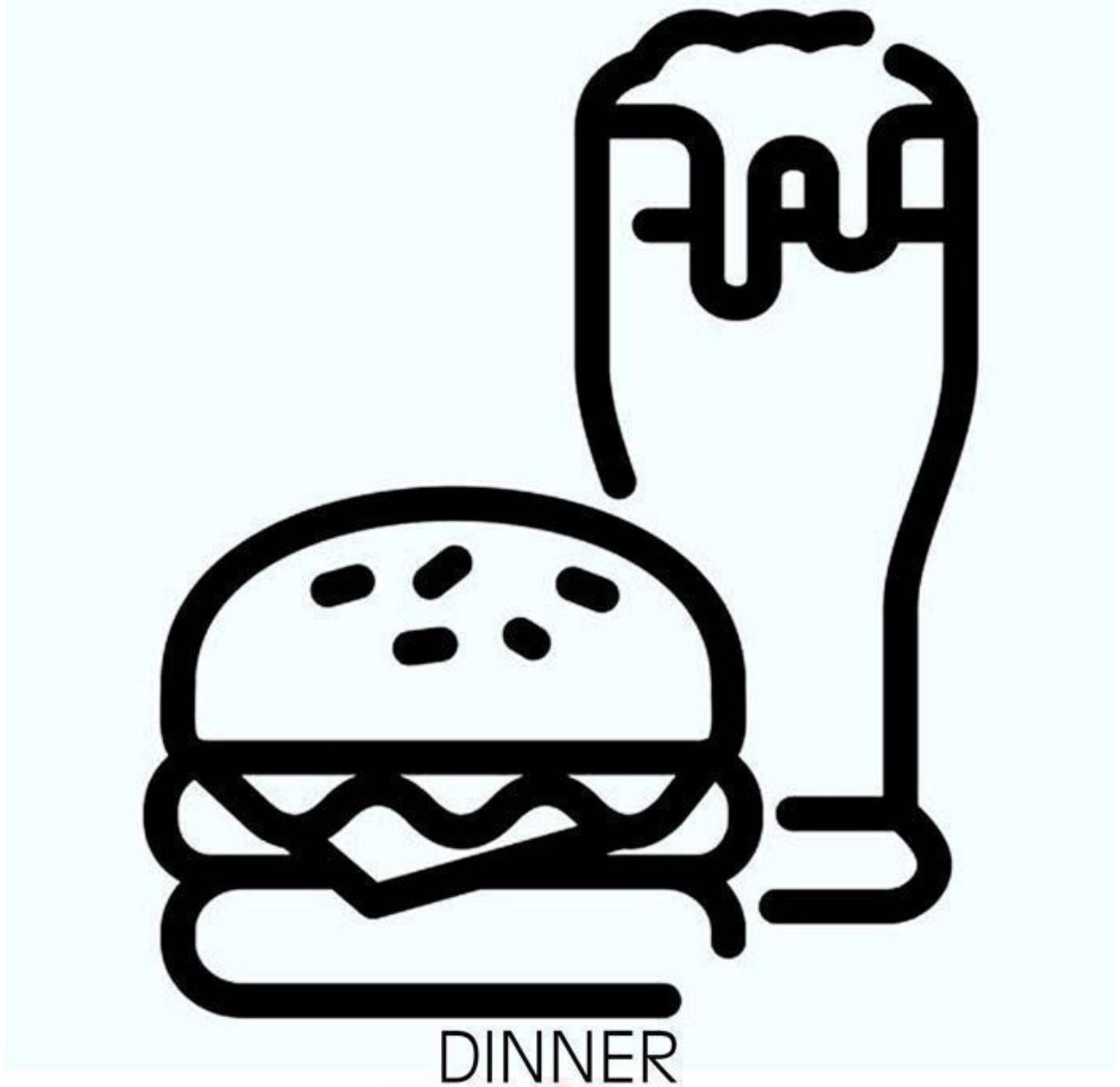
ACCADEMIA DELLA BIRRA

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/COPERTO € 2,20

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

JEVER
PIC. € 3,50 MED. € 6,00

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

BLANCHE DE NEIGES
PIC. € 4,00 MED. € 6,50

COLORE PAGLIERINO OPALESCENTE, NOTE FLOREALI E SPEZIATE, CORIANDOLO E CURACAO CON UN CHIARO SENTORE CITRICO. GUSTO RINFRESCANTE, LIEVEMENTE ACIDO E FRUTTATO.
BLANCHE - BELGIO - ABV 4,8% - IBU 11

DELIRIUM TREMENS
PIC. € 4,00 MED. € 6,50

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. € 6,50

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

GUINNESS
PIC. € 4,00 MED. € 6,50

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

AiC Associazione Italiana Celiachia

BIRRE ALLA SPINA

SCARBOROUGH FAIR IPA GF
PIC. € 4,00 MED. € 6,50

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.

VETRA PALE GF
PIC. € 4,00 MED. € 6,50

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

YAKEROS
PIC. € 4,00 MED. € 6,50

COLORE AMBRATO DALLE NOTE AGRUMATE E DI ARANCIO DOLCE E MANDARINO SEGUITE DA NOTE RESINOSE. BIRRA DALLA GRANDE BEVIBILITA' CON NOTE AMARE SECCHE E DI FRUTTA TROPICALE
WEST COAST IPA - GERMANIA - ABV 6,5% - IBU 60

COMPLOT IPA
PIC. € 4,00 MED. € 6,50

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. € 6,50

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 CARAMELLO 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

AiC Associazione Italiana Celiachia

GIN&TONIC

ALKEMIST € 14.00

LA LUCE DI UNA SCOPERTA. IL PRIMO GIN PRODOTTO CON SAMPHIRE E MOSCATO. ALKKEMIST 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. ALKKEMIST 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 INDONESIANI 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

AiC Associazione Italiana Celiachia

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 ARRICHISCE 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

AiC Associazione Italiana Celiachia

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

AiC Associazione Italiana Celiachia

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

AiC Associazione Italiana Celiachia

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 E' COMPLESSO, MORBIDO, VELLUTATO, CON SENTORI DI YUZU E BACCHE DI GINEPRO. IL FINALE E' 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 E' SCELTO PER VALORIZZARE AL MEGLIO IL GIN

AiC Associazione Italiana Celiachia

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

AiC Associazione Italiana Celiachia

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

AiC Associazione Italiana Celiachia

FUORI MENÙ
MOSTRUOSI
GASOLINE
LISCATE
GASOLINE
LISCATE
GLI
SPECIALI
Food
Drink &
Fun
BEER
ROUTE
66
Gasoline
LISCATE
BLACK
ANGUS
da 250gr
SALSICCIA
da 250gr
FAKE MEAT
VEGANO
da 180gr

FUORI MENU'

SPECIAL

DOTTOR JEKYLL DISPONIBILE SENZA GLUTINE — € 18,90
HAMBURGER 100% MANZO BLACK ANGUS DA 250GR*
CREMA DI ZUCCA - CIPOLLA SALTATA
GUANCIALE AMATRICIANO CROCCANTE
CHEDDAR CREMOSO HALLOWEEN STYLE
PANE BURGER ARTIGIANALE - PATATE FRITTE CON BUCCIA TAGLIO ONDULATO

MISTER HYDE DISPONIBILE SENZA GLUTINE — € 16,90
BURGER 100% PASTA DI SALSICCIA DA 250GR
CREMA DI ZUCCA - PEPERONI SALTATI
PANCETTA AFFUMICATA IGP CROCCANTE
CHEDDAR CREMOSO HALLOWEEN STYLE
PANE BURGER ARTIGIANALE - PATATE FRITTE CON BUCCIA TAGLIO ONDULATO

JACK LO SQUARTATORE DISPONIBILE SENZA GLUTINE — € 14,90
BURGER 100% VEGANO FAKE MEAT DA 180GR
ROSTI DI PATATE
CREMA DI ZUCCA - CIPOLLA SALTATA
KETCHUP - GOCCE DI SRIRACHA
PANE BURGER ARTIGIANALE - PATATE FRITTE CON BUCCIA TAGLIO ONDULATO

LA ZUCCARELLA (PIZZA) — € 13,90
CREMA DI ZUCCA - MOZZARELLA - GORGONZOLA DOLCE DOP
CIPOLLA DORATA SALTATA - SPECK ALTO ADIGE IGP (IN COTTURA)

FREAKY NACHOS DISPONIBILE SENZA GLUTINE — € 10,90
TORTILLAS DI MAIS GRATINATE CON MOZZARELLA FILANTE E PAPRIKA
CREMA DI ZUCCA, GOCCE DI SRIRACHA, SFILACCI DI BACON CROCCANTE

FRITTI SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO

MOZZARELLINE — € 5,10
CROCCANTI MOZZARELLINE PANATE

CROCCHE' — € 6,10
SFIZIOSE CROCCHETTE DI PATATE RIPIENE DI MOZZARELLA

FIORI DI ZUCCA — € 7,10
FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA RIPIENI DI FILANTE MOZZARELLA E PARMIGIANO

*COTTURA AL SANGUE

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 € 4,50
PATATE FRITTE

TEEZER OLÈ DISPONIBILE SENZA GLUTINE € 6,10
CROCCHETTE DI PATATE RIPIENE DI FORMAGGIO CHEDDAR

CHICKEN NUGGETS DISPONIBILE SENZA GLUTINE € 6,40
CROCCANTI BOCCONCINI DI PETTO DI POLLO

BEER BATTERED ONION RINGS € 6,10
ANELLI INTERI DI CIPOLLA PASTELLATI ALLA BIRRA

CAMEMBERT BITES € 6,10
CROCCANTI BOCCONCINI RIPIENI DI CREMOSO CAMEMBERT

GUACAMOLE BITES € 6,10
CROCCHETTE RIPIENE DI CREMOSO GUACAMOLE

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

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

AiC Associazione Italiana Celiachia

HAM-BURGER

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

STREET BOB € 10,90
BURGER DI MANZO 180GR CON DOPPIO FORMAGGIO CHEDDAR, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

SPORTSTER € 11,40
BURGER DI MANZO 180GR CON CIPOLLA, POMODORO FRESCO INSALATA VERDE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

SPICY € 11,40
BURGER DI MANZO 180GR CON FORMAGGIO CHEDDAR, PEPERONI SALSA PICCANTE, INSALATA VERDE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

ELECTRA GLIDE € 11,40
BURGER DI MANZO 180GR CON FORMAGGIO CHEDDAR, POMODORO FRESCO, INSALATA VERDE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

FAT BOY € 12,50
BURGER DI MANZO 180GR CON FORMAGGIO CHEDDAR, DOPPIO BACON INSALATA VERDE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

SLOPPY JOE € 12,70
BURGER DI MANZO 180GR CON FORMAGGIO CHEDDAR, BACON CHILI CON CARNE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

DOUBLE € 15,40
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 — € 10,40
BURGER DI POLLO 160GR CON DOPPIO FORMAGGIO CHEDDAR
PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

CHICKEN SPORTSTER — € 10,90
BURGER DI POLLO 160GR CON CIPOLLA, POMODORO FRESCO
INSALATA VERDE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

CHICKEN SPICY — € 10,90
BURGER DI POLLO 160GR CON FORMAGGIO CHEDDAR, PEPERONI
SALSA PICCANTE, INSALATA VERDE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

CHICKEN ELECTRA GLIDE — € 10,90
BURGER DI POLLO 160GR CON FORMAGGIO CHEDDAR, POMODORO
FRESCO, INSALATA VERDE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

CHICKEN FAT BOY — € 12.00
BURGER DI POLLO 160GR CON FORMAGGIO CHEDDAR, DOPPIO BACON
INSALATA VERDE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

CHICKEN SLOPPY JOE — € 12,20
BURGER DI POLLO 160GR CON FORMAGGIO CHEDDAR, BACON
CHILI CON CARNE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

CHICKEN DOUBLE — € 14,60
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 — € 10,20
BURGER VEGANO 150GR CON INSALATA VERDE PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

VEGAN SPORTSTER — € 10,70
BURGER VEGANO 150GR CON CIPOLLA, POMODORO FRESCO INSALATA VERDE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

VEGAN SPICY — € 10,70
BURGER VEGANO 150GR CON PEPERONI, INSALATA VERDE, SALSA PICCANTE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

VEGAN ELECTRA GLIDE — € 10,70
BURGER VEGANO 150GR CON POMODORO FRESCO, INSALATA VERDE PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

VEGAN DYNA — € 10,90
BURGER VEGANO 150GR CON ZUCCHINE ALLA GRIGLIA, INSALATA VERDE, POMODORO FRESCO, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

VEGAN ULTRA — € 10,90
BURGER VEGANO 150GR CON MELANZANE ALLA GRIGLIA, PEPERONI SALSA PICCANTE, PANE HOMEMADE E PATATE FRITTE

VEGAN DOUBLE — € 14,20
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 € 8,50
TORTILLAS DI MAIS GRATINATE CON PAPRIKA, PICO DE GALLO, GUACAMOLE FRESCO, JALAPENOS VERDI E ROSSI SERVITE CON SALSA MESSICANA

NACHOS € 7.90
TORTILLAS DI MAIS GRATINATE CON MOZZARELLA FILANTE E PAPRIKA SERVITE CON SALSA MESSICANA

TOMATO NACHOS € 8,50
TORTILLAS DI MAIS GRATINATE CON MOZZARELLA FILANTE, PAPRIKA PICO DE GALLO, SERVITE CON SALSA MESSICANA

HOT NACHOS € 8.50
TORTILLAS DI MAIS GRATINATE CON MOZZARELLA FILANTE, PAPRIKA E PEPERONCINI JALAPENOS, SERVITE CON SALSA MESSICANA

GUACAMOLE NACHOS € 10,50
TORTILLAS DI MAIS GRATINATE CON MOZZARELLA FILANTE E PAPRIKA GUACAMOLE FRESCO, SERVITE CON SALSA MESSICANA

TEXAS NACHOS € 10,50
TORTILLAS DI MAIS GRATINATE CON MOZZARELLA FILANTE, PAPRIKA PEPERONCINI JALAPENOS, CHILI CON CARNE, SERVITE CON SALSA MESSICANA

SABROSITA NACHOS € 10.90
TORTILLAS DI MAIS GRATINATE CON MOZZARELLA FILANTE, 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 — € 12,90
RICETTA ORIGINALE TEXANA A BASE DI FAGIOLI E CARNE CON SPEZIE
E CONDIMENTO PICCANTE SERVITO CON TORTILLAS

FAJITAS DI VERDURE* — € 14,50
LISTARELLE DI VERDURE MARINATE CUCINATE ALLA PIASTRA
SERVITE CON TORTILLAS E SALSE MESSICANE

FAJITAS DI POLLO* — € 16,10
LISTARELLE DI CARNE DI POLLO MARINATE CON VERDURE E
CUCINATE ALLA PIASTRA SERVITE CON TORTILLAS E SALSE MESSICANE

FAJITAS DI MANZO* — € 16,60
LISTARELLE DI CARNE DI MANZO MARINATE CON VERDURE E
CUCINATE ALLA PIASTRA SERVITE CON TORTILLAS E SALSE MESSICANE

FAJITAS MISTA* — € 16,60
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 — € 9,40
BURGER VEGANO ALLA GRIGLIA SERVITO CON PATATE FRITTE

HAXER — € 9,40
COPPIA DI WURSTEL ALLA GRIGLIA SERVITI CON PATATE FRITTE

INDIANAPOLIS — € 15,30
COPPIA DI PETTO DI POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA
E GRIGLIATO SERVITO CON PATATE FRITTE

NASHVILLE — € 13,30
BURGER DI PASTA DI SALSICCIA NOSTRANA DA 250GR ALLA GRIGLIA,
SERVITO CON PATATE FRITTE

COLORADO — € 15,30
BURGER DI MANZO DA 250GR ALLA GRIGLIA, SERVITO CON PATATE FRITTE

BABY COLORADO — € 11,20
BURGER DI MANZO DA 180GR ALLA GRIGLIA, SERVITO CON PATATE FRITTE

GALLETTO — € 15,30
GALLETTO VALLESPLUGA DA 450GR COTTO A BASSA TEMPERATURA
CON MARINATURA LEGGERMENTE PICCANTE E CHIUSO ALLA GRIGLIA
SERVITO CON PATATE FRITTE

SMOKED PORK RIBS — € 24,90
COSTINE DI MAIALE (500GR) AFFUMICATE CON LEGNO DI QUERCIA, COTTE
A BASSA TEMPERATURA, GLASSATE CON BBQ, SERVITE CON PATATE FRITTE

NEVADA — € 9,90
CROCCANTI BOCCONCINI DI POLLO SERVITI CON PATATE FRITTE

MILANESE SBAGLIATA NON DISPONIBILE SENZA GLUTINE — € 17,30
CROCCANTE COTOLETTA DI LOMBO DI MAIALE DA 300GR SERVITA CON
PATATE FRITTE

LAS VEGAS NON DISPONIBILE SENZA GLUTINE — € 12,10
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 — € 7,10
INSALATA VERDE, POMODORO FRESCO, MAIS, OLIVE

CAESAR SALAD — € 9,80
INSALATA VERDE, OLIVE, PARMIGIANO, ACCIUGHE, POMODORO FRESCO

VEGAN SALAD — € 9,80
INSALATA VERDE, POMODORO FRESCO, CARCIOFI, OLIVE, FUNGHI ZUCCHINE, MELANZANE, MAIS

CHICKEN SALAD — € 11,40
INSALATA VERDE, POMODORO FRESCO, CARCIOFI, PETTO DI POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, PETALI DI PARMIGIANO

TASTY SALAD — € 10,80
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	€ 5,50
VERDURE (CHIEDI AL PERSONALE)	DA € 4,50

AiC Associazione Italiana Celiachia

PIZZA ROMANA*
LE CLASSICHE

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

AMERICA € 8,30
POMODORO, MOZZARELLA, PATATE FRITTE

CAPRICCIOSA € 9,30
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, OLIVE NERE, CARCIOFI, FUNGHI

DIAVOLA € 8,10
POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE

FORMAGGI PIZZA BIANCA € 8,50
MOZZARELLA, ORGONZOLA DOLCE, PROVOLA AFFUMICATA, PETALI DI PARMIGIANO

MARGHERITA € 6,70
POMODORO, MOZZARELLA

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

MONZESE € 9,50
POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA

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

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

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

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

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

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

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

*PIZZA ALLA ROMANA TONDA, SOTTILE, CROCCANTE CON POCHISSIMO BORDO

AiC Associazione Italiana Celiachia

PIZZA ROMANA*
LE SPECIALI

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

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

FOLK PIZZA BIANCA € 10,80
MOZZARELLA, PROVOLA AFFUMICATA, MELANZANE, PROCIUTTO CRUDO, OLIVE NERE

GASOLINE € 11,30
POMODORO, MOZZARELLA, CHILI CON CARNE, PANCETTA AFFUMICATA
SALAME PICCANTE, JALAPENOS A RONDELLE

GOLOSA € 10,30
POMODORO, MOZZARELLA, PROVOLA AFFUMICATA, PEPERONI, SALSICCIA

JAZZ PIZZA BIANCA € 10,80
MOZZARELLA, CREMA DI BASILICO, ZUCCHINE, CIPOLLE, PETALI DI PARMIGIANO

PARMIGIANA € 10,80
POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, SCAGLIE DI PARMIGIANO
CREMA DI BASILICO

PUNK PIZZA BIANCA € 10,80
MOZZARELLA, GORGONZOLA DOLCE, PEPERONI DOLCI, OLIVE NERE
SPECK ALTO ADIGE

ROCK € 10,80
POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA DOLCE, SALAME PICCANTE
PEPERONI DOLCI, OLIVE NERE

SFIZIOSA € 10,30
POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLE, PEPERONI, SALAME PICCANTE

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

SOUL € 11,90
POMODORO, MOZZARELLA, PROVOLA AFFUMICATA, FUNGHI PORCINI
PROSCIUTTO CRUDO

VULCAN € 10,30
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, GORGONZOLA DOLCE, OLIVE NERE

*PIZZA ALLA ROMANA TONDA, SOTTILE, CROCCANTE CON POCHISSIMO BORDO

AIC Associazione Italiana Celiachia

DOLCI

CHOCOLATE BROWNIE € 6,00
DOLCE AMERICANO A BASE DI CIOCCOLATO E NOCI PECAN ARRICCHITO CON GLASSA DI CIOCCOLATO FONDENTE, SERVITO CON PANNA MONTATA

PANCAKES € 6,00
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 € 6,20
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 € 6,20
SOFFICE E CREMOSA TORTA A BASE DI CACAO E BURRO, SENZA FARINA SERVITA CON PANNA MONTATA

CHOCOLATE BROWNIE SENZA GLUTINE € 6,20
DOLCE TIPICO AMERICANO A BASE DI CIOCCOLATO FONDENTE, PROPOSTO NELLA VERSIONE SENZA GLUTINE, SERVITO CON PANNA MONTATA

DOLCI DELLA CASA DA € 5,50
CHIEDI AL PERSONALE

SEMIFREDDI DA € 5,00
CHIEDI AL PERSONALE

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

AiC Associazione Italiana Celiachia

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 € 4,00
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

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

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

VODKA TONIC € 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