



THE
MENU

Black  hood

"ANTI PASTI"

Sweet Potatoes 6€
Patate dolci

French Fries 4€
Patate stick

Bacon Fries 6€
patate stick, bacon sbriciolato, salsa cheddar

Pulled Fries 5€
patatine con pulled pork homemade
e salsa cheddar

Frittatina Mac and Cheese 5€
Quadrotti di mac and cheese ricoperto
di salsa 4 formaggi

Meatball 7€
Polpette di manzo sfilacciate
affogate da salsa ai quattro formaggi

Chicken Wings 6€
Ali di pollo guarnite con salsa
BBQ leggermente piccante

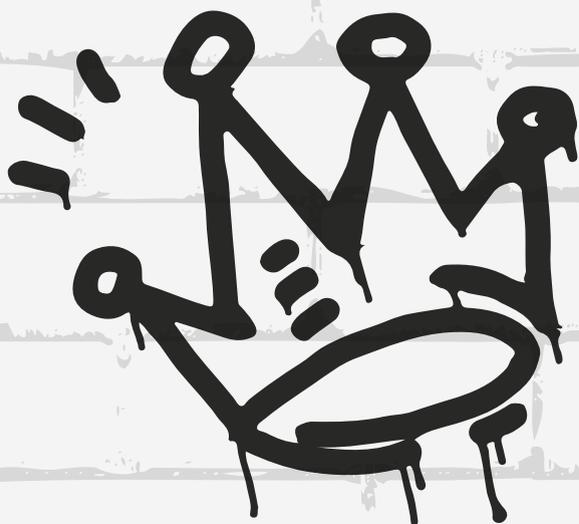
Pollo Crispy 7€
Sovraccoscia di pollo marinata,
impanata e fritta, servita su letto di insalata,
pomodori e salsa yogurt alle erbe

Onion Rings 4€
Anelli di cipolla pastellati

Corn Dog 5,5€
Würstel impanato ai Corn flakes e fritto
con salsa cheddar

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 erbette	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 all'etto 7€
di Scottona Marmur Royal

Pastrami 10€
(disponibile dal Venerdì alla Domenica)
Porzione Punta di petto CBT servita
con pane cafone, cetriolini e salsa segreta

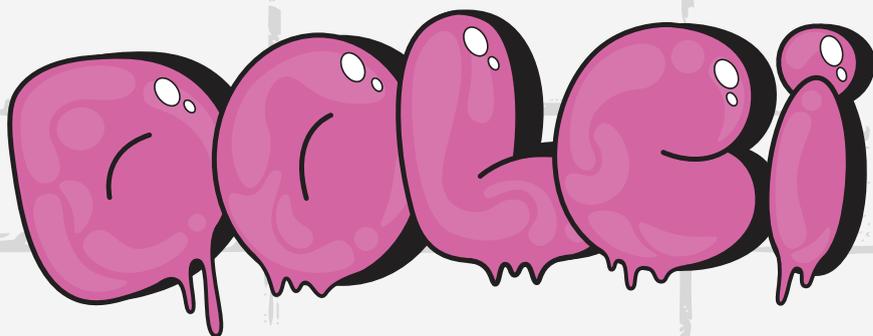
Tagliere 35€
Jamon iberico, salchichon Iberico Bellota,
mortadella Bologna, Parmigiano Reggiano
36 mesi, pecorino sardo, formaggio di Fossa,
miele di castagno, confettura di fichi,
confettura di pere, frittelline homemade,
olive, lupini, tarallo napoletano, bruschette,
polpette di melanzane e parmigiana di patate

Insalate

Veggie salad 8€
Insalata iceberg, carote alla julienne,
pomodorini, cipolla crispy, nocciole
tostate, glassa di aceto balsamico

Salmon salad 9€
Insalata iceberg, salmone, edamame,
philadelphia, avocado e salsa di soia

Ceaser salad 8,5€
Insalata iceberg, pollo crispy homemade,
crostini, dressing ai quattro formaggi
e scaglie di parmigiano



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€

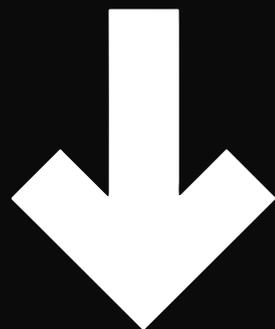


"BIBITE"

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

