

SEI DEI NOSTRI?

**Entra nella community
dell'Indian Soul Café e sii il
primo a sapere quello che
succede.**

**Dal 1997 facciamo vivere
esperienze che si ricordano,
tu meriti di essere in prima fila.**

- **Inviti in anteprima alle
serate speciali ed eventi**
- **Promozioni e offerte
riservate alla community**
- **Novità di menù e cocktail
prima di tutti**



**Visita il nostro sito
WWW.INDIANSOULCAFE.IT**



Potrebbero contenere glutine

Birre alla Spina *



Birra chiara Hofbräuhaus Traunstein Helles 5,3°alc

Piccola..... 3,5 €

Media..... 6 €



Birra chiara non filtrata Zwickel 4,7° alc

Piccola..... 4,5 €

Media..... 8 €



IPA Ambrata Reale Del Borgo 6,4° alc

Piccola..... 4,5 €

Media..... 8 €



Doppio Malto Rossa Hofbräuhaus Maximilian 7,8° alc

Piccola..... 4,5 €

Media..... 8 €



Weissbier Franziskaner Hefeweizen 5,0° alc

Piccola..... 5 €

Media..... 9 €

A seconda della stagione potremmo disporre di altre birre alla spina, birre artigianali, birre di importazione.

Chiedete al nostro staff

Per iniziare

Chips Casera € 5

Chips con salsa casera e guacamole

Tropical Nachos € 7

Chips, fontina, jalapeños

Grande Nachos € 14

Chips, fontina, carne trita, casera, jalapeños, guacamole, sour cream

Nachos Diablo € 14

Chips, fontina, gorgonzola, chorizo, jalapeños

Nachos Gringo € 9

Chips, fontina, bacon grigliato, crema di fagioli neri, jalapeños

Onion Rings* € 8

Anelli di cipolla serviti con sour cream

Cigarillos di Pollo* € 12

Stuzzicanti bastoncini di pollo con patatine fritte e sour cream

Diping Wings* € 12

Alette di pollo fritte con contorno di patatine fritte

Centro Tavola* IDEALE PER 4 PERSONE €16

Anelli di cipolla, jalapeños ripieni di formaggio, patatine fritte e cheese sticks servito con salsa sour cream.

Aperitivi

Spritz – Classico 6€

Prosecco, Aperol, fetta d'arancia

Abbinamento consigliato: Nachos Tropical

Negroni – Deciso 10 €

Gin, Campari, Martini rosso, scorza d'arancia

Abbinamento consigliato: Grande Nachos

Hugo Spritz – Rinfrescante 6 €

Prosecco, sciroppo di sambuco, menta, soda, lime.

Abbinamento consigliato: Bruschette

Margarida (Limone o Fragola) – Messicano 10 €

Tequila, lime, triple sec, zucchero, sale (Fragola)

Abbinamento consigliato: Grande Nachos

Paloma – Fashion Victim 10 €

Tonica al pompelmo rosa, lime, tequila, sale.

Abbinamento consigliato: Bruschetta

*a seconda delle disponibilità alcuni ingredienti, potrebbero essere surgelati

Poiche' prodotti nella stessa cucina, i piatti possono contenere tracce di: cereali contenenti glutine, uova, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, molluschi, pesce, crostacei e loro derivati.

Panini

Risiko	€ 8
<i>Francesino, tonno, rucola, pomodoro, caprino</i>	
Trivial	€ 8
<i>Francesino, crudo, mozzarella, pomodoro, patè d'oliva</i>	
Jenga	€ 8
<i>Francesino, spek, brie, salsa cocktail</i>	
Scacchi	€ 10
<i>Francesino, salmone affumicato, rucola, caprino, olio, pepe</i>	
Toast	€ 6
<i>Pan Carrè, prosciutto cotto, fontina, maionese</i>	

Bruschette

Arkanoid	€ 8
<i>Pomodoro fresco, aglio, olio, sale, pepe</i>	
Super Mario	€ 8
<i>Pomodoro, mozzarella, basilico, olio d'oliva</i>	
Pacman	€ 10
<i>Scamorza fusa , speck</i>	
P.E.S.	€ 12
<i>Salmone affumicato, scamorza, burro, limone</i>	
Zelda ^{—*}	€ 10
<i>Gorgonzola e funghi porcini trifolati</i>	

Contorni

<i>Onion Rings*</i>	€ 5
<i>Patatine fritte *</i>	€ 5
<i>Patatine chips con rosmarino*</i>	€ 5
<i>Spinaci al burro o patate nature</i>	€ 5
<i>Insalata mista</i>	€ 5
<i>Verdure grigliate miste</i>	€ 5

*a seconda delle disponibilità alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati

Poiche' prodotti nella stessa cucina, i piatti possono contenere tracce di: cereali contenenti glutine, uova, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, molluschi, pesce, crostacei e loro derivati.

Insalate e piatti freddi

Indian Soul * € 13

Rucola, salmone, gamberetti, mais, salsa cocktail

Nizzarda € 13

Lattuga, cipolla fresca, acciughe, tonno, uova sode, olive, peperoni

Caesar Salad € 14

Insalata mista, straccetti di pollo, scaglie di grana, pane tostato, salsa caesar, acciughe, servita in un cesto di tortillas croccante

Greca € 13

Insalata mista, pomodori, cetrioli freschi, cipolla fresca, feta, olive taggiasche

Proteica € 15

Insalata mista, straccetti di manzo e di pollo, pomodoro, mais, uova sode

Caprese € 13

Pomodoro, mozzarella e basilico

Carpaccio rucola e grana € 22

Carpaccio di manzo, rucola, scaglie di grana, limone

Tartare di manzo € 25

Battuta al coltello di Angus di manzo condita con erbe e tuorlo d'uovo

Le Zuppe

Zuppa di Funghi* € 12

Zuppetta di funghi servita con un crostone di pane al formaggio

Zuppa di Cipolle* € 12

Zuppetta di cipolle servita con un crostone di pane al formaggio

*a seconda delle disponibilità alcuni ingredienti, potrebbero essere surgelati

Poiche' prodotti nella stessa cucina, i piatti possono contenere tracce di: cereali contenenti glutine, uova, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, molluschi, pesce, crostacei e loro derivati.

Hamburger *(anche senza glutine)*

Hamburger*	€ 9
<i>Hamburger 150 gr , pomodoro e insalata</i>	
Cheese Burger*	€ 11
<i>Hamburger 150 gr , formaggio pomodoro e insalata</i>	
Chicken Burger*	€ 10
<i>Hamburger di Pollo impanato e fritto , insalata e pomodoro</i>	
Bacon Cheese*	€ 12
<i>Hamburger 150 gr , formaggio, bacon, pomodoro e insalata</i>	
Hamburger teriyaki con cipolle stufate *	€ 10
<i>Hamburger 150 gr. , salsa teriyaki, cipolle stufate e pomodoro</i>	
Hamburger con funghi*	€ 12
<i>Hamburger 150 gr. , funghi trifolati misti e pomodoro</i>	
Double Cheese Bacon Burger*	€ 18
<i>Due Hamburger 150 gr, bacon, fontina, pomodoro e insalata</i>	
Veggie Burger*	€ 9
<i>Hamburger vegano di verdure e cereali, pomodoro e insalata</i>	
Hot Dog*	€ 7
<i>Wurstel, bun morbido</i>	

+ patatine / chips / verdure grigliate o insalata + € 5

*a seconda delle disponibilità alcuni ingredienti, potrebbero essere surgelati

Poiche' prodotti nella stessa cucina, i piatti possono contenere tracce di: cereali contenenti glutine, uova, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, molluschi, pesce, crostacei e loro derivati.

Indian Soul Burgers

Si chiamano così perché li mangi solo qui

Ciccio Burger Gourmet 1*

€ 16

Hamburger alto 200 gr di manzo primissima scelta, pomodoro, cipolle stufate, peperoni servito con patatine chips

Ciccio Burger Gourmet 2*

€ 16

Hamburger alto 200 gr di manzo primissima scelta , BBQ, fontina, bacon, insalata, cetrioli, pomodori servito con patatine chips

Ciccio Burger Gourmet 3*

(il più richiesto)

€ 17

Hamburger alto 200 gr di manzo primissima scelta , mozzarella di bufala, pomodoro secco alla julienne, melanzane grigliate e salsa verde piemontese

Hamburger Tirolese*

€ 13

Hamburger 150 gr. , speck, brie e pomodoro

Hamburger Zolando*

€ 12

Hamburger 150 gr. , gorgonzola, cipolla stufata, insalata

Pulled Pork Burger

(Novita')

€ 12

Panino con pulled pork marinato, cipolla stufata, pomodoro, insalata e salsa bbq.

Chili cheese

(Novita')

€ 12

Panino con il nostro chili con carne, formaggio, pomodoro, insalata.

Big Rocco*

€ 15

2 Wurstel giganti , senape , crauti, servito con patatine fritte

+ contorno patatine o chips o verdure grigliate o insalata mista

+ € 5

*a seconda delle disponibilità alcuni ingredienti, potrebbero essere surgelati

Poiché' prodotti nella stessa cucina, i piatti possono contenere tracce di: cereali contenenti glutine, uova, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, molluschi, pesce, crostacei e loro derivati.

Specialita' della casa

Straccetti di pollo Junior o Maxi

€ 12 / € 14

Straccetti di pollo alla soja con contorno a scelta (patatine, verdure grill o riso basmati)

Arrosticini MIN 10 pz

prezzo cad. € 2

Spiedini di carne d'agnello, contorno di patatine o verdure grigliate

Costata di manzo

€ 39

Costata di manzo grigliata 500gr.circa servita con verdure grill o patatine fritte

Gamberoni all' Havana*

€ 28

Gamberoni saltati in padella con rum cubano e cipolle stufate, contorno di verdure grill

Gamberoni Indian*

€ 28

Gamberoni ripieni di fontina, arrotolati nel bacon e grigliati, contorno di verdure grill

Black food

€ 16

Pollo al curry con peperoni, cipolle, crema di latte con riso bianco pilaf

*a seconda delle disponibilità alcuni ingredienti, potrebbero essere surgelati

Poiche' prodotti nella stessa cucina, i piatti possono contenere tracce di: cereali contenenti glutine, uova, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, molluschi, pesce, crostacei e loro derivati.

Specialita' Tex Mex

Chili con carne

€ 15

Carne di manzo stufata, peperoncini, pomodoro, spezie tex mex e fagioli. Servito con: salsa casera, tortillas, guacamole, jalapeños e fontina.

Enchiladas di Prosciutto

€ 14

Tortillas di frumento prosciutto, formaggio, funghi. Servite con patatine fritte

Enchiladas ai 4 Formaggi

€ 14

Fajitas di frumento con fontina, brie, gorgonzola e grana. Servite con patatine fritte.

Da condividere

Combo Fajitas di carne (min. per 2 persone)

€ 16 cad.

Straccetti di manzo e pollo, cipolle, peperoni, soja. Servite con: tortillas, guacamole, salsa casera, panna acida e big potato

Degustazione Messicana (min. per 2 persone)

€ 19 cad.

Fajitas di pollo, chili con carne, tacos di manzo, soja. Serviti con: salsa casera, guacamole, tortillas

Grigliata Mista (min 2 persone) su griglia calda* cad. € 25 / ** € 30

*Roastbeef, costole d'agnello, coscette di pollo, salsiccia, wurstel, arrosticini, patate al cartoccio — **variante con il filetto*

*a seconda delle disponibilità alcuni ingredienti, potrebbero essere surgelati

Poiché i prodotti nella stessa cucina, i piatti possono contenere tracce di: cereali contenenti glutine, uova, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, molluschi, pesce, crostacei e loro derivati.

Burritos *gia' arrotolati nella tortillas*

Burritos Vegetariani

€ 15

*Tortillas di frumento arrotolata con cipolle, carote, zucchine, peperoni, insalata e formaggio
Serviti con: salsa casera, guacamole, big potato e panna acida.*

Burritos di manzo

€ 21

*Tortillas di frumento arrotolata con carne di manzo, cipolle, peperoni insalata e formaggio
Serviti con: salsa casera, guacamole, panna acida e big potato.*

Burritos di pollo

€ 15

*Tortillas di frumento arrotolata con pollo, cipolle, peperoni, insalata e formaggio Serviti con
big potato, guacamole, panna acida e salsa casera.*

Burritos di soli gamberi *

€ 17

*Tortillas di frumento arrotolata con gamberi , cipolla e peperoni, insalata e formaggio Serviti
con big potato, guacamole, panna acida e salsa casera.*

Burritos di pesce * (Novita')

€ 17

*Tortillas di frumento arrotolata con ciuffi di calamaro, totani , code di mazzancolle , latterini,
cipolla e peperoni, insalata e formaggio Serviti con big potato, guacamole, panna acida e
salsa casera*

Sei dei nostri?

Visita il nostro sito www.indiansoulcafe.it e iscriviti alla community.

*Entra nella famiglia Indian Soul — eventi in
anteprima, promozioni riservate e novità prima di
tutti. Niente spam, solo le cose che contano*

*a seconda delle disponibilità alcuni ingredienti, potrebbero essere surgelati

Poiche' prodotti nella stessa cucina, i piatti possono contenere tracce di: cereali contenenti glutine, uova, arachidi, soia, latte, lattosio,
frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, molluschi, pesce, crostacei e loro derivati.

Tacos

Tacos di manzo (il nostro iconico piatto, e' davvero un must) € 16

4 Croccanti tortillas di mais con carne di manzo, fontina e insalata. Serviti con big potato, guacamole, panna acida e salsa casera

Tacos di pollo € 15

4 Croccanti tortillas di mais con pollo, cipolle, peperoni, fontina e insalata. Serviti con big potato, guacamole, panna acida e salsa casera

Tacos morbido de puerco (il piu' gustoso) € 17

3 morbide tortillas di frumento con pulled pork e cipolla cotta alla piastra, insalata, coriandolo e lime. Serviti con big potato, guacamole, panna acida e salsa casera

Tacos morbido di pollo € 15

3 Morbide tortillas di frumento con spiedini di pollo in salsa teriyaki. Serviti con big potato, guacamole, panna acida e salsa casera

Fajitas servite su una padellina di ghisa

Fajitas Vegetariane € 14

Cipolle, peperoni, zucchine, melanzane, carote, soja e spezie tex mex. Servita con big potato, guacamole, panna acida e salsa casera

Fajitas di Pollo € 15

Striscioline di pollo con spezie tex mex, cipolle, peperoni e soja. Servita con big potato, guacamole, panna acida e salsa casera

Fajitas di Manzo € 17

Striscioline di manzo con spezie tex mex, cipolle, peperoni e soja. Servita con big potato, guacamole, panna acida e salsa casera

Fajitas di pesce * (Novita') € 17

Tortillas di frumento arrotondata con ciuffi di calamaro, totani, code di mazzancolle, latterini, cipolla e peperoni. Serviti con big potato, guacamole, panna acida e salsa casera

*a seconda delle disponibilità alcuni ingredienti, potrebbero essere surgelati

Poiche' prodotti nella stessa cucina, i piatti possono contenere tracce di: cereali contenenti glutine, uova, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, molluschi, pesce, crostacei e loro derivati.

Tagli di Angus

Entraña 300 gr. di Angus cotta alla griglia con verdure grigliate € 30

Bavetta da 300 gr. di manzo alla griglia, una carne molto saporita e leggermente marezzata

Tartare di manzo € 25

Battuta al coltello di Angus di manzo condita con erbe e tuorlo d'uovo

Filetti

Filetto 250 gr. di Angus grigliato, con verdure grigliate o patatine€ 29

Filetto 250 gr. al pepe verde con patate natur o spinaci al burro.....€ 32

Filetto 250 gr. allo speck con patate fritte chips€ 32

Filetto 250 gr. Bismark con uovo all'occhio con spinaci o patatine.€ 32

Filetto 250 gr. con fondue di formaggio, funghi porcini* con verdure grill....€ 32

Filetto 250 gr. allo zola servito con verdure grill o patate al forno..... € 32

Filetto 250 gr. alla Voronoff servito con patate prezzemolate€ 32

Tagliate

Tagliata di Angus al rosmarino € 20

Tagliata di Angus con salsa verde piemontese€ 22

Tagliata di Angus rucola e grana € 22

Tagliata di Angus con funghi porcini*.....€ 25

*a seconda delle disponibilità alcuni ingredienti, potrebbero essere surgelati

Poiche' prodotti nella stessa cucina, i piatti possono contenere tracce di: cereali contenenti glutine, uova, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, molluschi, pesce, crostacei e loro derivati.

Dessert della casa

Tiramisù della casa fresco € 6

Classico tiramisu al mascarpone con uova pastorizzate, savoiardi e caffè

Crema Catalana € 6

Crema fiammeggiata con zucchero caramellato

Cheesecake fresco della casa € 6

Cremoso tortino a base di panna e Philadelphia con topping a scelta: fragole, cioccolato o caramello

Sorbetto* al limone o al mirto € 6

Gelato al limone, con o senza vodka

Apple Pie fatta in casa € 6

Tortino alto di mele tiepido, servito con gelato alla crema e cannella

Tortino cuore caldo al cioccolato * € 6

Tortino morbido al cacao con cuore di cioccolato fondente

Cantucci e Vin Santo € 6

*a seconda delle disponibilità alcuni ingredienti, potrebbero essere surgelati

I prodotti contengono : glutine, soja, latte e derivati, crostacei, pesce e derivati, frutti in guscio, sesamo, senape, uova, solfiti

Menu bambini

Dedicato ai nostri piccoli pellirossa

A soli 12€ Piatto e bibita inclusa

Un piatto a scelta tra:

- ***Hamburger di Pollo con patatine fritte****
- ***Straccetti di pollo con patatine fritte****
- ***Cigarillos di pollo con patatine****
- ***Hot Dog con patatine****
- ***Arrosticini con patatine* (5 pz)***

...e bibita a scelta tra:



E per i vostri piccoli, ricordatevi di chiedere il piccolo regalo in omaggio, pensato per loro

*a seconda delle disponibilità alcuni ingredienti, potrebbero essere surgelati

I prodotti contengono : glutine, soja, latte e derivati, crostacei, pesce e derivati, frutti in guscio, sesamo, senape, uova, solfiti

Caffetteria

Caffè Espresso	€ 2
Caffè Speciale (decaffeinato / orzo / ginseng)	€ 2
Marocchino (Caffè, LATTE e cacao).....	€ 3
Irish Coffe (Caffè,whisky, zucchero, panna liquida o montata)	€ 8
Caffè Shakerato (Caffè espresso, vaniglia, zucchero, ghiaccio)	€ 5
Caffè Corretto	€ 3,5
Affogato al caffè (Gelato al cioccolato o crema con caffè espresso)...	€ 6

Acqua e Bibite

Acqua 0,75Lt	€ 3
Acqua 0,5Lt	€ 1,5
Coca Cola alla spina	
Piccola 0,3Lt	€ 3,5
Media 0,5Lt	€ 5
Bibita in lattina / Succhi	€ 3,5

Carta dei vini

La nostra carta dei vini è stata curata con attenzione per offrirvi un viaggio tra le migliori etichette nazionali.

Ogni bottiglia è stata scelta per esaltare i sapori della nostra cucina e offrire un'esperienza di degustazione unica.

Il nostro staff sarà felice di consigliarvi il miglior abbinamento per il vostro pasto.

Oltre ai vini presenti in questa carta, offriamo alcune bottiglie selezionate in edizione limitata. Consulta i vini 'Fuori carta' oppure chiedi al nostro personale per scoprire le rarità e le nuove scoperte disponibili oggi.

COME LEGGERE LA CARTA DEI VINI - LEGENDA:

Denominazione — Cantina

Prezzo Bottiglia / Calice

Breve descrizione - Vitigno - Regione di provenienza

Spumanti

JEJO Bisol - Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut € 25 / 5

Sentori fruttati di mela e pera, floreali, di erbe aromatiche e una nota minerale. In bocca è molto beverino e snello / Glera - Chardonnay / Valdobbiadene

AMADEUS Castello di Spessa € 42 / -

Bollicina strutturata per occasioni importanti/ Chardonnay, Pinot Nero / Friuli Venezia Giulia

Abbinamenti: : Oltre ad essere un ottimi per gli aperitivi, si abbinano bene a leggeri antipasti e pietanze a base di pesce e/o carni bianche.

Vini bianchi

MULLER THURGAU Valle Isarco Doc € 25 / 5

Bianco leggero fresco e fruttato / Muller Thurgau / Alto adige - Sudtirolo

RIESLING Valle Isarco Doc € 27 / 5

Bianco fresco e semiaromatico / Riesling / Alto adige - Sudtirolo

ROERO ARNEIS Sordo Giovanni Docg € 25 / 5

Bianco secco / Arneis / Piemonte

PECORINO Iava € 25 / 5

Gusto intenso e ampio, grande equilibrio tra sapidità e dolcezza / Chieti

ETNA BIANCO Beneventano della corte Doc € 35 / -

Bianco minerale elegante / Carricante, Catarratto, Minnella / Sicilia

Abbinamenti: : Aperitivo, Antipasti di pesce, Antipasti di terra, Torte Salate, Frutti di mare, Piatti di pesce, Carni bianche

Vini Rossi

BARBARESCO Sordo Giovanni Docg	€ 39 / -
---------------------------------------	----------

Rosso strutturato corposo ed elegante / Nebbiolo / Piemonte

BARBERA D'ALBA Sordo Giovanni Doc	€ 23 / 5
--	----------

Rosso fresco e vinoso / Barbera / Piemonte

BAROLO Sordo Giovanni Docg	€ 50 / -
-----------------------------------	----------

Rosso strutturato corposo ed elegante / Nebbiolo / Piemonte

DOLCETTO D'ALBA Sordo Giovanni Docg	€ 25 / 5
--	----------

Rosso fresco e vinoso / Dolcetto / Piemonte

CABERNET SAUVIGNON Castello di spessa Doc	€ 25 / 5
--	----------

Rosso strutturato ed elegante / Cabernet Sauvignon / Friuli Venezia Giulia

MERLOT Castello di spessa Doc	€ 26 / 5
--------------------------------------	----------

Rosso strutturato ed elegante / Merlot / Friuli Venezia Giulia

TRE Brancaia Igt	€ 29 / 5
-------------------------	----------

Rosso da tutte le occasioni / Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon / Toscana

CHIANTI CLASSICO Brancaia Docg	€ 33 / -
---------------------------------------	----------

Rosso fresco e fruttato / Merlot / Friuli Venezia Giulia

MONTEPULCIANO Iava biologico	€ 28 / 5
-------------------------------------	----------

Rosso fresco e fruttato / Lagrein / Alto adige - Sudtirolo

Abbinamenti: Tutti i tagli di Angus, Piatti a base di manzo, Salumi, Formaggi, Pollame, Carne alla griglia.

Fuori Carta

I FRATI Ca' dei frati Doc € 20

Avvolgente, sapido e acido / Turbiana / Lombardia

PROSECCO ROSE' Marsuret Doc € 25

Vellutato e piacevole di corpo / Glera, Pinot Nero / Veneto

ATHESIS BRUT ROSE' Kettmeier Doc € 35

Fruttato, elegante e fresco / Pinot Nero / Alto adige - Sudtirolo

ROSA DEI FRATI Ca' dei frati € 25

Fresco ma incisivo / Groppello, Marzemino / Lombardia

ROSE' Wilhelm Walch Igt € 20

Raffinato ed elegante, acido e rinfrescante / Cuvee / Alto adige - Sudtirolo

ARISTOS SYLVANER Cantina Valle Isarco Doc € 30

Robusto con toni aciduli, finale persistente / Sylvaner / Alto adige - Sudtirolo

BAROLO CHINATO Marchesi di Barolo € 35

Dolce ed aromatico / Barolo / Piemonte

CAMPO DELLE MORE Casali Dop € 20

Vino Frizzante Rosso Dolce/ Malbo Gentile / Emilia Romagna

DLCIS IN FUNDO Torrevento Doc € 20

Dolce Moscato di Trani / Moscato / Puglia

LA BADALUCCA Sangue di Giuda frizzante Giorgi € 20

Gustativa dolce, armonica, vellutata / Croatina, Barbera / Lombardia

Menu Pranzo 10 €

...Lun—Ven dalle ore 12:00 alle 14:00

Un piatto a scelta tra:

Hamburgers e Co.

- ***Hamburger di pollo con patatine fritte small***
- ***Hamburger di manzo con patatine fritte small***
- ***Nugget di pollo con patatine****
- ***Hot Dog con patatine***

Tex—Mex

- ***Burritos Pollo***
- ***Burritos Vegetariano***
- ***Straccetti di pollo con verdure grigliate o patatine***

Specialita' della casa:

- ***Bruschetta + contorno baby***
- ***Panino + contorno baby***
- ***Insalatona a scelta***

Acqua / bibita compresa nel prezzo

*a seconda delle disponibilità alcuni ingredienti, potrebbero essere surgelati

I prodotti contengono : glutine, soja, latte e derivati, crostacei, pesce e derivati, frutti in guscio, sesamo, senape, uova, solfiti