



MENÙ

OKTOBERFEST

LA PRENOTAZIONE DEL TAVOLO
È CONSIGLIATA, MANDACI UN
WHATSAPP AL 327 8399417 :)

DAL 9 AL 28 SETTEMBRE

APERTURA MAR — DOM
DALLE 19:00

CUCINA BIRRE E VINI DRINK + AFTER DINNER SPECIALI

ANTI PASTI

TRIS DI CROSTONI DELUXE	€10,00
• MAZZA FRISSA, SALSICCIA ABBRUSTOLITA, UVA O FICHI, PEPE	
• LATTERIA, ZOLA, MELANZANE	
• CREMA DI POMODORI SECCHI, POMODORO FRESCO, RICOTTA SALATA OLIO EVO	
TAGLIERE DI AFFETTATI	€13,00
CACCIA TORINO, PANCETTA, COPPA, FORMAGGIO LATTERIA, SALSIA ALLO ZAFFERANO, PANE	
TAGLIERE VEGETARIANO	€10,00
ZUCCHINE MARINATE, HUMMUS DI CECI, FORMAGGIO LATTERIA, POMODORO, ORIGANO, PANE	
TAGLIERE VEGAN	€10,00
ZUCCHINE MARINATE, HUMMUS DI CECI, BRUSCHETTA CON SPALMAMBILE VEGAN, POMODORO, ORIGANO, PANE	
CURRYWURST	€7,00
WURSTEL ALLA PIASTRA CON SALSIA CHILLOUT HOMEMADE, PANE ABBRUSTOLITO	

PRIMI

GNOCCHETTI SARDI SALSICCIA E ZAFFERANO	€10,00
PASTA FRESCA, POMODORO, CIPOLLA, SALSICCIA, ZAFFERANO	
TROFIE ALLA CREMA DI ZUCCHINE E BASILICO	€8,00
PASTA FRESCA, ZUCCHINE, BASILICO, AGLIO, OLIO EVO	
ORECCHIETTE CON MAZZA FRISSA AI DUE POMODORI	€9,00
PASTA FRESCA, POMODORI SECCHI E FRESCHI, MELANZANE SALTATE E RICOTTA SALATA IN SCAGLIE	

SECONDI

NOISE ROCK BURGER	€10,00
BURGER DI MANZO 200 GR C.CA, FORMAGGIO LATTERIA, PANCETTA, CIPOLLE CARAMELLATE, POMODORO, INSALATA, SALSIA BLOOM - <i>IN PIATTO O PANINO</i>	
BRACIOLA DI MAIALE E CONTORNO A SCELTA	€12,00
PANINO MELANZOLA	€8,00
GORGONZOLA, PATÈ DI POMODORO SECCO, POMODORO FRESCO, MELANZANE AL FORNO, INSALATA	
SPOLLO AL CURRY VEGAN	€8,00
STRACCETTI DI SOIA, CAROTE, CIPOLLE ZUCCHINE, CECI,FAGIOLINI, LATTE DI COCCO, CURRY, CROSTONI DI PANE	
STINCO DI MAIALE ALLA BIRRA	€10,00
SERVITO CON PATATE ARROSTO E KRAUTI (SOLO NEL WEEKEND, PRENOTAZIONE CONSIGLIATA)	

CONTORNI

PATATE ARROSTO	€4,00
INSALATA MISTA	€3,50

BIRRE

ALLA SPINA	
PANACHÉ.....	PICCOLA €3,00 MEDIA €5,00
BIRRA BIONDA E SPRITE	
LOWENBRAU.....	PICCOLA €3,00 MEDIA €5,00
BIONDA ALC. 6,1%	
CHOUFFE BLANCHE.....	PICCOLA €4,00 MEDIA €7,00
BLANCHE BELGA ALC. 6,8%	
ADNAMS “EASE UP”	PICCOLA €4,00 MEDIA €7,00
I.P.A. ALC 4,6% GLUTEN FREE	
HIRTER 1270.....	PICCOLA €4,00 MEDIA €7,00
ROSSA ALC. 4,9%	
GUINNESS.....	PICCOLA €4,00 MEDIA €7,00
STOUT ALC. 4,2%	
CRAFT BEER IN LATTINA/BOTTIGLIA.....	DA €6,00
A ROTAZIONE, CHIEDI AL PERSONALE!	

VINO

CALICE.....	€5,00
BOTTIGLIA.....	€18,00
NEBBIOLO	
ROSSO	
MONTEPULCIANO	
ROSSO	
FALANGHINA	
BIANCO	
GEWURTZTRAMINER	
BIANCO	
BACIO DELLA LUNA	
PROSECCO DOC	

BIBITE

IN LATTINA.....	€3,00
GAZA COLA	
SPRITE	
FANTA	
THE PESCA	
THE LIMONE	
CHINOTTO	
LEMONSODA	
RED BULL, GINGER BEER, SODA POMPELMO.....	€3,50
KOMBUCHA.....	€5,00
ALLA SPINA.....	€3,00
PEPSI	
SCHWEPPES TONICA	

COCKTAIL

DRINK ANALCOLICI.....	€4,00
LONGDRINK.....	€6,00
BLOOM DRINK LIST	€7,00
COCKTAIL PREMIUM.....	€8,00

AFTER DINNER

CAFFÈ.....	€1,10
CAFFÈ CORRETTO.....	€1,50
CAFFÈ SHAKERATO.....	€3,50
CAFFÈ SHAKERATO CON BAILEY'S.....	€4,50
AMARI.....	€3,50
GRAPPE.....	€4,00
PREMIUM SPIRIT'S.....	€8,00

DOLCI DELLA CASA

CHEESECAKE ALLA FRUTTA IN VASETTO.....	€5,00
VEGAN	
CREMOSO BLOOM.....	€5,00
CON CIOCCOLATO E AMARETTO	
BLOOM BIRRAMISÙ.....	€6,00
GELATO ALLA PANNA.....	€4,00
CON TOPPING AL CIOCCOLATO	

CUCINA BIRRE E VINI DRINK + AFTER DINNER **SPECIALI**

SPECIALI DEL MESE

CURRYWURST.....**€7,00**

WURSTEL ALLA PIASTRA CON SALSA CHILLOUT HOMEMADE, PANE ABBRUSTOLITO

STINCO DI MAIALE ALLA BIRRA.....**€10,00**

SERVITO CON PATATE ARROSTO E KRAUTI

(SOLO NEL WEEKEND, PRENOTAZIONE CONSIGLIATA)

BLOOM BIRRAMISÙ.....**€6,00**