

# MENU

Benvenuti!  
Qui le uniche regole sono

**MANGIA  
BEVI  
GODITELA**



# CHE LO SPETTACOLO ABBIA INIZIOOO

Questo menu è interattivo!

Clicca sulle categorie per esplorare le varie sezioni.

Per tornare alla home,  basta cliccare sulla casetta in alto

**APPETIZERS**

**PANINI**

**GRIGLIA**

**BURGERS**

**PIZZE**

**INSALATE**

**BIMBI**

**DOLCI**

**BIRRE**

**BEVERAGE**



# STUZZICAMI

Extra salsa a scelta: 0,50€

**PATATINE PREMIUM FRIES** 5,00€  
con una salsa a scelta inclusa

**BRUSCHETTA EASY - 5pz** 5,50€  
pane pugliese con pomodoro fresco e origano

**BRUSCHETTA FATTY - 5pz** 6,00€  
pane pugliese con crema di zola, funghi e coppa

**JALAPEÑOS ROSSI - 5pz** 5,80€  
peperoncini ripieni con Philadelphia

**PULLED PORK BITES - 5pz** 5,80€  
bocconcini di pulled pork panati

**ANELLI DI CIPOLLA - 6 pz** 5,80€  
pastellati con panatura alla birra

**PICKLE RICK CHEESE - 7pz** 5,80€  
ripieni di cheddar e cetrioli croccanti

**BASTONCHEDDAR - 5pz** 5,80€  
con cuore filante

**ALETTE DI POLLO - 5pz** 6,30€  
speziate con aromi e paprika forte

**BOCCONCINI DI POLLO - 6pz** 6,30€  
vero petto di pollo panato ai corn flakes





# STUZZICAMI

## MOZZARELLA STICK - 5pz

con panatura alle erbe

6,30€



## GUACAMOLE BITES - 7pz

pepite cremose di guacamole

6,30€



## CAMEMBERT BITES - 7pz

bocconcini di formaggio  
francese panati

6,30€



## CHEESE MIX

2 camembert bites  
2 pickle rick cheese  
2 mozzarella stick  
2 bastoncheddar

7,90€

## SUPER MIX

3 pulled pork bites  
3 bocconcini di pollo  
2 alette di pollo

8,90€



## TAGLIERE DI SALUMI NOSTRANI

con tris di formaggi

10,50€

# NACHO LANDIA

## NACHOS

con salsa al formaggio,  
mozzarella, salsa chipotle  
e jalapeños a fette

6,30€



## NACHOS PULLED

con salsa al formaggio,  
mozzarella, salsa chipotle  
e pulled pork

7,30€



CONDIVIDIMI!





# I PANINI SIGNORAAAAA

Serviti con patatine premium fries

## ER BAFFO

salamella, zola, maionese,  
peperoni, cipolla

9,80€

## MAN'S NOT HOT

salamella, jalapeños, bacon,  
crema di stracchino e 'nduja,  
cipolla cruda

9,80€

## BABE

porchetta, insalata, pomodori,  
maionese, provola

9,80€

## BASSOTTO

würstel, bacon, cheddar,  
cavolo viola

9,80€



# IL RE



# DELLA GRIGLIA

Serviti con patatine premium fries o verdure grigliate su richiesta

## TAGLIATA DI POLLO

con rucola, grana e pomodorini

12,90€

## PORK MIX

salamella alla griglia, sfilaccetti di maiale speziati, cavolo viola, cipolla caramellata

12,90€

## PETTO DI POLLO

con bacon croccante e uovo

13,90€

## STINCO DI MAIALE

marinato alla birra e cotto al forno  
tempo di preparazione 20 min

13,90€



## BARBEQUE RIBS

puntine di suino cotte a bassa temperatura marinate con spezie e salsa BBQ  
tempo di preparazione 25 min

16,90€

## TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO SCELTO

con rucola, grana e pomodorini

17,90€

## TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO SCELTO

con funghi porcini e zola

18,90€

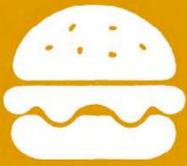
## GRIGLIATA MISTA DI CARNE

con steak di scottona alla griglia, würstel, petto di pollo, salamella e bacon croccante

19,80€

SE NON TI SPORCHI,  
NON VALEEEEE

# E CHE DUE BURGER!



**150 GR  
100% PURO MANZO FRESCO  
CON AROMI**

**Aggiunta di hamburger: 3€**

**Sostituisci la carne con hamburger beyond: 2,50€**

**Serviti con patatine premium fries**

## **SEMPLICE**

hamburger, insalata, pomodoro,  
cipolla cruda, cetriolo, ketchup

**9,80€**

**+ VENDUTO**

## **SMOKED**

hamburger, bacon, cheddar,  
salsa BBQ

**10,90€**

## **CHICKEN CRUNCH**

pollo fritto panato  
ai corn flakes, bacon, cheddar,  
insalata, maionese

**11,90€**

## **POLLON (COMBINA GUAI)**

pollo alla griglia, rucola,  
provola, bacon, maionese, uovo

**11,90€**

## **PULLED PORK**

sfilaccetti di maiale speziati,  
bacon, cheddar, cavolo viola,  
salsa BBQ

**11,90€**

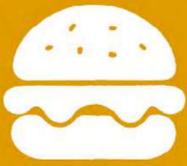
## **PULLED CHICKEN**

sfilaccetti di pollo speziati,  
bacon, cheddar, cavolo viola,  
salsa thousand

**11,90€**



# E CHE DUE BURGER!



**150 GR**  
**100% PURO MANZO FRESCO**  
**CON AROMI**

## **3000**

hamburger, insalata, pomodoro, cheddar, bacon, onion rings, salsa thousand

**11,90€**

## **VEGGIE 2.0**

hamburger vegetale, cavolo viola, peperoni, brie, germogli di soia, maionese veg

**11,90€**

## **PIEDE DI PORCO**

stinco di maiale al coltello marinato alla birra, cavolo viola, bacon, cheddar, salsa rosa

**11,90€**

## **AL PACHINO**

hamburger, bufala, rucola, basilico, melanzane e pomodorini alla norma

**12,90€**

## **BOSCAYOLO**

hamburger, brie, speck alla piastra, funghi porcini, rucola, salsa boscaiola

**12,90€**

## **DOUBLE CRUNCH**

doppio pollo panato ai cornflakes doppio cheddar, doppio bacon, anelli di cipolla, insalata, pomodoro, salsa thousand

**14,90€**

## **MOUNTAIN BREW**

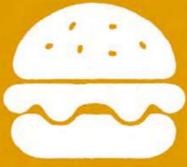
doppio hamburger, doppio bacon, cheddar, provola, insalata, cetriolini, cipolla caramellata, uovo

**14,90€**





# E CHE DUE BURGER!



100%  
VEGANO

BEYOND

Serviti con patatine premium fries

Beyond meat è un'azienda statunitense che produce hamburger completamente vegani di origine proteica, dal sapore sovrapponibile alla controparte di origine animale.

## STOCCOLMA

beyond burger, pomodori secchi,  
provola, cipolla, salsa rosa

13,90€

## RIO VEGAN

salsiccia vegana, funghi porcini,  
friarielli, maionese vegana,  
cipolla cruda

13,90€

## DENVER

beyond chicken panato, rucola,  
cheddar, cipolla caramellata,  
maionese

13,90€

## TOKYO (NEL PANPIZZA) VEGAN

beyond burger, zucchine,  
radicchio, germogli di soia,  
maionese vegana

13,90€

NON È POLLO,  
MA INGANNA ANCHE  
TUA NONNA!



# CHE PIZZA

## SPECIALI

### MEDIOEVO

pomodoro, mozzarella,  
porchetta, provola, rosmarino

9,90€

### MAIALONA

pomodoro, mozzarella,  
prosciutto cotto, salsiccia, wurstel

9,90€

### BRIANZOLA

pomodoro, mozzarella,  
salame dolce, taleggio, olive

9,90€

### PROVALA

pomodoro, mozzarella,  
provola, funghi porcini,  
cipolla rossa, bacon

9,90€

### SPECK-CIALE

pomodoro, mozzarella,  
speck, zola, radicchio

9,90€

### BOMBA

pomodoro, mozzarella,  
peperoncino, salsiccia, bacon,  
olio piccante, nduja

9,90€



### SFIZIOSA

pomodoro, mozzarella,  
salsiccia, taleggio, cipolla  
caramellata

10,90€

### PERE E NOCI

mozzarella, taleggio,  
pere a fette, noci

10,90€

### PORCEDDU

pomodoro, mozzarella,  
salsa chipotle, salsa cheddar,  
pulled pork

10,90€

### VALTELLINA

pomodoro, mozzarella,  
rucola, funghi porcini,  
bresaola, scaglie di grana

11,90€

### MEDITERRANEA

pomodoro, mozzarella  
di bufala, prosciutto crudo,  
olive nostraline, pomodori  
secchi, basilico

11,90€

### CAMPAGNOLA

mozzarella, brie, porcini,  
speck, origano

11,90€



# CHE PIZZA

CLASSICHE



Modifiche o aggiunte di altri ingredienti  
costo variabile da 0,50€ a 3,00€

Impasto senza glutine SOLO PREVIA PRENOTAZIONE: 3,00€

## MARGHERITA

pomodoro, mozzarella

6,90€

## WÜRSTEL

pomodoro, mozzarella, würstel

7,90€

## LA RECCO (FOCACCIA)

stracchino e prosciutto crudo

7,90€

## DIAVOLA

pomodoro, mozzarella,  
salame piccante

7,90€

## PUGLIESE

pomodoro, mozzarella,  
cipolle rosse, origano

7,90€

## PATATOSA

pomodoro, mozzarella,  
patatine fritte

7,90€

## NAPOLI

pomodoro, mozzarella,  
acciughe, origano

7,90€

## VEGETARIANA

pomodoro, mozzarella,  
zucchine, melanzane, peperoni

7,90€

## PROSCIUTTO

pomodoro, mozzarella,  
prosciutto cotto

7,90€

## TONNO E CIPOLLE

pomodoro, mozzarella, tonno,  
cipolle

8,90€

# CHE PIZZA

## CLASSICHE



**Modifiche o aggiunte di altri ingredienti**  
costo variabile da 0,50€ a 3,00€

**Impasto senza glutine SOLO PREVIA PRENOTAZIONE: 3,00€**

### ROMANA

pomodoro, mozzarella,  
acchiughe, capperi,  
olive nostraline, origano

**8,90€**

### PRIMAVERA

bufala, zucchine,  
prosciutto cotto

**8,90€**

### PROSCIUTTO & FUNGHI

pomodoro, mozzarella,  
prosciutto cotto,  
funghi champignon

**8,90€**

### PROSCIUTTO & CARCIOFI

pomodoro, mozzarella,  
prosciutto cotto, carciofi

**8,90€**

### CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella,  
peperoni, olive nostraline,  
acchiughe, funghi champignon

**8,90€**

### 4 STAGIONI

pomodoro, mozzarella,  
prosciutto cotto, carciofi,  
olive nostraline funghi champignon

**8,90€**

### 4 FORMAGGI

pomodoro, mozzarella,  
zola, taleggio, grana

**9,40€**

### GUSTOSA

pomodoro, mozzarella, salame  
piccante, zola, cipolle rosse

**9,40€**

### BUFALINA

pomodoro, mozzarella di bufala,  
pomodorini, basilico

**9,40€**

### CONTADINA

mozzarella, friarielli, salsiccia

**9,40€**

# CALZONE MANIAAAA



## EL CLÀSICO

pomodoro, mozzarella,  
prosciutto cotto

8,90€

## KLOPP

pomodoro, mozzarella, provola,  
salsiccia, peperoni

9,90€

## ZIDANE

pomodoro, mozzarella, taleggio,  
prosciutto cotto, olive nostraline

9,90€

## SPECIAL ONE

pomodoro, mozzarella, taleggio,  
prosciutto cotto, funghi porcini,  
radicchio

10,90€





# L'ERBA DEL VICINO? CE L'ABBIAMO NOI!

## FRESCA

insalata, tonno, cipolla, mais,  
bufala, olive, pomodorini

8,50€

## LIGHT

insalata, rucola, carciofi, noci,  
caprino, pomodorini

8,50€

## CAESAR

insalata, pomodorini, bacon,  
scaglie di grana, pollo grigliato,  
uovo sodo

8,50€





# PICCOLI, MA AFFAMATI

## PIATTI CALDI

**HAMBURGER (CON PANE)**  
con patatine premium fries

6,50€

**COTOLETTA**  
con patatine premium fries

6,50€

**HOT DOG (CON PANE)**  
con patatine premium fries

6,50€

**SALAMELLA**  
con patatine premium fries

6,50€

# PICCOLI, MA AFFAMATI

## PIZZA

**MARGHERITA**  
pomodoro, mozzarella

6,50€

**WÜRSTEL**  
pomodoro, mozzarella, würstel

6,50€

**PROSCIUTTO**  
pomodoro, mozzarella,  
cotto

6,50€

**PATATOSA**  
pomodoro, mozzarella,  
patatine fritte

6,50€

# DOLCE VITAAA



## TIRAMISÙ

strati di biscotti savoiardi inzuppati nel caffè con crema al mascarpone

5,00€

## BIRRAMISÙ

rivisitazione del classico tiramisù con aggiunta di birra nella crema al mascarpone

5,00€

## MERINGA CLASSICA

meringa farcita con crema al gusto vaniglia

5,00€

## CRÊPES ALLA NUTELLA

classica crêpe alla nutella accompagnata da smarties e panna montata

5,00€

## RED VELVET

Pan di spagna aromatizzato ai frutti rossi con strati di cream cheese

5,00€

## TARTUFO AL PISTACCHIO

gelato al pistacchio e mandorla avvolto in granella

5,00€

## CHEESECAKE

a scelta tra i gusti passion fruit, nutella, frutti di bosco, mango

5,00€

## APPLE PIE

classica torta americana con cubetti di mele e sbriciolata di mandorle

5,00€

## SACHER MONOPORZIONE

pan di spagna al cacao con farcitura all'albicocca, ricoperto di cioccolato

5,00€

## TORTA CREMOSA AL LIMONE

mousse di crema di limoni siciliani con salsa al limone

5,00€

## TORTA CIOCCOLATO E LAMPONI

pan di spagna al cacao di Santo domingo con cioccolato fondente e salsa ai lamponi

5,00€

TUTTO BENE,  
MA IL DOLCE?





# LUPPOLANDIA

## PILS GLUTEN FREE

birrificio Toccalmatto

COLORE: bionda GRADI: 5,3% vol. STILE: Pilsner

0,20 CL

3,50€

0,40CL

5,00€

1 LT

12,00€

## RENARD ROUX

birrificio Toccalmatto

COLORE: rossa GRADI: 6,2% vol. STILE: Red Ale

0,20 CL

3,50€

0,40CL

5,50€

1 LT

13,00€

## CLASSE OPERAIA

birrificio Toccalmatto

COLORE: nero GRADI: 4,2% vol. STILE: Stout

0,20 CL

4,00€

0,40CL

6,00€

1 LT

14,00€

## WEISSBIER

birrificio Benediktiner

COLORE: b. velato GRADI: 5,4% vol. STILE: Weiss

0,30 CL

4,00€

0,50CL

6,00€

1 LT

12,00€

## BLONDE

birrificio Augustijn

COLORE: bionda GRADI: 7% vol. STILE: Strong Ale

0,33CL

6,00€

1 LT

18,00€

**\*PER CONOSCERE LE BIRRE A  
ROTAZIONE CONSULTA LA LISTA CHE  
TROVI IN CENTRO AL TAVOLO**

**C'È CHI AMA LE BIONDE,  
CHI LE AMBRATE...  
NOI LE VOGLIAMO TUTTE!**





# SORSI DIVINI

## ROSSI



**SANGIOVESE I.G.T.**  
cantine Colle del Gelso

4,00€

14,00€

**MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.**  
cantine Guicciardini

5,00€

18,00€

**NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.**  
cantine Patrizi

6,00€

23,00€

## BIANCHI

**TREBBIANO I.G.T.**  
cantine Colle del Gelso

4,00€

14,00€

**LUGANA SIRMIO D.O.C.**  
cantine Sgreva

5,00€

18,00€

**GEWÜRZTRAMINER D.O.C.**  
cantine Castel Sallegg

6,00€

23,00€



# SORSI DIVINI

## BOLLICINE



### CUVEE MILLESIMATO

nostra selezione

4,00€

12,00€

### MOSCATO

nostra selezione

5,00€

18,00€

### PROSECCO MILLESIMATO D.O.C.

nostra selezione

5,00€

18,00€

### FRANCIACORTA D.O.C.G.

cantine Ugo Vezzoli

35,00€

VINO,  
PERCHÉ L'ACQUA  
È PER I PESCI!



# DA BERE, PLEASE!

**ACQUA 0,50L**  
naturale, frizzante

**1,80€**

**BEVANDE IN LATTINA**

**3,50€**

**REDBULL**

**4,00€**

**SUCCHI DI FRUTTA**

**3,50€**

**CAFFÈ**

liscio, macchiato

**1,50€**

**CAFFÈ**

corretto, orzo, decaffeinato,  
ginseng

**2,00€**

**THE CALDO E TISANE**

**4,00€**

**CAFFÈ SHAKERATO**

con correzione 5,00€

**4,50€**



# GRAPPE WHISKY

<b>SEGNANA BIANCA</b>	<b>4,50€</b>
<b>SEGNANA BARRICATA</b>	<b>4,50€</b>
<b>JACK DANIEL'S</b>	<b>5,00€</b>
<b>OBAN</b>	<b>9,00€</b>
<b>LAPHROAIG</b>	<b>6,00€</b>
<b>TALISKER</b>	<b>6,00€</b>

# AMARI

<b>DISARONNO</b>	<b>3,50€</b>
<b>BRAULIO</b>	<b>3,50€</b>
<b>BRAULIO RISERVA</b>	<b>4,00€</b>
<b>MONTENEGRO</b>	<b>3,50€</b>
<b>SAMBUCA</b>	<b>3,50€</b>
<b>LIMONCELLO</b>	<b>3,50€</b>
<b>MIRTO di SARDEGNA</b>	<b>4,00€</b>
<b>AMARO DEL CAPO</b>	<b>4,00€</b>
<b>JAGERMEISTER</b>	<b>4,00€</b>
<b>FERNET BRANCA</b>	<b>3,50€</b>
<b>AVERNA</b>	<b>3,50€</b>
<b>BRANCAMENTA</b>	<b>3,50€</b>
<b>VECCHIA ROMAGNA</b>	<b>4,00€</b>
<b>ILEX</b>	<b>4,00€</b>
<b>BAILEYS</b>	<b>4,00€</b>
<b>ANIMA NERA</b>	<b>4,00€</b>



# DRINKS COCKTAILS

<b>VODKA LISCIA SHOT</b>	<b>3,00€</b>
<b>VODKA PESCA/ FRAGOLA/ MENTA SHOT</b>	<b>3,50€</b>
<b>VODKA LEMON / TONIC / RED BULL</b>	<b>6,00€</b>
<b>GIN LEMON / TONIC</b>	<b>6,00€</b>
<b>SPRITZ APEROL / CAMPARI</b>	<b>6,00€</b>
<b>NEGRONI</b>	<b>6,00€</b>
<b>AMERICANO</b>	<b>6,00€</b>
<b>SBAGLIATO</b>	<b>6,00€</b>
<b>CUBA LIBRE</b>	<b>6,00€</b>
<b>ANALCOLICO</b>	<b>6,00€</b>
<b>LONG ISLAND</b>	<b>7,00€</b>
<b>JAGERBOMB</b>	<b>7,00€</b>
<b>JACK DANIEL'S - COCA COLA</b>	<b>7,00€</b>





# GIN O'CLOCK

Serviti con tonica a scelta

CLICCA QUI



8,50€

41 % VOL

## MALFY ARANCIA

realizzato con arance rosse di Sicilia, al palato colpisce un'esplosione di fiori d'arancio e ginepro. I sentori mediterranei sono il punto forte di questo Gin, il cui sentore persistente di arancia crea un finale deliziosamente complesso.

41 % VOL

## MALFY POMPELMO

realizzato con pompelmi rosa di Sicilia, al palato si percepiscono sentori di ginepro, rabarbaro ed altre 5 erbe aromatiche italiane. Il gusto è succoso e termina con un lungo finale al ginepro



8,50€

47 % VOL

## ROBY MARTON

gin che deve il suo nome al suo creatore. Un distillato complesso, in cui prevalgono note di ginepro, liquirizia e zenzero e in seguito, degli agrumi.



12,50€



# GIN O'CLOCK

Serviti con tonica a scelta

CLICCA QUI



8,50€

41 % VOL

## HENDRICK'S

famoso Gin di produzione scozzese. Ottenuto da undici botaniche pregiate, è caratterizzato da un gusto fresco ed equilibrato. Morbido e raffinato, ottenuto dall'infusione dell'alcol con il chinino e assenzio.

47,3 % VOL

## DEL PROFESSORE

gin realizzato artigianalmente in piccoli lotti, caratterizzato dall'uso di agrumi freschi e ginepro. Al palato emergono però note di camomilla ed un gusto terroso e speziato.



12,50€

42 % VOL

## BLACKMOUTH

realizzato dalla fusione di 15 botaniche le quali donano freschezza e un finale pieno a questo gin. Al palato predomina il ginepro, ma si susseguono note speziate e agrumate.



10,50€



# GIN O'CLOCK

Serviti con tonica a scelta

CLICCA QUI



12,50€

**47% VOL**

## **MONKEY 47**

gin dal colore chiaro, con intensi profumi floreali leggermente speziati.

Al palato il ginepro entra in simbiosi con pino, menta piperita, lavanda, eucalipto ed altre botaniche.

Chiude una nota di mandorla amara.



10,50€

**42 % VOL**

## **BOBBY'S SCHIEDAM**

questo gin prende il suo nome dal nonno del suo creatore, di origine indonesiana.

È proprio dall'Indonesia che provengono le spezie e le botaniche che vengono distillate per creare il Bobby's, un prodotto piccante e profumato, perfetto equilibrio tra Oriente ed Occidente.



10,00€

**43% VOL**

## **DARJEELING 10**

gin prodotto a Goa, nella costa sud-occidentale dell'India. Un gin particolare, con base di tè nero darjeeling, con aggiunta di ginepro himalayano, coriandolo, radice di iris ed altre botaniche tipiche della zona Sud-Asiatica.



# GIN O'CLOCK

Serviti con tonica a scelta

CLICCA QUI



14,50€

**46,7% VOL**

## MACAJA BLUE

gin originario del Piemonte il cui nome deriva dall'omonimo evento atmosferico, in Liguria chiamato "Vento marino".

Un prodotto che racchiude in se tutta la biodiversità naturale dell'area che collega le due regioni citate.

**42,7% VOL**

## MARE

gin caratterizzato principalmente per le sue note speziate con aggiunta di erbe aromatiche e note agrumate.

Si percepiscono anche note di anice, cannella e canfora, ed, infine, di piccole olive nere.



10,00€

**43% VOL**

## ROKU

gin giapponese composto da 6 botaniche tradizionali e 6 provenienti dal paese del sol levante. Ritroviamo té verde e fiori di ciliegio, che donano un aroma dolce e floreale.

Un gin complesso e multistrato.



8,50€



# GIN O'CLOCK

Serviti con tonica a scelta

CLICCA QUI



**42% VOL**

## **DISTRICT - ISOLA**

gin ricco di sentori erbacei e agrumati, in cui il ginepro si unisce al rosmarino per aumentarne la carica balsamica.

Limone e lime si mescolano alla menta per un distillato ricco di sfumature. Equilibrato, inteso e sfaccettato, con chiari richiami ad atmosfere di macchia mediterranea e agrumeti.

**13,00€**

**41% VOL**

## **DISTRICT - MONTENAPOLEONE**

grazie al ginepro, è avvolto da sentori floreali e erbacei di fiori come camomilla e rosa.

Cannella, chiodi di garofano e pepe aggiungono corpo, insieme ad una piacevole piccantezza di zenzero e galanga. Avvolgente e fresco, le diverse note aromatiche sono orchestrate da un piacevole finale dolce di fiori di sambuco.

**13,00€**



**43% VOL**

## **DISTRICT - BRERA**

aroma caratterizzato dal perfetto connubio di ginepro e vaniglia. La nota fresca iniziale delle erbe quali menta e eucalipto lascia spazio alle note calde della vaniglia, della mirra e dell'incenso.

Il fin di bocca asciutto e pulito, grazie alla presenza di pepe e cannella, leggermente piccante.

**13,00€**



# TONICHE O'CLOCK



## **IMPERDIBILE**

dissetante e fresca tonica, con sentori agrumati.

## **KINLEY**

bevanda analcolica rinfrescante con finale leggermente amaro.



**HAI FINITO  
DI LEGGERE?**

**PERFETTO, ORA METTI GIÙ  
IL MENU**

**E PRENDI LA FORCHETTA!**



**COPERTO E SERVIZIO: 1,80€**

**BIRRERIA MOUNTAIN BREW**

Via Dante Alighieri 23/B - 23848, Oggiono (LC)

info@mountainbrew.it | ☎ 0341-260992