

MENU

Stai seduto comodamente al tavolo
ed ordina alle persone con la maglietta gialla
(fino alle 22:30)

FOOD	
Casoncelli di Barbariga al burro versato	€ 6,00
Insalata di farro <i>con pomodorini secchi, zucchine, menta, basilico</i>	€ 6,00
Pane e salamina	€ 4,00
Panino Gussago <i>(carpaccio, cipolle rosse cotte e formaggio)</i>	€ 6,00
Tagliata di manzo	€ 9,00
Chicken & chips <i>(straccetti di pollo fritti e patatine fritte)</i>	€ 7,50
Caprese <i>(pomodorini e mozzarelle ciliegine)</i>	€ 4,50
Formaggio fuso dei monti della Lessinia <i>alla piastra con polenta de "La Grande Ruota"</i>	€ 6,00
Pizza Pabo's margherita <i>trancio da 1/8</i>	€ 3,00
Fagioli e cipolla	€ 4,00
Patatine fritte	€ 3,50
Crostata gelato ai frutti di bosco	€ 3,00
Torta al limone	€ 3,00
<i>Info sugli allergeni e sulle birre proposte, disponibili sul retro del menù</i>	

SAGRE

Giovedì 16 Luglio Sarde di Monte Isola con polenta	 Slow Food® Presidio	€ 10,00
Venerdì 17 Luglio Panino Pulled Pork con patatine fritte <i>(spalla di maiale sfilacciata con peperoni e cipolle)</i>		€ 10,00
Sabato 18 Luglio Spiedo con polenta		€ 13,00
Domenica 19 Luglio Fish & Chips <i>(merluzzo panato con patatine fritte)</i>		€ 10,00
Giovedì 23 Luglio Gnocco fritto <i>con affettati e formaggi</i>		€ 12,00
Venerdì 24 Luglio Fritto misto di pesce <i>(anelli, ciuffi, latterino, code di gambero)</i>		€ 13,50
Sabato 25 Luglio Arrosticini con patatine fritte		€ 12,00
Domenica 26 Luglio PABO'S PIZZA - Trancio da 1/4		
Margherita <i>(pomodoro, mozzarella, origano)</i>		€ 4,50
Porky <i>(pomodoro, mozzarella, wurstel, pancetta stufata, salame piccante, salsiccia)</i>		€ 7,00
Deliziosa <i>(pomodoro, mozzarella, pomodorini ci- liegino, zucchine fresche julienne, brie)</i>		€ 6,50
RugbyFest <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e mozzarella di bufala fuori cottura)</i>		€ 6,50

BIRRE Bionda/Rossa/Weisse/Ipa/Radler

Birra alla spina 300 ml	€ 4,00
Birra alla spina 500 ml <i>in caraffa di vetro*</i>	€ 6,00
Birra alla spina 1 l <i>in caraffa di vetro*</i>	€ 11,00
Birra senza glutine alla spina 300 ml	€ 4,00
Birra analcolica in bottiglia da 500 ml	€ 5,00
Tessera birra 300 ml 6+1	€ 24,00

VINI

Calice vino rosso / bianco	€ 2,50
Bottiglia vino rosso / bianco	€ 10,00
Bottiglia Franciacorta Brut "Castello di Gussago - La Santissima"	€ 24,00

COCKTAIL

Gin Tonic o Lemon, Vodka Tonic o Lemon, Paloma, Mojito, Americano, Negroni, Cocktail Gussago <i>(tequila/menta/sour/succo mandarino)</i>		€ 7,00	
Analcolici: Mojito, Cocktail Gussago		€ 7,00	
Litro di Aperitivo*	€ 12,00	Litro di Cocktail*	€ 18,00

BEVANDE

Bibite in lattina: Coca Cola - Coca Cola Zero - Aranciata - 7 UP - LemonSoda			€ 2,50
The al limone/pesca in bottiglia da 500 ml			€ 3,00
Caffè	€ 1,00	Caffè Corretto	€ 1,50
*Cauzione per caraffa di vetro/plastica			€ 5,00

LE NOSTRE BIRRE

	EKU FESTBIER BIONDA / ALC 5,4% in vol. Birra speciale prodotta per la festa della birra di Kulmbach. Aromatica, gradevole e leggermente amarognola, con colore oro chiaro e schiuma fine e compatta. Colore: oro carico Profumo: aromatica con netto sentore di luppolo Sapore: gradevole e amarognolo
	EKU EDELBOCK ROSSA AMBRATA / ALC 6,9% in vol. Birra rossa doppio malto, corposa e maltata, con amaro ben dosato e buona freschezza. Colore ramato con riflessi aranciati, profumi di spezie, caramello e ribes rosso. Gusto ricco, pieno e leggermente dolce. Colore: ramato con riflessi aranciati Profumo: deciso, intenso di biscotto e malto Sapore: tipico, leggermente amarognolo
	EKU HEFE-WEISSBIER WEISSE / ALC 5,4% in vol. Birra Weizen di frumento, leggermente torbida, fresca e dissetante. Frizzante e fruttata, con profumi di banana, frutti rossi, cereale e lievito. Gusto morbido, con note di lievito e mandorla. Colore: giallo intenso Profumo: fragola, lampone, mela rossa, banana, cereale e lievito Sapore: lievitato e la mandorla, banana, dolce, dissetante
	HOBGOBLIN IPA INDIAN PALE ALC / ALC 5,3% in vol. IPA dorata con leggera tonalità ramate. I luppoli inglesi e americani regalano aromi tropicali, agrumati e una piacevole amarezza. Gusto pieno, con note di malto e agrumi. Colore: dorata con leggera tonalità di rame Profumo: tropicale, di agrumi e fresca arancia Sapore: pieno, moderata dolcezza, malto, agrumi
	MONCHSHOF RADLER RADLER / ALC 2,5% in vol. Radler frizzante e fruttata, prodotta con birra Mönchshof e succo naturale di limone. Fresca, delicata e priva di dolcificanti artificiali e conservanti. Colore: bionda Profumo: limone Sapore: gusto morbido ed equilibrato, particolarmente delicato
	ROMAN BLACK LABEL BIONDA SENZA GLUTINE / ALC 5.6% in vol. Lager gluten free dal colore dorato intenso. Aroma delicato di malto, luppolo ed erbe; gusto fresco, beverino e leggermente amaro. Colore: giallo dorato intenso Profumo: intenso con un sottile odore di malto e un leggero accenno di luppolo ed erbe Sapore: dissetante, accarezza il palato con luppolo, malto e un tocco di amaro
	KULMBACHER ALKOHOLFREI BIONDA ANALCOLICA / ALC 0.0% in vol. Birra analcolica dal gusto fresco, amaro e luppolato. Mantiene il piacere della birra tradizionale, ma con gradazione alcolica pari a zero. Colore: giallo Profumo: fresco Sapore: amaro e luppolato

INFORMATIVA AI CLIENTI
ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

(ai sensi del Regolamento (UE) n. 1169/2011
e del D.Lgs. 231/2017 e s.m.i.)

Si informa la gentile clientela che negli alimenti e nelle
bevande preparati e somministrati possono essere presenti
ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.
Le produzioni interne sono di carattere artigianale/amatoriale;
pertanto non è possibile garantire l'assenza totale di
contaminazioni crociate o tracce di allergeni, anche quando
non previsti tra gli ingredienti della preparazione.

ELENCO DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI:

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro,
kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan,
noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e prodotti derivati);
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori
a 10 mg/kg o 10 mg/l;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Per ulteriori informazioni sugli ingredienti allergenici presenti
nelle preparazioni, rivolgersi al personale addetto.