



**THE**  
**MENU**

Black  hood

# "ANTI PASTI"

## Sweet Potatoes

Patate dolci

6€

## French Fries

Patate stick

4€

## Bacon Fries

patate stick, bacon sbriciolato, salsa cheddar

6€

## Pulled Fries

patatine con pulled pork homemade e salsa cheddar

5€

## Frittatina Mac and Cheese

Quadrotti di mac and cheese ricoperto di salsa 4 formaggi

5€

## Meatball

Polpette di manzo sfilacciate affogate da salsa ai quattro formaggi

7€

## Chicken Wings

Ali di pollo guarnite con salsa BBQ leggermente piccante

6€

## Pollo Crispy

Sovraccoscia di pollo marinata, impanata e fritta, servita su letto di insalata, pomodori e salsa yogurt alle erbe

7€

## Onion Rings

Anelli di cipolla pastellati

4€

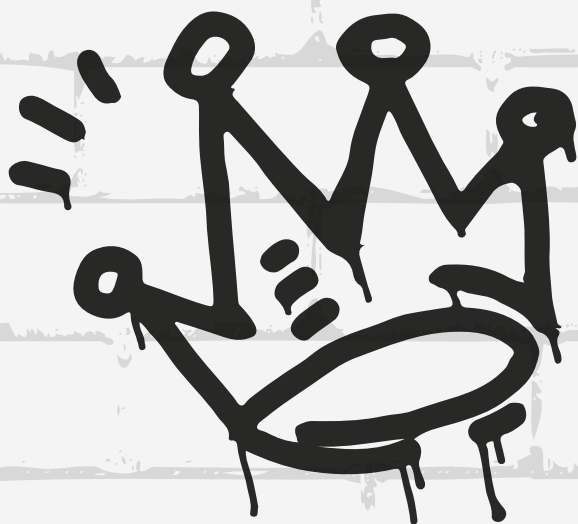
## Corn Dog

Würstel impanato ai Corn flakes e fritto con salsa cheddar

5,5€

### **ALLERGIE & INTOLLERANZE**

*se sei allergico/intollerante a una o più sostanze, chiedi maggiori informazioni al personale al momento dell'ordine.*



# TOAST

## Salmon Toast

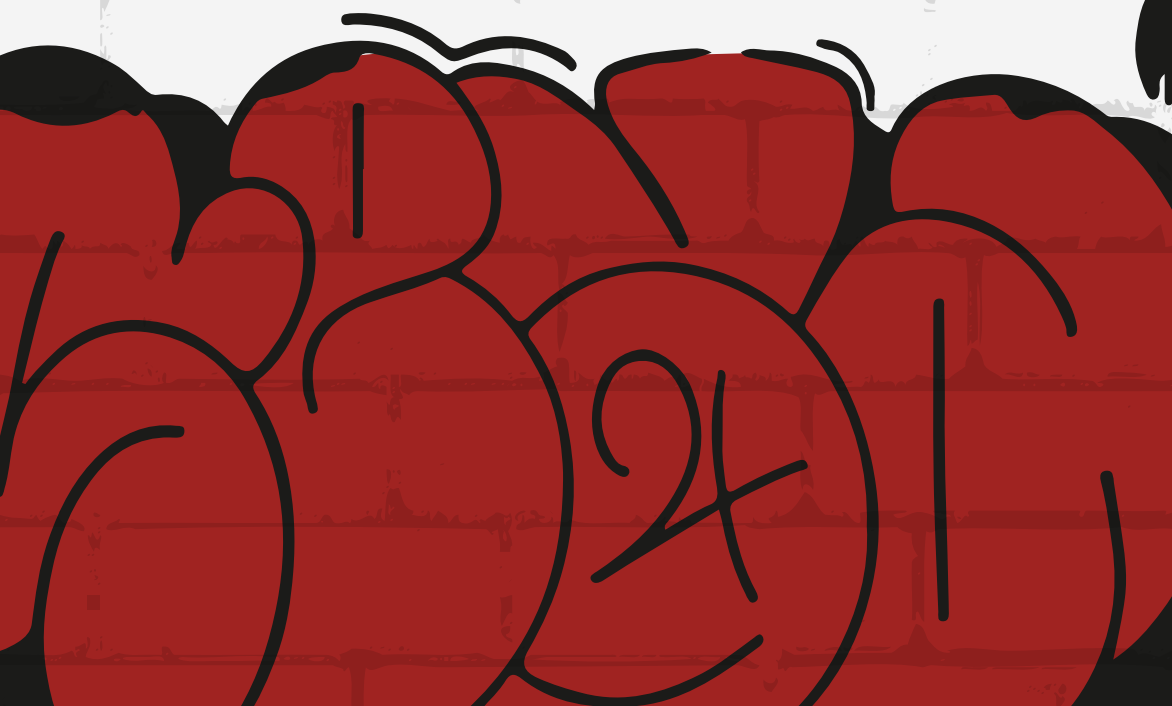
8€

Toast con salmone norvegese, philadelphia, avocado, insalata, cipolla crispy, salsa yogurt alle erbe

## Club Sandwich

9€

Toast con pollo crispy homemade, insalata, pomodori, bacon e maionese



# PANINI

## Simply the best

12€

Bun di patate, doppio hamburger di macinato scelto, doppio bacon affumicato, doppio cheddar, insalata iceberg, salsa crispy homemade

## A Luciano

13€

Bun di patate, doppio hamburger di macinato scelto, guanciale di Amatrice croccante, carbocrema homemade con pecorino DOC, doppia provola

## Quello vegetariano

10€

Bun di patate, provola impanata e fritta, crema di friarielli, nocciole tostate sbriciolate, mayo al peperoncino

## Chicken dream

11€

Cotoletta di sovraccoscia di pollo impanata nei corn flakes, parmigiana di patate, bacon croccante e crema ai quattro formaggi homemade

## Chicago Pulled 3.0

12€

Bun di patate, pulled pork homemade, marmellata di cipolle e bacon, insalata, salsa crispy homemade, cipolla crispy

### **ALLERGIE & INTOLLERANZE**

*se sei allergico/intollerante a una o più sostanze, chiedi maggiori informazioni al personale al momento dell'ordine.*

# COMPONI IL TUO PANINO



Bun

3€

## CARNE

Doppio hamburger  
smashed

4€

Bacon crispy

1,5€

Pulled pork

3€

Cotoletta di pollo  
ai corn flakes

4€

Würstel

2€

Guanciaie

2,5€

Genovese di carne

4,5€

Polpette al ragù

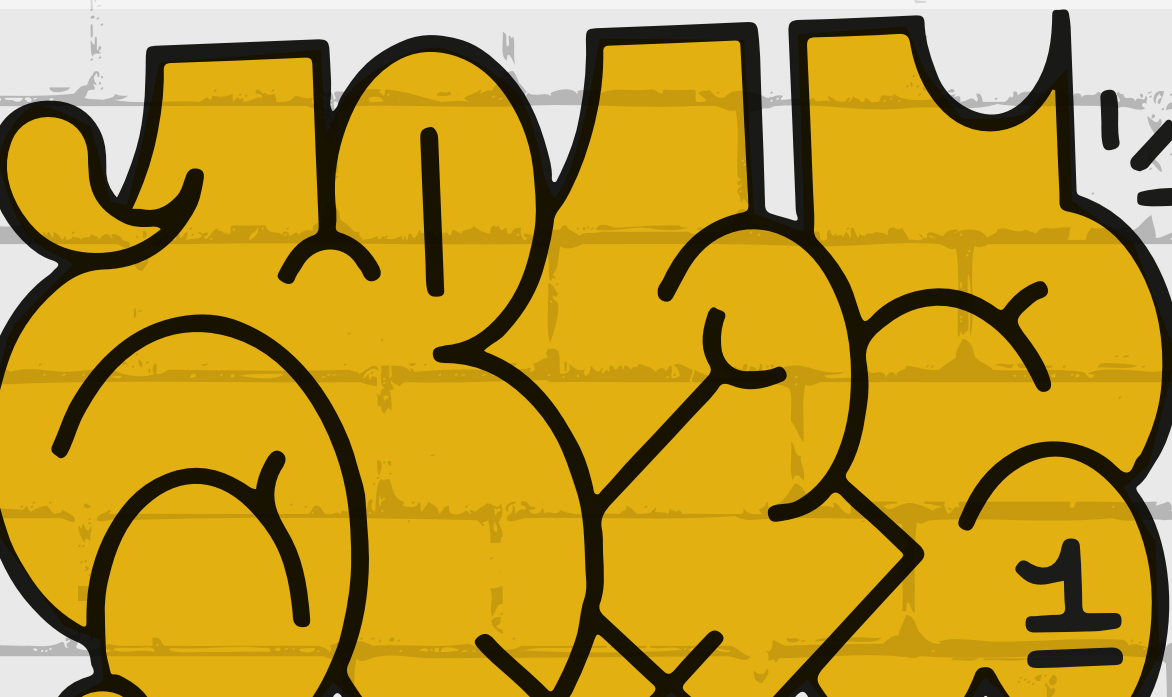
4€

# FORMAGGI

Cheddar	1€
Provola impanata e fritta	2,5€
Philadelphia	1€
Provola	1,5€

## Contorni

Cipolla crispy	0,5€
Insalata	0,5€
Pomodori	0,5€
Parmigiana di patate	2,5€
Patatine	1€
Avocado	1€
Noccioline tostate	1€
Tortillas sbriciolate	0,5€





# SALSE

Salsa cheddar	0,5€
Salsa crispy	1€
Salsa ai quattro formaggi	1,5€
Salsa alle erbe	0,5€
Maionese	0,5€
Ketchup	0,5€
Carbocrema homemade	1,5€
Crema di friarielli homemade	1,5€
Marmellata di bacon e cipolle homemade	1,5€
Salsa BBQ	0,5€
Pesto di pistacchio	1,5€
Maionese al peperoncino homemade	1€

## **ALLERGIE & INTOLLERANZE**

*se sei allergico/intollerante a una o più sostanze,  
chiedi maggiori informazioni al personale al momento dell'ordine.*

# "HOT DOGS"

**Il classico** 5€

Würstel, salsa cheddar e bacon sbriciolato

**Americano** 6,5€

Würstel, salsa BBQ, tortillas sbriciolate, marmellata di cipolle e bacon

**Porn dog** 7€

Würstel, french fries, cipolla crispy, bacon, maionese e ketchup

## CUZZETIELLI

**Purpett** 7€

Cuzzetiello con polpette al ragù

**Addà Pippià** 7€

Cuzzetiello con genovese di carne homemade cotta a bassa temperatura

**Devastante** 8€

Cuzzetiello con parmigiana di patate, provola e pesto di pistacchio

### **ALLERGIE & INTOLLERANZE**

*se sei allergico/intollerante a una o più sostanze, chiedi maggiori informazioni al personale al momento dell'ordine.*



# CARNE

## Tagliata

di Scottona Marmur Royal

all'etto 7€

## Pastrami

*(disponibile dal Venerdì alla Domenica)*

Porzione Punta di petto CBT servita con pane cafone, cetriolini e salsa segreta

10€

## Tagliere

Jamon iberico, salchichon Iberico Bellota, mortadella Bologna, Parmigiano Reggiano 36 mesi, pecorino sardo, formaggio di Fossa, miele di castagno, confettura di fichi, confettura di pere, frittelline homemade, olive, lupini, tarallo napoletano, bruschette, polpette di melanzane e parmigiana di patate

35€

## Insalate

### Veggie salad

Insalata iceberg, carote alla julienne, pomodorini, cipolla crispy, nocciole tostate, glassa di aceto balsamico

8€

### Salmon salad

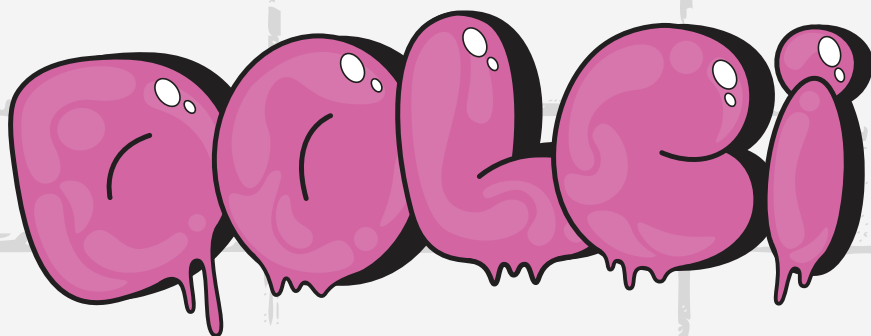
Insalata iceberg, salmone, edamame, philadelphia, avocado e salsa di soia

9€

### Ceaser salad

Insalata iceberg, pollo crispy homemade, crostini, dressing ai quattro formaggi e scaglie di parmigiano

8,5€



Pancakes Nutella 5€

Pancakes Frutti di bosco 5€

Pancakes Sciroppo d'acero e burro 6€

Waffle 5€

Cheesecake 6€  
Nutella o frutti rossi

Croissant 1,5€

Croissant farciti 1,8€

# Caffetteria

Espresso 1,3€

Americano 2€

Cappuccino 2,5€

Latte macchiato 2€



# "BIBITE"

Acqua Naturale

0,75cl

2,5€

Acqua Minerale

0,75cl

2,5€

Aranciata Bio

3€

Coca Cola / Coca Cola Zero

3€

Estathè pesca / limone

3€

Crodino

3,5€

Tassoni

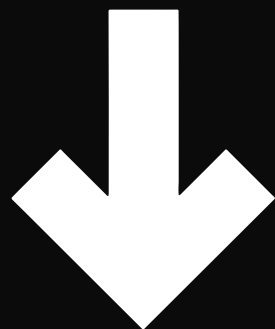
3€

Redbull

3,5€



# DRINK SIGNATURE



**B** **L** **A** **C** **K** **H** **O** **O** **D**

## Cherry chili boulevardier

9€

Scotch whiskey, cherry liqueur  
vermouth bianco, chili campari infuso  
chocolate bitter

*Questo cocktail è un viaggio tra sapori intensi e sofisticati. Il corpo robusto e affumicato dello Scotch whisky si intreccia con la dolcezza avvolgente del liquore alla ciliegia, mentre il vermouth bianco apporta una morbida nota erbacea. Il Campari infuso al chili aggiunge un tocco piccante e audace, bilanciando l'amarezza con un calore speziato. Il bitter al cacao chiude l'esperienza con sfumature ricche e leggermente tostate, creando un cocktail complesso e armonioso, perfetto per chi ama i sapori profondi e inaspettati.*

Gusto: secco

Grado alcolico: ●●●●● 5/5

## Porno star caramello

9€

Gin, succo di lime, sciroppo  
al caramello, passion fruit,  
schiumatore o albume, pizzico di sale

*Questo cocktail è un raffinato equilibrio tra dolcezza e freschezza. Il caramello apporta una nota morbida e avvolgente, bilanciata dalla vivace acidità del lime e dall'esotico fruttato del passion fruit. Il gin dona una base alcolica elegante e aromatica, mentre l'albume, con la sua consistenza vellutata, crea una schiuma soffice e cremosa, conferendo al drink una texture setosa. Il risultato è un cocktail sofisticato e armonioso, che sorprende con la sua combinazione di sapori e la sua ricchezza al palato.*

Gusto: dolce

Grado alcolico: ●●○○○ 2/5

## Mezcalita

9€

Mezcal, orange curacao, limi juice, agavem passion fruite, spuma fiordaliso

*Questo cocktail esprime un carattere deciso e affascinante. Il mezcal, con le sue note affumicate e terrose, si sposa perfettamente con la dolcezza agrumata dell'Orange Curaçao e la vivace freschezza del lime. Il passion fruit aggiunge un tocco tropicale e fruttato, mentre lo sciroppo d'agave apporta una dolcezza naturale che bilancia il tutto. La spuma al fiordaliso, delicata e floreale, dona una finitura elegante e raffinata, creando un drink dalle sfumature complesse ma armoniose, perfetto per chi cerca una combinazione esotica e sorprendente.*

Gusto: medio-dolce

Grado alcolico: ●●●○○ 3/5

## Chil

9€

Amaro, miele, succo arancia top ginger beer

*Questo cocktail è un mix avvolgente di sapori intensi e vivaci. L'amaro, con le sue note erbacee e leggermente balsamiche, si fonde armoniosamente con la dolcezza naturale del miele e la freschezza agrumata del succo d'arancia. La Ginger beer aggiunge una frizzantezza speziata e piccante, completando il drink con un tocco vivace e rinfrescante. Il risultato è un cocktail equilibrato e aromatico, che combina dolcezza, amarezza e un pizzico di vivacità, ideale per chi ama i sapori complessi e ben bilanciati.*

Gusto: medio-dolce

Grado alcolico: ●●●○○ 3/5

## Tropical pleasure

9€

Lime, sciroppo alla banana, mandorla, angostura, rum bianco, rum scuro, passion fruit e pompelmo rosa

*Questo cocktail è un'esplosione tropicale di sapori esotici e complessi. Il lime fresco e il passion fruit conferiscono una vivace acidità, mentre lo sciroppo alla banana e la mandorla aggiungono una dolcezza morbida e avvolgente. La combinazione di rum bianco e rum scuro crea una base robusta e ricca, che si sposa perfettamente con il succo di pompelmo rosa, aggiungendo un tocco agrumato e leggermente amaro. Le gocce di angostura bilanciano il tutto con una profondità aromatica e speziata, dando vita a un cocktail complesso, rinfrescante e pieno di sfumature tropicali.*

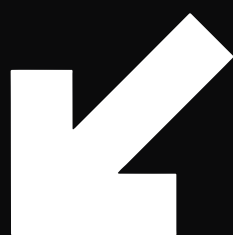
Gusto: medio-dolce

Grado alcolico: ●●●●○ 4/5

---

# EVERGREEN

D R I N K S



---

●	Americano	7€
●	Daiquiri	8€
●	Hugo spritz	7€
●	Japanaise	8€
●	Long Island	8€
●	Margarita	8€
●	Martini dry	8€
●	Midori sour	8€
●	Mojito	8€
●	Moscow Mule 8	8€
●	Negroni	8€
●	Negroni sbagliato	8€
●	Old fashioned	8€
●	Paloma	8€
●	Quattro bianchi	8€
●	Aperol spritz	7€
●	Campari spritz	7€
●	Tequila sunrise	8€
●	Whisky sour	8€

---

# TONIC & LEMON

---



**D R I N K S**

- Vodka tonic 7€
- Vodka lemon 7€
- Vodka Grey Goose tonic/lemon 9€
- Gin tonic 7€
- Gin lemon 7€
- Gin Malfy tonic/lemon 10€
- Gin Mare tonic/lemon 10€
- Gin Xamorfos tonic/lemon 10€
- Gin Bombay tonic/lemon 8€





*Main Sponsor*

