



# Blues Brothers Cafè

con voi dal 2003 *da 20 anni  
la vostra garanzia*

RICHIEDI  
LA NOSTRA



servizio take away  
WI-FI GRATUITA

[http://](http://www.bluesbrotherscafe.it)

[WWW.BLUESBROTHERSCAFERUBANO.IT](http://www.bluesbrotherscafe.it)

049/8978645

CONDIVIDI IL TUO VIAGGIO:



[\bluesbrotherscafe](https://www.facebook.com/bluesbrotherscafe)



[\blues.brotherscafe](https://www.instagram.com/blues.brotherscafe)



351/7355996





# INFO DI BORDO

NEL FINE SETTIMANA O NELLE SERATE AFFOLLATE NON POSSIAMO  
GARANTIRE I CONTI SEPARATI

LA CONSUMAZIONE E' VIVAMENTE CONSIGLIATA,  
IN CASO CONTRARIO NELLE SERATE AFFOLLATE NON GARANTIAMO IL  
POSTO A SEDERE

LA FATTURA VA RICHIESTA PRIMA DELL'EMISSIONE DELLO  
SCONTRINO

IL SERVIZIO DOLCE :TAGLIO, IMPIATTAMENTO, CANDELA, MUSICA,  
SERVIZIO CONSERVAZIONE FRIGO E SERVIZIO AL TAVOLO HA UN COSTO  
FISSO DI 2€ A PERSONA E SOLO ED ESCLUSIVAMENTE PER TORTE DI  
PASTICCERIA CON RELATIVA LISTA INGREDIENTI E SCONTRINO ALLEGATO

## PREMI



75 PUNTI: T-shirt del blues brothers cafe  
100 PUNTI: 1 giraffa di birra da 2,5 L  
o la felpa del blues brothers cafe  
o 25€ di buono consumazione

*Thank  
you!*



# BIRRE ALLA SPINA

**BREAKING NEWS**

GHIACCIA BICCHIERI  
-40° IN 9 SEC.



PICCOLA	0,30 CL	3,50 €
MEDIA	0,50 CL	5,50 €
BOCCALE	1 LT	10,00 €
GIRAFFA	2.5 LT	24,00 €

BIONDA PILS DELLA REPUBBLICA CECA, FRESCA E DISSETANTE, CONOSCIUTA ED APPREZZATA PER IL SUO GUSTO UNICO IN TUTTO IL MONDO  
4,7% VOL.



PICCOLA	0,20 CL	3,00 €
MEDIA	0,40 CL	5,00 €
BOCCALE	1 LT	12,00 €
GIRAFFA	2,5 LT	27,00 €

BIONDA HELL DELICATA, PROFUMATA E BEN MALTATA, DALLA SCHIUMA COMPATTA E PERSISTENTE. IL SUO SAPORE È INCONFONDIBILE, GRAZIE AL CARATTERE TRADIZIONALE MUNCHNER CHE BEN SI SPOSA CON LA PERSONALITÀ AUGUSTINER.  
5,2% VOL.



½ PINTA	3,50 €
1 PINTA	6,00 €
BOCCALE 1 LT	11,50 €
GIRAFFA 2,5 LT	28,50 €

È UNA SCOTTISH LAGER FORTE E CORPOSA CON UN SAPORE RICCO E PULITO DI MALTO. QUESTA BIRRA FORNISCE UN PIZZICO DI DOLCEZZA FRUTTATA E UNA DELICATA NOTA DI LUPPOLO AROMATICO.  
9,3% VOL.

½ PINTA	3,50 €
1 PINTA	5,50 €

LA REGINA DELLE BIRRE SCURE! LA CREMOSITÀ DI QUESTA IRLANDESE È ESALTATA DA UN INTENSO TENORE DI LUPPOLO, CHE SI FONDE CON IL GUSTO DI MALTO TOSTATO.  
4,2% VOL.

GUINNESS



PICCOLA	4,50 €
MEDIA	6,50 €
BOCCALE 1 LT	12,50 €
GIRAFFA 2.5 LT	30,00 €

STILE TRIPLE DAL CORPO DECISO E DAL CARATTERE UNICO. TONI DOLCI E FLOREALI IN UN'ESPLOSIONE DI AROMI DALLE NOTE FRESCHE DEL FRUMENTO. 8,1% VOL.



PICCOLA	0,20 CL	3,00 €
MEDIA	0,40 CL	5,00 €
BOCCALE	1 LT	12,00 €
GIRAFFA	2.5 LT	27,00 €

BIONDA NON FILTRATA A BASSA FERMENTAZIONE, TORBIDA CON UN ESPLOSIONE DI PROFUMI E AROMI  
5,3% VOL.



PICCOLA	0,30 CL	3,50 €
MEDIA	0,50 CL	5,50 €
BOCCALE LT 1	10,50 €	
GIRAFFA LT 2.5	25,00 €	

UNA IPA DAL PROFILO AROMATICO UNICO CHE NUTRE UNA PASSIONE SFRENATA PER I LUPPOLI AMERICANI: QUESTA È BIRRA ANTONIANA ALTINATE. 5,2% VOL.



PICCOLA	0,25 CL	4,50 €
MEDIA	0,40 CL	6,50 €
BOCCALE LT 1	12,50 €	
GIRAFFA LT 2.5	30,00 €	

BIRRA ROSSA D'ABAZZIA BELGA AROMI FRUTTATI DI BANANA, MANDARINO, TOFFEE E CHODI DI GARAFANO. IL LUPPOLO RENDE UNA FINITURA PIÙ SECCA. CON MALTI CAMELLATI. 7,2% VOL.

Blanche de Namur

PICCOLA	0,30 CL	3,50 €
MEDIA	0,50 CL	5,50 €
BOCCALE LT 1	10,00 €	
GIRAFFA LT 2.5	25,00 €	

BIRRA BIANCA DAL GUSTO MORBIDO IN VIRTÙ DI UNA PICCOLA PERCENTUALE DI AVENA PRESENTE NEL MOSTO. MOLTO BEVERINA, RICCA DI SUGGERZIONI OLFATTIVE ALLA BUCCIA DI ARANCIA AMARA, AL CORIANDOLO E AL CUMINO. 4,5% VOL.



CON BICCHIERE GHIACCIATO

# BIRRE IN BOTTIGLIA



**LUTGARDE BLONDE** [6% VOL. ALC.] 6,00 €  
È UNA BLOND ALE CON UN LATO FRUTTATO E AROMATICO.

**LUTGARDE BLANCHE** [6% VOL. ALC.] 6,00 €  
È UNA BLANCHE DI FRUMENTO DAI CARATTERI FRUTTATI, CON AGGIUNTA DI ESTRATTI NATURALI DI CACTUS E ALCHECHENGI. BLANCHE CARATTERIZZATA DA SENTORI DI ZENZERO

**LUTGARDE IPA** [6,5% VOL. ALC.] 6,50 €  
QUESTA BIRRA È IL PERFETTO EQUILIBRIO TRA AMAREZZA E NOTE AGRUMATE. GLI AROMI DI FRUTTO DELLA PASSIONE E ANANAS LA RENDONO UNA BIRRA PIACEVOLE. TUTTO QUESTO È DATO DALL'UTILIZZO DI UN LUPPOLO PARTICOLARE CHE SI CHIAMA PALISADE.



**KROMBACHER PILS**



6,00 €

“LA PILS PIÙ BEVUTA IN GERMANIA. PRODOTTA IN MODO NATURALE, HA UN INCONFONDIBILE COLORE BRILLANTE, È LIMPIDA CON UNA BIANCA SCHIUMA COMPATTA. 0,5 CL - 4,8°



**TETE DE MORT AMBER** 6,00 €

BIRRA DAI CARATTERI AROMATICI DOLCI ED INTENSI CHE RICHIAMANO IL CAMELLO. AMBRATA - 33CL - 8,1% VOL.



**AUGUSTINER WEISSBIER** 6,00 €

DELICATA E PROFUMATA CON AROMI DI ALBICOCCA, BANANA E CHIODI DI GAROFANO. ASPETTO BIONDO - RAMATO, RESO OPACO DAGLI ABBONDANTI LIEVITI IN SOSPENSIONE WEISSBIER - 50CL - 5,4% VOL.



**BLOEMENBIER** 6,00 €

BIRRA DELICATA COME I FIORI CON CUI VIENE PRODOTTA. IL PROFUMO INTENSO RICORDA LO SBOCCIARE DELLA PRIMAVERA. PRESENTA UN AROMA FRUTTATO ED UN RETROGUSTO SOTTILE E RINFRESCANTE. STRONG ALE - 33CL - 7,0% VOL.



**AMBAR LAGER GLUTEN FREE** 6,00 €  
- 33CL - 5,2% VOL.

**AMBAR ANALCOLICA** 6,00 €  
CL 0,33



**SIERRA NEVADA PALE ALE** 5,50 €

DAL COLORE DEL MIELE, QUESTA PALE ALE CALIFORNIANA PROFUMA DI LUPPOLO AROMATICO CASCADE, TIPICO DELLA WEST COAST. GUSTO AMARO, MA MORBIDO E BEN EQUILIBRATO, CON SENTORI DI MANGO E POMPELMO.



# BIRRE

IN BOTTIGLIA

# SPECIAL

EDITION

29,50€

## ABBAYE DE MALONNE BRUT SUR LITE CL.75

BIRRA BELGA DOPPIO MALTO A METODO CLASSICO. RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA PER OLTRE TRE MESI CON LIEVITO CHAMPAGNE.

ISPIRATE AI GRANDI VINI SPUMANTI DA APERITIVO COME LO CHAMPAGNE, IL CAVA O IL PROSECCO. NON FILTRATA E NON PASTORIZZATA, RIFERMENTA IN BOTTIGLIA CON LIEVITO CHAMPAGNE PER OLTRE TRE MESI.

IL LIQUER D'EXPEDITION NE AFFINA QUINDI IL CARATTERE, CONFERENDO UN PROFILO AROMATICO UNICO E INTENSO. .



## ABBAYE DE MALONNE BRUT BOURBON CL.75

RIFERMENTA IN BOTTIGLIA PER OLTRE TRE MESI E NON VIENE FILTRATA NÉ PASTORIZZATA.

IL LIQUER D'EXPEDITION DI QUESTA VERSIONE È L'ELIJAH CRAIG SMALL BATCH BOURBON CHE NE AFFINA IL CARATTERE, CONFERENDOLE NOTE UNICHE DI ROVERE E CAMELLO, CON LEGGERI SENTORI DI RESINA, MELE E SPEZIE.



## ABBAYE DE MALONNE BRUT COGNAC CL.75

PRODOTTA IN NUMERO LIMITATO CON IL METODO CLASSICO, RIFERMENTA IN BOTTIGLIA PER OLTRE TRE MESI E NON VIENE FILTRATA NÉ PASTORIZZATA.

IL LIQUER D'EXPEDITION DI QUESTA VERSIONE È IL CALVADOS ROGER GROULT 15 YEARS OLD CHE NE AFFINA IL CARATTERE, CONFERENDOLE AROMI FRUTTATI DI MELA MATURA, CON NOTE DI FRUTTA TROPICALE E DI SCORZA D'ARANCIA NEL FINALE.



## ABBAYE DE MALONNE BRUT CALVADOS CL.75

BIRRA BELGA DOPPIO MALTO A METODO CLASSICO.

PRODOTTA IN NUMERO LIMITATO CON IL METODO CLASSICO, RIFERMENTA IN BOTTIGLIA PER OLTRE TRE MESI E NON VIENE FILTRATA NÉ PASTORIZZATA.

IL LIQUER D'EXPEDITION DI QUESTA VERSIONE È IL COGNAC AMERICAN OAK BACHE-GABRIELSEN CHE NE AFFINA IL CARATTERE, CONFERENDOLE AROMI CARATTERISTICI DI ROVERE AMERICANO: DELICATI AROMI TROPICALI DI COCCO E ANANAS CHE SI FONDONO MAGNIFICAMENTE AI SAPORI TIPICI DEL COGNAC COME VANIGLIA, CACAO E FRUTTA A GUSCIO.



SERVITA CON BICCHIERI GHIACCIATI A -40° E ACCOMPAGNATA DA NACHOS DI MAIS CALDE CON SALSA CHEEDAR E ABBONDANTE SALSA LA COSTENA





IDEA

Dalle 18.00  
alle 20.00



NACHOS DI MAIS CALDE  
CON SALSA CHEEDAR E  
SALSA LA COSTENA 5,00€

TAGLIERE APERTIVO DI  
FORMAGGI E AFFETTATI  
MISTI CON CROSTINI CALDI  
(X1 PERSONE) 6,00€  
(X2 PERSONE) 10,00€

## APERITIVI ALCOLICI

### SPRITZ

<u>SPRITZ APEROL</u>	4,00 €
<u>SPRITZ CAMPARI</u>	4,00 €
<u>BLUES SPRITZ: MARTINI BIANCO, APEROL, TONICA</u>	5,00 €
<u>SPRITZ MISTO: CAMPARI / CINAR</u> CAMPARI / APEROL CINAR / APEROL	4,50 €

### AMERICANO

<u>AMERICANO BALOR: VERMOUT BALLOR (BONOLLO), CAMPARI, TONICA</u>	6,50€
<u>AMERICANO: MARTINI ROSSO, CAMPARI, TONICA</u>	6,00 €
<u>AMERICANO CARPANO: CARPANO, CAMPARI, TONICA</u>	6,50 €
<u>AMERICANO ROSE: WHITE BITTER, ROSOLIO, MARTINI, TONICA, SCIROPPO DI ROSA</u>	7,00 €

### NEGRONI

<u>NEGRONI: MARTINI ROSSO, GIN, CAMPARI</u>	7,50€
<u>NEGROSKY: MARTINI ROSSO, CAMPARI, VODKA</u>	7,50€
<u>BLUES NEGRONI: MARTINI ROSSO, CAMPARI, RUM BIANCO</u>	7,50€
<u>NEGRONI BIANCO: WHITE BITTER, MARTINI BIANCO, GIN</u>	7,50€

### CONTINUANDO CON...

<u>MIAMI BLUES: LEMON CAMPARI ANGOSTURA</u>	4,50 €
<u>MIAMI APEROL: LEMON APEROL ANGOSTURA</u>	4,50 €
<u>HUGO: PROSECCO SAMBUCCO MENTA FRESCA TONICA LIME</u>	5,50 €
<u>PINK TONDO: PROSECCO TOPIK POMPELMO ROSA TONICA MENTA FRESCA LIME</u>	5,50 €
<u>MARTINI BIANCO</u>	4,50 €
<u>MARTINI ROSSO</u>	4,50 €

## BIRRE RIVISITATE... BEER TOUR

4 BIRRE DELLA NOSTRA SELEZIONE  
CL: 0,15

8,00€



### SPRITZ DE NAMUR

BLANCHE E APEROL  
BLANCHE E CAMPARI  
CL: 0,30

5,50€



### RADLER

MEZZA BIONDA,  
MEZZA LEMON CL: 0,50

5,50€



### CARAFFE (1,5 L)

SPRITZ APEROL	22,00€
SPRITZ CAMPARI	22,00€
SPRITZ MISTO	24,00€
AMERICANO	37,00€

### GIRAFFE (2,5 L)

SPRITZ APEROL	37,00€
CAMPARI	37,00€
SPRITZ MISTO	41,50€



## APERITIVI ANALCOLICI

HUGO ANALCOLICO: MENTA FRESCA, SANBUCO, TONICA, LIME	5,00€
CRODINO	3,50 €
GINGERINO	3,50 €
GINGER BEER	4,50 €
GINGER ALE	4,50 €



## BIBITE IN BOTTIGLIA

ACQUA (0,5 L) NATURALE - FRIZZANTE	2,00 €
COCA COLA, COCA ZERO	3,50 €
TASSONI	3,50 €
CHINOTTO	3,50€
WATER TONIC	4,50€
WATER LEMON	4,50€

## BIBITE ALLA SPINA

PICCOLA 0,30 CL: 3,00  
GRANDE 0,50 CL: 4,50€

- COCA COLA
- THE LIMONE/PESCA
- SCHWEPES TONICA
- SCHWEPES LEMON
- SCHWEPES ARANCIA

*Coca-Cola*







# ENERGY DRINK (RED BULL)

<b>RED BULL</b> (LATTINA 250ML)	4,50 €
<b>SPRITZ POWER:</b> PROSECCO, RED BULL, APEROL	6,00 €
<b>RED BULLOSKA:</b> REDBULL, LIME, ARANCIA, VODKA SECCA, ZUCCHERO DI CANNA	8,00€
<b>RED BULL BLUES:</b> RED BULL, VODKA SECCA	8,00 €
<b>JEGHER BOMB:</b> JEGHERMAISTER, REDBULL	8,00€

ALCOHOL  
FREE

# COCKTAIL ANALCOLICI 6,50€

NEW

**ARUBA:** POMPELMO ROSA, SPREMUTA DI LIME, BASILICO, SODA

NEW

**FLOREALE:** SUCCO DI LIME, ZUCCHERO DI CANNA, LAVANDA, GINGER BEER

**RIO:** GINGER BEER, SUCCO ALLA PERA, FRUTTA FRESCA (MELA, PERA), ROSMARINO

**VIRGIN COLADA:** SUCCO ALL'ANANAS, SCIROPPO DI COCCO, LATTE

**FRESH ROSE:** LIME, ZUCCHERO DI CANNA, SUCCO AL POMPELMO, SCIROPPO DI ROSA

**DUBLINO ARANCIO:** SUCCO ARANCIA, SCIROPPO FRAGOLA, TONICA

**WATER FORD:** SUCCO ANANAS, SUCCO ARANCIA, TONICA, GRANATINA

**CAIPIROSKA ANALCOLICA:** ZUCCHERO DI CANNA, LIME, LEMON, FRUIT PASSION

**MOJITO ANALCOLICO:** ZUCCHERO DI CANNA, LIME, MENTA FRESCA, LEMON

**GREEN ICE:** SUCCO POMPELMO, MELA VERDE, KIWI, LEMON



CARAFFA COCKTAIL  
ANALCOLICI 32,00 €

# MISCELATI ALCOLICI

**FRAGOLA LEMON:** VODKA FRAGOLA, LEMON SODA 8,00€

**PESCA LEMON:** VODKA PESCA, LEMON SODA 8,00€

**BATIDA ORANGE:** BATIDA DE COCCO, SUCCO ARANCIA 8,00€

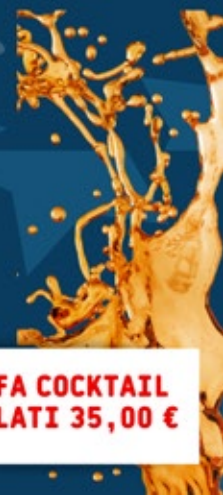
**LONG ISLAND:** RUM BIANCO, TRIPLE SEC, GIN, VODKA COINTREAU, LIME, COCA COLA, ZUCCHERO DI CANNA

**JAPANESE ICE TEA:** GIN, VODKA, RUM BIANCO, MIDORI SUCCO DI POMPELMO 9,00€

MALIBU' COLA --- RUM E COLA --- 8,50€

HAVANA 7 COLA --- DANIEL'S COLA 9,00€

CARAFFA COCKTAIL  
MISCELATI 35,00 €





# COCKTAILS

## *botanici*

9,00€

**New!**

### **GIN BASIL SMASH**

TRIP GIN SALATO AL MARE DI PUGLIA, SUCCO DI LIMONE, CONCENTRATO AL BASILICO MEDITERRANEO, TONICA

### **ALIMATHA'**

RUM BIANCO, CONCENTRATO AL BASILICO, LITCHI, SUCCO AL POMPELMO ROSA

### **PROVENZA**

MARTINI BIANCO, VODKA, CONCENTRATO DI LAVANDA, TONICA

### **FRESH**

TEQUILA, SUCCO DI LIME, ESSENZA ALLA LAVANDA, MENTA FRESCA

### **BLOOD ORANGE**

TEQUILA, GIN, SUCCO D'ARANCIO, SUCCO DI LIME, SCIROPPO DI AGAVE, TIMO

### **DRAGON FRUIT**

CACHACA, SCIROPPO DI ROSA, LIQUORE AL COCCO, CREMA DI LATTE AL COCCO

### **CRUDO DEL MARINAIO**

LIMONCELLO, GIN ALLE ALGHE, BASILICO, LIMONE, TONICA

### **LISBONA**

LIME PESTATO, ZUCCHERO DI CANNA, BASILICO FRESCO, RUM BIANCO, LEMON



# COCKTAILS *d'autore*

9,00€

### **TT WHISKY**

WHISKY, MIELE, LIME, GINGER BEER

### **PINK PASSION**

RUM, LIQUORE AL PASSION FRUIT, SCIROPPO DI SAMBUCO, POMPELMO ROSA

### **LUXURY PINA COLADA**

RUM AL COCCO, ANANAS FRESCO, SCIROPPO DI COCCO, SUCCO DI LIME

### **OUR ALABAMA**

VODKA, AMARETTO DI SARONNO, SPREMUTA D'ARANCIO

### **NAIROBI**

GIN MARE, TONICA, ANGOSTURA, LIME E ARANCIO FRESCO, BACCHE DI GINEPRO, FOGLIE DI MENTA

### **BERLINO**

RUM BIANCO, PEPPER MINT WHITE, SPREMUTA DI LIMONE, MENTA FRESCA

### **GRAPEFRUIT REFRESH**

VODKA, SCIROPPO DI POMPELMO ROSA, TONICA

### **PEPPER FROM JAMAICA**

RUM CHIARO, RUM SCURO, PIMENTO, SCIROPPO AL PASSION FRUIT, SUCCO DI LIME





# COCKTAILS *Pestati*

8,50€

**MOJTO LISBONA**: ZUCCHERO DI CANNA, LIME, BASILICO FRESCO, RUM BIANCO, LEMON

**MOJITO**: ZUCCHERO DI CANNA, LIME, RUM, FOGLIE DI MENTA

**MOJITO BLACK**: ZUCCHERO DI CANNA, LIME, RUM, FOGLIE DI MENTA, ANIMA NERA

**MOJITO FIDEL**: ZUCCHERO DI CANNA, LIME, HAVANA 7

**CAIPIRINHA**: ZUCCHERO DI CANNA, LIME, CACHACA

**CAIPIROSKA**: ZUCCHERO DI CANNA, LIME, VODKA SECCA

**CAIPIROSKA FRAGOLA**: ZUCCHERO DI CANNA, LIME, VODKA SECCA, SCIROPPO FRAGOLA

**CAIPIROSKA PESCA**: ZUCCHERO DI CANNA, LIME, VODKA SECCA, SCIROPPO PESCA

**CAIPIROSKA PAPAYA**: ZUCCHERO DI CANNA, LIME, VODKA SECCA, SCIROPPO PAPAYA

**CAIPIROSKA BRASILIANA**: ZUCCHERO DI CANNA, LIME, PASSION FRUIT, PASSOA, VODKA SECCA

**CAIPIRISSIMA**: ZUCCHERO DI CANNA, LIME, PAMPERO ESPECIAL

**MOVIE**: ZUCCHERO DI CANNA, LIME, VODKA PESCA, SUCCO ARANCIO

**CARAFFA PESTATI**  
35,00 €

## MULE *dal mondo*

8,50€

NEW

**LAVANDER MULE**: LIME, VODKA SECCA, SCIROPPO DO LAVANDA, GINGER BEER, MENTA

**MOSCOW MULE**: LIME, VODKA SECCA, GINGER BEER, CETRIOLO, ZENZERO, MENTA FRESCA

**JAMAICA MULE**: LIME, RUM, GINGER BEER, ZENZERO, MENTA FRESCA

**LONDON MULE**: LIME, GIN, GINGER BEER, ZENZERO, MENTA FRESCA

## COCKTAILS *intramontabili*

8,50€

**RED PASSION**: VODKA PESCA, VODKA LIMONE, SUCCO ARANCIO, SCIROPPO DI FRAGOLA

**PINA COLADA**: RUM BIANCO, BATIDA DE COCCO, SCIROPPO AL COCCO, SUCCO ANANAS, LATTE

**SEX ON THE BEACH**: VODKA PESCA, SUCCO D'ARANCIA, SCIROPPO ALLA PESCA

**SEX ON THE MOON**: VODKA FRAGOLA, SUCCO ANANAS, SCIROPPO FRAGOLA

**CUBA LIBRE**: ZUCCHERO DI CANNA, LIME, RUM, COCA COLA,

**GIN FIZZ ALLA ROSA**: GIN, SUCCO DI LIME, SCIROPPO ALLA ROSA, BACCHE DI ROSA

**ORGASMO**: CREMA WHISKY, KAHLUA, AMARETTO DI SARONNO, PANNA

**TEQUILA SUNRISE**: TEQUILA, SUCCO D'ARANCIA, GRANATINA

**CREAMY SOUL**: BAYLES, ANIMA NERA

**ANGELO AZZURRO**: GIN, COINTREAU, BLU CURACAO

**MARGARITA**: ZUCCHERO DI CANNA, TEQUILA, LIME, COUNTREAU

**BLACK RUSSIAN**: VODKA SECCA, KAHLUA, CREMA DI LATTE





# GINERIA **ILLEGAL**

**New!**

SERVITA CON WATER TONIC O LEMON

**CUBICAL MANGO**: MANGO BERGAMOTTO ARANCIO E GINEPRO 9,50 €

**MONKEY 47**: PRUGNOLE DELLA FORESTA NERA, MANDORLA, NOCCIOLA E CROSTATA DI FRUTTA. 9,00€

**GIN AMUERTE BLACK EDITION**: FOGLIE DI COCA PERUVIANA, FRUTTO DEL DRAGO, TAMARILLO, PAPAYA, PHYSALIS PERUVIANA E SCORZE DI ARANCIA 10,00€

**GIN DEL PROFESSORE MONSIEUR**: GINEPRO, LAVANDA, ANGELICA, ARANCIA, ROSA, CAMOMILLA 9,50€

**BIG GINO EXOTIC DREAM**: SAPORI AFRODISIACI, GUSTO ESOTICO 9,50€

**TRIPGIN BARI EDITION**: GIN SALATO E PROFUMATO DAL SAPORE DEL MARE DI PUGLIA 9,50€

**TRIPGIN MILANO EDITION**: ZAFFERANO, LIQUIRIZIA, ALLORO 9,50€





# GINERIA **ILLEGAL**

**NEW**

**BALLOR DRY GIN: (CON ERBE NATURALI E AGRUMI ITALIANI)** 9,50€  
GIN A KMO DIRETTAMENTE DALLA DISTILLERIA BONOLLO

**MERMAID GIN: SAMBUCO E LIMONE** 9,50 €

**MERMAID PINK GIN: FRAGOLA** 9,50 €

**PORTER'S GIN: GINEPRO** 9,50 €

**BOMBAY: GIN SECCO AL GUSTO GINEPRO, PEPE E SPEZIE** 9,00 €

**TANQUERY :GINEPRO E LIQUIRIZIA** 9,00 €

**NEW**

**TANQUARI ZERO ALCOL : GIN ANALCOLICO** 8,50€

**MALFY GIN ROSA AL POMPELMO ROSA** 8,50 €

**MALFY GIN ARANCIA** 8,50€

**MALFY LIMONE** 8,50€

**GIN MARE: GINEPRO CON RETROGUSTO DI TIMO BASILICO  
ROSMARINO E CORIANDOLO** 9,50 €

**HENDRICK'S: GINEPRO, PEPE, CETRIOLO, PETALI DI ROSA** 9,00 €

**GIN KIRSTY'S ASTUCCIATO: ALGHE MARINE** 9,50 €

**GORDON'S : GINEPRO** 8,00€





# RUM

NEW

RUM DIPLOMATICO	4,50€
BACARDI RUM CARTA BIANCA CUBA	4,50 €
CLUB HAVANA RESERVA CUBA	5,00 €
CLUB HAVANA RUM 7 AÑOS CUBA	5,50 €
RON PAMPERO ANIVERSARIO VENEZUELA	5,50 €
RON PAMPERO ESPECIAL VENEZUELA	5,00 €
MATUŠALEM GRAN RESERVA 15 AÑOS CUBA	6,50 €
ROM BARCELÒ IMPERIAL VENEZUELA	5,50 €
RUM E PERA	4,50€
RUM E PERA VASSOIO PAMPERA 3 RUM E 3 PERA	12,50 €



# TEQUILA

SALE E LIMONE	4,00€
TEQUILA CORRALEJO REPOSADO	6,50€
TEQUILA KAH ANEJO (CAFFE', CIOCCOLATO E TABACCO)	6,50€
TEQUILA KAH REPOSADO (VANIGLIA E CARMELLO)	6,50€



# AMARI E LIQUORI

AMARO LA MISCELA	4,00€
AMARO BONOLLO 100 ERBE	4,00€
AMARO AUGUSTINER	4,00€
MONTENEGRO	4,00 €
AMARETTO DI SARONNO	4,00 €
JAGERMEISTER	4,00 €
AVERNA	4,00 €
BRANCA MENTA	4,00 €
FERNET BRANCA	4,00 €
SAMBUCA	4,00 €
AMARO DEL CAPO	4,00 €
AMARO BRAULIO	4,00 €
UNICUM	4,00 €
BAILEYS	4,50 €
ANIMA NERA	4,50 €
LIMONCELLO	3,50 €
MELONCELLO	3,50 €
MALIBÙ	4,50 €
BATIDA DE COCCO	4,50 €

NEW





# GRAPPE



## GRAPPE DISTILLERIA BONOLLO

NEW

### OF DORANGE :

5,00 €

LIQUORE CON GRAPPA OF AMARONE  
BARRIQUE ED INFUSI NATURALI DI  
SCORZE D'ARANCE DI SICILIA

GRAPPA AMARONE  
OF BARRIQUE BONOLLO

5,00 €

BONOLLO LIGNEUM MIELE

5,00€

BONOLLO LIGNEUM CRU

4,50€

PRUGNA BONOLLO

4,50€



### ALTRE GRAPPE...

NARDINI BIANCA

4,00 €

NARDINI RISERVA

4,50 €

TAGLIATELLA DI BASSANO

4,50 €

PRIME UVE BIANCA MASCHIO

4,50 €

PRIME UVE NERA MASCHIO

5,00 €

STORICA BIANCA DOMENIS

5,00 €

STORICA NERA DOMENIS

5,00 €

GRAPPA 903 BARRIQUE

5,00 €

# CHUPITO

4,00 €

## di cioccolato

### KAMASUTRA

GIN ALL'ARANCIO , PANNA CIOCCOLATO

### AMPLESSO

VODKA MENTA, SCAGLIE DI CIOCCOLATO, PANNA

### BOTTARELLA

CREMA WHISKY, SCAGLIE DI CIOCCOLATO,  
PANNA, CACAO

### SVELTINA

LIQUORE AL CAFFÈ, PANNA, SCAGLIE DI  
CIOCCOLATO

### PUNTO G

CREMA DI ASSENZIO, PANNA E...

### ARRAPATA

VODKA SECCA, SCIROPPO FRAGOLA, PANNA, CACAO

### 69

RUM, PEPERONCINO, PANNA, CACAO

### SUCCHIOTTO

COINTREAU, PANNA, SCAGLIE CIOCCOLATO



# WHISKY



BRUSHMILLS  
IRISH WHISKY

5,50 €

IRISH MIST  
IRISH WHISKY AL MIELE

5,00 €

JAMESON  
IRISH WHISKY 7 YEARS

6,00 €

WILD TURKEY  
BOURBON U.S.A. 8 YEARS

6,00 €

JACK DANIEL'S  
BOURBON U.S.A.

6,00 €

CANADIAN CLUB  
WHISKY 6 YEARS

5,50 €

FOUR ROSES  
BOURBON WHISKY

5,50 €

SOUTHERN COMFORT  
BOURBON U.S.A.

5,50 €

OBAN  
SCOTCH WHISKY 14 YEARS

6,00 €

# VODKA



ABSOLUT VODKA

5,00 €

VODKA FRUTTATA:

PESCA, MENTA, LIMONE,  
FRAGOLA, MELONE  
MELA VERDE,

5,00 €

# COGNAC

REMY MARTIN

6,00 €

GRAND MARNIER

6,00 €

COURVOISIER

6,00 €

CARDENAL MENDOZA

6,00 €



# CAFFETTERIA



## INFUSI

5,00 €

\* AGGIUNTA BISCOTTI MIGNON 1,50 EURO

### 1. ROSA DEL DESERO

UN TAPPETO DI FOGLIE DI TÈ VERDE FA DA CONTRASTO A COLORATI BOCCIOLI RI ROSE ROSA, GIALLE E BIANCHE. CON DELICATO AROMA DI PESCA.

### 2. ANIS DE SAIGON

MISCELA D'ERBE CON ANICE, LIQUIRIZIA E FINOCCHIO. IDEALE PER RIDURRE IL SENSO DI PESANTEZZA.

### 3. RED AURORA

MISCELA DI FRUTTA CON FRAGOLA E LAMPONE CHE INSIEME RICREANO LA FRESCA ATMOSFERA DEL BOSCO

### 4. INCANTESIMO

STRANA E APPARENTEMENTE AZARDATA L'UNIONE TRA IL SAPORE ESOTICO DI ANANAS E PAPAYA E QUELLO ASPRO/DOLCE DEL LAMPONE E CILIEGIA.

### 5. GIARDINO DEI LIMONI

SAPORE FORTE E ACIDULO DEL LIMONE, INGENTILITO DA UN LEGGERO AROMA DI VANIGLIA.

### 6. PICCOLO DIAVOLO

UN VIAGGIO PER IL PALATO TRA I FUOCHI E LE FIAMME DELL'INFERNO. RIUSCIRÀ IL SAPORE DELICATO DELLA FRAGOLA A VINCERE CONTRO IL PEPE E L'ANICE STELLATO?

### 7. SUMMER LOVE

VERDI FETTE DI KIVI COMBinate CON PEZZI DI MELA.

### 8. TROPICANA

LE INTENSE NOTE DEL LIMEADDOLCITE DALL'INRESISTIBILE SUCCOSITÀ DEL MANGO.

### 9. FRUTTI DEL MEDITERRANEO

ARANCIA E PERA MA ANCHE FICHI E DATTERI IN UN INFUSO IN CUI LA FRUTTA OFFRE LE MIGLIORI SFUMATURE. CON UN PIZZICO DI ZENZERO CHE DONA QUELLA PUNTA PICCANTE IN PIÙ.

### 10. CAMOMILLA

SOLO IL FIORE DELLA CAMOMILLA, UN'INFUSIONE DEDICATA A TUTTI COLORO CHE CERCANO IL RELAX IN UN MODO DEL TUTTO NATURALE.

CAFFÈ	1,50 €
CAFFÈ MACCHIATO	1,50€
CAFFÈ CORRETTO	2,00 €
CAFFÈ D'ORZO	2,00 €
CAFFÈ DECAFFEINATO	2,00 €
CAPPUCCINO	2,50 €
MACCHIATONE	2,30 €
MACCHIATONE D'ORZO	2,50 €
CAFFÈ SHAKERATO	3,50 €
CAFFÈ SHAKERATO:	
ALL'AMARETTO	4,50 €
CON CREMA WHISKY	5,50 €
IRISH COFFEE	5,50 €
COFFEE IRELAND	5,50 €





# CANTINA DEI VINI

## VINI ROSSI

CABERNET FRANC	CAL. 3,00 € BOTT. CL. 75 23,00 €
CHIANTI CLASSICO "SOLUVE"	CAL. 4,00 € BOTT. CL. 75 23,00 €
MORELLINO DI SCANSANO	CAL. 4,00 € BOTT. CL. 75 23,00 €
NERO D'AVOLA	CAL. 4,00 € BOTT. CL. 75 23,00 €
RIPASSO VALPOLICELLA	CAL. 4,00 € BOTT. CL. 75 27,00 €
MONTEPULCIANO ABRUZZO	CAL. 4,50 € BOTT. CL. 75 27,00 €



## VINI BIANCHI

SOUVIGNON COF	CAL. 4,00 € BOTT. CL. 75 23,00 €
BIANCO DI CUSTOZA	CAL. 4,00 € BOTT. CL. 75 23,00 €
CHARDONAY COF	CAL. 4,00 € BOTT. CL. 75 23,00 €
GEWURZTRAMINER TRENTINO	CAL. 4,00 € BOTT. CL. 75 23,00 €
RIBOLLA GIALLA COLLIO	CAL. 4,00 € BOTT. CL. 75 23,00 €
LUGANA	CAL. 4,00 € BOTT. CL. 75 27,00 €



## BOLLICINE

FRANCIACORTA SATEN	BOTT. CL. 75 30,00 €
PROSECCO ASTORIA MILLESIMATO DRY	CAL. 4,00 € BOTT. CL. 75 27,00 €
PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE	CAL. 4,50 € BOTT. CL. 75 30,00 €

## VINI DOLCI

MOSCATO FIOR D'ARANCIO	CAL. 4,00 € BOTT. CL. 75 23,00 €
BRACCHETTO D'ACQUI	CAL. 4,50 € BOTT. CL. 75 27,00 €








# BENVENUTI NELLA NOSTRA CUCINA

..CIÒ CHE GUSTERAI SARÀ  
SAPIENTEMENTE PREPARATO  
AL MOMENTO DA MANI  
ESPERTE, CON MATERIE PRIME  
SELEZIONATE ..

## INFO IMPORTANTI

comunica eventuali  
**allergie**,  
RICORDIAMO CHE NON  
GARANTIAMO LA NON  
CONTAMINAZIONE PERCHÉ  
I FORNI DI COTTURA SONO  
GLI STESSI



ogni aggiunta +1,00€  
aggiunta affettati +1,50  
aggiunta salsa +1,00  
aggiunta salsa dentro +0,50€  
aggiunta salmone +3,00

ogni sottrazione non prevede  
diminuzione di prezzo

in mancanza di prodotti freschi si  
usano prodotti surgelati



# ALLERGENI

per info circa gli ingredienti allergici presenti nei nostri piatti e bevande, si prega di chiedere, prima di ordinare, al nostro personale.

**COMUNICA UNA TUA EVENTUALE ALLERGIA.**

**AFFIANCO AD OGNI PIATTO NEL MENU' TROVERAI IL NUMERO CORRISPONDETE ALL'ALLERGENE PRESENTE O CON PROBABILITA' DI PRESENZA O DI CONTAMINAZIONE**

precisiamo che il forno di cottura e' lo stesso per diversi prodotti,  
**NON GARANTIAMO QUINDI LA NON CONTAMINAZIONE**

## **SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

### **1 Frutta a guscio**

mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

### **2 Sedano**

e prodotti a base di sedano.

### **3 Senape**

e prodotti a base di senape.

### **4 Semi di sesamo**

e prodotti a base di semi di sesamo.

### **5 Anidride solforosa**

e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

### **6 Lupini**

e prodotti a base di lupini.

### **7 Molluschi**

e prodotti a base di molluschi.

### **8 Arachidi**

e prodotti a base di arachidi.

### **9 Crostacei**

e prodotti a base di crostacei.

### **10 Cereali**

contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; malto destrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

### **11 Uova**

e prodotti a base di uova. (Sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)

### **12 Pesce**

e prodotti a base di pesce., tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

### **13 Soia**

e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

### **14 Latte**

e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; latticolo. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).



6,00€

# FRITTI

3,5,11 (SALSE)  
1,2,4,5,7,8,9,10,11  
12,13,4,

## PULLED PORK NUGGETS

CROCHETTE RIPIENE AL PULLED PORK

## BOCCHIE DI CAMEMBERT

crochette di camembert filante

## GUACAMOLE BITE

crochette ripiene al guacamole

## CHEDDAR STICKS

bastoncini di mozzarella, ripieni al formaggio cheddar

## BASTONCINI DI MOZZARELLA

deliziosi bastoncini di vera mozzarella ricoperti da una panatura croccante e leggermente speziata

## CHILI E CHEESE NUGGETS

mix di formaggi con pezzetti di peperoncini e jalapeño piccanti avvolti da una croccante pastella

## CHICKEN FILET NUGGETS

tenerissimi bocconcini di pollo, caratterizzati dalla croccante panatura a base di corn flakes

## CHICKEN POP CORN

bocconcini di petto di pollo panati e fritti, tipico snack della cucina americana con BBQ

## JALAPEÑOS RED HOT

peperoni rosso piaccante ripieno di crema al formaggio

## ONION RINGS

anelli di cipolla dolci interi avvolti dalla tradizionale e croccante pastella di birra

## TEEZER OLÈ

sfiziosissime mini crocchette di patata con cuore di formaggio cheddar leggermente piccante

## ALETTE DI POLLO

## OLIVE ASCOLANE

# PATATE FRITTE

con ketchup e  
maionese

**PATATE CHIPS** : tipica patati americana tagliata fina al momento e fritta. 5,50€

**PATATE MAIS**: tipiche della cucin americana, ricoperte di farina di mais 5,50€

**PATATE FRITTE**: classica patatina fritta 5,00€

**PATATE TWISTER**: patate arricciolate 5,50€

**PATATE BUCCIA**: spicchi di patate con buccia aromatizzate, 6,00€





# TEX MEX

3.5.II.(SALSE)

## NACHOS MEXICANE

**NACHOS PLAYA DEL CARMEN** : 6,00€

nachos ricoperte di cheddar fuso e salse

14. 5.13

**NATURAL NACHOS** 11,00€

nachos, mais, peperoni, pomodori secchi, cheddar, pomodoro a cubetti e melanzane

olive nere e salse vari

5.1314.



il tipico stuzzichino caldo della cucina messicana, ideale anche per aperitivo

**CANCUN NACHOS** 11,00€

nachos con olive nere, pomodoro a cubetti, jalapeños, salsiccia, cheddar e salse

5.13 14.



## 14. CHILI CON CARNE

11,50€

piatto tipico della cucina messicana, preparato a regola d'arte su ricetta originale, con ingredienti selezionatissimi. Composto da carne mista bovina e suina, cipolle, peperoni piccanti, jalapenos, fagioli neri messicani e formaggio cheddar



**PLATO ESPECIAL** 11,50€



1.2.4.5.7.8.9.10.11.13.14

3.5.II (SALSE)

### PLATO DIVINO

patate mais, chili e cheese nuggets jalapeño cheddar, alette di pollo, guaiamole bite, il tutto servito con salse varie.

### PLATO MODESTO

cheddar stick, guacamole bite, onion rings, chicken filet nuggets, patate twister, il tutto servito con salse varie.

### PLATO IMPERIAL

anelli di cipolla, teezer olè, jalapeño cheddar, bastoncini di mozzarella, patate buccia aromatizzate. il tutto servito con salse varie.

### PLATO FRITTO BLUES

Patate chips, cheddar sticks, bocche di camembert, chicken pop corn, olive ascolane. il tutto servito con salse varie.



TEX MEX

14,00€

TEX MEX

# novità **BLUES PINCHOS** TACOS VENETI



SUPER NOVITA' DIRETTAMENTE DALLE MIGLIORI PLAYA DEL MEXICO...

TRIS di paninetti morbidi e gustosi

impasto **verde** agli spinaci

impasto **rosso** alla barbabietola

impasto **classico**

3,5,11 (SALSE)

10,11,13,14, IMPASTO

*servito con patate*

*chips e*

*salsa La costena*



philadelphia  
salmone e  
avocado



cappuccino viola  
pomodorini, carote  
salsa yogurt



pollo, olive nere  
salsa tartara, mang



13,00€

# novità FOOD BLUES CUP

3.5.11 (SALSE)



**NEW** 1.10.11.14.

**TENCAROLA BIKE** : hamburger con speck arrotolato, formaggio, scamorza, salsa boscaiola e noci servito con patatine al bacon croccante e salse

**NEW** 1.10.11.14.

**MORTAZZI TUA** : Philadelphia, Mortadella, mozzarella di bufala pesto alla genovese, basilico fresco, salsa guacamole, granella di mandorla, servito con patate al bacon croccante e salse



**NEW** 1.10.11.14.

**CHICKEN BASKET** : pollo impanato, insalatina, feta greca, pomodorini confit, salsa yogurt servito con patatine al bacon croccante e salse



**NEW** 1.10.11.14.

**MUNIC-IPOLLA** : salsiccia, asiago, cipolla, peperoni e salsa BBQ servito con patate fritte al bacon croccante e salse



**NEW** 1.10.11.14.

**BOSCA-VOLLEY** : Gorgonzola, porcini, soppressa, salsa boscaiola, servito con patatine fritte al bacon croccante e salse





# BURGER

## SENZA PANE

12,00€

3.5.II (SALSE)

CALIFORNIA 223 : hamburger da 223gr con patate fritte e salse  
10.11.14.

SACRAMENTO 223: hamburger da 223 gr, con insalata mista e salse  
10.11.14.

servito con crostini caldi 10



## HAMBURGER CON PANE

10.11.14.

servito con patate fritte

hamburger 150g

HAMBURGER: hamburger, insalatina, pomodoro, cipolla, ketchup 9,50€  
2.10.11.14.

CHEESEBURGER: hamburger, insalatina, cheddar, pomodoro, ketchup 10,00€  
2.10.11.14.

2.5.10.11.13.14

BIG BURGER hamburger, cheddar, bacon, cipolla 10,50€  
insalatina, pomodoro, ketchup

TEXANO: hamburger, cappuccio, cheddar, pomodoro, insalatina 10,00€  
2.5.10.11.13.14 salsa 1000 island

EGG BACON BURGER: hamburger, cheddar, insalatina, bacon 11,00€  
2.5.10.11.13.14 uovo all'occhio di bue, salsa mille island

DURANGO: hamburger, jalapeño, salsa 1000 island 10,00€  
2.5.10.11.13.14 cheddar slice, pomodoro e iceberg

MAXI CHEESE BURGER: doppio hamburger (300 grammi di carne) 13,00€  
2.5.10.11.13.14 cheddar, lattuga, pomodoro, ketchup

GIANT HAMBURGER: hamburger 223 grammi di manzo, cheddar 11,50€  
2.5.10.11.13.14 insalatina, pomodoro

GIANT CHICKEN: cotoletta di pollo avvolta da una croccante 12,00€  
2.5.10.11.13.14 panatura, formaggio, insalata e pomodoro,





# AMERICAN BURGER

13,00€

carne da 223 g.

3,5,11 (SALSE)

*mega hamburger a 2 piani servito con  
patatine fritte e salse*

## GRAN CANYON

10.11.14.  
5,13

lattuga, formaggio, prosciutto crudo,  
hamburger uovo all'occhio di bue, cipolla  
caramellata, salsa 1000 island



## NEW YORK

10.11.14.  
5,13

hamburger, formaggio, porchetta  
radicchio, stracchino, salsa BBQ



**NEW**

## SANTA FE

10.11.14.



Hamburger, bacon, 'nduja  
cipolla di Tropea caramellata jalapeno, melanzane,  
pomodoro a fette



## MIAMI HOT

10.11.14.



hamburger, cheddar, lattuga, jalapeno,  
spianata calabra, tabasco, senape



## LAS VEGAS

10.11.14.  
5,13

sopressa, asiago, hamburger  
porcini, salsa 1000 island



## KEY-WEST

10.11.14.  
5,13

hamburger, cheddar,  
cappuccio viola,  
jalapeno, salsa 1000 island

BROADWAY

## STREET BURGER

10.11.14.  
5,13

hamburger, cheddar, bacon, pomodoro,  
lattuga, peperoni, salsa BBQ



Prova i nostri burger con

- carne di angus + 2€
- pane senza glutine + 1,5 €





# PULLED BURGER

servito con  
patatine fritte e  
salse

10,11,13,14,  
5,13

3,5,11 (SALSE)

## PULLED PORK

13,50€

### MINNESOTA

carne di maiale sfilacciato, cavolo rosso in salsa ranch, pomodoro, lattuga scamorza

### KENTUCKY

carne di maiale sfilacciato, cipolla caramellata, philadelphia salsa BBQ, peperoni



## PULLED CHICKEN

13,00€

### INDIANAPOLIS

carne di pollo sfilacciato, cavolo rosso in salsa ranch, pomodoro, lattuga scamorza

### SAN FRANCISCO

carne di pollo sfilacciato, cipolla caramellata, philadelphia salsa BBQ, peperoni



## PULLED BEEF

13,50€

### NEVADA

carne di manzo sfilacciato, cavolo rosso in salsa ranch, pomodoro, lattuga scamorza

### MONTANA

carne di manzo sfilacciato, cipolla caramellata, philadelphia salsa BBQ, peperoni





# CLUB SANDWICH

13,50€

## CON PATATE FRITTE

Con pane integrale + 1,00€

e salsa rosa a parte

3,5,11 (SALSE)

NEW

THE KING CHILI



piano terra: pomodoro, cheddar, lattuga, 'nduja

primo piano: scamorza, chili con carne, jalapeno

secondo piano: gorgonzola, peperoni, capuccio viola 8,10,14

NEW

THE KING BOSS

piano terra: Philadelphia, zucca, pomodoro, lattuga

primo piano: asiago, zucchine, tacchino

secondo piano: brie', uovo, pomodorini confit 8,10,11,14

NEW

THE KING BEEF



piano terra: mozzarella, pomodoro, lattuga

primo piano: scamorza, pulled beef, pomodorini confit

secondo piano: fontina, patate lesse, cavolo viola 8,10,14

THE KING PULLED



piano terra: mozzarella, pomodoro, lattuga

primo piano: scamorza, pulled pork, cavolo viola

secondo piano: bacon, peperoni, cipolla caramellata, edamer 8,10,14

THE KING ELITE

piano terra: mozzarella, pomodoro, lattuga

primo piano: philadelphia, avocado, pom confit

secondo piano: brie, p. crudo, noci 1,8,10,14

THE KING ITALY

piano terra: mozzarella, pomodoro, lattuga

primo piano: mortadella, pesto genovese, mozzarella, patate lesse

secondo piano: granella di pistacchio, avocado, brie 1,8,10,14

THE KING BLUES

piano terra: mozzarella, pomodoro, radicchio, capuccio

primo piano: scamorza, salsiccia, cipolla

secondo piano: asiago, peperoni, porchetta 1,8,10,14

THE KING CHEESE



piano terra: mozzarella, pomodoro, lattuga

primo piano: formaggio, asiago, brie, prosciutto cotto

secondo piano: gorgonzola, grana, uovo 8,10,14



### THE KING CHICKEN



piano terra: mozzarella, pomodoro, lattuga  
primo piano: feta greca, salsa tartara, straccetti di pollo  
secondo piano: olive nere, patate prezzemolate, formaggio **8.10.14**

### THE KING FISH



piano terra: mozzarella, gamberetti, pomodoro, lattuga  
primo piano: salsa tonnata, formaggio, tonno  
secondo piano: salmone, brie, polpa di granchio **8.9.10.12.14**

### THE KING MEX



piano terra: mozzarella, pomodoro, lattuga, radicchio  
primo piano: edamer, jalapeno, salamino piccante  
secondo piano: cheddar, brie, würstel **8.10.14**

### THE KING NATURAL

piano terra: mozzarella, pomodoro, radicchio  
primo piano: mozzarella, bresaola, rucola, grana  
secondo piano: zucca, mozzarella, stracchino **8.10.14**

### THE KING PORKIS

piano terra: mozzarella, pomodoro, lattuga, porchetta  
primo piano: formaggio, funghi, bacon  
secondo piano: asiago, frittata, cipolla **8.10.11.14**

### THE KING TURKEY



piano terra: mozzarella, pomodoro, lattuga, fesa di tacchino  
primo piano: edamer, radicchio, carciofi  
secondo piano: asiago, uova, bacon **8.10.14**

### THE KING VEGETABLES



piano terra: mozzarella, pomodoro, lattuga, radicchio  
primo piano: mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine  
secondo piano: mozzarella, pomodori secchi, patate prezzemolate **8.10.14**





# BURRITOS

5,13 10,11,13,14.



*servito patate chips e  
salsa La costena*

3,5,11 (SALSE)



12,50 € **NARCOS HOT**

Chili con carne, jalapeno, philadelphia, olive nere, capuccio verde, white e red chesee

11,00€ **MECHERO** avocado, mais, pomodorini, riso, philadelphia e insalatina

## **FERDINANDO PORK**

12,00€ Pulled pork, panna acida, cappuccio viola caramellato, white e red cheese, isalatina

## **LOS POLLOS**

11,50€ Straccetti di pollo, crema di formaggi, olive nere, mais, insalatina

## **MARIACHI PULLED**

11,50€ Pulled pork, crema di formaggi, cipolla, white e red cheese

## **PABLO ESCOBAR**

12,00€ Chili con carne, panna acida, riso basmati, white e red cheese e cipolla caramellata.

## **YUCATAN**

12,00€ pulled beef (carne di marzo sfilacciata), philadelphia, white and red cheese lattuga, avocado

## **SEVILLA**

11,50€ Pulled pork, philadelphia, riso basmati, white and red cheese e insalatina





# SPECIAL BLUES



## BAVARESE 10.14.5.13

wurstel, wurstel in camicia, patate fritte, ketchup, maionese, con salse e crostini caldi

12,00€

## TIROLESE 10.14.5.13

wurstel con formaggio fuso, patate prezzemolate, pancetta affumicata a scottadito e crostini caldi

12,00€

## IL PANIERE 10.14.5.

affettati misti con verdure in agrodolce e crostini caldi

13,00€

# BLUES IMPERIAL BLACK TOAST

triplo strato di tostone di pane integrale

4.10.

10,00€

## COPACABANA

4.10.12.14

avocado, salmone, uovo, philadelphia e pomodorini

## HAWAII

4.10.14

crema di olive, formaggio, fesa di tacchino, insalatina, pomodoro fresco

## DOLOMITI

4.10.14

crema di zucca, scamorza, rucola, speck, grana

## MYKONOS

4.10.14

salsa tartara, fontina, feta greca, olive nere, straccetti di pollo, lattuga

## CAPRI

4.9.10.14

salsa rosa, formaggio, gamberetti, zucchine, rucola

## MEDITERRANEO

4.10.12.14

salsa tonnata, formaggio, tonno, cipolla, lattuga

## EVEREST

4.10.14

crema al formaggio, asiago, porcini mortadella



# BABY TOAST

toast quadrato

4.10. 11.

BABY COTTO E FORMAGGIO

4,00€

BABY FARCITO: formaggio prosciutto cotto, funghi, carciofi

5,00€



# PANINI ONTI

10,13, 14,  
3,5.(SALSE)

9,00€

come nelle migliori tradizioni dello  
street food, zoccoletti di pane  
artigianale, cotti in piastra



## ALIEN

funghi, formaggio, salsiccia, maionese,  
ketchup

## paris..8

fontina, gorgonzola, cipolla, 'nduja, peperoni, maionese

## GOLOSONE

formaggio, porchetta, salsiccia, cipolla ketchup, maionese

## GORDO

peperoni, cipolla, formaggio, salsiccia, funghi, ketchup,  
maionese

## LOS ANGELES

formaggio, porchetta, patatine fritte, cipolla, maionese,  
ketchup

## PANINASSO

form., pollo, maionese, lattuga, pomodoro

## PASTICCIATO

mortadella, gorgonzola, funghi, cappuccio, maionese

## PORCELLINO

formaggio, porchetta, salsiccia, cipolla, salsa rosa

## SAMPEI

salsa tonnata, prosciutto cotto, formaggio, lattuga,  
pomodoro, salsa rosa

## TROTTOLINO

formaggio, maionese, porchetta, cipolla, peperoni

## ZAGOR 8,00€

wurstel, formaggio, senape



# CIABATTONA

8,50€

10,13,14,  
3,5.(SALSE)

con croccante pane  
artigianale

## EVA KANT

formaggio, porchetta, salsa rosa, radicchio

## FEDERICA

mozzarella, asiago, fesa di tacchino, radicchio

## FRANK

asiago, gorgonzola, salamino piccante, lattuga

## LUCA

salsa tonnata, formaggio, cipolla, peperoni, tonno

## MINNIE

mozz., mozz. di bufala, pomodoro, rucola, maionese

12

## SONIA

mozzarella, fesa di tacchino, zucchine, salsa rosa

## SPIDERMAN

edamer, asiago, grana, speck, maionese

## TEX

salsa rosa, porchetta, formaggio, lattuga





TUTTE:  
3.10.13.14.

# BRUSCHETTE

8,50€

- 6 FORMAGGI:** mozz. edamer, grana, gorgonzola, brie, asiago
- ALEXANDROX:** mozzarella, crema di zucca, salsiccia, porcini
- AFFUMICATA:** scamorza, crudo, pomodorini, stracchino
- ALESSIA:** polpa di pomodoro, mozz., radicchio, spianata romana
- ALICANTE:** polpa di pomodoro, acciughe, capperi, mozzarella, origano 5,12
- BIANCANEVE:** mozz., crema di zucca, radicchio, prosc. crudo, grana
- BIONICA:** polpa di pomodoro, mozz., gorgonzola, salsiccia, origano
- BRIOSIA:** polpa di pomodoro, mozz., tonno, cipolla, peperoni 12
- CAPRICCIOSA:** polpa di pomodoro, mozz., prosc. cotto, funghi, carciofini, origano
- CAVALLINA:** polpa di pomodoro, mozz., porcini, sfilacci, grana
- DIAVOLA:** polpa di pomodoro, mozz., salamino piccante, origano
- ESPLOSIVA:** polpa di pom., mozz., gorgonzola, radicchio, porcini
- GENOVESE:** mozz. di bufala, pesto, pomodorini, friarielli
- GOURMET:** polpa di pomodoro, mozz., patate, porchetta, grana
- LUCILLA:** polpa di pomodoro, mozz., pancetta, porcini, origano
- MARGHERITA:** polpa di pomodoro, mozz., origano (7,00€)
- MARINARA:** aglio, olio, polpa di pomodoro, origano (6,00€)
- NAPOLETANA:** mozz. di bufala, salsiccia, friarielli, pom. secchi
- NOCE:** polpa di pomodoro, mozz. speck, gorgonzola noci, miele 1
- PISTACCHIO:** mozz. di bufala polpa di pom. mortadella, granella di pistacchio, 1  
basilico
- SOLITA:** polpa di pomodoro, mozz., prosc. cotto, funghi, origano
- STEFANIA:** mozz., melanzane, pomodorini, basilico, origano
- VALTELLINA:** polpa di pom., mozz., bresaola, rucola, grana
- VEGETARIANA:** mozz., verdure grigliate, origano, basilico
- VENETA:** polpa di pomodoro, mozzarella, pepe, patate prez., pancetta affumicata
- VERDE:** mozzarella, philadelphia, gorgonzola, speck
- VIENNESE:** mozzarella, polpa di pom., origano, würstel



# PIADINA

7,00€

TUTTE:  
4,10,11,13,14.



7 COMUNI: asiago, soppressa, carciofini, maionese

ALL STARS: mozzarella, tonno, cipolla, lattuga 12

BLUES: moz., brie, radicchio, porchetta, salsa rosa

BROTHERS: edamer, funghi, prosciutto cotto

CAMY: crema di olive, fontina, pomodorini, porchetta

DIETETICA: mozzarella, stracchino, rucola

DIVERSA: mozzarella, stracchino, prosc.cruo, pomodori secchi

FELIX: moz., pancetta affumicata, grana, lattuga

GUSTOSA: edamer, peperoni, porchetta, salsa rosa

ITALIANA: mozzarella, pomodoro, lattuga

JAKE: moz., grana, fesa di tacchino, salsa rosa

LIGURE: moz. di bufala, pesto, pomodorini, grana

'NDUJA: fontina cipolla di tropea caramellata, 'nduja, gorgonzola

NETTUNO: moz. mortadella, grandella di pistacchio, avocado,  
philadelphia 1

PINKY: mozzarella, gamberetti, lattuga, salsa rosa

PORKIS: formaggio, salsa rosa, porchetta, lattuga

PUZZONA: crema di formaggio, mozzarella, gorgonzola, speck

ROMAGNOLA: prosciutto crudo, mozzarella

SARDA: crema di olive, edamer, pancetta affumicata

SEMPLICE: mozzarella, prosciutto cotto

SFIZIOSA: mozzarella, asiago, grana, brie formaggio

STRANA: mozzarella, salsiccia, friarielli, grana

VALTELLINA: mozzarella, bresaola, rucola, grana

VEGETARIANA: mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine

VENETA: formaggio, funghi, sopressa

WILD TURKEY: formaggio, fesa di tacchino, lattuga, salsa rosa

WINNIE POOH: mozzarella, speck, gorgonzola, noci, miele 1





# PIZZA RUSTICA

base ROSSA o BIANCA  
base pizza senza glutine +2,00€

forma rettangolare, impasto soffice, un esplosione di gusto.

## GUSTI CLASSICI

<u>CAPRICCIOSA</u> : polpa di pom. mozz. prosc. cotto, funghi, carciofini	13,50 €
<u>CAVALLINA</u> : polpa di pom. mozz. porcini, sfilacci, grana a scaglie	13,50€
<u>6 FORMAGGI</u> : polpa di pom. mozz., edamer, gorgonzola, asiago, grana, brie	13.50 €
<u>INFERNO</u> : polpa di pom., mozzarella, salamino piccante	12,00 €
<u>MARGHERITA</u> : polpa di pomodoro, mozzarella	11,00 €
<u>OLANDESE</u> : polpa di pomodoro, mozzarella, patate fritte	12,00 €
<u>PROSCIUTTO FUNGHI</u> : polpa di pomodoro, mozzarella, prosc. cotto, funghi	12,50€
<u>VIENNESE</u> : polpa di pomodoro, mozzarella, wurstel	12,00 €

## GUSTI SPECIAL 15,00€

<u>SARAH</u> : mozzarella, polpa di pomodoro, radicchio, spianata, grana a scaglie	
<u>SOFIA</u> : mozzarella, gorgonzola, salsiccia, noci	
<u>GABRIEL</u> : polpa di pom, moz. salsa boscaiola, soppressa, gorgonzola, funghi	
<u>GIORGIO</u> : mozz, pesto genovese, mortadella, granella di pistacchio, philadelphia, basilico	
<u>ALESSIA</u> : mozzarella, salmone, brie, speck, insalatina, scaglie di grana.	12
<u>ALICE</u> : mozzarella, salmone, avocado, pomodorini confit	12
<u>ATOMICA</u> : polpa di pom., mozz., gorgonzola, salsiccia, cipolla, grana	
<u>CLAUDIO</u> : polpa di pomodoro, scamorza, peperoni, porchetta, patate fritte	
<u>DANIEL</u> : mozzarella, speck, porcini, radicchio, grana a scaglie	
<u>DAVIDE</u> : mozzarella, crudo, brie, grana, insalatina	
<u>EDO</u> : mozz, pesto genovese, bufala, pomodorini, grana a scaglie	
<u>EMANUELE</u> : rucola, bresaola, mozz., polpa di pomodoro, grana a scaglie	
<u>ENEA</u> : crema ai form, mozz. bresaola, friarielli, pomodori secchi, scaglie di grana	
<u>GIOVANNA</u> : polpa di pom. mozz. tonno, cipolla, olive, pom.confite	12
<u>GIULIA</u> : crema di formaggi, asiago, zucca, salsiccia, porcini	
<u>MARCO BIKE</u> : polpa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli, grana	
<u>MARY</u> : pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola, noci, miele	
<u>NINO</u> : pomodoro, scamorza pulled beef, cipolla caramellata, pomodori secchi	
<u>PARONA</u> : polpa di pom. mozzarella, melanzane, pomodorini, zucchine, basilico	
<u>RIKI</u> : polpa di pomodoro, mozz., pancetta affumicata, scamorza, patate lesse	

TUTTE CONTENGONO O POSSONO CONTENERE  
.4.10.11.13.14.



# PIATTI UNICI E BILANCIATI

13,00€



## CHICHEN ITZA'

SALSA: 2,3,11,14.

insalatina, straccietti di pollo alla piastra, mais, pomodorini, olive nere, carote, salsa yogurt

## TAJA MAHAL

12

SALSA: 2,3,11,14.

insalatina, tonno, carote, pomodorini, olive, capperi, salsa tzatziki

## BUDDHA

1,12, 14

SALSA: 2,3,11,14.

insalatina, salmone, avocado, pomodorini, brie .salsa yogurt, granella di mandorla

## ASTERBELL

1.

SALSA: 2,3,11,14.

capuccino verde, speck, grana, gorgonzola, noci, patate prezzemolate , salsa yogurt

## BUFFALO BILL

14

SALSA: 2,3,11,14.

bufala su letto di insalatina, pomodori, salsa yogurt , pomodori secchi

## CRISTO REI

1,14

insalatina, mortadella, pomodorini confit, stracchino, mela, granella di pistacchio.miele

## COLOSSEO

1,14

insalatina, bresaola, stracchino, pomodorini confit, riso, granella di mandorle.

## SAN SALVADOR

9

SALSA: 2,3,11,14.

insalatina, pomodorini, gamberetti, polpa di granchio, lime, grana a scaglie, riso, salsa rosa.

## CHEOPE

1

insalatina, sfilacci di cavallo, carote, pomodorini, noci grana, lime,

## FELINO

14

insalatina, prosciutto crudo, mozzarella di bufala, pomodorini.

## PETRA

14

SALSA: 2,3,11,14.

insalatina, feta greca, cetrioli, pomodorini, olive nere, salsa tzatziki

## MACHU PICCHU

6

14,50€

hamburger vegetariano, riso, pomodorini confit, insalatina, mele

*servito con crostini caldi*

10







# VEGGIE MENU'

SALSE: 2,3,11,14,  
TUTTI PRODOTTI VEGANI POSSONO  
CONTENERE TRACCIA DI LUPINI

## VEGAN BURGER (panino) 10

hamburger vegetariano, insalatina  
pomodoro melanzane e maionese vegana.

13,00€

## MACHU PICCHU 10

hamburger vegano, riso, pomodorini,  
insalatina, mele e crostini.

14,50€

## NATURAL NACHOS 14

nachos con fagioli, mais, peperoni,  
pomodori secchi, cheddar, pomodoro a cubetti  
olive nere e salse varie

11,00€

## TORTA VEGANA 14

torta di mele americana

6,50€

# GLUTEN FREE



**GLUTEN  
FREE**

TORTA gluten free  
€

6,00

Base PIZZA per Celiaci

+ 2,00 €

Pane per Hamburger Gluten Free.

+1,50 €

**IL FORNO DI COTTURA E' LO STESSO IN CUI VENGONO COTTI PRODOTTI CON GLUTINE  
PERCIO' NON POSSIAMO GARANTIRE LA NON CONTAMINAZIONE**



SALSE: 2,3,11,14,  
PANE: 3,4,10,11,13,14.



# HAPPY BLUES



all'interno del box trovi sempre una SORPRESA, le patatine fritte, un dolcetto e una bibita a scelta (acqua, the, coca, succo di frutta)

## paninetti

**DRAGON BALL:** cotoletta di pollo,  
11,14 formaggio

**PEPPA PIG:** wurstel, formaggio  
14

**PIMPA:** formaggio, prosciutto  
14 cotto

**SIMPSON:** hamburger di carne,  
14 formaggio

## senza pane

**PAW PATROL:** wurstel a rondelle,  
ketchup e maionese

**TROLLS:** Cotoletta e patate fritte  
11 ketchup e maionese

**SPONGIBOB:** bastoncini di pesce e  
12 patatine, ketchup maionese





# DESSERT



**OREO**

**CAKE**

6,50€



*tortino*

**BUENO**

6,50€



tortino dal cuore caldo al cioccolato, guarnito con crema KINDER BUENO



**IPPO**  
*cake*

cheesecake con l'irresistibile gusto del famoso snack happy hippo

6,50€



*tortino*

**CIOCCOLATO**

6,00€

**SNICK**  
*cake*

golosissima torta american style, mousse al cioccolato fondente burro d'arachidi e SNICKERS

6,50€



*candy cake*  
*frizzy*



Una scoppiettante crema frizzy unita alla bontà di dolci marshmellow colorati...in una irresistibile cheesecake

6,50€

**Raffael**  
*cake*

fiocchi di cocco e pezzetti di wafel uniti alla leggerezza della cheesecake

6,50€



**BUENO**  
*cake*

l'inconfondibile gusto del famoso KINDER BUENO su golosissima cheesecake

6,50€



**CEREAL**  
*cake*

la croccantezza del riso soffiato unita alla golosità del kinder cereali

6,50€



**PASSION**  
*cake*

cheesecake al frutto della passione.. dolce, fresca ed esotica, assapora

6,50€





# churros

ciambella spagnola fritta

cioccolato bianco & pistacchio

6,50€



cioccolato al latte  
Valentina

5,50€



Caramello salato & Nocciole

6,50€



CREMA CATALANA

5,50€



BLUES  
TIRAMISU'

6,00€

CHEESECAKE

FRAGOLE  
FRESCHE

[stagionale]



6,50€

BERRY CAKE



SENZA GLUTINE

Impasto di mandorle ripieno di formaggio fresco Skyr, con lamponi, mirtilli, semi di girasole e di zucca, nocciole tostate. 6,00€

TORTA DI MELE  
VEGANA



la tipica e inconfondibile torta di mele americana, un sapore inconfondibile

6,00€