

## OPEN HOURS

DOM - LUN H 18.30 - 24.00  
MAR - MER - GIO H 18.30 - 01.00  
VEN - SAB H 18.30 - 02.00



# STARTERS

**PATATE CHIPS** \* 5,50€  
(su richiesta disponibili anche senza glutine)

**PATATE DIPPERS** \* 5,50€  
(su richiesta disponibili anche senza glutine)

**TRIANGOLI DI PATATE FRITTI AL CURRY** \* <sup>(1,3,6)</sup> 6,00€  
Con maionese al Tandoori  
(misto spezie India del Nord)

**FINGERS DI YUCCA FRITTA** \* 7,00€  
Con salsa tzatziki  
(formaggio vegano, menta, erba cipollina, cetriolo)  
(su richiesta disponibili anche senza glutine)

**TAJINE BITES** \* <sup>(1,8,11)</sup> **NEW** 7,00€  
Morbide lenticchie, spezie e albicocche secche  
in una croccante panatura con cumino nero,  
servite con salsa allo yogurt e menta  
(disponibili vegana senza salsa allo yogurt)

**POLPETTE ALLA PAMPA** <sup>(1,3,7)</sup> 8,00€  
Polpette di melanzane\* con salsa Chimichurri  
(prezzemolo, origano, peperoni, olio, aceto di mele,  
succo di limone, sale e pepe)



TAJINE BITES

**POLPETTE VEGANE** 8,00€  
Polpette\* di proteine vegetali (gusto simile  
alle polpette di lesso), salsa di pomodoro, piselli  
(su richiesta disponibili anche senza glutine)

**RED JALAPEÑOS** <sup>(1,7)</sup> 9,00€  
Jalapeños\* rossi ripieni di crema di formaggio serviti  
con salsa Chimichurri (prezzemolo, origano, peperoni,  
olio, aceto di mele, succo di limone, sale e pepe)

**ANELLI DI CIPOLLA** \* <sup>(1)</sup> **NEW** 5,00€  
Con salsa senape, limone e miele

**OLIVE ALL'ASCOLANA** \* <sup>(1,3,4,6,7,8,9,10,14)</sup> **NEW** 6,00€  
Olive della tradizione marchigiana con panatura  
croccante ripiene di carne macinata mista

**CROCCHETTE DI POLLO** \* <sup>(1,7,10)</sup> **NEW** 8,50€  
Al profumo di lime

**CAPPELLETTI FRITTI** <sup>(1,3,7,9)</sup> 9,00€  
Con vellutata al ragù

## PROMO BIZANTINA!

ACQUISTA UNA SCATOLA DELLE  
TUE BIRRE PREFERITE IN BOTTIGLIA  
**A SOLI 36€**

- 12 BOTTIGLIE DA 33CL -



# TAGLIERI

## TAGLIERE DI FORMAGGI <sup>(1,7)</sup>

16,00€

Servito con gelatina di birra artigianale  
Corsini West e cestino di stirata alla romana:

- **Caprino** a pasta cruda stagionatura da 30 giorni in grotta;
- **Pecorino** a pasta cotta e dura, stagionatura da 5 mesi in grotta;
- **Erborinato** a latte misto (ovino/vaccino), stagionatura da 2 mesi in grotta;
- **Pecorino** a pasta semicotta e dura, stagionatura da 4 mesi con foglie di noce.  
(su richiesta disponibile anche senza glutine)

## TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI <sup>(1,7)</sup>

17,00€

Fiocco di prosciutto, mortadella Favola del Salumificio Palmieri di San Prospero (MO), salame felino IGP, squacquerone di Romagna e pecorino del Buon Pastore, cestino di stirata romana  
(su richiesta disponibile anche senza glutine)



TAGLIERE DI FORMAGGI

# FRITTI DI PESCE IN CASSETTA

## GAMBERI\* IN CROSTA DI PANKO <sup>(1,2,3,9,10)</sup>

13,00€

Serviti con yucca\* e salsa rosa speziata

## MERLUZZO\* E FIORI DI ZUCCA\* <sup>(1,3,4,7)</sup>

13,00€

In crosta di farina di grano duro e salsa tartara

## CALAMARI\* ANELLI & CIUFFI <sup>(1,14)</sup>

13,00€

Serviti con chips\* di patate e maionese vegana al miso



GAMBERI IN  
CROSTA DI PANKO

CALAMARI  
ANELLI & CIUFFI

**GELATINE DI BIRRA**  
PERFETTE CON FORMAGGI  
O DA REGALARE

LE HAI GIÀ PROVATE?

