



benvenuti al

Tango e Chet

Max e Lara vi propongono

BIRRE in bottiglia

JEVER PILSENER

BIRRA TEDESCA DELLA FRESIA
Alc. 5 % vol.



cl.50 € 5,00

*Pulitissima e fragrante
come pane appena
sfornato, finale erbaceo.*

Abbinamento consigliato:
carbonara

ORVAL TRAPPISTA

BIRRA TRAPPISTA BELGA
Alc. 6,2 % vol.



cl.33 € 6,00



*Ambra dorata, aromi di
mantello equino e luppolo.
Amara e resinosa al palato.
Nel finale luppolo e agrumi.*

Abbinamento consigliato:
bruschetta n.AA, panino
panino culo, insalata della
casa, carciofi alla romana.

WESTEMALLE TRIPEL

BIRRA TRAPPISTA BELGA
Alc. 9,5 % vol.



cl.33 € 6,00

*Giallo oro, aromi di luppolo
e banana molto matura,
sapore di luppolo (amaro),
banana e agrumi, alcol,
pere e alcune note sapide
nel finale.*

Abbinamento consigliato:
bruschetta n.8
o pasta ai formaggi e bacon

LA TRAPPE QUADRUPEL

BIRRA TRAPPISTA PAESI BASSI
Alc. 10 % vol.



cl.33 € 8,00



*Ambra rosso scuro,
gusto lungo, morbido, oleoso,
scioppata e fruttata (prugne
arance) e un finale secco
confortante, che ricorda il
coriandolo.*

Abbinamento consigliato:
strudel di mele

LERVIG BREWERY KONRAD'S STOUT

IMPERIAL STOUT - NORVEGIA
Alc. 10,4 % vol.



*Assolutamente nera,
corpo pieno, caffè
tostato, dolce caramello
una carezza per il palato!!*

Abbinamento consigliato:
bruschetta n.6
cioccolato nero

ROUGE MAX

TIPOLOGIA LAMBIC ALLA CILIEGIA
Alc. 8 % vol.

cl.33 € 6,00



*Birra a fermentazione
spontanea.
Colore marasca
spiccato.
Gusto di ciliegia
e marzapane.*

Abbinamento consigliato:
cheesecake



Le nostre Birre alla Spina



Birra bionda
ramata
Alc. 4,4%
Repub. Ceka (CK)



MÜNCHEN
Rossa Urbock
Doppio malto
Alc. 7,2%
Munchen (D)



Blonde
Doppio Malto
Alc. 8,0%
Ardenne (B)



MÜNCHEN
Munchen
Original
Bionda Alc. 5,1%
Munchen (D)

con spillatura alla tedesca in 3 fasi

	0,3 L.	0,4 L.	0,5 L.	1 L.
PILSNER URQUELL	4,00	/	5,50	10,00
LA CHOUFFE	5,00	6,00	/	/
HB Original	3,50	4,50	/	10,00
HB URBOCK	4,00	5,00	/	11,00

misure speciali

	HB	Pilsner U.	Urbock
Caraffa dell'amicizia (2,5 L.)	23,00	24,00	27,00
Metro (14 x 0,3 L. = 4,2 L.)	35,00	40,00	45,00
Gaia (28 x 0,4 L. = 11,5 L.)	80,00	85,00	95,00

NOVITÀ

BIRRE in bottiglia
da tutto il mondo!!!
Consulta le proposte
a fine menù!

NOVITÀ

A ROTAZIONE OGNI MESE
1 BIRRA ALLA SPINA
CHIEDI A MAX
E/O AL PERSONALE!!

WEIHENSTEPHANER WEISS

HEFE PREMIUM BAVARICUM

Alc. 5 % vol.



cl.50 € 6,00

Birra dal retrogusto fruttato molto accattivante.

Abbinamento consigliato:
bruschetta n.AA

SIERRA NEVADA PALE ALE

CICO - CALIFORNIA USA

Alc. 5,6 % vol.

cl.35 € 6,50



Naso erbaceo fresco di luppolo resinoso con sentori di arancia, note fruttate e una punta di pesca, palato fresco e asciutto, con un leggero tostato lungo finale aromatico amaro

Abbinamento consigliato:
bruschetta n.6
Arrosticini

DEUS BRUT DE FLANDRE

BIRRA CHAMPAGNE

Alc. 11,5 % vol.



cl.75 € 35,00

Una birra meglio dello Champagne? Eccola! Maturata in bottiglia con lieviti dello champagne con tanto di remuage e degorgement! Per un grande brindisi!

Abbinamento consigliato:
bruschetta n.9
farfalle con ragù di persico

LERVIG BREWERY - LUCKY JACK

AMERICAN PALE ALE - Norvegia

Alc. 4,7% vol.

cl.33 € 6,00



Leggera ma appagante e giallo carico, corpo esile rinfrescante.

Abbinamento consigliato:
Verdure pastellate e fritte
Carbonara

KENTUCKY BREAKFAST STOUT

BIRRA TRAPPISTA BELGA

Alc. 12,3 % vol.



cl.33 € 15,00

Colore nero, schiuma media, caffè latte, vaniglia, caffè, liquirizia, uva passa invecchiata in botti di ex bourbon whisky.

Abbinamento consigliato:
cioccolato nero

SCHLENKERLA

TIPOLOGIA MARZEN - Provenienza Barbenga (D)

Alc. 5,1 % vol.

cl.50 € 6,00



Da rame a mogano il colore, aroma di fumo, gusto secco con note luppolate che si percepiscono prima che il fumo prenda di nuovo il sopravvento.

Abbinamento consigliato:
bruschetta n.13

CHIEDICI LA CARTA DELLE BIRRE!!

I nostri Cocktails

GIN PREMIUM & TONICA FEVER TREE

MARE / HENDRIX / CUBICAL / MALFLY 8,00

MONKEY / COPPER / DOMENIS / MONSIEUR 9,00

PORTOFINO / ENGINE / HENDRIX MIDSUMMER SOLSTICE 10,00

GIN PURO 56%Vol.

e i suoi spray agli aromi di:
agrumi, spezie, erbe, fiori 10,00



Cocktails alcolici 8,00

Between the sheets (*sotto le lenzuola*)

(1/3 Brandy, 1/3 Rum bianco, 1/3 Cointreau, gocce di limone)

Negroni (1/3 Bit.Campari, 1/3 Vermout rosso, 1/3 Gin. + fetta arancia)

Srewdriver (3/10 Wodka, 7/10 succo arancia)

Black Russian (1/3 Liq.caffè, 2/3 wodka secca)

Big Lebowski (1/3 Kalua, 2/3 wodka secca + panna)

Grasshoper (1/3 Liq.menta verde, 1/3 crema cacao, 1/3 panna)

B'52 (1/3 Kalua, 1/3 Bayleis, 1/3 Cointreau, spruz. alc. puro)

CAIPIRINIA / CAIPIROSCA FRAGOLA

CAIPIRISSIMO / CUBINO

Stinger (1/3 menta alcolica, 2/3 Brandy)

Sex on the beach (1/5 W. pesca, 1/5 W. secca, 1/5 Cranberry, 2/5 s.arancia)

Blue Lagoon (2/10 Curacao, 4/10 W. secca, 4/10 s.ananas)

Whiskey Sour 8,00 (4,5cl Bourbon wiskey, 3cl succo di limone, 1,5cl sciroppo di zucchero, 1,5cl albume)

Asterix (Vodka sky, RedBull) 8,00

Moscow Mule (Vodka sky, lime, ginger beer fevertre) 8,00

Jegereredbul 8,00

Long Island Iced Tea 9,00

(1/5 Tequila, 1/5 Rum bianco, 1/5 Gin, 1/5 W.secca, 1/5 Cointreau
+Sour mix + spruzzo coca + fetta limone)

Cosmopolitan

(4 cl Vodka, 1/5 cl Triple sec, 1/5 cl lime, 3 cl succo Cranberry) 8,00



Cocktails analcolici 6,00

Florida (4/10 s.pompelmo, 2/10 s.arancia, 2/10 s.limone, 2/10 sciroppo di zucchero)

Virgin (5/10 passione fruit, 3/10 s.ananas, 1/10 conc.cocco, 2/10 sprite)

Bela Rosin (4/10 s.ananas, 1/10 scir. frag., 1/10 scir.ban., 1/10 s.limone, 3/10 sprite)

Panini

... tutti preparati al momento
con prodotti di prima qualità'



Gaia

... i Best Sellers

- GAIA** crudo 24 m di Parma, mozzarella, insalata, salsa cocktail 7,00
- CLASSICO** pomodoro, mozzarella, origano, insalata, prosciutto crudo 24 m 7,00
- TIROL** speck, briè, funghi Champignons trifolati 7,00
- RUSTICO** pancetta pressata, scaglie di parmigiano, radicchio rosso 7,00
- GOLOSO** coppa, gorgonzola dolce, insalata 7,00
- SPUGNA** cotto naturale, mozzarella, insalata, maionese, pomodoro 7,00
- BAGOLINO** pancetta pressata, bagoss, cipolline in agrodolce 9,00
- GENTILE** prosciutto cotto, mozzarella, maionese, patè d'olive, insalata 7,00
- GOURMET** prosciutto crudo 24 m, mozzarella, maionese, peperoni in agrodolce 7,00
- CAPRICCIO** coppa, fonduta di formaggi, insalata capricciosa 7,00
- SEMPLICE** prosciutto crudo 24 m, mozzarella, origano 6,50
- DOIC** bock wurstel, crauti e sanape di Dijon 7,00
- CULO** culaccia di Parma, asiago primosale, carciofi alla romana 8,00
- BRESAOLA** bresaola, philadelphia, insalata, parmigiano 8,00
- EROIKO** bock wurstel, pancetta aff., cipolle tutto alla griglia
+ senape dolce e radicchio rosso 9,00
- ALBA** prosciutto crudo 24 m, briè, insalata, olio tartufato 9,00
- CIPRIANI** carpaccio di angus beef, s. cipriani*, scaglie di parmig., insalata 8,00
- FRESCO** pomodoro, mozzarella, tonno, insalata, patè d'olive 7,00
- PRAGA** prosciutto di Praga, briè, pomodoro, salsa tartara 7,00
- FISH** tonno, cipolle, maionese 6,00
- SALMONE** salmone, caprino, erba cipollina 10,00
- VEGE** briè mozz., origano, insalata, pomodori, olio e.v.o. 7,00
- PORCHETTA** porchetta d'ArICCia (Rm) e crema di funghi 8,00

* Salsa Cipriani: maio, panna, trac. senape e cognac

... sulle lavagne troverete
le specialità stagionali!

In caso di intolleranze alimentari comunicarle preventivamente al personale e sarete indirizzati sul cibo che fa per voi!!

Bar & Coffea

Aperitivi alcolici

- Il Pirlo** (Vino bianco, Aperol e/o Bitter Campari e Selz) 4,50
Lo Spero (Prosecco, concent. Fragola, succo pompelmo, spruzzo gin) 5,00
Un Garibaldi (1/3 Bitter campari + 2/3 succo d'arancia) 5,00
Un Falso (1/3 Bitter campari + 1/3 Vermout rosso, 1/3 Brut) 6,00
Un Fashion (1/3 Prosecco, 1/5 Saint Germain, 2 gocce di limone + fetta, Selz) 5,00
Un Strawberry-beer Forever 5,00
(1/3 Birra Kriek Timmermans, 1/3 Pilsner Urquel, 1 spruzzo conc. fragola, 1 spruzzo Bitter Campari,)
Americano (5/10 Vermout rosso, 5/10 Bitter Campari, selz, fetta d'arancia) 5,00

Aperitivi analcolici

- Crodino** + GHIACCIO + LIMONE + SELZ 3,00
Caribe (succo ananas, conc. passion fruit + ghiaccio) 5,00
Dolce Vita (conc. banana, succo ananas, succo limone, sprite, conc. fragola) 5,00



Vini Aperitivi al bicchiere

- Trebbiano d'Abruzzo** Ag. Tollo (Ch) 3,00
Prosecco di Valdobbiadene Borgomolino DOC 4,00
Gewurztraminer Alsaiano Maison Fernand Engel 5,00
448 Girlan (Tn) - uvaggio pinot grigio sauvignon, riesling 4,00

APERITANGO



a richiesta

SOLO
dalle 18 alle 20

Dalla cucina
STUZZICHINI
caldi e freddi
€ 2,50 a persona

Caffea & co.

- Caffè della Casa 2,50
Caffè 98% arabica 1,50
Caffè ginseng 3,00
Bombardino + panna 3,00
Irish Coffea 8,00
Te caldo / Camomilla 3,00
RED BULL 3,50



Acqua e Bibite in bottiglia

- Acqua Lurisia** 0,5 lt 2,00

Acqua Maniva 1 lt 3,00

Lemonsoda, chinotto, tonica, cedrata 3,00

Succhi 3,00
(pera/pesca/ananas/pompelmo/ace/arancia rossa)

Coca cola / Gazzosa / Aranciata
25 cl 3,00 50 cl 4,00

Te al limone 25 cl 3,00 50 cl 4,00

Te alla pesca Arizona (USA) 50 cl 4,50

Bruschette & c.

... tutti preparati al momento
con prodotti di prima qualita'



- N.AA** salsa pomodoro, mozzarella, cipolle di Tropea, gorgonzola, origano 6,00 **N.13**
- N.BA** salsa di pomodoro, mozzarella, champignons e prosciutto cotto 7,00
- N.CA** salsa di pomodoro, gorgo igp, mozz. e in uscita dal forno pancetta dolce 7,00
- N.2** salsa di pomodoro, mozzarella, origano, olio extra 5,00
- N.3** parmigiano, porcini di Borgotaro, mozzarella e olio al tartufo bianco 9,00
- N.4** salsa di pom., acciughe del Cantabrico in uscita dal forno, origano, mozz., olio evo 9,00
- N.5** N.2 + prosciutto crudo 24 m o cotto o pancetta (specificare) 7,00
- N.6** salsa di pomodoro, radicchio rosso, pancetta, mozzarella, pepe 7,00
- N.7** caprino, olio extra, prosciutto crudo 24 m 7,00
- N.8** gorgonzola, scamorza, provolone, fontina 7,00
- N.9** salmone, burro, pepe 10,00
- N.10** maionese, prosciutto cotto, salsa di pomodoro, mozzarella 7,00
- N.11** maionese, salamino piccante, salsa di pomodoro, mozzarella 7,00
- N.12** pomodoro, carciofi spezzati alla romana, mozzarella, timo 7,00
- N.13** gorgonzola dolce, speck d'oca, gocce di aceto balsamico 9,00
- N.14** salsa pomodoro, zucchine grigliate, mozz., salame piccante, basilico 7,00
- N.15** briè, salsa pomodoro, mozz., prosc. di Praga, champignons 7,00
- N.16** gorgonzola, porchetta d'ArICCia e olio tartufato 8,00

... sulle lavagne troverete
le specialita' stagionali!

** in mancanza di fresco può essere del tipo surgelato*

In caso di intolleranze alimentari comunicarle preventivamente al personale e sarete indirizzati sul cibo che fa per voi!!

Panini con pane Hamburger/Buns

HAMBURGER DEL TANGO

Pane Buns multicereali artigianale, cheddar, peperoni e cipolla alla griglia, Svizzera di Fassona piemontese igp da 200gr, insalata gentile, pomodoro e ketchup con patate, salse a corredo. 14,00

La cottura della svizzera di fassona è media (consigliata) per cotture diverse fate richiesta.



Hamburger del Tango



Fishburger

FISHBURGER

Pane Buns multicereali artigianale, due filetti di merluzzo panato, insalata gentile e salsa thousand island con patate fritte a corredo. 14,00

PULLED PORK

Pane Buns multicereali artigianale, spalla di maiale cotta a bassa temperatura e affumicato e sfilacciata, condita con salsa BBQ, 10,00



Pulled Pork



baconburger

BACONBURGER

Pane Buns multicereali artigianale, svizzera di fassona igp da 200gr cheddar, bacon tostato, uovo fritto, ketchup e patatine fritte con salsa a corredo. 14,00

In caso di intolleranze alimentari comunicarle preventivamente al personale e sarete indirizzati sul cibo che fa per voi!!

Piadine romagnole...

RIMINI crudo 24 m, carciofi alla romana, mozzarella 6,50

STORICA crudo 24 m, mozzarella 6,00

VERA pancetta, mozzarella 6,00

PIADIZZA - servita aperta - salsa pomod., cotto, funghi, mozzarella, origano 7,00

MISANO crudo 24 m, mozzarella, insalata, maionese 6,00

SWEET con Nutella 5,00

RICCIONE cotto, mozzarella, champignons 6,00

MAX prosciutto di Praga, pomodoro, briè, salsa tartara 6,50

ARICCIA porchetta di Ariccia e salsa ai funghi 6,50



Rimini

Focacce liguri*...

GENOVA prosciutto crudo 24 m, mozzarella, origano, champignons, maionese 8,00

RAPALLO pom., tonno, origano, insalata, patè di olive, maionese 8,00

PORTOFINO pom., cotto, peper. agrodolce, carc. alla romana, funghi, mozz. 9,00

SAN REMO come PORTOFINO ma servita aperta con doppia farcitura 10,00

VIAREGGIO porchetta di Ariccia, uovo sodo, mozzarella, pomodoro, insalata, maio, gocce di olio al tartufo 10,00

big Toasts...

TOAST cotto, mozzarella 6,00

TOAST più cotto, mozzarella, pep. agrodolci 6,50

TOSTONE cotto (tipo Praga), mozzarella, funghi, salsa ai funghi 6,50



Toast

Club Sandwich del Lord 14,00

(consigliato x 2 persone o per grandi appetiti!)

original

petto di pollo e bacon grigliati
+ insalata con pomodoro,
mozzarella e maionese
+ contorno di patatine

italian

pomodoro, mozzarella,
porchetta
+ salsa tonnata,
insalata e uovo sodo
+ contorno di patatine

* in mancanza di fresco
può essere del tipo surgelato



Club Original

In caso di intolleranze alimentari comunicarle preventivamente al personale e sarete indirizzati sul cibo che fa per voi!!

Le nostre Carni

Stinco di maiale

Aromatizzato con sale, pepe, paprica dolce e rosmarino. Messo in sottovuoto a cotto a vapore per 16 ore.

Poi, tolto dal sottovuoto, si procede con la biscottatura della cotenna.

Servito con purè e patate fritte. 17,00



Carrè di Costine

Carrè di Costine di Maiale

Cotte a bassa temperatura in sottovuoto e successivamente grigliate e spennellate di salsa barbeque. Servite con patatine e/o insalsata verde. 15,00

Specialita'



Stinco di Maiale

Preso di Maiale Iberico (circa 600gr)

Servita su piatto rovente in ghisa accompagnata da zucchine alla griglia.

Consigliata x 2 persone. 9,00/hg

2 BockWurstel

con crauti e senape antica 10,00

Wiener Snitzel

Cotoletta di vitello 350gr
con patatine o insalata mista. 20,00

Il pesce*

50gr di Caviale Calvisius Imperial
servito con burrata e/o crostini imburrati 90,00

FISH & CHIPS

due filetti di Merluzzo panati
con insalata verde e salsa thousand island 12,00

Coperto + pane 2,00

*in mancanza di fresco puo' essere del tipo surgelato.

In caso di intolleranze alimentari comunicarle preventivamente al personale e sarete indirizzati sul cibo che fa per voi!!



Preso di Maiale Iberico



Caviale Calvisius Imperial

Le nostre Carni
provengono dalla
Premiata Macelleria
ALEBARDI
e abbiamo referenze
da tutto il mondo!



Tagliata di **SCAMONE**
di Mazuria polacca 4,00/hg

Tagliata

COSTATA DI SASHI

La Sashi finlandese è la versione europea del waghiu giapponese, animali solo femmine allevate allo stato brado per diversi anni "grass fed" (senza uso di cereali) 60 giorni di frollatura. 8,00/hg



Sashi

Coperto + pane 2,00

**in mancanza di fresco puo' essere del tipo surgelato.*

In caso di intolleranze alimentari comunicarle preventivamente al personale e sarete indirizzati sul cibo che fa per voi!!

Le nostre Carni

COSTATE circa 500gr

Mazuria polacca 6,00/hg

Sashi finlandese "grass fed". 8,00/hg

FIorentina / T-BONE circa 1200gr

di Mazuria polacca 6,00/hg

TOMAHWACK

di Mazuria polacca circa 1200gr 8,00/hg

[arrivi settimanali - chiedere disponibilità]

RIB EYE di Angus irlandese 300gr

Servito con insalsata della casa. 25,00

8,00/hg

FILETTO di Mazuria polacca 200gr circa

Alla griglia. 7,00/hg

Alla Daniel.

Scottato nel burro, tenuto in caldo nel fondo di cottura, riduzione di Gropello a nappare, con pure di patate. 10,00/hg

Alla Roquefort.

Scottato nel burro, fiammeggiato al gin, tenuto in caldo. Nel fondo di cottura formaggio Roquefort a.o.c. deglassato al porto, gherigli di noce tritati il tutto a nappare. 14,00/hg

5 COSTOLETTE di agnello new zeland alla griglia

Servite con carciofo alla romana sott'olio. 24,00

8 ARROSTICINI di agnello abruzzese

Servito con carciofo alla romana sott'olio. 10,00

BIS di BISTECHE di CAVALLO

Servita con patate fritte. 19,00

Specialita'



Tomahwack



Filetto "alla Daniel"



Costolette d'agnello

Coperto + pane 2,00

*in mancanza di fresco puo' essere del tipo surgelato.

In caso di intolleranze alimentari comunicarle preventivamente al personale e sarete indirizzati sul cibo che fa per voi!!

Osteria

Antipasto del Norcino

Crudo di Parma 24 m,
Coppa di Langhirano,
Pancetta dolce e Salame MN. 15,00

Carpaccio di Angus

Su letto di insalata
con petali di Parmigiano 24m. 15,00

Trittico di Bruschette

A vostra scelta servito
in un unico piatto. (min. x 2)

Grande selezione

Grande piatto con Crudo di Parma 24 m,
Speck igp, Pancetta dolce,
Coppa di Langhirano, Bresaola di Limousine,
Speck d'oca e Speck di Angus
servito con carciofo alla romana
(min. x 2) 29,00

Primi piatti

SPAGHETTI RUMMO n.5

Alla Carbonara

con parmigiano reggiano 24mesi,
bacon e guanciale di maiale tostati 10,00

Aglio rosso di Sulmona

olio evo abruzzese e habanero 8,00

Cacio e Pepe con pecorino romano igp
e pepe nero di cayenna 10,00

Alla Norma con melanzane violetta fritte,
sugo al pomodoro perino, cacioricotta
molisana a guarnitura 10,00

specialità

Casoncelli di spiedo alla bresciana

su letto di purè di patate al mico
(burro usato per cuocere lo spiedo) 13,00

MEZZE PENNE RUMMO

Al Ragù della Casa* 9,00

All'Amatriciana

con guanciale di maiale pesante Bettella 9,00

Ai Formaggi 2.0 9,00

Ai Formaggi e Bacon 10,00

Coperto + pane 2,00

*in mancanza di fresco puo' essere del tipo surgelato.

In caso di intolleranze alimentari comunicarle preventivamente al personale e sarete indirizzati sul cibo che fa per voi!!

Antipasto tirolese

Speck igp, Bresaola di Limousine
e Philadelphia. 15,00

Arrosticini di Agnello

n.6 arrosticini alla griglia
tradizionali abruzzesi. 6,00

Open

Panino aperto con gorgo igp,
funghi champignons trifolati e
petto d'oca stagionato. 10,00



Carpaccio di Angus

SPAGHETTI

alle acciughe del Cantabrico

con aglio, olio evo, mollica di pane tostata 15,00

PAPPARDELLE all'uovo

alla Boscaiola* con porcini di Borgotaro 10,00



Casoncelli di spiedo alla bresciana

Dolci

Cheesecake ai frutti di bosco* 5,00

Tiramisù 6,00

Toscanelli (tipo cantucci ma con uvetta)*
serviti + bicchierino di Porto per intingere 7,00

Gelato alla vaniglia* 4,00

Gelato alla vaniglia con crumbler sbrisolona* 5,00

La Sbrisolona originale mantovana 4,00 con grappa 6,00

Strudel* di mele con gelato 6,00



Cheesecake

Coperto + pane 2,00

*in mancanza di fresco puo' essere del tipo surgelato.

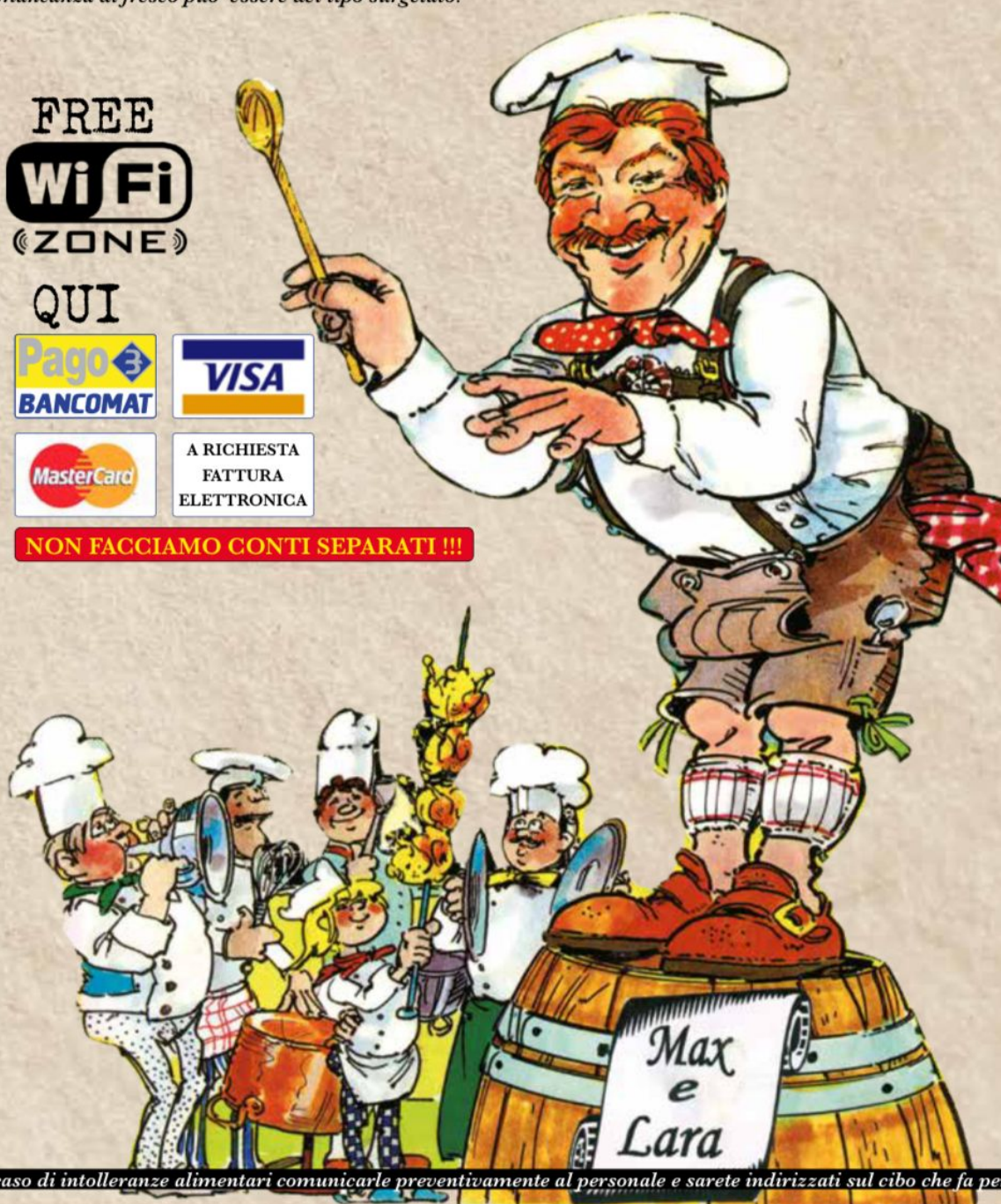
FREE
WiFi
(ZONE)

QUI



A RICHIESTA
FATTURA
ELETTRONICA

NON FACCIAMO CONTI SEPARATI !!!



In caso di intolleranze alimentari comunicarle preventivamente al personale e sarete indirizzati sul cibo che fa per voi!!

Insalate, contorni e ...

PANTESCA

pomodoro, mozzarelle, olive Gordal, olio evo, origano, acciughe del Cantabrico. 10,00*

VERA GREEK

pomodoro, capperi, olive Gordal, cipolla rossa, origano, peperoni. 10,00*

DELLA CASA

insalata verde, valeriana, red chard, arance pelate a vivo, condita con olio evo e limone. 8,00*

* aggiunta di pollo alla griglia 2,50

* aggiunta di bresaola e/o feta DOP 3,00

Contorni

Insalata mista piccola. 5,00

Insalata mista grande. 8,00

Zucchine e peperoni alla brace.* 6,00

Insalata capricciosa. 4,50

Carciofi alla romana. (2 pz) 5,00

Tagliere di formaggi

Asiago, briè, grana, bagoss, hemmenthal, caprino, pecorino, gorgo dolce o piccante. 10,00

— chiedere a Max —

Degustazione formaggi speciali.

Comté Bluè Stilton Holzofer, Shropshire all'uva di Corinto, Robiola Roccaverano, Fontina d'alpeggio 18,00

Coperto + pane 2,00

* in mancanza di fresco puo' essere del tipo surgelato.

In caso di intolleranze alimentari comunicarle preventivamente al personale e sarete indirizzati sul cibo che fa per voi!!

MEDITERRANEA

insalata verde, pomodori, peperoni, tonno, mozzarella, pecorino, uovo sodo, capperi, pomodoro LC* 15,00*



Mediterranea

Fritti

Alette di pollo panate.* 6,00

Striscioline di pollo panate + maionese.* 6,00

Patatine fritte+ salse.* 4,00

10 pz. Olive all'ascolana.* 5,00

15 pz. Anelli di cipolla pastellati e fritti con BBQ Sauce.* 5,00

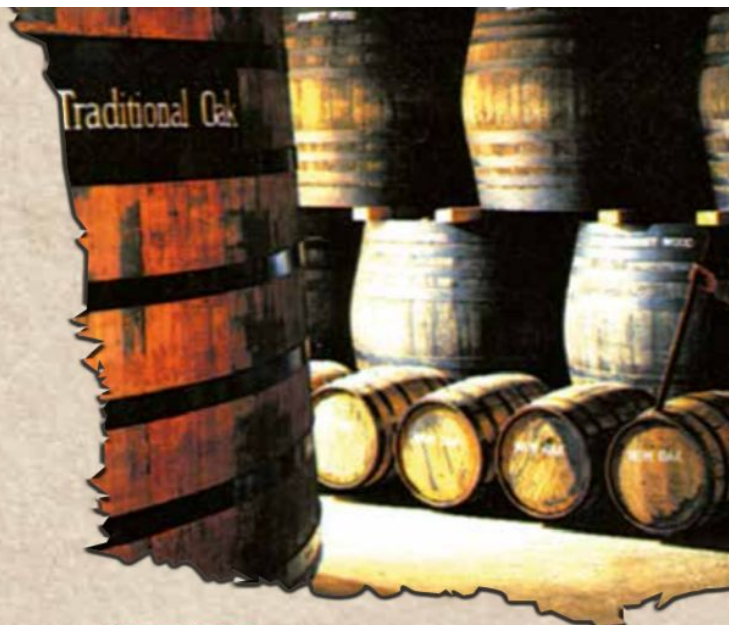
Verdure miste pastellate.* 5,00

1 salsa in aggiunta. 0,50

Fritto 2.0.* 12,00



Degustazione formaggi



ORKADI

Highland park 10 y.o. (58%) 12,00

HIGHLAND

Tomatin 16 y.o. (46%) 10,00
 Glen morangie 10 y.o. (43%) 9,00
 Oban 14 y.o. (43%) 10,00
 Clynelish 14 y.o. (43%) 9,00

SPEYSIDE

Macallan 12 y.o. (40%) 15,00
 Glen Grant 10 y.o. (40%) 8,00
 Glen Livet 12 y.o. (40%) 7,00

CAMPLETOWN

Springbank 15 y.o. (45%) 12,00

ISLAY

Laphroaig y.o. (40%) 8,00
 Arbeg 10 y.o. (54%) 10,00
 Laguvulin 16 y.o. (43%) 15,00
 Bowmore 17 y.o. (43%) 20,00
 Caolila 12 y.o. (43%) 9,00
 Bunnahabhain 12 y.o. (40%) 9,00
 Port Ellen 30 y.o. (57,4%) 50,00

SKYE

Talisker 10 y.o. (43%) 8,00
 Talisker 18 y.o. (46%) 14,00
 Talisker 25 y.o. (57,2%) 38,00

BLANDED SCOTCH WHISKY

Chivas Regal 18 y.o. (40%) 15,00
 Johnnie Walker 12 y.o. (40%) 8,00
 Johnnie Walker Blu Label 40 y.o. 28,00
 Johnnie Walker
 con 60% Portellen 45,00
 No Age Samaroli (46%) 60,00

LOWLAND

Glenkinchie 10 y.o. (43%) 7,00

RUM

MARTINIQUE AGRICOLE

J. Bally 10 y.o. 10,00
 St. James 10 y.o. 8,00
 Clement 10 y.o. 8,00
 Domoiseau 15 y.o. 15,00
 Rhum JM XO 10,00

VENEZUELA

Pampero selection 1938 5,00
 Santa Teresa 9,00
 Diplomatico 9,00

CUBA

Havana 7 y.o. 6,00
 Matusalem 10 y.o. 10,00

GUATEMALA

Zacapa E.N. 10,00
 Zacapa x.o. 12,00

BARBADOS

Barbancourt 15 y.o. 8,00
 Bacardi 8 y.o. 6,00

JAMAICA

Jamaica rum 6,00
 Jamaica rum Samaroli 18,00

NOVITÀ
DEGUSTAZIONE
 Sur La Route
 de Les Rum du Caribe
 (Vedi Lavagna sopra il banco)

DEMERARA RUM

(distillati ai Caraibi e maturati in Scozia)
 Demerara Moon 15 y.o. (57%) 12,00
 Demerara Samaroli 15 y.o. (45%) 25,00

TRINIDAD

Caroni 1983 (52%) 40,00

Carta dei distillati e Scotch Whisky



NOVITÀ

**VIAGGIO
nel BICCHIERE
di WHISKY:
DEGUSTAZIONE**
3 single mat (2 cl)
a rotazione in base
alla zona di provenienza
€ 15,00
(Vedi Lavagna sopra il banco)



IRISH WHISKEY

- Jameson (40.0%) 5,00
- Tullamore Dew (40.0%) 5,00
- Bushmills Black Busch (40.0%) 6,00

BOURBON WHISKEY FROM U.S.A.

- Wild Turkey 8 y.o. (50.5%) 6,00
- Maker's Mark (45.0%) 6,00
- Knob Kreek 9,00

TENNESSEE

- Jack Daniels (43%) 5,00

BRANDY SPAGNA

- Gran duque d'alba 7,00
- Cardinalmendoza 6,00

BAS ARMAGNAC

- Montesquieu '87 15,00
- Laubade 1990 15,00

COGNAC

- Daniel Bouju V.S.O.P. 9,00
- Daniel Bouju X.O. 15,00

AMARI 4,00

- Amari Riserva 5,00
- Calvados Morin 6,00

TEQUILA

- 1800 Reposada 5,00

DISTILLATO DI FRUTTA

- Lamponi Poli 6,00
- Pere Williams Roner 5,00
- Uva Viva Poli 5,00

NOVITÀ

LA VERTICALE!!

(Vedi Lavagna sopra il banco)

GRAPPE

- Marolo di Barolo 6,00
- Marolo di Barbera 5,00
- Marolo del Padre i 6,00
- Poli di Moscato 5,00
- Poli Riserva 5,00
- Poli Cleopatra 6,00
- Domenis nera 45% 6,00
- Domenis storica 50% 6,00
- Domenis secolo 60% 7,00



A hand holding a champagne glass with a cork popping out, set against a background of a tango dancer. The scene is dimly lit, with warm light highlighting the glass and the hand. The background shows a tango dancer in a dark setting with a patterned wall.

Tango e Chet

La mia Champagne

Carta dei Vini

Spumanti

		
BRUT Franciacorta Le Marchesine		30,00
Follador Prosecco Superiore Valdobbiadene	4,00	20,00
Crù Perdù millesimato Az. Bonomi		39,00

Vini bianchi

		
LOMBARDIA		
Lugana Ca de Frati I Frati		27,00
FRIULI		
Gris Pinot grigio Az. Lis Neris		39,00
ABRUZZO		
Trebbiano Terre Forti	3,00	14,00
TRENTINO		
448 Giralan Uvaggio Sauvignon Chardonnay	3,50	19,00
SARDEGNA		
Vermentino	3,50	20,00
ALSAZIA (F)		
Gewurztraminer Dopff	6,00	30,00
PUGLIA		
Tormaresca (Antinori) Charonnay	/	30,00

Vini rossi

LOMBARDIA		
Botticino - riserva - Noventa	4,00	24,00
FRIULI		
Re Fosco Zamò	/	39,00
Pignolo Zamò	/	55,00
Cabernet-Sauvignon Az. Pecorari	/	29,00
TRENTINO ALTO ADIGE		
Lagrain Terlan	4,00	22,00
Lagrain - riserva - Praepositus	/	40,00
Teroldego Rotaliano - riserva -	/	25,00
TOSCANA		
Morellino I Massi	4,50	26,00
Rosso Montalcino Talenti	/	30,00
Brunello di Montalcino La Fuga	/	60,00
Chianti Le Castellare	/	33,00
Ornello Rocca di Frassinello	/	35,00
PIEMONTE		
Barbera d'Alba Moch Az. Prinsi	5,00	30,00
Barbaresco Gallina Az. Prinsi	/	50,00
Barolo Massolino	/	60,00

VINI
al calice
A ROTAZIONE
vedi lavagna
sul banco o
chiedi al
personale!

VENETO

Amarone Santa Sofia	/	60,00
Ripasso Santa Sofia	/	29,00

ABRUZZO

Montepulciano Tollo	3,00	18,00
Montepulciano Tollo RISERVA ALDIANO	/	27,00

PUGLIA

Salice Salentino Torrevento RISERVA	/	24,00
Primitivo	/	19,00

SICILIA

Etna rosso	/	30,00
Nero d'Avola	3,00	20,00

Vini dolci

Moscato Tappo raso	/	18,00
---------------------------	---	-------

Vini passiti

Dindarello - MoscatoPassito Az. Maculan (VR)	4,50	/
Passito di Pantelleria Benrye Az. Donna Fugata (375 ml)	/	30,00
Sauternes Chateaux de Saouditaut Premier Cru	8,00	/
Pedro Ximenex Sherry <i>servito con cioccolato fondente</i>	7,00	/