

MENU

BURGER

Classic Burger 1-11 €8.00

150g. Scegli tra carne di: Chianina, Fassona, Angus. + Pomodoro + Insalata + Maionese e Ketchup

Cheesy Burger 1-11 €8.50

150g. Scegli tra carne di: Chianina, Fassona, Angus + Formaggio + Pomodoro + Insalata + Maionese e Ketchup

PIZZA

**Salsiccia 1-7 €7.00**

Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia

Crudo Parma 24 1-7 €8.00

Pomodoro, Mozzarella, Crudo di Parma 24 mesi.

Margherita 1-7 €5.00

Pomodoro, Mozzarella

Ventricina 1-7 €7.50

Pomodoro, Mozzarella, Ventricina Abruzzese

Porchetta 1-7 €7.50

Pomodoro, Mozzarella, Porchetta Abruzzese alle mandorle

Würstel 1-7 €6.50

Pomodoro, Mozzarella, Würstel

PIZZA

Verdure 1-7 €7.50

Pomodoro, Mozzarella, Verdure Miste

Abruzzesish Times 1-8 €8.50

Pomodoro, Mozzarella, Porchetta Abruzzese alle mandorle, Funghi Porcini Olio tartufato

Funghi Porcini 1-7 €8.50

Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcin

Bufala e Pomodorini 1-7 €8.50

Pomodoro, Mozzarella, Bufala. Pomodorini

CROSTONI

Carciofi 1-7 €7.50

Patè di carciofi, Gorgonzola, Mozz

Pancetta 1-7 €7.50

Pancetta, Mozz. Crema di Aceto Balsamico Modena

Prosciutto Cotto 1-7 €7.50

Prosciutto Cotto, Mozz. Salsa al Pepe

Mozzarella e funghi 1-7 €7.50

Mozzarella, Funghi

Salsiccia e Mozzarella 1-7 €7.50

Salsiccia e Mozzarella



SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK  



PER PRENOTAZIONI: 3474334731

RECENSISCICI SU GOOGLE





MENU

SANDWICH

Donna Bianca 1-7 €6.50

Salsiccia, Mozzarella, Salsa Boscaiola

Giacomino 1-7 €6.50

Crudo Parma 24 mesi, Mozzarella,
Pomodoro, Olio e Pepe

Leprechaun 1-7 €6.50

Porchetta Abruzzese alle mandorle,
Salsa Funghi

Hot-Dog 1-10 €6.50

Würstel, Senape

Vegetariano €6.50

Mozz, Pomodoro, Insalata, Misticanza,
Maionese

Elfo 1-7 €6.50

Salame alle Erbe, form. Greco Halloumi,
Rucola

Help 1-7 €6.50

Prosciutto Cotto, Brie, Salsa Tartara

Old Finvarra 1-7 €6.50

Lonza di suino arrosto, Salsa Tonnata,
Insalata

Valeriana

Re Artù 1-7 €6.50

Prosciutto Cotto, Formaggio, Crema di
Peperoni

Celtico €7.50

Prosciutto Crudo, Formaggio,
Pomodoro,
Rucola, Olio Tartufato

Fatato 1-7 €7.50

Bresaola, Caprino, Succo di limone,
Olio e Pepe

Tir-Na-Nog 1-7 €7.50

Bresaola, Pomodoro, Patè di Carciofi

SANDWICH SUPERIOR

Feniano 1-7 €8.00

Salmon affumicato, Succo di
limone, Pepe, Misticanza

Oceanix 1-7 €8.00

Spada affumicato, Insalata, Pomodori
Olio, Pepe

Oisin 1-7 €8.00

Tonno affumicato, Fetta di arancia,
Rucola, Succo di limone, Olio e Pepe

Brownie 1-7 €8.00

Filetto di Angus Affumicato, Insalata,
Fette di Arancia, Succo di Limone,
Olio, Pepe

**Potremmo avere sfiziosi fuori menù,
chiedi sempre al personale in sala**



SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK  



PER PRENOTAZIONI: 3474334731

RECENSISCICI SU GOOGLE



MENU



PIADINE

Cotto e fontina 1-7 €6.50

Piada cotto e fontina

Crudo e mozzarella 1-7 €6.50

Piadina con crudo di Parma 24 mesi e mozzarella

Norcia 1-7 €7.00

Piadina con il Crudo di Norcia al Mosto d'uva e mozzarella

Rucola e stracchino 1-7 €6.50

Piadina con stracchino e rucola

Nutella 1-7 €5.00

Piadina con nutella e zucchero al velo sopra

Caprese 1-7 €6.50

Pomodoro, Mozzarella

EXTRAS



Nachos

Nachos con salsa piccante messicana e guacamole

Maxi-Nachos €6.50

Nachos con formaggio fuso sopra e salsa Cheddar a parte

Patatine al forno €5.00

Patatine al forno + ketchup e maionese a parte

Pop-Corn €4.00

Pop-Corn caldi, 180g

TAGLIERI

Tagliere di Salumi e Formaggi €10

Crudo di Parma 24, Salame Speziato, Salume tipico Abruzzese + Formaggio Morbido + Formaggio Solido

Bresaola Punta D'anca €10

Bresaola

SOFT DRINK

Coca Cola Piccola: €3 Media €3.50

Sprite Piccola: €3 Media €3.50

Tè pesca Piccolo: €3 Medio €3.50

Tè Limone Piccolo: €3 Medio €3.50

Schweppes Limone Piccola: €3 Media €3.50

Schweppes Tonica Piccola: €3 Media €3.50

Fanta €3.50

Lattina da 0.33cl

Coca Cola Zero €3.50

Bott. Vetro da 0.33c

Chinotto €3.50

Bott. Vetro da 0.20cl

Fruits Juice €3.50

Bott. Vetro da 0.20cl

Acqua Nat €1.50

Bottiglia, 0,5cl

Acqua Gas €1.50

Bottiglia, 0,5cl



SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK  



PER PRENOTAZIONI: 3474334731

RECENSISCICI SU GOOGLE



MENU

WINE

ROSSI Al calice 4.50€, bottiglia 15€**Negroamaro 12**

Puglia, 13,5%. Bottiglia 0,75cl

Cabernet Sauvignon 12

Colli Bolognesi, 13%, Bott. 0,75cl

Montepulciano 12

Abruzzo, 12,5%, Bottiglia 0,75cl

Lambrusco 12

Emilia-Romagna, 8%, Bott. 0,75cl

Sangiovese Superiore 12

Emilia-Romagna, 12,5%, Bott. 0,75cl

Don Venanzio 12

Abruzzo, 13,5%, Bott. 0,75cl

BIANCHI Al calice 5.00€, bottiglia 16€**Ribolla Gialla 12**

Friuli-Venezia Giulia, 12,5%, Bott. 0,75cl

Pecorino di Chieti 12

Abruzzo, 13%, Bottiglia, 0,75cl

Passerina 12

Marche, 12,5%, Bottiglia, 0,75cl

Müller Thurgau 12

Südtirol, 12,5%, Bottiglia, 0,75cl

Pignoletto Fermo 12

Emilia-Romagna, 12%, Bottiglia, 0,75cl

Pignoletto Frizzante 12

Emilia-Romagna, 12%, Bottiglia, 0,75cl

Prosecco 12

Veneto, 11% Bottiglia, 0,75c.



BIRRE ALLA SPINA

Guinness alla spina €5.50

Stout Irlandese, scura 4,2%

Bitburger alla spina €5.50

Pilsener Tedesca, Chiara, 4,8%

Arcobräu alla spina €5.50

Lager Tedesca, Chiara, Dolce, 4,9%

Kilkenny Cream alla spina €5.50

Ale-Rossa Irlandese, 4,3%

Kilkenny Strong alla spina €5.50

Ale-Rossa Irlandese, 6,4%

Weiss alla spina €5.50

Frumento, Benediktiner Weiss, Tedesca, Bionda, ambrata 5,4%

Harp Strong alla spina €5.50

Doppio Malto, Irlandese, Dorato 6,8%

Bombardier €5.50

Spinata Senza Carboazoto, a Pompa, Inglese, Rossa/Ambrata, 4,1%

Hoegaarden €5.50

Belga, White-beer, 4,8%

Hobgoblin €5.50

IPA, Londinese, 5,4%

Chiedere al personale di sala le birre novità**Le ½ pinte costano €3****Tower Beer da 3L****€27 (anziché 30€)**SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK  

PER PRENOTAZIONI: 3474334731

RECENSISCICI SU GOOGLE



MENU



BIRRE IN BOTTIGLIA

Selezione di birre in bottiglia.
Chiedere al personale in sala.
Bottiglia, vetro 0,33cl 5.50€

BIRRA&MORE

- Triciclo** ½ pinta €3 pinta €5
Birra chiara + Cedrata
- Radler** ½ pinta €3 pinta €5
Birra chiara + Lemon
- Bicicletta** ½ pinta €3 pinta €5
Birra chiara + Sprite
- Sidro mela** €5.50
Magners, bott. 0,33cl
- Sidro pera** da €5.50 a 6€
Magners, bott. 0,33cl o MAXI da 0,50cl

Le ½ pinte costano €3

BEERS GLUTEN FREE

- Daura** €5.50
Bionda, bott. senza glutine, 0,33cl
- Daura Doppio Malto** €5.50
Ambrata, bottiglia 0,33cl, senza glutine
- Tennent's** €5.50
Bionda, bottiglia 0,33cl, senza glutine
- Gjulia 101** €5.50
Bionda, Friulana artigianale, senza glutine, 0,33cl



SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK



PER PRENOTAZIONI: 3474334731

RECENSISCICI SU GOOGLE



MENU

AMARI E WHISKY

OLD WHISKEY
IRLANDESI

Bushmill's Black Bush €7

7 anni

Bushmill's Triple Distillated €7

SCOZZESI

Caol Ila €8

12 anni

Cragganmore €8

12 anni

Dalwinnie €8

15 anni

Glenfiddich €7

12 anni

Glenlivet €7

Founder's Reserve

Glenmorangie €7

10 anni

Lagavoulin €8

16 anni

Laphroaig €7.50

10 anni

Laphroaig Select €7.50

Select

ARDBEG €8

10 anni

Oban €8

14 anni

Talisker Skye €7.50

10 anni

Talisker Storm €7.50

WHISKEY
IRLANDESI

Jameson €5.50

Tullamore Dew €5.50

WHISKEY
SCOZZESI

J&B €5.50

Johnny Walker Black Label €6

Johnny Walker Belnders' €6

Batch

Johnny Walker Red Label €6

Johnny Walker Black Label €7

Johnny Walker Double Black Label €7.50

WHISKEY
USA

Southern Comfort €5.50

Jim Bean €5.50

Jack Daniel's Tennessee €5.50

SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK  

PER PRENOTAZIONI: 3474334731

RECENSISCICI SU GOOGLE





THE IRISH TIMES PUB.

MENU

WHISKY AL MIELE

LIQUORI E AMARI

Irish Mist	€5.50
Honey, Irlanda	
Drambuie Speziato	€5.50
Honey, Scozia	
Jack Daniel's Tennessee	€5.50
Honey, USA	

Kalhua	€4.50
Limoncello	€3.50
Liquirizia	€4.50
Mirto	€3.50
Porto Rosso	€4.50
Sambuca	€3.50
Nocino	€3.50
Vasta selezione di amari*	€3.50
Prodotti tipici Abruzzesi	€4.50
SHOT	€2.50
SHOT Rum/Whisky	€3.00/ 3.50
Hot Whiskey	€6
Vin Brulè Caldo	€6
Punch	€4.50
Rum, Arancia, Mandarino, Abruzzese	

RUM

Brugal XV	€6
15 anni	
Brugal	€5.50
5 anni	
Matusalem	€5.50
7 anni	
Saint James	€5.50
Agricolo	
Zacapa	€8
23 anni	
Don Papa	€7
7 anni	
Diplomatico	€7
7 anni	

VODKA

Absolut	€5
Russian Standard	€5
Vodka alla Frutta	€5
Grappe	€4.50

Zacapa
ROOM



SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK  



PER PRENOTAZIONI: 3474334731

RECENSISCICI SU GOOGLE



MENU

ANALCOLICI

Apple & Pear

Succo di mela verde, Succo di pera, Ginger Ale, Zuccheri, Sciroppo di Lime

€5

Aurora

Succo di Arancia, Succo di Limone, Succo di Ananas, Sciroppo di Pompelmo rosa, Sciroppo Granatina, Schweppes al pompelmo rosa

€5

El Nico

Succo e sciroppo di mirtillo, Succo e sciroppo di Ananas, sciroppo di Fragola

€5

Hot Tea

Tè speziato: Frutti Esotici oppure Limone e Sciroppo di arancia | Limone, Mandarino e Cannella (a scelta)

€5

Iced Tea

Sciroppo di Melograno, Succo di Mela Verde, Tè speziato alla pesca o al Limone (a scelta)

€5

Kiss on the Beach

Succo di Arancia, Succo di Pesca, Succo di Cranberry, Lemon o Soda

€5

Mixer

Succo di Arancia, Sciroppo di Mandarino, Succo di Ananas, Lemon

€5

Sunset (tramonto)

Sciroppo di Pompelmo Rosa, Succo di Pesca o Albicocca, Lemon, Granatina

€5

Virgin Colada

Sciroppo di Cocco, Succo di Ananas

€5

Virgin Mojito

Lime, Zucchero di Canna, Menta, Lemon

€5

YODA

Succo di Lampone, Succo di Mirtillo, Succo di Lime, Pura di Fragola

€5

COCKTAILS

Bellini

Prosecco o Pignoletto Frizzante, Pura di Pesca

€5

Mimosa

Prosecco o Pignoletto Frizzante, Succo o Sciroppo di Arancia

€5

Rossini

Prosecco o Pignoletto Frizzante, Pura di Fragola

€5

Classic Cocktails**Black Russian**

Vodka, Kahlua

€6

Caipiroska

Vodka, Lime, Zucchero di Canna

€6

Caipiroska alla Fragola

Vodka, Lime, Fragole, Zucchero di Canna

€6

Mojito

Rum Bianco, Succo di Lime, Zucchero di Canna, menta, Acqua Gassata

€6

Piña Colada

Rum Bianco, Ananas e cocco freschi. Tutto è edibile

€6

Prohibition

Vodka alla Mela, Succo alla Mela Verde, Ginger Ale, Lime

€6

Tequila Sunrise

Tequila, Succo di Arancia, Granita

€6

SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK  

PER PRENOTAZIONI: 3474334731

RECENSISCICI SU GOOGLE





MENU

COCKTAILS

White Russian €6.50

Vodka, Kahlua, Panna on top, cacao, chicco di caffè

Cosmopolitan €6.50

Vodka, Cointreau, Succo di Lime, Succo di Cranberry

Japanese Iced Tea €6.50

Midori, Vodka, Rum Bianco, Gin, Sweet&Sour, Lemon

Long Island €6.50

Vodka, Gin, Rum Bianco Triple Sec, Coca-Cola

Margarita Old Style €6.50

Tequila, Triple Sec, Succo di lime, Sale

Margarita New School €6.50

Tequila, Cointreau, Succo di Lime, Sale

Negroni €6.50

Gin, Martini Rosso, Campari Rosso

Sex On the beach €6.50

Vodka, Vodka alla pesca, Succo di Arancia, Succo di Creberry, Succo di Ananas

Passion €6.50

Vodka, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero e Passoa (liquore a base di frutto della passione)



COCKTAILS ELITE

BMW €7

Baileys, Malibù, Wishky

Breeze €7

Gin, Acqua Tonica, Fiori di Sambuco, Menta

Hercules €7

Vodka, Prosecco, Sciroppo di Mandarino, Sciroppo Arancia, Succo di Ananas e Arancia

HighBall €7

Wishky, Ginger Ale

MadameX €7

Ricetta Segreta

Moscow Mule €7

Vodka, Ginger Beer, Lime

Orange €7

Vodka, Triple Sec, Succo di Limone ed Arancia, Purea di Fragole

Orgasmo €7

Baileys, Kahlua, Disaronno

RebelHeart €7

Passoa, Triple Sec, Purea di Fragole, Succo di Arancia



SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK



PER PRENOTAZIONI: 3474334731

RECENSISCICI SU GOOGLE



MENU



DOLCI

- Tartufo Bianco €4.50
- Tartufo Nero €4.50
- Piada con Nutella €5.00
- Dolci Artigianali €5.00

Amor Polenta, Raviole vari gusti, Cantucci



CAFFETTERIA

- Espresso €1.50
- Decaffeinato €1.50
- Ginseng €1.50
- Orzo €1.50
- Caffè Corretto €2.50
- American Coffee €3.50
- Tè e Tisane €4.00

- Irish Coffe (Whiskey) €6.50
- French Coffee (Brandy) €6.50
- Calypso Coffee (Kahlua) €6.50
- Baileys Coffe (Baileys) €6.50



SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK  



PER PRENOTAZIONI: 3474334731

RECENSISCICI SU GOOGLE



ALLERGENI

LISTA ALLERGENI O TABELLA ALLERGENI:

- 1.** Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3.** Uova e prodotti a base di uova.
- 4.** Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6.** Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.
- 8.** Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 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 semi di sesamo.
- 12.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13.** Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi.



SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK



PER PRENOTAZIONI: 3474334731

RECENSISCICI SU GOOGLE

