple sec, s&s, coca cola	€ 8,00	Virgin Colada frozen alcohol free pineapple j., coconut	€ 7,00
Lynchburg Lemonade jack daniel's, triple sec, lemon j., lemonsoda	€ 7,00	Vodka Lemon vodka, lemonsoda	€ 7,00
Mai Tai white rum, dark rum, orange curacao, barley water, s&s	€ 8,00	Vodka Tonic vodka, tonic water	€ 7,00
Malibù & Cola malibù, coca cola	€ 7,00	Vodka Red Bull vodka, red bull	€ 7,00
Margarita tequila, triple sec, lemon j.	€ 7,00	Vodka Sour vodka, lemon j., liquid sugar	€ 7,00
Martini & Cola martini bianco, coca cola	€ 7,00		
Mexican Mojito crushed tequila, lime, sugar can, fresh mint, soda	€ 7,00		