

TalbODAY'S MENU

PANINI

- ❖ **SALMONE**
Salmone affumicato, zucchine grigliate, misticanza, maionese all' aneto.....€ 7,00
- ❖ **V.I.P. (VERI IMPORTANT PANINO)**
Mozzarella di bufala campana DOP, Pomodori secchi, Alici del Cantabrico piccanti, friarielli.....€ 7,00
- ❖ **MEG RYAN (PASTRAMI SANDWICH)**
Pastrami di manzo, senape alla birra, zucchine grigliate, fontina d'alpeggio DOP, pomodori secchi.....€ 9,00



PANINI SPECIAL

(Panini soffici con semi di sesamo accompagnati da Patate fresche saltate in padella)

- ❖ **PULLED PORK**
Spalla di maiale sfilacciata "slow cooked", cipolla caramellata, julienne di cavolo nero, salsa BBQ homemade.....€ 9,00
- ❖ **HAMBURGER VEGETARIANO**
Melanzana, parmigiano, mollica di pane, provolone, pomodoro a fette, insalata verde, maio al basilico... €9,00
- ❖ **MILANESE DI POLLO**
Petto di pollo impanato e fritto, pomodoro a fette, insalata verde, maionese alla senape.....€ 9,00

HAMBURGER

*(160gr. di carne di puro manzo **razza Piemontese Fassona** Presidio Slow Food in Buns con semi di sesamo, accompagnati da Patate fresche saltate in padella e salse Home made)*

- ❖ **AMBURGHER**
Salsa BBQ homemade, Bacon affumicato, cheddar, insalata gentilina, pomodoro.....€ 9,00
- ❖ **NIU IORK**
Ketchup, Bacon affumicato, Cheddar, cipolla caramellata alla birra, julienne di cavolo nero,€ 9,00
- ❖ **CIS BURGHER**
Maionese alla senape, Burratina di bufala campana DOP, Filetti di acciughe del Cantabrico, Friarielli... €10,00
- ❖ **DE BOS BURGHER**
Senape alla birra, Provolone dolce, Jambon de bosses DOP, Julienne di verdure grigliate, insalata....€ 10,00
- ❖ **QUELLO PICCANTE**
Salsa BBQ Habanero, Bacon affumicato, Cheddar, Jalapenos, insalata, pomodoro.....€ 10,00



DOUBLE BURGER + 5,00€

SPECIALITA' DEL BIRRIFICIO

- ❖ **GUANCIALINO E STICKS DI POLENTA INTEGRALE**
Guancialino di maiale "slow cooked", sticks polenta valdostana integrale al forno.....€ 12,00
- ❖ **COSTINE DI MAIALE E PATATE**
Costine di maiale speziate "slow cooked" in salsa BBQ (Homemade), patata frita a spicchi.....€ 12,00
- ❖ **MAIALE E PRUGNE ALLA BIRRA**
Spalla di maiale speziata "slow cooked" in salsa di prugne, patata schiacciata alla menta,.....€ 12,00
- ❖ **WURSTEL**
Wurstel di puro suino affumicato, uovo all'occhio di bue, crauti, patate prezzemolate,.....€ 12,00
- ❖ **GALLETTO (SOLO VENERDI)**
Galletto allevato a terra cotto al forno con le spezie, patate al forno, maionese alle erbe,.....€ 12,00
- ❖ **STINCO DI MAIALE ALLA BIRRA**
Stinco di maialino (500-650 gr.) al forno con spezie e salsa alla birra, patate al forno, crauti....€ 15,00

ARANCINI ARTIGIANALI

- ❖ **AL BURRO (Delicato!)** Mozzarella e Prosciutto Saint Oyen alla brace)..... € 4,00
- ❖ **NORMA** (Pomodoro, basilico, cubetti di melanzana fritti, ricotta salata) € 4,00
- ❖ **PICCANTE (HOT!)** Ragù di manzo e maiale, salsa Habanero Homemade, besciamella, mozzarella)..... € 5,00
- ❖ **SALSICCIA E FRIARIELLI** (Salsicetta di maiale, Friarielli saltati in padella, mozzarella)..... € 5,00
- ❖ **NERO, RICOTTINA E MENTA** (Al nero di seppia, mozzarella, ricotta fresca valdostana Az. Duclos) € 5,00

TAGLIERI

- ❖ **MISTO VALDOSTANO**
Selezione di salumi e formaggi valdostani.....(€ 13,00 Medium - € 17 Large)

DOLCI

- ❖ **SELEZIONE DEL GIORNO**€ 5,00

**Per la lista degli allergeni chiedere al nostro personale di sala.*