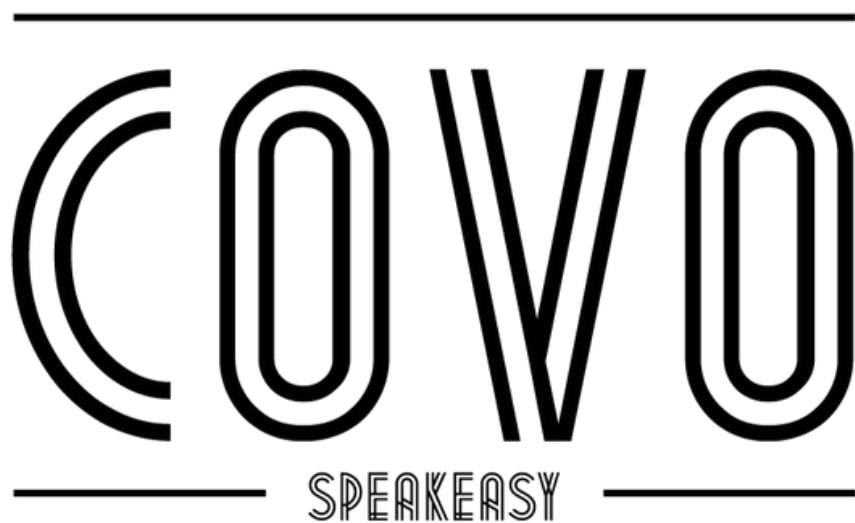




Corso Italia 51 C, 28100 Novara (NO) | 0321 183 0302
www.covonovara.it | info@covonovara.it | [@CovoNovara](#)

Speakeasy & The Hideout

LE NOSTRE PROPOSTE

APERITIVO | € 7,00

Dalle 17:30 alle 20:30 vi aspetta ovviamente l'aperitivo!

La nostra proposta comprende la consumazione che preferite accompagnata da una portata di diversi prodotti della cucina, solitamente composto da: nachos con salsa tzaziki, pizze/focacce in teglia di nostra produzione, gnocco fritto con affettato.

APERICENA | su prenotazione almeno il giorno precedente € 15,00

Dalle 17:30 alle 20:30, offriamo inoltre una proposta di apericena che comprende una consumazione, la nostra classica portata di accompagnamento, un primo piatto, un secondo con il contorno secondo stagionalità.

CENA | SPECIALITÀ @TAURUSBEERSTROT

Alle più classiche proposte si aggiunge una cucina di qualità che vi permetterà di gustare i nostri hamburger, le carni più pregiate che ogni giorno mettiamo a vostra disposizione, e tutte le specialità che avete sempre ordinato al Taurus Beerstrot di Corso Cavallotti. L'orario di chiusura della cucina è previsto per la 00:30 dalla domenica al giovedì e per la 01:30 al venerdì e al sabato.

FESTE | EVENTI

Invitandovi a partecipare a tutte le nostre attività, saremo lieti di ospitarvi per tutte le occasioni in cui vorrete festeggiare adeguatamente. Un compleanno, una laurea o un anniversario, vi permetteremo di organizzare il vostro evento su misura!

Al fine di agevolare le operazioni di pagamento si ricorda che **non facciamo conti separati**, il tavolo viene conteggiato e scontrinato per intero!



IL BIRRIFICIO

SI DICE CHE FINCHÈ NON PROVI A FARE QUELLO CHE VUOI, NON CONOSCERAI MAI DAVVERO LA TUA VOCAZIONE. SIGNIFICA IMBOCCARE UNA STRADA INCERTA E PIENA DI DUBBI, LASCIANDOTI ALLE SPALLE LE CERTEZZE DI UN POSTO FISSO, PER AVERE QUALCOSA DI DAVVERO TUO.

IL NOME DICIOTTOZERO DERIVA DA QUESTO: L'ORA IN CUI SI TIMBRA IL CARTELLINO E SI ESCE DA LAVORO, LA DEMARCAZIONE TRA QUELLO CHE DEVI FARE E QUELLO CHE VUOI FARE.

ANNI DI PROVE, RICERCA TECNICA, NOTTI INSONNI, DISCUSSIONI, SUDORE, IMPEGNO, RISATE, DEGUSTAZIONI, POSTUMI POTENTI.

PIÙ DI UN LAVORO. PIÙ DI UN PASSATEMPO. PIÙ DI UN GIOCO. PIÙ DI UN BUSINESS. DICIOTTOZERO SIAMO NOI.

INDIPENDENTI. IRRIVERENTI. ARTIGIANALI.

DAL 2014, NEL NOSTRO BIRRIFICIO A DUE PASSI DAL LAGO MAGGIORE PROViamo, SPERIMENTIAMO, MIGLIORIAMO LE NOSTRE RICETTE. POTREMMO PARLARVI PER ORE DELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE, DEI NOSTRI METODI PRODUTTIVI, UN SACCO DI TECNICISMI, MA PREFERIAMO DI NO:

SAREMMO BANALI.

PER NOI È ARTIGIANATO, PER VOI È BIRRA DI QUALITÀ.

SEDETEVI, BEVETENE UNA E GUSTATEVI IL NOSTRO LAVORO,

PERCHÈ PER NOI CHI BEVE BIRRA HA RAGIONE.

DRINK

LE NOSTRE BIRRE

ALLERGENE: GLUTINE

DICIOTTOZERO UNO ALLA SPINA



Birrificio artigianale in **Oleggio Castello (NO)** € 6,00

LEFTY	English Golden Ale Formato Medio 4,5 %
BUGS	American Amber Ale Formato Medio 5,5 %
TULLE	Weizen Formato Medio 5 %
BLIND PIG	Belgian Strong Ale Formato Medio 9 %
TOMMY GUN	American IPA Formato Medio 5,5 %
BIRRA OSPITE	Scopri tutte le nostre novità!

DICIOTTOZERO UNO IN BOTTIGLIA



Birrificio artigianale in **Oleggio Castello (NO)**, secondo disponibilità

GRÜN	€ 6,00	Kölsch Style 33 cl. 4,8 %
RUGGINE	€ 6,00	American Pale Ale 33 cl. 5,5
OCRA	€ 6,00	Belgian Saison 33 cl. 5,8 %
GRANATA	€ 6,00	Dark Strong Ale 33 cl. 7,5 %
TUXEDO	€ 6,00	Dry Stout 33 cl. 5 %
ANSYA	€ 6,00	Double American DDH IPA 33 cl. 5,5 %
RYMORZO	€ 6,00	Belgian Saison 33 cl. 5,8 %
GRANATA	€ 6,00	Dark Strong Ale 33 cl. 7,5 %

ZYWIEC

Birrificio in **Zywiec (Polonia)**

ZYWIEC € 5,00 Pale Lager | 50 cl. | 5,6 %

BIRRETTE OSPITI

Lattina e bottiglia, consulta la lavagna o chiedi al personale!

ANTIKORPO

Birrificio Artigianale in **Trieste**

- GROMMET** € 7,00 Keller Pils **GLUTEN FREE** | 33 cl. | 4,8%
- WAHINE** € 7,00 Blanche con pompelmo rosa **GLUTEN FREE** | 33 cl. | 5,1%
- IN THE FLASH** € 7,00 DDH IPA | 33 cl. | 6,5 %
- GONE MENTAL** € 7,00 Double Ipa | 33 cl. | 7,5 %
- RAUC'N'ROLL** € 7,00 Rauch bock | 33 cl. | 6,5 %

CANEDIGUERRA

Birrificio artigianale in **Alessandria (AL)**

- VIENNA LAGER** € 6,00 Italian Lager | 33 cl. | 5,4 %
- BERLINER WEISSE** € 6,00 Weizen Sour | 33 cl. | 3,5 %

BREWFIST

Birrificio Artigianale in **Codogno (LO)**

- SENTENZA** € 10,00 Spaghetti Western invecchiata in botti di Laphroaig | 33 cl. | 8,7 %
- IL BIONDO** € 10,00 Spaghetti Western invecchiata in botti di Buffalo Trace | 33 cl. | 9,2 %
- ONE WAY TRIPHELL** € 7,00 Tripel | 33 cl. | 9,5 %
- 2 LATE** € 7,00 Double IPA | 33 cl. | 9,0 %
- LA MOSCA** € 7,00 Blanche con coriandolo e scorze di arancia | 33 cl. | 5,0 %
- GREEN PATROL** € 7,00 Black Ipa | 33 cl. | 7,8 %
- NINA** € 7,00 Pils | 33 cl. | 5,2 %
- BEAUTIFUL & STRANGE** € 7,00 Gose | 33 cl. | 3,7 %

CHIANTI BREW FIGHTERS

Birrificio artigianale in **Radda in Chianti (SI)**

- LA BESTEMMIA DOPPIA** € 7,00 Double IPA | lattina 44 cl. | 8 %
- LA BESTEMMIA ESPLOSIVA** € 7,00 West coast IPA | lattina 44cl. | 6,5 %
- LA BESTEMMIETTA** € 7,00 Session IPA | lattina 44 cl. | 4 %
- IL BESTEMMIATOR** € 7,00 Doppiebock | lattina 44 cl. | 7,5 % secondo disponibilità

FILODILANA

Birrificio Artigianale in **Avigliana (TO)**

- QUATTRO PERE** € 9,00 Belgian Quadrupel con pere Martin Sec | 33 cl. | 10%
LUPPOLO ALBERTO € 7,00 American pale ale | 33 cl. | 4,5%
FIOCA € 8,00 Belgian strong ale con arancia e caffè | 33 cl. | 10%
BEELA € 7,00 Hoppy belgian blond **GLUTEN FREE** | 33 cl. | 6,0%
BORGNA € 7,00 Extra special bitter **GLUTEN FREE** | 33 cl. | 5,0%

ALTRO

- MODELO ESPECIAL** € 6,00 Lager Messicana Chiara | 35,5 cl. | 4,5 %
IDROMELE DEI TAURINI € 7,00 Dolce acido a base di miele millefiori | al calice | 13 %

SIDRO

Sidro artigianale prodotto da Erano Mele, sidreria metropolitana in **Buscate(MI)**

- MELAEBASTA** € 7,00 Sidro di mele, dolce, fruttato, | 33 cl. | 4,5 %
PERAEBASTA € 7,00 Sidro di pere, dolce, morbido | 33 cl. | 4,0 %
LAVALAMP € 7,00 Sidro di mela con succo di amarena, hibisco e habanero | 33 cl. | 5,5 %
GRIGIA DI TORRIANA € 7,00 antica mela piemontese, forte, tannico | 33 cl. | 7,0 %

Chiedi allo STAFF per tutte le nostre PROPOSTE EXTRA!

VINI ROSSI

VALPOLLICELLA SUPERIORE DOCG Bottiglia € 30,00 Casa Conte Rugolin, Veneto, 14%

VALPOLLICELLA RUGOLIN DOCG Bottiglia € 25,00 Casa Conte Rugolin, Veneto, 12,5%

PRIMITIVO Bottiglia € 24,00 Tenuta Viglione, Puglia, 13%

BARBERA D'ALBA DOC Bottiglia € 25,00 Tenuta Rocca, Piemonte, 14,5%

NEBBIOLO TRE CONFINI DOC Bottiglia € 25,00 Cantina La Torraccia del Piantavigna, Piemonte, 11,5%

GATTINARA DOCG Bottiglia € 35,00 Cantina La Torraccia del Piantavigna, Piemonte, 13%

AMARONE VALPOLLICELLA DOCG Bottiglia € 48,00 Casa Conte Rugolin, Veneto, 15,5%

VINI BIANCHI

GEWURTZTRAMINER DOC Bottiglia € 26,00 Cantina Solander, Trentino Alto-adige, 13,5%

ERBALUCE Bottiglia € 25,00 Cantina La Torraccia del Piantavigna, Piemonte, 13,5%

FALANGHINA biologico Bottiglia € 24,00 Cantina Tenuta Viglione, Puglia, 12,5%

ARNEIS ROERO DOCG Bottiglia € 25,00 Cantina Tor del Plan, Piemonte, 13%

RIBOLLA GIALLA Bottiglia € 26,00 Cantina Perusini, Friuli, 12,5%

BOLLICINE

PROSECCO FOLLADOR Calice € 5,00 | Bott. € 24,00 Cantina Follador, Valdobbiadene Superiore

FOLLADOR ROSE' Bottiglia € 26,00 Cantina Follador, Valdobbiadene Superiore

VINI AL CALICE

Rivolgetevi al personale per le proposte del giorno da sbicchierare!

SOFT DRINKS

ACQUA Naturale o Gassata SURGIVA 0,5 l. € 2,50

ESTATHE' AL LIMONE | ESTATHÈ ALLA PESCA lattina € 4,00

COCA-COLA | COCA-COLA ZERO vetro 33 cl € 4,00

SPRITE | FANTA vetro 33 cl € 4,00

REDBULL € 4,00

SUCCHI DI FRUTTA € 4,00

Gusti: , pesca, ACE, pera

POLARA Bibite BIO della Sicilia 27,5 cl. € 4,00

Gusti: cedrata, chinotto, melograno, mandarino, arancia rossa

COCKTAIL

Sono disponibili, con un supplemento di € 4,00, i seguenti **Gin**:

ONDINA | NORDES | BROCKMANS | MAJOR | MAJOR DRY | ROKU | HENDRICK'S | ACQUEVERDI | MARE | BOMBAY PREMIERE CRU MURCIA LEMON | BROCKMANS ORANGE

SPRITZ | SPRITZ CAMPARI € 6,00

Prosecco, Aperol, soda water | Prosecco, Bitter, soda water

NEGRONI | NEGROSKI € 7,00

Vermouth rosso, Bitter, gin Bombay | Vermouth rosso, Bitter, vodka

NEGRONI SBAGLIATO | AMERICANO € 6,00

Vermouth rosso, Campari, spumante | Vermouth rosso, Bitter, soda water

VODKA LEMON | VODKA TONIC € 6,00

Vodka secca, lemon soda | Vodka secca, tonic water

GIN LEMON | GIN TONIC € 7,00

Gin Bombay, lemon soda | Gin Bombay, tonic water

BOULEVARDIER € 7,00

Vermouth rosso, Bitter, Bourbon

WHISKEY SOUR ALLA VANIGLIA € 7,00

Bourbon whiskey, succo di limone, zucchero liquido, profumo di vaniglia

VODKA SOUR NOCCIOLA E VANIGLIA € 7,00

Vodka alla **NOCCIOLA**, succo di limone, zucchero vanigliato

VODKA SOUR POLACCO € 7,00

Con vodka a piacere! Chiedere al personale i gusti disponibili

DRINKI il cocktail polacco per eccellenza € 6,00

Vodka Zubrówka Bison Grass, succo di mela limpido

TOM COLLINS € 7,00

Old Tom Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda water

NEGRITA IN CROSTA PICCANTE € 7,00

Vermouth rosso, Bitter, tequila, angostura bitter, bordatura di sale, pepe, peperoncino

COCKTAIL € 6,00

Sono disponibili, con un supplemento di € 4,00, i seguenti gin:

SILENT POOL | NORDES | BROCKMANS | MAJOR | MAJOR DRY | ROKU | HENDRICK'S |
ACQUEVERDI | MARE | BOMBAY PREMIERE CRU MURCIA LEMON | BROCKMANS ORANGE

CUBA LIBRE | CUBA LIBRE PESTATO € 7,00

Rum chiaro, cola, succo di lime | Rum chiaro, cola, succo di lime, zucchero di canna

CAIPIRINHA | CAIPIROSKA € 6,00

Cachaça, lime, zucchero di canna | Vodka secca, lime, zucchero di canna

MOJITO € 6,00

Rum chiaro, menta fresca, zucchero di canna, succo di lime, soda water

TEQUILA SUNRISE € 7,00

Tequila, succo d'arancia, sciroppo di melagrana

HARLEY QUINN € 7,00

Liquore al sambuco, Bitter, angostura bitter, peperoncino, soda water

LONG ISLAND ICED TEA € 7,00

Vodka secca, rum chiaro, cointreau, gin, succo di lime, zucchero liquido, cola

MANHATTAN € 7,00

Bourbon, vermouth rosso, angostura bitter

MARGARITA € 7,00

Tequila, cointreau, succo di lime

DAIQUIRI € 7,00

Rum chiaro, succo di lime, sciroppo di zucchero

BLOODY MARY € 7,00

Vodka secca, succo di pomodoro, succo di limone, salsa worcestershire, pepe, tabasco

RED FOREST analcolico € 6,00

Succo di pompelmo, succo di limone, purea di frutti di bosco freschi, ginger beer

SWEETHEART analcolico € 6,00

Succo di arancia, ananas e limone, sciroppo alla vaniglia, purea di lamponi freschi

TROPICAL JUNGLE analcolico € 6,00

Succo di pompelmo, ananas e limone, maracuja, essenza di sambuco

COCKTAIL DEL MESE

Ricordati di dare un'occhiata alle nostre lavagne!

ATTENZIONE!

In alcune miscele utilizziamo l'**albumina di uovo**, chiedi al personale!

PREMIUM DRINK

JIM BEAM SOUR

€ 7,00 Jim Beam, zucchero, sour

OLD FASHION LAPHROIG **€ 11** Laphroig 10 anni, zucchero, angostura, soda

NORDES GIN COVO SIGNATURE **€ 11** Nordes gin, frutto della passione, rosmarino, zucchero, succo di pompelmo

WHITE LADY ROKU

€ 11 Roku gin, triple sec, succo di lime

HUGOTEKA ITALIANA

HUGO l'unico ed originale **€ 6,00**

HUGO BEER **€ 6,00**

Liquore di sambuco, birra artigianale IPA

HUGO DALL'ORIENTE **€ 6,00**

Liquore di sambuco, prosecco, vodka alla corteccia di quercia, soda water

HUGO DALLE HAWAII **€ 6,00**

Liquore di sambuco, prosecco, ibisco, acqua di fiori di arancio

HUGO DALLA FRANCIA **€ 6,00**

Liquore di sambuco, prosecco, essenza di lavanda, soda water

HUGO NEL BOSCO **€ 6,00**

Liquore di sambuco, prosecco, purea di frutti di bosco, soda water

HUGO DI VIOLA **€ 6,00**

Liquore di sambuco, prosecco, essenza di violetta, soda water

HUGO DAL BRAZIL **€ 6,00**

Liquore di sambuco, prosecco, passoã, passion fruit, soda water

HUGO SPEZIATO **€ 6,00**

Liquore di sambuco, prosecco, lime, zenzero, cannella, peperoncino, soda water

HUGO analcolico **€ 6,00**

Antica gassosa, essenza di fiori di sambuco, soda water

I "MULI"

MOSCOW MULE € 6,00

Vodka secca, lime e zenzero freschi, ginger beer

MOSCOW MULE ALLA ROSA € 6,00

Vodka secca, lime e zenzero freschi, acqua alla rosa, ginger beer

FRENCH MULE € 6,00

Vodka secca, lime e zenzero freschi, essenza di lavanda, ginger beer

VIOLET EVERGARDEN € 6,00

Vodka secca, lime e zenzero freschi, essenza di violetta, ginger beer

SAFARI MULE € 7,00

Vodka secca, passoã, maracuja, lime e zenzero freschi, ginger beer

THORIN SCUDO DI QUERCIA € 6,00

Vodka alla corteccia di quercia, lime e zenzero freschi, ginger beer

NOCCIOMULE € 6,00

Vodka alla nocciola, lime e zenzero freschi, ginger beer

TITAN'S NOVA € 7,00

Vodka secca, lime, zenzero e maracuja freschi, peperoncino affumicato

VIKINGS MULE € 8,00

Vodka aromatizzata con zenzero e miele, limone, miele millefiori, idromele, lime e zenzero freschi

KENTUCKY MULE € 7,00

Bourbon, lime e zenzero freschi, ginger beer

LONDON MULE € 7,00

Gin , lime e zenzero freschi, ginger beer

I "MULI DA DESSERT"

BONET MULE € 7,00

Amaretto artigianale, liquore al cioccolato, lime e zenzero freschi, ginger beer

SACHER MULE € 7,00

Vodka all'albicocca, liquore al cioccolato, lime e zenzero freschi, ginger beer

APPLE PIE MULE € 6,00

Vodka alla mela, cannella, lime e zenzero freschi, ginger beer

WHISKEY | BOURBON

JIM BEAM RYE 40 % € 6,00

WILD TURCKEY HONEY 35,5 % € 6,00

WILD TURCKEY BOURBON 40,5 % € 6,00

HOGS 3 YEARS OLD BOURBON 40 % € 6,00

BUFFALO TRACE KENTUCKY STRAIGHT BOURBON 40 % € 6,00

JACK DANIEL'S TENNESSEE FIRE 35 % € 6,00

MAKER'S MARK KENTUCKY STRAIGHT BOURBON 45 % € 6,00

WOODFORD RESERVE DISTILLED SELECT 43,2 % € 7,00

BULLEIT KENTUCKY STRAIGHT BOURBON 45 % € 6,00

BULLEIT RYE SMALL BATCH BOURBON 45 % € 6,00

KNOB CREEK KENTUCKY STRAIGHT BOURBON SMALL BATCH PATIENTLY AGED 50 % € 6,00

RUM

BARCELÒ IMPERIAL | Repubblica Dominicana € 8,00

RUM KRAKEN SPEZIATO | Trinidad & Tobago € 6,00

DICTATOR 10 ANNI | Colombia € 7,00

ARCANE 12 ANNI | Mauritius € 6,00

SANTA TERESA SOLERA 1796 | Venezuela € 7,00

APPLETON ESTATE 8 ANNI | Jamaica € 7,00

BARON SAMEDI | Speziato, Caraibico € 6,00

TEQUILA & MEZCAL

ESPOLON REPOSADO € 7,00

ESPOLON BLANCO € 7,00

PATRON SILVER € 7,00

PATRON XO CAFFE € 7,00

PATRON XO CAFFE DARK COCOA € 7,00

DON JULIO PLATA € 7,00

MEZCAL MONTELOBOS ESPADIN JOVEN € 7,00

AMARI CLASSICI € 4,00

AMARO MONTENEGRO

SAMBUCA

AMARETTO

BAILEYS IRISH CREAM

MIRTO

SAN SIMONE

LIMONCELLO

JAGERMEISTER

AMARO DEL CAPO

BRAULIO

GRAPPA GIALLA, GRAPPA BIANCA distillerie Fratelli Francoli

VODKA SOPLICA a scelta tra amarena, nocciola, mandorla caramellata, prugna, lampone, mela

LIQUIRIZIA DOLCE, LIQUIRIZIA PICCANTE

AMARI ARTIGIANALI € 4,00

DENTE DI LEONE distilleria Valdotaine, infuso di tarassaco ed erbe alpine

ARQUEBUSE distilleria di montagna Barnard, infuso di foglie di arquebuse

GENEPI' distilleria Valdotaine, infuso con piante di Artemisia

AMARO WALSER - Rapa Giovanni amaro di erbe alpine

AMARO OROPA - Rapa Giovanni amaro di erbe alpine, mentolato

AMARO PRATETTO - Rapa Giovanni amaro di erbe alpine, alla genziana

FERNET MENTA - Rapa Giovanni classico liquore italiano alla menta, secco

RATAFIÀ DI ANDORNO DEL BIELLESE - Rapa Giovanni alla ciliegia, noce, ginepro, albicocca, limone

CENTOERBE antica ricetta di erbe piemontesi

LYSKAMM amaro naturale, alle erbe, tipico della Valsesia

ELISIR CHINA - Bordiga infuso di china e arance

FERNET - Bordiga infuso di 16 spezie, liquore secco

OLIO DI RABARBARO - Bordiga infuso di rabarbaro, vaniglia, dal color caramello

GENZIANA -Valdotaine dalla macerazione di radice di genziana, amarognolo

CAFFETTERIA

CAFFÈ/DEK € 1,50 | CAFFÈ al tavolo € 2,00

MIACCE VALSESIANE

ALLERGENI: LATTE, UOVA, GLUTINE

COTTO E TOMA € 5,00

CRUDO E TOMA € 5,00

SPECK RUCOLA E STRACCHINO € 5,50

TOMA E ZUCCHINE GRIGLIATE € 5,50

BLU DELLA VALSESIA € 5,50

Formaggio blu della Valsesia, cipolle caramellate

VEGETARIANA € 5,50

Insalata, pomodori, zucchine, peperoni grigliati

CAPRESE € 6,00

Mozzarella di bufala, pomodori, olio Evo, origano

MOCSETTA RUCOLA E ZUCCHINE GRIGLIATE € 6,00

MIACCIA ALLA NUTELLA € 4,00

Alla Nutella (FRUTTA A GUSCIO, SOIA)

TAGLIERI accompagnati da gnocco fritto

ALLERGENI: LATTE, FRUTTA A GUSCIO

TAGLIERE VALSESIANO € 17,00

Mocsetta, lonzino al timo, lardo, salame della duja, speck | con composte e frutta secca

TAGLIERE DI FORMAGGI € 16,00

Toma di capra, toma giovane, toma stagionata, blu della Valsesia, | con composte e frutta secca

TAGLIERE MISTO € 25,00

Un Tagliere Valsesiano più toma, formaggio di capra e blu | con composte e frutta secca

ARROSTICINI

Ideali da condividere al tavolo!

Arrosticini di pecora prodotti artigianalmente in Piemonte, cucinati alla griglia e serviti con salsa

½ DOZZINA (6 pz.) € 8,00

LA DOZZINA (12 pz.) € 14,00

LE 2 DOZZINE (24 pz.) € 25,00

PANINI

Pane artigianale

ALLERGENI: FRUMENTO*

DUJA € 6,50

La merenda per eccellenza! Pan e salam d'la Duja

RICERCATO € 6,50

Formaggio blu della Valsesia, zucchine grigliate, noci, miele **(LATTE, FRUTTA A GUSCIO)**

GOLOSO € 6,50

Speck, mozzarella di bufala, funghi trifolati **(LATTE)**

SOLITO € 6,00

Prosciutto cotto, toma **(LATTE)**

CRUDO € 6,00

Prosciutto crudo, toma di capra di Scopello (VC) **(LATTE)**

INSALATONE

CLASSICA € 9,50

Insalata, pomodorini, mais, olive, carote, tonno, uovo sodo **(UOVA)**

BUFALINA € 9,50

Insalata, pomodorini, mais, mozzarella di bufala, rucola **(LATTE)**

CHICKEN € 9,50

Insalata, pomodori, straccetti di pollo marinati e impanati, cipolla, carote

APPETIZERS

PATATINE FRITTE* € 4,50 VEGAN

PATATAS BRAVAS* € 6,50 (FRUMENTO, LATTE)

Servite con fonduta di toma e salsa BBQ

PATATE GOLOSE € 6,50 (LATTE)

Patatine dippers con fonduta di zola e petali di bacon

RACLETTE TAURUS € 6,00 (LATTE)

Crocchette di patate con formaggio fuso

PATATINE FRITTE AL PEPE* € 5,00 VEGAN

MINI ROSTI RIPIENI € 6,00 (LATTE)

Rosti di patate, con ripieno di formaggio e speck del Tirolo

ONION RINGS* € 6,00 (GRANO, FRUMENTO, GLUTINE) VEGAN

Anelli di cipolla pastellati alla birra

*Preparazioni che potrebbero essere abbattute a -25° per controllarne la carica batterica e garantirne un'ottimale conservazione

APPETIZERS

MC'N'CHEESE NUGGET* € 6,50

8 pz., la famosa pietanza americana in formato bocconcino

CHICKEN WINGS* € 6,50

6 pz. di alette di pollo, marinate ed affumicate homemade, in salsa BBQ

NUGGETS DI POLLO* € 7,00 (UOVA, FRUMENTO)

8 pz Bocconcini di pollo, marinati alle spezie, panati e fritti

CHILI AND CHEESE NUGGETS* € 7,00 (UOVA, FRUMENTO)

8 pz. cuore di formaggio fuso con peperoncini jalapeno in pastella

CAMEMBERT BITES* € 6,50 (LATTE, GRANO, ORZO, UOVA)

8 pz Bocconcini di formaggio camembert panati

PICKLE E CHEESE BITES* € 6,00 (LATTE, GRANO, UOVA)

8 pz Dadini di cetriolo con formaggio e panatura speziata di nachos

PULLED PORK BITES* € 7,00 (GRANO, UOVA)

8 pz Pulled pork in salsa BBQ formato bites!

CORN DOG* € 4,50 (GRANO, UOVA)

Wurstel leggermete affumicato su stecco, panato e fritto

CAULI WINGS* € 7,00 (GRANO)

VEGAN

Cimette di cavolfiori speziate e impanate in salsa BBQ

CAJUN GREEN BEANS* € 7,00 (GRANO)

VEGAN

Fagiolini verdi ricoperti di una croccante crosticina di farina, aromatizzati al cajun, picantini

BLUE CHEESE STICK* € 6,00 (GRANO, LATTE, UOVA)

8 pz Stick ripieni di formaggio blue cheese, avvolti da una croccante panatura.

PANNOCCHIA ALLA GRIGLIA € 4,00 (LATTE)

Servita con burro fuso e sale

MINI TAQUITOS € 6,50 (FRUMENTO, CROSTACEI)

VEGAN

8 pz Saporiti e leggermente piccanti

TRIANGOLI VEGANI € 6,50 (FRUMENTO)

VEGAN

8 pz appetizer vegano a base di verdure (carote, peperoni, piselli, mais, cipolle, porro)

CHICCHE DI GUACAMOLE* € 6,50 (LATTE E FRUMENTO)

Bocconcini panati ripieni di guacamole

PIRAMIDE* € 15,00 (GRANO, FRUMENTO)

Torre di fritti con 5 onion rings, 4 ciambelle di pollo e bacon e 4 ciambelle di mozzarella.
Salse in abbinamento

STECCOMANIA* € 19,00 (FRUMENTO, LATTE)

2 nuggets di pollo*, 2 corn dog, 2 mini rosti ripieni*, 8 arrostitini di pecora,
8 crocchette di patate con formaggio raclette. Salse in abbinamento

*Preparazioni che potrebbero essere abbattute a -25° per controllarne la carica batterica e garantirne un'ottimale conservazione

HAMBURGER

250 g: € 13,50

- Utilizziamo solo tagli di manzo certificati, da noi poi lavorati e miscelati
- La cottura è media per preservare il sapore della carne
- I nostri hamburger sono serviti con patate fritte*
- I pesi della carne sono da intendersi a crudo
- Il pane è artigianale (**FRUMENTO**)
- Al costo di € 1,00 per ingrediente puoi aggiungere quello che preferisci

EASY

Trita di manzo, insalata iceberg, maionese, ketchup (**UOVA, SENAPE**)

CHEDDAR

Trita di manzo, insalata iceberg, formaggio cheddar, ketchup (**LATTE**)

BACON

Trita di manzo, insalata iceberg, cheddar, bacon grigliato, salsa barbecue (**LATTE**)

HOT MEX

Trita di manzo, insalata iceberg, jalapeño, guacamole, pico de gallo (**LATTE**)

ZOLA

Trita di manzo, insalata iceberg, crema di gorgonzola, cipolla caramellata (**LATTE**)

TENNESSEE

Trita di manzo marinata alla birra, insalata iceberg, crema di formaggio, pancetta marinata alle spezie, peperone grigliato, salsa BBQ (**GLUTINE, LATTE**)

SESIACALLEY

Trita di manzo, insalata iceberg, crema di toma, funghi trifolati (**LATTE**)

BLU

Trita di manzo, insalata iceberg, cipolla caramellata, miele, formaggio blu Valsesia (**GLUTINE, LATTE**)

ALPINO

Trita di manzo, insalata iceberg, toma di Campertogno (VC), pancetta alla piastra (**LATTE**)

SAVOIARDO

Trita di manzo, insalata iceberg, formaggio raclette fuso, speck alla piastra (**LATTE**)

TRÜNA

Trita di manzo, insalata iceberg, toma valsesiana stagionata, zucchine e peperoni grigliati (**LATTE**)

*Preparazioni che potrebbero essere abbattute a -25° per controllarne la carica batterica e garantirne un'ottimale conservazione

HAMBURGER

FATTY

Trita di manzo, insalata iceberg, pancetta pep., lardo, cipolla caramellata, maionese **(UOVA, SENAPE)**

CHERRY

Trita di manzo, insalata iceberg, composta di ciliegia, cipolla caramellata, formaggio di pecora, salsa agrodolce al mango **(LATTE)**

IMBUFALITO

Trita di manzo, insalata iceberg, mozzarella di bufala Facchi, peperoni, salsa rafano **(LATTE, UOVA)**

CHICKEN

Hamburger di pollo con panatura croccante, insalata, funghi, salsa agrodolce **(UOVA)***

VEGGIE

Hamburger di verdure e cereali di stagione, verdure grigliate, pomodoro, salsa al mango **(SESAMO) VEGAN**

AMERICAN BBQ STYLE

BRISKETS € 13,00

Punta di Angus aromatizzata alle spezie, cotta a bassa temperatura per 16 ore* e tagliata a fette, servita in pane artigianale con il suo sugo, insalata e salsa barbecue

PULLED PORK € 12,50

Spalla e coppa di maiale sfilacciata, marinata e cotta a bassa temperatura, servita in pane artigianale con il suo sugo, insalata, salsa barbecue

RIBS BUN € 9,00

N.Y. PHILLY CHEESE € 9,00

Pasta polacca con ripieno a scelta tra crauti e funghi, carne, patate e formaggio* **(LATTE)**

BALTIMORA PIT BEEF € 15,00

Misto di pierogi, con cipolla **(LATTE)**

PULLED CHICKEN € 15,00

Due salsicce affumicate e alla griglia con formaggio e contorno a scelta **(LATTE)**

*Preparazioni che potrebbero essere abbattute a -25° per controllarne la carica batterica e garantirne un'ottimale conservazione

TEX-MEX

TACO SHELL DI MANZO € 13,00

Tortilla bianca, trita di manzo, spezie, peperoncini, rucola, formaggio, pico de gallo, frijoles refritos. 3 pz., serviti con patate fritte* e salsa guacamole (LATTE, FRUMENTO)

TACO DI PULLED-PORK € 13,00

Tortilla bianca, pulled-pork, spezie, rucola, fonduta di formaggio, salsa bourbon, frijoles refritos. 3 pz., serviti con patate fritte* e salsa guacamole (LATTE, FRUMENTO)

TACO DI POLLO € 13,00

Tortilla bianca, straccetti di pollo marinati e cotti alla piastra, mais, polpa di cactus, formaggio. 3 pz., serviti con patate fritte* e panna acida Taurus (LATTE, FRUMENTO)

CHILI CON CARNE € 13,00

Trita di manzo, pancetta, pomodoro, cipolla, peperone, spezie, fagioli rossi red kidney, fagioli borlotti. Con tortillas in accompagnamento

NACHOS

NACHOS SEMPLICI CON SALSA € 5,00

NACHOS CON SALSA E FONDUTA DI FORMAGGIO € 7,00 (LATTE)

HOT NACHOS € 9,00 (LATTE)

Fonduta di formaggio, chili con carne, rondelle di peperoncini jalapeño, pico de gallo

PORK NACHOS € 9,00 (LATTE)

Fonduta di formaggio, pulled pork, salsa tzaziki homemade, pico de gallo, salsa mex

BACON NACHOS € 9,00 (LATTE)

Fonduta di formaggio, filetti di peperone dolce, cipolla caramellata, petali di bacon.

*Preparazioni che potrebbero essere abbattute a -25° per controllarne la carica batterica e garantirne un'ottimale conservazione

SECONDI PIATTI

Accompagnati da un contorno a scelta

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE (150 GR) € 15,00

Battuta di carne su letto di rucola e pomodorini gialli

GRIGLIATA MISTA € 18,50

Con tagli di manzo, maiale e pollo e formaggio affumicato alla piastra (LATTE)

COTOLETTA DI POLLO O TACCHINO € 12,00

Con panatura croccante, fresca (UOVA, FRUMENTO)

COTOLETTA RINFORZATA € 14,50

Con fonduta di toma, cipolla rossa in agrodolce, glassa di aceto balsamico (UOVA, FRUMENTO)

COTOLETTA DELICATA € 14,50

Con rucola e pomodorini (UOVA, FRUMENTO)

GALLETTO RUSPANTE SPEZIATO € 15,00

Marinato in erbe aromatiche

GALLETTO RUSPANTE TEX-MEX € 15,00

Speziato, in stile barbecue

CARRÈ DI COSTINE DI MAIALE AFFUMICATE* € 15,00

Marinate con spezie BBQ, affumicate a bassa temperatura, ripassate in griglia e servite con salsa barbecue e patate fritte*

TAGLIATE

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE SU LETTO DI RUCOLA (350 g) € 18,50

TAGLIATA DI FASSONA, POMODORINI DISIDRATATI, GRANELLA DI PISTACCHI € 20

TAGLIATA DI FASSONA, FONDUTA DI ZOLA E CIPOLLA AGRODOLCE € 20

TAGLIATA DI FASSONA, FONDUTA DI TOMA E PETALI DI BACON GRIGLIATO € 20

CONTORNI

PATATINE FRITTE* | PATATE AL FORNO € 4

VERDURE di stagione € 5

*Preparazioni che potrebbero essere abbattute a -25° per controllarne la carica batterica e garantirne un'ottimale conservazione