

# Le Gasthaus


## ANTIPASTI

- Tagliere di affettati** € 16  
Crudo, pancetta e salame bergamaschi, coppa
- Tagliere misto di affettati e formaggi** € 20

## PRIMI

- 
- Casoncelli fatti in casa** € 15  
burro, salvia, pancetta croccante
- Paccheri alla Norma** € 13  
Salsa di pomodoro, melanzane fritte e ricotta salata

## SECONDI

- Tagliata di manzo** € 20  
rucola e grana
-  **Falafel di ceci fatti in casa** € 13  
insalatina con dressing di agave e senape
- Tartare di manzo tagliata al coltello** € 17  
olive taggiasche, rosso dell'uovo, cipolle caramellate, capperi e acciughe
- Salmon e patate alla griglia con patate al forno** € 18
- Caesar Salad** € 13  
lattuga, uovo sodo, petto di pollo alla griglia, scaglie di grana, salsa Caesar e crostini
- Stinco alla birra con insalata di cavolo rosso** € 20

## **DOLCI**

<b>Tiramisù fatto in casa</b>	<b>€ 6</b>
<b>Cheesecake fatta in casa</b> al caramello salato o marmellata di frutti di bosco	<b>€ 6</b>
<b>Meringata con gocce di cioccolato fatta in casa</b>	<b>€ 6</b>
<b>Cantucci e vin santo</b>	<b>€ 5</b>
<b>Flan al cioccolato con cuore morbido</b>	<b>€ 6</b>

## **VINI DA ABBINARE AI DOLCI**

<b>Passito di Pantelleria</b> Cantina Pellegrino	<b>€ 7</b>
<b>Zibibbo Dolce</b> Cantina Pellegrino	<b>€ 5</b>
<b>Vin Santo toscano</b>	<b>€ 4</b>

# LA PANINOTECA

**Il pane dei nostri hamburger è prodotto da noi, la carne è preparata secondo la nostra ricetta e sono tutti accompagnati da patatine fritte**

<b>Hamberghém</b>	€ 13
burger di manzo, taleggio, pancetta rustica, zucchine grill, salsa BBQ	
<b>Normale</b>	€ 13
burger di manzo, Branzi, bacon, insalata, pomodori, cipolle grigliate, ketchup e senape	
<b>Ruspante</b>	€ 13
burger di petto di pollo, branzi, insalata, pomodori, maionese	
<b>il più piccolo: l'Americano</b>	€ 8
burger di manzo, doppio strato di formaggio cheddar, ketchup, senape	
 <b>Mangiapрати</b>	€ 12
burger di verdure, insalata, pomodori, peperoni arrostiti, cipolle grigliate, ketchup, senape	
<b>Pulled Pork</b>	€ 13
straccetti di maiale, cavolo rosso, formaggio cheddar, BBQ	
<b>Il Classicone</b>	€ 9
prosciutto crudo, rucola, pomodoro, maionese	

**Eventuali modifiche ai burger e panini comporteranno un sovrapprezzo da € 0,5 a € 1**

## **LE BRUSCHETTE**

**4 fette di pane grigliato**

### **Bergamasca**

taleggio, pancetta rustica, rosmarino

**€ 8**

### **Rustica**

la classica con pomodorini e basilico

**€ 7**

## **STUZZICHINI**

### **Alette di pollo speziate**

6 pezzi

**€ 8**

### **Arrosticini di agnello**

6 spiedini di un classico abruzzese

**€ 6**

### **Anelli di cipolla**

panati e fritti

**€ 5**

### **Patatine fritte**

**€ 5**

### **Olive Ascolane**

**€ 6**

# VINI E BIRRE

## VINI AL CALICE

La selezione dei vini varia con il cambiare del menu del giorno per creare abbinamenti migliori.  
Chiedere al personale di sala quali cantine sono in mescita.

<b>Franciacorta</b>	<b>€ 8</b>	<b>Prosecco</b>	<b>€ 6</b>
<b>Bianco</b>	<b>€ 5</b>	<b>Rosso</b>	<b>€ 5</b>
<b>Passito di Pantelleria</b>	<b>€ 7</b>	<b>Zibibbo dolce</b>	<b>€ 5</b>

## BIRRE ALLA SPINA

<b>Pils, Aktien</b> Bionda chiara, Germania, 5% vol.	<b>cl 40</b>	<b>€ 5</b>
<b>Weiss, Paulaner</b> Bionda di frumento, Germania, 5% vol.	<b>cl.50</b>	<b>€ 6</b>
<b>IPA, Concarena</b> Rossa agricola artigianale, luppoli americani, Val Camonica, 5,6% vol.	<b>cl.40</b>	<b>€ 6</b>
<b>Doppel Bock Buronator, Aktien</b> Rossa doppio malto, Germania, 7,5% vol.	<b>cl.50</b>	<b>€ 6</b>

## BIRRE IN BOTTIGLIA

<b>Theresianer senza glutine</b> Bionda gluten free, Trieste, 4,9% vol.	<b>cl.33</b>	<b>€ 4</b>
<b>Triple belga, Lupulus Blonde</b> Bionda triple, corposa, Belgio, 8,5% vol.	<b>cl.33</b>	<b>€ 5</b>
<b>Engerl Hell analcolica</b>	<b>cl.50</b>	<b>€ 5</b>

## IL BAR

## ACQUA

<b>Bracca Naturale</b>	<b>cl.50</b>	<b>€ 2</b>	<b>cl.75</b>	<b>€ 3</b>
<b>Bracca Frizzante</b>	<b>cl.50</b>	<b>€ 2</b>	<b>cl.75</b>	<b>€ 3</b>

## BIBITE

<b>Coca Cola</b> Bottiglietta di vetro	<b>cl. 33</b>	<b>€ 4</b>	<b>Spuma nera Bracca</b>	<b>cl. 33</b>	<b>€ 4</b>
<b>Coca Cola Zero</b> Bottiglietta di vetro	<b>cl. 33</b>	<b>€ 4</b>	<b>Schwepps tonica</b> bottiglietta di vetro	<b>cl. 20</b>	<b>€ 3</b>
<b>Sprite</b> Bottiglietta di vetro	<b>cl. 33</b>	<b>€ 4</b>	<b>Fanta</b> bottiglietta di vetro	<b>cl. 33</b>	<b>€ 4</b>
<b>Lemonsoda</b>	<b>cl. 20</b>	<b>€ 3</b>	<b>Estathè al limone</b>	<b>cl. 33</b>	<b>€ 4</b>

## CAFFÈ, THÈ CALDO E TISANE

<b>Espresso, decaffeinato, orzo</b>	<b>al banco</b>	<b>€ 1</b>	<b>al tavolo</b>	<b>€ 1,5</b>
<b>Caffè corretto</b>	<b>al banco</b>	<b>€ 1,5</b>	<b>al tavolo</b>	<b>€ 2</b>
<b>Thè caldo, camomilla, tisane</b>		<b>€ 4</b>		

# COCKTAILS

## APERITIVI, PRE-CENA

<b>Aperol Spritz</b>	€ 6	<b>Campari Spritz</b>	€ 6
Aperol, prosecco, soda		Campari, Prosecco, soda	
<b>Negroni</b>	€ 7	<b>Americano</b>	€ 7
Gin, Campari, Martini Rosso		Campari, Martini Rosso, soda	
<b>Sbagliato</b>	€ 7	<b>Montenegroni</b>	€ 7
Prosecco, Campari, Martini Rosso		Montenegro, Campari, Martini Rosso	
<b>Hugo</b>	€ 6	<b>St.Germain Hugo</b>	€ 9
Sambhugò, Prosecco, soda, lime		St.Germain, Prosecco, soda, lime	
<b>Daiquiri</b>	€ 7	<b>Margarita</b>	€ 7
Rum, zucchero di canna, lime		Tequila, triple sec, lime	
<b>Sex on the beach</b>	€ 7	<b>Analcolico Gasthaus</b>	€ 6
Vodka, liquore alla pesca, cranberry, succo d'arancia		Ananas, fragole, succo d'arancia	

## DOPOCENA

<b>Black Russian</b>	€ 6	<b>Gualti</b>	€ 6
Vodka, Kahlua		Vodka, triple sec, Jagermeister, sale aff, lime	

## PESTATI E MULE

<b>Mojito</b>	€ 7	<b>Caipirina</b>	€ 7
Rum, menta, zucchero, lime		Cachaca, zucchero di canna, lime	
<b>Caipiroska</b>	€ 7	<b>Caipirissima</b>	€ 7
Vodka, zucchero di canna, lime		Rum, zucchero di canna, lime	
<b>Moscow Mule</b>	€ 7	<b>London Mule</b>	€ 7
Vodka, ginger beer, lime		Gin, ginger beer, lime	
<b>French Mule</b>	€ 9	<b>Monte Mule</b>	€ 7
St.Germain, ginger beer, lime		Montenegro, ginger beer, lime	

## LONG DRINKS

<b>Vodka lemon/tonic</b>	€ 6	<b>Gin lemon/tonic</b>	€ 6
<b>Cuba Libre</b>	€ 6	<b>Cuba 7</b>	€ 8
Rum Havana 3, Coca Cola, lime		Rum Havana 7, Coca Cola, lime	
<b>Jack &amp; coke</b>	€ 8	<b>Long Island Ice Tea</b>	€ 7
Jack Daniel's, Coca Cola		Vodka, gin, rum, triple Sec, sour, Coca Cola	

## GIN TONIC

<b>Bombay sapphire</b>	€ 7	<b>Bulldog</b>	€ 7
Inghilterra: limoni,mandorle,liquirizia		Inghilterra: ginepro,lavanda,erbe arom.	
<b>Tanquray</b>	€ 7	<b>Tanqueray Ten</b>	€ 10
Inghilterra: ginepro,coriandolo,angelica		Inghilterra: ginepro,lime,arance	
<b>G-Vine</b>	€ 13	<b>Hendrix</b>	€ 10
Francia: uva,zenzero,lime,cassia		Scozia: cetriolo,rosa,agrumi	
<b>209</b>	€ 13	<b>Botanic Premium</b>	€ 14
Stati Uniti: limone,coriandolo,bergamotto		Spagna: mandorla,bergamotto,arance	
<b>Malfi rosa</b>	€ 10	<b>Nordes</b>	€ 11
Italia: pompelmo rosa,rabarbaro,rosmarino		Spagna: frutta bianca,menta,alloro	
<b>Mare</b>	€ 12	<b>Brockmans</b>	€ 13
Spagna: basilico,rosmarino,arance,olive		Inghilterra: mirtillo,cassia,liquirizia	
<b>Roby Marton Italia</b>	€ 15	<b>Monkey 47</b>	€ 14
Italia: chiodi di garofano,cannella,frutti rossi		Germania: mirtillo,mandorle,pepe,agrumi	
<b>Gil</b>	€ 15	<b>Knut Hansen</b>	€ 15
Italia: torba,sambuco,arance amare		Germania: mela,basilico,rosa,cetriolo	
<b>Kinobi</b>	€ 15	<b>Adamus</b>	€ 15
Giappone: limone,the verde,bambu		Portogallo: arance,cannella,cassia	
<b>Engine</b>	€ 15	<b>Wild Wombat</b>	€ 15
Italia: ginepro,salvia,limone		Australia: mirto,mela,noce moscata	
<b>Portofino</b>	€ 16	<b>Amuerte Black</b>	€ 15
Italia: limone,mandarino,lavanda		Belgio: foglie di coca,frutta trop,arance	
<b>Big Gino Exotic Red Hot Fruits</b>	€ 13	<b>Cubical Mango</b>	€ 15
Italia: fragole, peperoncino calabrese		Spagna: limone, liquirizia, mango	
<b>Il Professore Crocodile</b>	€ 13	<b>Bobby's</b>	€ 15
Italia: secco, pepe, spezie, vaniglia		Olanda: rosa, agrumi, spezie	



## **DISTILLATI**

### **AMARI**

<b>Montenegro</b>	€ 4	<b>Braulio</b>	€ 4
<b>JagerMeister</b>	€ 4	<b>Braulio Riserva</b>	€ 5
<b>Amaro del Capo</b>	€ 4	<b>Averna</b>	€ 4
<b>Fernet Branca</b>	€ 4	<b>Brancamenta</b>	€ 4
<b>Ramazzotti</b>	€ 4	<b>Lucano</b>	€ 4
<b>Petrus Boonekamp</b>	€ 4	<b>Unicum</b>	€ 4
<b>Concarena</b>	€ 5		

### **LIQUORI DOPO-CENA**

<b>Baileys</b>	€ 4	<b>St.Germain</b>	€ 6
<b>Cointreau</b>	€ 5	<b>Liquore alla liquirizia</b>	€ 4
<b>Mirto</b>	€ 4	<b>Limoncello</b>	€ 4
<b>Sambuca</b>	€ 4	<b>Armagnac Dartigalongue</b>	€ 7

### **GRAPPE**

<b>18 Lune, Marzadro</b>	€ 6	<b>La Trentina, Marzadro</b>	€ 5
Barricata		gialla, morbida	
<b>Alberi, Marolo</b>	€ 5	<b>Moscato, Marolo</b>	€ 6
Bianca, secca		bianca, morbida	

### **TEQUILA E MEZCAL**

<b>Josè Curvo silver</b>	€ 4	<b>Josè Cuervo gold</b>	€ 5
<b>Sauza extra gold</b>	€ 5	<b>Mezcal Beneva</b>	€ 5

## **BRANDY**

<b>Vecchia Romagna</b>	<b>€ 4</b>	<b>Carlos I</b>	<b>€ 6</b>
<b>Lepanto</b>	<b>€ 6</b>	<b>Gran Duca d'Alba</b>	<b>€ 6</b>

## **COGNAC**

<b>Courvoisier</b>	<b>€ 6</b>	<b>Martell</b>	<b>€ 6</b>
<b>Remy Martin</b>	<b>€ 8</b>		

## **RUM**

<b>Havana 3</b>	<b>€ 4</b>	<b>Havana 7</b>	<b>€ 6</b>
<b>Brugal Riserva</b>	<b>€ 6</b>	<b>Matusalem 15</b>	<b>€ 7</b>
<b>Zacapa 23</b>	<b>€ 13</b>		

## **WHISKY, WHISKEY, TENNESSEE, BOURBON**

<b>Bushmills</b>	<b>€ 5</b>	<b>Glenfiddich</b>	<b>€ 8</b>
<b>Glenlivet 12</b>	<b>€ 8</b>	<b>Islay Laphroaig 10</b>	<b>€ 9</b>
<b>Macallan Amber</b>	<b>€ 8</b>	<b>Dalwhinnie 15</b>	<b>€ 10</b>
<b>Dimple 15</b>	<b>€ 10</b>	<b>Caol Ila</b>	<b>€ 10</b>
<b>Lagavulin 16</b>	<b>€ 12</b>	<b>Talisker 10</b>	<b>€ 9</b>
<b>Glendronach</b>	<b>€ 10</b>	<b>Oban 14</b>	<b>€ 9</b>
<b>Nikka from the barrel</b>	<b>€ 12</b>	<b>Jack Daniel's</b>	<b>€ 6</b>
<b>Jim Beam</b>	<b>€ 4</b>	<b>Jack Daniel's single barrel</b>	<b>€ 8</b>
<b>Evan Williams</b>	<b>€ 5</b>	<b>Wild Turkey</b>	<b>€ 5</b>
<b>Maker's Mark</b>	<b>€ 6</b>	<b>Buffalo</b>	<b>€ 6</b>
<b>Knob Creek</b>	<b>€ 8</b>	<b>The Woodford Reserve</b>	<b>€ 10</b>