

## **BIRRE ALLA SPINA**

<b>HACKER BRAUMEISTER PILS</b> (GERMANIA, PILS, 5% vol, BASSA FERMENTAZIONE)	<b>25 cl € 3 – 40 cl € 5</b>
<b>PAULANER WEISSE</b> (GERMANIA, WEISSE, 5,5%, ALTA FERMENTAZIONE)	<b>25 cl € 4 – 50 cl € 6</b>
<b>CARLO V</b> (BELGIO, BELGIAN STRONG ALE, SCURA, GRADAZIONE 8,5%)	<b>33 cl € 5</b>

## **BIRRE IN BOTTIGLIA**

<b>ALCHEMY Vertiga</b> (ITALIA, INDIAN PALE LAGER, 5,1%, BASSA FERMENTAZIONE, gluten free)	<b>44 cl € 6</b>
<b>TUKA NEIPA</b> (ITALIA, NEW ENGLAND IPA, 6,2%)	<b>33 cl € 6</b>
<b>GIARA</b> (ITALIA, BLANCHE, CHIARA, 5%)	<b>33 cl € 6</b>
<b>TENNET'S super</b> (SCOZIA, STRONG LAGER CHIARA, 9%)	<b>33 cl € 4</b>
<b>FORST 0,0 %</b> (ANALCOLICA, CHIARA, 0%)	<b>33 cl € 4</b>

## **BEVANDE**

Coca Cola, Coca Cola Zero	<b>€ 3</b>
Acqua Brillante	<b>€ 3</b>
Limonata San Pellegrino	<b>€ 3</b>
Ginger Beer, Grapefruit	<b>€ 3,5</b>
Bevanda Bio frizzante al mandarino e fico d'india (355 ml)	<b>€ 6</b>
Acqua liscia e frizzante	<b>€ 1</b>

Coperto

€ 1

## **STUZZICHERIA**

TRIS CLASSIC (olive, taralli classici, arachidi)	€ 4
PATATINE	€ 1
FAVE FRITTE	€ 1
TARALLI AI 5 CEREALI	€ 2,5
LUPINI	€ 2,5
RICE	€ 2
PISTACCHI	€ 2,5
ANACARDI	€ 2,5
CAROTE CON SALSA	€ 3
TORTILLAS CON SALSA PICCANTE	€ 3

## **APPETIZER**

TRIS SALUMI (mortadella a cubetti, speck a cubetti, coppiette dolci accompagnati da olive)	€ 9
TRIS SALUMI PICCANTI (salsiccia lucana, salame schiacciata, coppiette accompagnati da olive)	€ 10
TRIS FORMAGGI (grana a cubetti, piccolo principe al peperoncino e caciovallo semi stagionato accompagnati da miele, noci e confettura)	€ 10
TRIS VEGETARIANO → <i>contengono albumina e frumento</i> (polpette di soia, falafel di ceci, nuggets di soia accompagnati da dressing all'erbette)	€ 9,5
TRIS DI PANE (pinsa, pane "guttiau" sardo, friselline bianche condite con olio evo e origano)	€ 6
TRIS PASTICCINI SALATI	€ 4
<i>Aggiunta Salse (Mayo Veg, Guacamole, Salsa Piccante, Salsa rosa)</i>	€ 0,50
PEPERONCINI RIPIENI DI TONNO	€ 2,5
FORMAGGIO FETA (servito con olio extra vergine, pomodori secchi e origano)	€ 3
FORMAGGIO FETA VEG (servito con olio extra vergine, pomodori secchi e origano)	€ 3,5
BREZEL TEDESCHI con senape al miele	€ 3,5

Coperto

€ 1

**PIATTO CUORI INFRANTI** (consigliato per 2 persone)

€ 18

Selezione dei nostri appetizer.

**PIATTO VISTA MARE** (consigliato per 1 persona)

€ 10

Salmone affumicato norvegese, tonno alla barese servito con crema guacamole e pinsa.

*La scelta delle verdure, della farcitura e delle salse è di nostra ispirazione. Comunicate al personale se ci sono allergie o intolleranze.*

## **CARPACCI**

**CARPACCIO BRESAOLA** (bresaola, rucola, grana, olio evo, pepe, limone)

€ 7

**CARPACCIO SALMONE** (salmone, rucola, olio evo, pepe, limone)

€ 9

**CARPACCIO VEG** (affettato vegetale 100%, rucola, olio evo, pepe, limone)

€ 7

**TARTARE DI TONNO**

€ 8

Tonno affumicato condito con olio evo e granella di pistacchio.

*Su richiesta aggiunta...*

**PINSA E TARALLINI**

€ 3

Coperto

€ 1

## **MAXI-TOAST** (serviti con chips)

**CLASSICO** (cotto, formaggio e rucola) € 5

**VEGETARIANO** (zucchine grigliate, pomodori secchi, rucola e formaggio) € 5

**VERVEG** (zucchine grigliate, pomodori secchi, rucola e formaggio Veg) € 6

**AFFETTATO VEG** (formaggio Veg, affettato vegetale 100%, mayo veg, rucola) € 7,5

## **CLUB SANDWICH** (serviti con chips)

**BRESAOLA** (bresaola, stracciatella al crusco, rucola) € 8

**SALMONE** (salmone affumicato, nodino, stracciatella al crusco e rucola) € 10

**VEGETARIANO** (zucchine grigliate, pomodori secchi, mayo veg e rucola) € 7

**AFFETTATO VEG** (formaggio Veg, affettato vegetale 100%, mayo veg, rucola) € 7

*Aggiunta Verdura* € 1

*Aggiunta Mayo Veg* € 1

## **DOLCI**

**CIOCCOLATO DI MODICA** € 3

**MUCCI** selezione di dragées e confetti € 4

**PANCAKE** alla nutella, mirtilli e panna € 4

**PANCAKE** con polpa di frutta € 4

**PANCAKE** con sciroppo d'acero € 5

**BREZEL TEDESCHI** con nutella € 5

## **VINI** (*consultare carta dei vini*)

### *Vini fuori carta*

**CERASUOLO** (Abruzzo, Cantina Di Sipio, 14 gradi, colore cerasa brillante al palato fragrante e armonico con note di ribes e fragoline, delicatamente speziato). **Bottiglia € 28**

**BORDEAUX CHATEAU LA MAROUTINE** (Francia, 13 gradi, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 80%, al naso esprime aromi di frutta rossa, note speziate e tostate, tanini decisamente morbidi). **Bottiglia € 25**

**SEGHESIO BAROLO** (Italia, Piemonte, 15 gradi, vitigno Nebbiolo. Al naso esprime aromi di bacche rosse e nere, floreale di violetta e iris ed infine intreccio mentolato, balsamico e speziato, tanini gentili). **Bottiglia € 55**

**CHAMPAGNE** (Francia, Stéphane Breton, 12 gradi, Chardonnay e Pinot Nero. Morbido ed avvolgente con un bouquet fruttato di fiori bianchi, con delicate note fruttate e agrumate). **Bottiglia € 55**

## LONG DRINK e COCKTAIL

<b>AMERICANO</b> <i>Martini Bitter Gran Riserva, Martini Vermouth Riserva Speciale, soda.</i>	da € 7
<b>AVIATION</b> <i>Bombay Gin, Maraschino, Liquore alla Violetta e limone.</i>	da € 9
<b>BOULEVARDIER</b> <i>Bourbon Whiskey, Martini Bitter Gran Riserva e Vermouth rosso.</i>	da € 7
<b>BRANDY CRUSTA</b> <i>Brandy, maraschino, Curacao, limone, sciroppo di zucchero e aromatic bitter.</i>	da € 9
<b>GIN TONIC</b> <i>Gin, tonica.</i>	da € 7
<b>CLOVER CLUB</b> <i>Gin, sciroppo ai lamponi, limone e fee foam (non contiene albumina).</i>	da € 7
<b>COSMOPOLITAN</b> <i>Vodka, triple sec, Cranberry juice e lime.</i>	da € 7
<b>DAIQUIRI</b> <i>Rum blanco mix, zucchero e lime.</i>	da € 7
<b>DARK 'N' STORMY</b> <i>Rum scuro Spiced, ginger beer.</i>	da € 7
<b>GIN FIZZ</b> <i>Gin, limone, zucchero, soda.</i>	da € 7
<b>HUGO</b> <i>Liquore ai fiori di sambuco, Prosecco, menta e soda.</i>	da € 7
<b>HUGO ST. GERMAIN</b> <i>Liquore ai fiori di sambuco, ST. Germain, Prosecco, menta e soda.</i>	da € 8
<b>LAST WORD</b> <i>Gin, Chartreuse verde, Maraschino e lime.</i>	da € 9
<b>MAI TAI</b> <i>Rum blanco, Rum scuro, curacao, lime e orzata.</i>	da € 8

I prezzi possono variare in base alla scelta del distillato e del liquore.

Coperto	€ 1
<b>MANHATTAN</b> <i>Rye Whiskey, Vermouth rosso e Angostura bitter.</i>	da € 7
<b>MARGARITA</b> <i>Tequila Blanco, Triple sec e lime.</i>	da € 7
<b>MARTINI COCKTAIL</b> <i>Gin, Vermouth dry.</i>	da € 7
<b>MOJITO</b> <i>Rum, zucchero, lime, menta e soda.</i>	da € 7
<b>MOSCOW MULE</b> <i>Vodka, ginger beer e Lime.</i>	da € 7
<b>NEGRONI</b> <i>Gin, Martini bitter Gran Riserva , Vermouth rosso.</i>	da € 7
<b>OLD FASHIONED</b> <i>Bourbon whiskey, zucchero, Angostura bitter e soda.</i>	da € 7
<b>PALOMA</b> <i>Tequila Blanco, lime, soda al pompelmo rosa.</i>	da € 7
<b>PENICILLIN</b> <i>Scotch Whiskey, liquore allo zenzero, limone e miele.</i>	da € 8
<b>PISCO SOUR</b> <i>Pisco, limone, sciroppo di zucchero e fee foam (non contiene albumina).</i>	da € 8
<b>SIDECAR</b> <i>Brandy, Triple Sec e limone.</i>	da € 7
<b>SPRITZ</b> <i>Aperol, Prosecco e soda.</i>	da € 7
<b>SPRITZ MARTINI</b> <i>Martini bitter Gran Riserva, Prosecco e soda.</i>	da € 7
<b>TOMMY'S MARGARITA</b> <i>Tequila Reposado, sciroppo di agave e lime.</i>	da € 7
<b>WHISKY SOUR</b> <i>Bourbon Whiskey, limone, zucchero e fee foam (non contiene albumina).</i>	da € 7

I prezzi possono variare in base alla scelta del distillato e del liquore.

## **LIQUORI e DISTILLATI**

<b>Amaro (chiedere al personale)</b>	<b>da € 7</b>
<b>Limoncello</b>	<b>€ 7</b>
<b>Grappa Bianca/Barrigue</b>	<b>€ 7</b>
<b>Baileys</b>	<b>€ 7</b>
<b>Vodka</b>	<b>da € 7</b>
<b>Gin</b>	<b>da € 7</b>
<b>Rum</b>	<b>da € 7</b>
<b>Whisky e Bourbon</b>	<b>da € 7</b>

*Il prezzo è relativo al quantitativo regolare della miscita.*

I prezzi possono variare in base alla scelta del distillato e del liquore.

# RILY

## ALLERGENI

### LISTA DEI 14 ALIMENTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 1. CEREALI** CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI
- 2. CROSTACEI** E PRODOTTI DERIVATI
- 3. UOVA** E PRODOTTI DERIVATI
- 4. PESCE** E PRODOTTI DERIVATI
- 5. ARACHIDI** E PRODOTTI DERIVATI
- 6. SOIA** E PRODOTTI DERIVATI
- 7. LATTE** E PRODOTTI DERIVATI (INCLUSO LATTOSIO)
- 8. FRUTTA A GUSCIO** COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E PRODOTTI DERIVATI
- 9. SEDANO** E PRODOTTI DERIVATI
- 10. SENAPE** E PRODOTTI DERIVATI
- 11. SEMI DI SESAMO** E PRODOTTI DERIVATI
- 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE
- 13. LUPINI** E PRODOTTI DERIVATI
- 14. MOLLUSCHI** E PRODOTTI DERIVATI



GLUTINE

Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati



CROSTACEI

Crostacei e prodotti derivati



UOVA

Uova e prodotti derivati



PESCE

Pesce e prodotti derivati



ARACHIDI

Arachidi e prodotti derivati



SOIA

Soia e prodotti derivati



FRUTTA A GUSCIO

Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati



SEDANO

Sedano e prodotti derivati



SENAPE

Senape e prodotti derivati



SESAMO

Semi di sesamo e prodotti derivati



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>



LUPINI

Lupino e prodotti a base di lupino



MOLLUSCHI

Molluschi e prodotti a base di molluschi



LATTOSIO

Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)