



the isle of skye



the isle of skye

Original Scottish Pub

**Corso Inghilterra, 25bis
10138 Torino**



Famosa per la sua incontaminata bellezza naturale, Skye possiede una costa talmente frastagliata che qualunque punto dell'isola non dista più di 5 o 6 miglia dal mare.

Turner dipinse sulla riva del mare di Loch Cornish. Abitata sin dai tempi antichi dal Clan Mac Leod, discendenti del famoso vichingo Olaf il Nerom, l'isola di Skye ospitò nel 1746 Bonnie Prince Charlie, che vi si rifugiò durante la guerra contro gli inglesi. Per l'aiuto prestato al Principe, i Mac Leod ottennero in feudo l'isola di Lewis.

Oggigiorno la sua unica distilleria usa ancora l'acqua di un ruscello, la cui sorgente si trova nel Cnoc Nan Speirag (Monte Aquilotto), per produrre il Talisker, whisky preferito dagli Scozzesi.

Siete i benvenuti in questo autentico pub, ideato e costruito sin nei minimi dettagli dai nostri falegnami inglesi, facendo uso di legname di gran pregio come il rovere inglese, famoso per la sua robustezza. I titolari, Davide e Francesco, vi augurano una buona visita del nostro sito e qualora decidiate di venirci a trovare, una buona serata e sperano che la calda atmosfera scozzese vi sia gradita.

NON SI EFFETTUA SERVIZIO AI TAVOLI

**Sarete voi ad ordinare e pagare
direttamente al banco.
Vedrete che con questo sistema
avrete le vostre consumazioni
molto più in fretta.**

BIRRE ALLA SPINA

TENNENT'S SUPER	HALF PINT	PINT	LITER
Gr. alc. 9. Servita a 5°	25 cl	50 cl	100 cl
	4,00	6,00	12,00



Birra scozzese, doppio malto, chiara. È una birra decisamente corposa che, pur avendo tenore alcolico, si riesce a bere con estrema facilità.

BASS SCOTCH	4,00	6,00	12,00
Gr. alc. 9. Servita a 5°			



È una birra ambrata doppio malto, dal gusto intenso, corposa al punto giusto, e gradazione alcolica gratificante. È prodotta con acqua di fonte, orzo maltato, lievito, luppolo.

HOEGAARDEN	4,00	6,00	12,00
Gr. alc. 4,8. Servita a 6°			



Dal 1445 produce la Blanche, bianca di frumento con aggiunta di coriandolo e CuraÇao.

GUINNESS	4,00	6,00	12,00
Gr. alc. 4,2. Servita a 8°			



Guinness è la birra scura più famosa del mondo. Dal caratteristico colore scuro e l'inconfondibile graditissimo sapore amarognolo.

LÖWENBRÄU URTyp	3,50	5,50	11,00
Gr. alc. 5,4. Servita a 6°			



Birra tedesca di colore dorato, tipologia Hell. Con un sentore di "erba appena tagliata", leggermente amara persistenza e retrogusto intensi.

LÖWENBRÄU MÄRZEN	3,50	5,50	11,00
Gr. alc. 5,8. Servita a 6°			



Lager special premium, di colore ambrato, gusto corposo e maltato. Il suo nome deriva dal mese di marzo perchè in origine era prodotta alla fine della stagione birraia.

FRANZISKANER KELLERBIER	4,00	6,00	12,00
Gr. alc. 5,2. Servita a 5° NON FILTRATA			



Stile di birra tipica bavarese, naturalmente torbida e caratterizzata da un colore ambrato. Gusto vellutato e corposo, aroma mediamente intenso leggermente speziato.

LEFFE ROSSA	Calice 33 cl	Litro
Gr. alc. 6,6. Servita a 6-8°	5,00	15,00



Birra belga d'abbazia, alta fermentazione gusto fruttato colore rossastro. Prodotta da artigiani esperti con ingredienti naturali, nel rispetto delle tradizioni.

LA CHOUFFE BLONDE	Calice 33 cl	Litro
Gr. alc. 8,0. Servita a 5°	6,00	18,00



Birra artigianale belga doppio malto, colore giallo intenso. Si presenta con note fruttate leggermente speziate, dall'aroma asciutto e secco che la rende dissetante.

GOOSE IPA	Calice 35 cl	Litro
Gr. alc. 5,9. Servita a 5°	6,00	18,00



Birra americana dal colore ambrato, aromi agrumati con finale luppolato. Mix di luppoli inglesi e americani. Sapore luppolato fresco e morbido.

BIRRE IN BOTTIGLIA

	STELLA ARTOIS Gr. alc. 5,2. Cl. 33. Bionda Lager	}	4,00
	CORONA Gr. alc. 4,5. Cl. 35,5. Bionda messicana		
	BECK'S Gr. alc. 5. Cl. 33. Bionda tedesca		
	BECK'S ANALCOLICA Gr. alc. 0,3. Cl. 33. Bionda tedesca		
	CERES Gr. alc. 7,7. Cl. 33. Bionda doppio malto		
	BUD Gr. alc. 5,0. Cl. 33. Bionda americana		
	DESPERADOS Gr. alc. 5,90. Cl. 33. Bionda con tequila		
	MENABREA Gr. alc. 4,8. Cl. 33. Bionda italiana		
	TENNENT'S extra Gr. alc. 9,3. Cl. 33. Bionda doppio malto scozzese		
	FRANZISKANER Gr. alc. 5,0. Cl. 50. Weißbier tedesca		
	ICHNUSA NON FILTRATA Gr. alc. 5,0. Cl. 33. Lager a bassa fermentazione		
	BIRRA SENZA GLUTINE Cl. 33.	}	6,00
	SIDRO BULMERS Gr. alc. 4,5. Cl. 50 Sidro inglese di mela, biondo		

BIBITE ALLA SPINA

	PEPSI	}	piccola	media		
	7 UP					
	SCHWEPES LEMON				3,00	4,00
	SCHWEPES TONICA					

BIBITE

COCA COLA/ZERO (bott. vetro cl. 33)	}	3,50
FANTA (bott. vetro cl. 33)		
SPRITE (bott. vetro cl. 33)		
THE LIMONE/PESCA		
CHINOTTO LURISIA (bott. vetro cl. 27.5)		
RED BULL	4,00	
ACQUA (bott. vetro cl. 50 - nat/gas)	2,00	

SUCCHI DI FRUTTA

PERA, PESCA, ANANAS,
ARANCIA, MIRTILLO

3,50

COCKTAILS

**con gin Hendrick's, gin Sabatini, gin Mare, gin Bulldog, vodka Beluga, vodka Grey goose, rum Zacapa costo aggiuntivo € 2,00 Tonica J Gasko € 1,00*

COCA & MALIBÙ

MALIBÙ & ANANAS

GIN LEMON *Gin Bombay, Lemonsoda*

GIN TONIC *Gin Bombay, tonica*

VODKA LEMON *Vodka Absolut, Lemonsoda*

VODKA TONIC *Vodka Absolut, tonica*

VODKA SOUR

Vodka Absolut, succo di limone, zucchero

LONG ISLAND

Vodka Absolut, Gin Bombay, Contreau, Rum bianco, succo di limone, zucchero, Pepsi

CUBA LIBRE *Rum Brugal, Pepsi, limone*

HONOLULU

Gin Bombay, succo d'arancia, succo d'anas, angostura, zucchero

TEQUILA SUNRISE

Tequila Cuervo Silver, succo d'arancia, granatina

SEX ON THE BEACH

Vodka Absolut liscia, Vodka Absolut pesca, succo d'arancia, granatina

NEGRONI *Campari, Gin Bombay, Martini rosso*

AMERICANO

Campari, Martini rosso, Seltz

GOLF *Gin Bombay, Martini rosso, Angostura*

CAJPIROSKA FRAGOLA

Lime, zucchero di canna pestati, sciroppo di fragola, Vodka Absolut

CAIPIRINHA

Lime, zucchero di canna pestati, cachaça

SKY *Gin Bombay, Cointreau, Martini bianco, Vodka, Sciroppo di fragola*

SPRITZ *Prosecco, Aperol, Seltz*

NEGRONI SBAGLIATO *Prosecco, Campari, Martini rosso*

7,00

COCKTAILS ANALCOLICI

BALSAMO

Ananas, arancia, granatina, tonica, limone

MAUA

Pesca, arancia, granatina, limone

5,50

BEER COCKTAILS

RADLER: LEMONSODA/LÖWENBRÄU

GUINNESS/GRANATINA

GUINNESS/7 UP

GUINNESS/SUCCO ARANCIA

TENNENT'S SUPER VODKA

6,00

8,00

LIQUORI

TEQUILA <i>sale e limone, bum bum</i>	4,00
HIERBAS	}
AMARETTO DI SARONNO	
CHERRY	
KAHLUA	
GRAND MARNIER	
DRAMBUIE	5,00
PASTIS	}
COINTREAU	
MALIBÙ	}
MARTINI <i>bianco, rosso</i>	
GRAPPA <i>bianca, gialla</i>	
SAMBUCA	
MIRTO	
LIMONCELLO	4,50

AMARI

AVERNA	}
JAGERMEISTER	
BRAULIO	
SAN SIMONE	
MONTENEGRO	
BRANCA MENTA	
UNICUM	
AMARO DEL CAPO	4,50
JEFFERSON	6,00

GIN

BOMBAY	5,00
MARE	7,00
SABATINI	7,00
HENDRICK'S	7,00
BULLDOG	7,00
MARE CAPRI	10,00

VODKA

VODKA GREY GOOSE	7,00
VODKA BELUGA	7,00
VODKA ABSOLUT	4,50

RHUM

BACARDI BIANCO	4,00
HAVANA 7 ANNI	6,00
MATUSALEM 7 ANNI	6,00
MATUSALEM 15 ANNI	8,00
BRUGAL	6,00
RUM CIOCCOLATO	5,00
RUM MIELE	5,00
ZACAPA <i>23 years</i>	8,00
DIPLOMATICO	8,00
CHUPITO	3,50

BRANDY & COGNAC

COURVOISIER	}
MARTELL	
CARDINAL MENDOZA	
CALVADOS	6,00
POIRE WILLIAMS & COGNAC	7,00
<i>De Grande Champagne Francois Peyrot</i>	

WHISKY

BUSHMILLS	}	5,00
JAMESON		
JACK DANIEL'S		
JACK DANIEL'S HONEY		
JOHNNIE WALKER	}	8,50
CHIVAS REGAL <i>12 years</i>		
ISLE OF SKYE <i>8 years</i>		
LAGAVULIN <i>16 years</i>		
LAPHROAIG <i>10 years</i>		
CAOL ILA <i>12 years</i>		
TALISKER <i>10 years</i>		
OBAN <i>14 years</i>		
CRAGGANMORE <i>12 years</i>		
GLENMORANGIE <i>original</i>		

FINEST WHISKY

TALISKER <i>18 years</i>	16,00
BUSHMILLS <i>16 years</i>	16,00
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	20,00

IRISH CREAM

BAILEYS	5,00	
SCOTTISH COFFEE <i>Baileys, kahlua, panna</i>	}	8,00
IRISH COFFEE <i>Whisky, caffè, panna</i>		
BAILEYS COFFEE <i>Baileys, caffè, panna</i>		
MEXICAN COFFEE <i>Tequila, caffè, panna</i>		
JAMAICAN COFFEE <i>Rhum, caffè, panna</i>		
CAFFÈ <i>al banco</i>	1,50	
CAFFÈ <i>al tavolo</i>	3,00	
INFUSI E TISANE	4,00	
<i>(con aggiunta di vodka, whisky, rhum)</i>	6,00	

VINI A BICCHIERE

PORTO: <i>bianco, rosso</i>	5,00
NERO D'AVOLA	5,00
CHARDONNAY	5,00
PROSECCO	5,00

VINI IN BOTTIGLIA

DOLCETTO D.O.C.	16,00
BARBERA D.O.C.	16,00
PROSECCO D.O.C.	16,00
ARNEIS D.O.C.	16,00
NEBBIOLO D.O.C.	18,00
GRECO DI TUFO D.O.C.	18,00
SPUMANTE BERLUCCHI	35,00
CHAMPAGNE MOËT & CHANDON	80,00
CHIANTI D.O.C. <i>bottiglia cl. 37,5</i>	9,00
ARNEIS D.O.C. <i>bottiglia cl. 37,5</i>	9,00

FARINATE

(farina ceci, olio extravergine, acqua, sale)

SEMPLICE	4,00
CIPOLLA	5,00
GORGONZOLA	5,00
LARDO	5,00

FOCACCE

BIANCA	4,00
BRUSCHETTA <i>(pomodorini, aglio, olio, basilico)</i>	6,00
PROSCIUTTO CRUDO	8,00
SPECK	7,00
SKYE <i>(salmone affumicato)</i>	12,00
CRUDO E BUFALA	10,00
PORCHETTA	7,00
ACCIUGHE, OLIVE, CAPPERI	7,00
LARDO	7,00

PIZZE

(farina 00, lievito di birra, acqua, sale)

MARINARA	5,00
<i>(pomodoro passato, pomodorini, aglio, olio, basilico, origano)</i>	
MARGHERITA <i>(pomodoro, mozzarella, olio, basilico)</i>	6,00
NAPOLI	7,00
<i>(pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olio, basilico, origano)</i>	
GRECA	7,00
<i>(pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, olio, basilico)</i>	
FORMAGGI <i>(mozzarella, formaggi vari)</i>	7,00
DIAVOLA	7,00
<i>(pomodoro, mozzarella, salame piccante, olio, basilico)</i>	
SALSICCIA	7,00
<i>(pomodoro, mozzarella, salsiccia, olio, basilico)</i>	
WURSTEL	7,00
<i>(pomodoro, mozzarella, würstel, olio, basilico)</i>	
PIEMONTESE	7,00
<i>(pomodoro, mozzarella, peperoni, acciughe, olio, basilico)</i>	
GORGONZOLA/CIPOLLA	7,00
<i>(pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla, olio, basilico)</i>	
SALSICCIA/FRIARIELLI	8,00
<i>(mozzarella, salsiccia, friarielli, olio, basilico)</i>	
VEGETARIANA	8,00
<i>(pomodoro, mozzarella, carciofi, olive, friarielli, cipolla)</i>	
LEGGERA	8,00
<i>(pomodoro, mozzarella, brie, porchetta, basilico)</i>	

A RICHIESTA PIZZA BABY

PIZZE

SPECK/BRIE	8,00
<i>(pomodoro, mozzarella, speck, brie, basilico)</i>	
MARIOLINO	8,00
<i>(formaggi vari, salamino piccante)</i>	
DENNY	8,00
<i>(porchetta, mozzarella, pecorino, pepe nero)</i>	
BISMARK	8,00
<i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo, olio, basilico)</i>	
4 STAGIONI	8,00
<i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini, olive, basilico)</i>	
CAPRICCIOSA	8,00
<i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini, capperi, olive, olio, origano, basilico)</i>	
PROSCIUTTO E FUNGHI	8,00
<i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, olio, basilico)</i>	
4 GUSTI	9,00
<i>(a discrezione del pizzaiolo)</i>	
BRESAOLA	9,00
<i>(pomodorini, mozzarella, bresaola, rucola, basilico)</i>	
RUSTICA	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi champignon, olive, basilico)</i>	
SFIZIOSA	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, scaglie di grana, olio, basilico)</i>	
BUFALA	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella di bufala dopo cottura, olio, basilico)</i>	
SANTA	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, parmigiano, olio, basilico)</i>	
ISOLANA	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, bacon, gorgonzola, salsiccia, basilico)</i>	
BURRATA	9,00
<i>(pomodoro, burrata, olio, basilico)</i>	
EPICA	10,00
<i>(pomodoro, burrata, peperoni, salsiccia, olio, basilico)</i>	

CALZONI

CALZONE CLASSICO	7,00
<i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)</i>	
CALZONE RIPIENO	8,00
<i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salame piccante, olio, parmigiano)</i>	

*prodotto surgelato

+1,00 euro per ogni ingrediente aggiunto

+2,00 euro per aggiunta mozzarella di bufala o prosciutto crudo

PRIMI PIATTI

PENNE - SPAGHETTI - TAGLIATELLE - SPAGHETTI ALLA CHITARRA - TORTELLINI - GNOCCHETTI

AGLIO, OLIO e PEPERONCINO	7,00
ARRABBIATA <i>(pomodoro, peperoncino)</i>	7,00
CRUDAIOLA <i>(pomodoro fresco, cipolle, olive taggiasche, pecorino)</i>	8,00
MATRIOSKA <i>(cipolla, vodka, pomodoro, panna)</i>	8,00
3P <i>(panna, pomodoro, pesto)</i>	8,00
GRICIA <i>(guanciale, pecorino, pepe nero)</i>	8,00
PANNA, SPECK, RUCOLA <i>(brandy)</i>	8,00
OLAF <i>(panna, pomodoro, brandy, porchetta)</i>	8,00
PAPALINA <i>(panna, prosciutto, piselli*, vino bianco)</i>	8,00
MEDITERRANEA <i>(pomodoro, tonno, olive taggiasche, vino bianco, capperi)</i>	8,00
IRLANDESE <i>(gorgonzola, speck, brandy, panna)</i>	8,00
CRUSTY <i>(pancetta, vino bianco, pomodoro, piselli*, gorgonzola)</i>	8,00
PARTENOPEO <i>(salsiccia, friarielli, pecorino)</i>	8,00
CARBONARA <i>(uova, pepe nero, parmigiano, guanciale)</i>	9,00
AMATRICIANA <i>(pancetta, pomodoro, pecorino, peperoncino, guanciale)</i>	9,00
SALMONE <i>(panna, salmone, vodka)</i>	9,00
BOSCAIOLA <i>(pomodoro, salsiccia, funghi, panna, piselli)</i>	9,00
CARLO FORTINA <i>(pomodoro fresco, tonno, pesto)</i>	9,00

SECONDI PIATTI E PIATTI UNICI

STINCO ALLA BIRRA ROSSA E MIELE	15,00
<i>(con contorno di crauti o patate)</i>	
ANGUS SCOZZESE	18,00
<i>(con contorno di patate al forno)</i>	
SOTTOFILETTO DI VITELLO	13,00
• <i>ai ferri</i>	
• <i>al pepe verde (brandy, erba cipollina, pepe verde, senape, panna)</i>	
• <i>alla Guinness (birra Guinness, olio, farina)</i>	
• <i>ai funghi (champignon, aglio, prezzemolo, panna)</i>	
TAGLIATA DI VITELLO	13,00
<i>(con rucola, scaglie di grana e glassa di aceto balsamico)</i>	
PETTO DI POLLO AI FERRI	9,00
<i>(con contorno a scelta)</i>	
UOVA AL BACON CON CRAUTI	9,00
*ALETTE DI POLLO CON NACHOS	9,00
<i>(cottura 15-20 minuti)</i>	
*COTOLETTA CON PATATE	9,00
WURSTEL E CRAUTI	9,00
*HAMBURGER (solo carne)	9,00
<i>con gorgonzola, cipolla + contorno a scelta</i>	
*HAMBURGER (solo carne)	9,00
<i>con bacon + contorno a scelta</i>	
PIATTO VEGETARIANO	10,00
<i>(burger di spinaci*, burger di scamorza e verdure grigliate* + contorno a scelta)</i>	
GORDY	10,00
<i>(porchetta, spiedino di pollo*, crauti, nachos e salsa BBQ)</i>	
GUSTOSO	10,00
<i>(hamburger, wurstel, crauti, patate)</i>	

Contorni a scelta: patate*, fagiolini*, spinaci*, crauti, pomodori, insalata, nachos.

*prodotto surgelato

INSALATE

INSALATA CLASSICA <i>(insalata, pomodori, rucola)</i>	5,00
CAPRESE <i>(pomodoro, mozzarella, origano)</i>	7,00
MISTA <i>(insalata, pomodori, rucola, cipolla, olive taggiasche, tonno, mozzarella)</i>	9,00
DUCHESSA <i>(insalata, pomodori, olive taggiasche, straccetti di pollo*, scaglie di grana, mais)</i>	9,00
INSALATA PRIMAVERA <i>(carciofi, pomodorini, insalata, scaglie di Grana, succo di limone, pepe nero.)</i>	9,00
BRESAOLA <i>(con pomodori e rucola oppure con scaglie di grana)</i>	8,00
INSALATA SCOZZESE <i>(rucola, salmone affumicato, mozzarella, pepe nero)</i>	12,00
PIATTO CRUDO E BUFALA CON GRISSINI DI FOCACCIA	12,00
PIATTO BURRATA E BRESAOLA CON GRISSINI DI FOCACCIA	13,00

CONTORNI E STUZZICHINI

*FAGIOLINI AL BURRO	4,00
*SPINACI AL BURRO	4,00
*PATATE AL FORNO	4,00
*JALAPEÑO <i>(peperoncino piccante ripieno di formaggio, rivestito da una croccante panatura)</i>	6,00
*OLIVE ASCOLANE	4,00
*BITE DI CAMEMBERT	4,00
*STICK DI POLLO	4,00
*ANELLI DI CIPOLLA	4,00
*PEPITE DI POLLO	4,00
NACHOS <i>(con salsa piccante)</i>	3,00
TRIS <i>(stick di pollo*, pepite di pollo*, anelli di cipolla*)</i>	8,00
TAGLIERE PICCOLO <i>(formaggi, affettati)</i>	12,00
TAGLIERE GRANDE <i>(formaggi, affettati, olive, focaccia bianca)</i>	20,00
FANTASIA NORDICA <i>(salmone, burro, crostini di pane)</i>	14,00

PIADINE

Crudo, patè d'olive, insalata, pomodoro	4,00
Speck e brie	4,00
Stracchino, rucola, pomodoro	4,00
Prosciutto cotto, formaggio, insalata, maionese	4,00
Porchetta e gorgonzola	4,00
Bresaola, stracchino, rucola	5,00
*Straccetti di pollo, formaggio, cipolla, tabasco, salsa BBQ	5,00

PANUOZZI

Bufala, crudo, rucola, pomodorini	10,00
Mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di parmigiano, pomodorini	9,00
Sottiletta, wurstel, porchetta, cipolla e maionese	9,00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, porchetta	8,00
Tonno, carciofi, maionese, insalata	8,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, parmigiano	8,00

PANINI*

TOAST <i>(prosciutto cotto e sottiletta)</i>	4,00
BRESAOLO <i>(bresaola, olio, rucola, limone)</i>	5,00
BRICK <i>(wurstel, senape, crauti)</i>	5,00
PIG <i>(Porchetta, maionese, pomodoro, insalata)</i>	5,00
TASTY <i>(maionese, formaggio, pomodoro, prosc. crudo)</i>	5,00
LIGHT <i>(brie, speck)</i>	5,00
FLASH <i>(salsa aurora, wurstel, speck, formaggio)</i>	5,00
STRONG <i>(salame, salsa aurora, tabasco, formaggio)</i>	5,00
FIRE <i>(salamino piccante, formaggio, pomodoro)</i>	5,00
HOT DOG <i>(salsa aurora o ketchup o maionese o senape)</i>	5,00
SHINE <i>(crudo, pomodoro, patè d'olive, insalata)</i>	5,00
GREEN <i>(mozzarella, pomodoro, patè d'olive, maionese, insalata)</i>	5,00
SURPRISE <i>(stracchino, rucola, pomodoro)</i>	5,00
SPRING <i>(tonno, pomodoro, mozzarella)</i>	5,00
MUST <i>(wurstel, peperoni, cipolla, maionese)</i>	5,00
MEX <i>(straccetti di pollo*, formaggio, cipolla, tabasco, salsa BBQ)</i>	6,00
CHICKEN <i>(insalata, cotoletta di pollo*, pomodoro, maionese)</i>	6,00
CORK <i>(porchetta, sottiletta, wurstel, cipolla, salsa aurora, insalata)</i>	6,00
NORVEGESE <i>(salmone, lattuga, maionese, olio)</i>	6,00
FRIZZ <i>(porchetta, friarielli, olio piccante, mozzarella)</i>	6,00

*prodotto surgelato

BRUSCHETTA*

Aglione + olio + origano + sale	3,00
Aglione + olio + origano + sale + pomodoro fresco	4,00
Lardo	4,00

HAMBURGER*

HAMBURGER <i>(hamburger, pomodoro, insalata, maionese, ketchup)</i>	4,50
CHEESEBURGER <i>(cheddar, hamburger, pomodoro, insalata, maionese, ketchup)</i>	5,00
PIGBURGER <i>(porchetta, cheddar, hamburger, pomodoro, insalata, maionese)</i>	5,50
ONIONBURGER <i>(cipolla, hamburger, pomodoro, insalata, maionese, ketchup)</i>	5,00
SPECKBURGER <i>(speck, brie, hamburger, pomodoro, insalata, maionese)</i>	5,50
SUPERBURGER <i>(gorgonzola, prosciutto cotto, cipolla, hamburger, insalata, maionese)</i>	5,50
FLASHBURGER <i>(tabasco, cheddar, salame piccante, hamburger, insalata, salsa aurora)</i>	5,50
FASHIONBURGER <i>(hamburger, mozzarella, patè d'olive, maionese)</i>	5,00
BRICKBURGER <i>(hamburger, crauti, senape)</i>	5,00
CHICKENBURGER <i>(cotoletta di pollo*, cheddar, pomodoro, insalata, maionese)</i>	5,50
SKYEBURGER <i>(hamburger, bacon, maionese, insalata, pomodoro, cipolla)</i>	5,50
GREENBURGER <i>(burger di spinaci*125 gr, mozzarella, maionese, pomodoro)</i>	6,00
ORTOBURGER <i>(burger di scamorza e verdure grigliate*125 gr, cheddar, salsa BBQ e insalata)</i>	6,00
AMERICANBURGER <i>(hamburger + patate*)</i>	7,50

**IL NOSTRO CIBO
È PREPARATO AL MOMENTO
NON È PRECOTTO
PERTANTO L'ATTESA POTREBBE
ESSERE PIÙ LUNGA DEL PREVISTO.**

**CI SCUSIAMO IN ANTICIPO
GRAZIE**

*prodotto surgelato

CROSTONI*

COTTO E FORMAGGIO	}	4,00
FORMAGGI		
SPECK E GORGONZOLA		
CRUDO, FORMAGGIO E POMODORO		
SALAME PICCANTE E GORGONZOLA		
PATÈ DI OLIVE E SCAGLIE PARMIGIANO		
STRACCHINO E OLIVE		
SALMONE, LATTUGA, MAIO, OLIO		6,00

CREPES SALATE

COTTO E FORMAGGIO	}	5,00
CRUDO E GORGONZOLA		
FORMAGGI		
STRACCHINO E RUCOLA		
PORCHETTA E SOTTILETTA		
SPECK E GORGONZOLA		

CREPES DOLCI

NUTELLA	5,00
CREMA MARRONI + Panna + scaglie di Cioccolato	5,50
GRAND MARNIER + zucch. Velo	5,50
MARMELLATA di pesca + panna + amaretto	5,50
MARMELLATA di fragole + scaglie di cioccolato	5,50
NUTELLA e banana	5,50
NUTELLA e Grand Marnier	6,00

DOLCI

TIRAMISÙ <i>(nostra produzione)</i>	5,00
FOCACCIA ALLA NUTELLA <i>(nostra produzione)</i>	7,00
ASSORTIMENTO SETTIMANALE <i>(chiedere al personale)</i>	5,00

NON SI EFFETTUA SERVIZIO AI TAVOLI

Sarete voi ad ordinare e pagare
direttamente al banco.
Vedrete che con questo sistema
avrete le vostre consumazioni
molto più in fretta.



the isle of skye



the isle of skye

Original Scottish Pub

**Corso Inghilterra, 25bis
10138 Torino**

☎ 011 4474671

📱 www.isleofskyepub.it

**f I love
The Isle of Skye Pub**

📶 Free Wifi

✉ davide.sky@libero.it