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 Nero, 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, il 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.**

non si effettua servizio ai tavoli

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

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			
Gr. alc. 4,8. Servita a 6°	4,00	6,50	13,00

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

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

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

LÖWENBRÄU URTYP			
Gr. alc. 5,4. Servita a 6°	4,00	6,00	12,00

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

FORST V.I.P. PILS			
Gr. alc. 5,0. Servita a 5°	4,00	6,00	12,00

Una birra dal gusto secco e fresco, che regala al palato una sensazione morbida e raffinata. Malto Pilsner di alta qualità, profumo gradevole di cereale e luppolo con una schiuma compatta.

CHIMAY TRIPLE	Calice 33 cl	Litro
Gr. alc. 8,0. Servita a 5°	7,00	21,00

Birra trappista belga doppio malto, di colore dorato. Fresca e luppolata, gusto particolarmente raffinato, caratterizzato dalla combinazione di luppolo e lievito.

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

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°	6,00	18,00

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

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.

non si effettua servizio ai tavoli

BIRRE IN BOTTIGLIA

CORONA
Gr. alc. 4,5. Cl. 35,5.
Bionda messicana

BECK'S
Gr. alc. 5. Cl. 33.
Bionda tedesca

CERES
Gr. alc. 7,7. Cl. 33.
Bionda doppio malto

BUD
Gr. alc. 5,0. Cl. 33.
Bionda americana

MENABREA
Gr. alc. 4,8. Cl. 33.
Bionda italiana

4,00

FRANZISKANER
Gr. alc. 5,0. Cl. 50.
Weißbier tedesca

ICHNUSA NON FILTRATA
Gr. alc. 5,0. Cl. 33.
Lager a bassa fermentazione

FORST ANALCOLICA
Gr. alc. 0,0. Cl. 33.
Bionda italiana

5,00

MALASTRANA
Gr. alc. 4,7. Cl. 50.
Pils ceca

BREWDOG PUNK IPA (LATTINA)
Gr. alc. 5,6. Cl. 33
Scottish IPA

CHIMAY ROUGE
Gr. alc. 7. Cl. 33
Trappista belga rossa

6,00

BIRRA SENZA GLUTINE
Cl. 33.

SIDRO FALLING APPLE
Gr. alc. 5. Cl. 50
Sidro irlandese di mela, biondo

6,50

BIBITE ALLA SPINA

COCA COLA

COCA COLA ZERO

KINLEY TONICA

KINLEY LEMON

PICCOLA 25 cl	MEDIA 50 cl
3,00	5,00

BIBITE

COCA COLA/ZERO (bott. vetro cl. 33)
FANTA (bott. vetro cl. 33)
SPRITE (bott. vetro cl. 33
THE LIMONE/PESCA
CHINOTTO LURISIA (bott. vetro cl. 27.5)

4,00

RED BULL 4,50

ACQUA (bott. vetro cl. 50 - nat/gas) 2,00

SUCCHI DI FRUTTA

PERA, PESCA, ANANAS, ARANCIA, MIRTILLO	**4,00**

COCKTAILS

**con gin Hendrick's, gin Sabatini, gin Mare, gin Bulldog, gin Malfi pomp. rosa, gin Tanqueray No. TEN, gin Roku, vodka Beluga, vodka Grey goose, rum Zacapa costo aggiuntivo € 3,00*

Tonica J Gasko € 1,00 con Gin Mare Capri costo aggiuntivo € 6,00

COCA & MALIBÙ	**7,00**
MALIBÙ & ANANAS	**7,00**
GIN LEMON *Gin Bombay, Kinley lemon*	**7,00**
GIN TONIC *Gin Bombay, tonica*	**7,00**
VODKA LEMON *Vodka Absolut, Kinley lemon*	**7,00**
VODKA TONIC *Vodka Absolut, tonica*	**7,00**
VODKA SOUR *Vodka Absolut, succo di limone, zucchero*	**7,00**
CUBA LIBRE *Rum Brugal, Pepsi, limone*	**7,00**
HONOLULU *Gin Bombay, succo d'arancia, succo d'ananas, angostura, zucchero*	**7,00**
TEQUILA SUNRISE *Tequila Cuervo Silver, succo d'arancia, granatina*	**7,00**
SEX ON THE BEACH *Vodka Absolut liscia, Vodka Absolut pesca, succo d'arancia, granatina*	**7,00**
NEGRONI *Campari, Gin Bombay, Martini rosso*	**7,00**
AMERICANO *Campari, Martini rosso, Seltz*	**7,00**
GOLF *Gin Bombay, Martini rosso, Angostura*	**7,00**
SPRITZ *Prosecco, Aperol, Seltz*	**7,00**
NEGRONI SBAGLIATO *Prosecco, Campari, Martini rosso*	**7,00**
LONG ISLAND *Vodka Absolut, Gin Bombay, Contreau, Rum bianco, succo di limone, zucchero, Pepsi*	**8,00**
CAJPIROSKA FRAGOLA *Lime, zucchero di canna pestati, sciroppo di fragola,Vodka Absolut*	**8,00**
CAIPIRINHA *Lime, zucchero di canna pestati, cachaça*	**8,00**
SKYE *Gin Bombay, Cointreau, Martini bianco, Vodka, Sciroppo di fragola*	**8,00**

COCKTAILS ANALCOLICI

BALSAMO *Ananas, arancia, granatina, tonica, limone*	**6,00**
MAUA *Pesca, arancia, granatina, limone*	**6,00**
GIN TONIC ANALCOLICO *Gin Sabatini 0.0 o Gin Tanqueray 0.0%, tonica*	**7,00**

BEER COCKTAILS

RADLER: KINLEY LEMON/LÖWENBRÄU	**6,00**
GUINNESS/GRANATINA	**6,00**
GUINNESS/SPRITE	**6,00**
GUINNESS/SUCCO ARANCIA	**6,00**
TENNENT'S SUPER VODKA	**8,50**

non si effettua servizio ai tavoli

LIQUORI

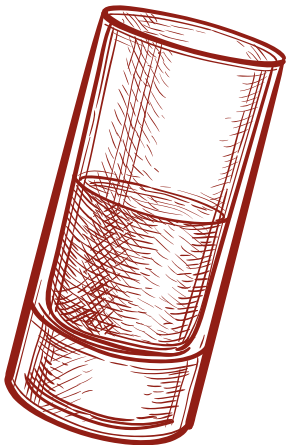
TEQUILA *sale e limone*	4,50
TEQUILA RESERVA REPOSADO	7,00
HIERBAS	5,00
AMARETTO DI SARONNO	5,00
CHERRY	5,00
KAHLUA	5,00
GRAND MARNIER	5,00
DRAMBUIE	5,00
PASTIS	5,00
COINTREAU	5,00
MALIBÙ	5,00
MARTINI *bianco, rosso*	5,00
GRAPPA *bianca*	5,00
GRAPPA BARRICATA RISERVA	7,00
GENEPY	5,00
SAMBUCA	5,00
MIRTO	5,00
LIMONCELLO	5,00

AMARI

AVERNA	5,00
JAGERMEISTER	5,00
BRAULIO	5,00
SAN SIMONE	5,00
MONTENEGRO	5,00
BRANCA MENTA	5,00
UNICUM	5,00
AMARO DEL CAPO	5,00
EL FOL	5,00
JEFFERSON	6,00

GIN

BOMBAY	5,00
TANQUERAY	5,00
MARE	8,00
SABATINI	8,00
HENDRICK'S	8,00
BULLDOG	8,00
MALFI POMPELMO ROSA	8,00
ROKU JAPANESE GIN	8,00
TANQUERAY No. TEN	8,00
MARE CAPRI	10,00



non si effettua servizio ai tavoli

VODKA

VODKA ABSOLUT	5,00
VODKA GREY GOOSE	8,00
VODKA BELUGA	8,00

RHUM

RUM CIOCCOLATO	5,00
RUM MIELE	5,00
HAVANA 7 ANNI	6,00
MATUSALEM 7 ANNI	6,00
BRUGAL	6,00
MATUSALEM 15 ANNI	8,00
ZACAPA *23 years*	9,00
DIPLOMATICO	9,00

BRANDY & COGNAC

COURVOISIER	7,00
MARTELL	7,00
CARDINAL MENDOZA	7,00
CALVADOS	7,00
POIRE WILLIAMS & COGNAC *De Grande Champagne Francois Peyrot*	8,00

non si effettua servizio ai tavoli

WHISKY

BUSHMILLS	5,00
JAMESON	5,00
JACK DANIEL'S	5,00
JACK DANIEL'S HONEY	5,00
JAMESON IPA	5,00
JOHNNIE WALKER RED LABEL	5,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	7,00
BULLEIT BOURBON	7,00
CHIVAS REGAL *12 years*	9,00
ISLE OF SKYE *8 years*	9,00
LAPHROAIG *10 years*	9,00
TALISKER *10 years*	9,00
CRAGGANMORE *12 years*	9,00
GLENMORANGIE *original*	9,00
CAOL ILA *12 years*	10,00
OBAN *14 years*	10,00
LAGAVULIN *8 years*	10,00

FINEST WHISKY

JOHNNIE WALKER GREEN LABEL	12,00
BUSHMILLS *16 years*	16,00
TALISKER *18 years*	20,00
LAGAVULIN *16 years*	16,00

IRISH CREAM

BAILEYS	5,00
SCOTTISH COFFEE *Baileys, kahlua, panna*	10,00
IRISH COFFEE *Whisky, caffè, panna*	10,00
BAILEYS COFFEE *Baileys, caffè, panna*	10,00
MEXICAN COFFEE *Tequila, caffè, panna*	10,00
JAMAICAN COFFEE *Rhum, caffè, panna*	10,00
CAFFÈ *al banco*	1,50
CAFFÈ *al tavolo*	3,00
INFUSI E TISANE	5,00
INFUSI E TISANE *(con aggiunta di vodka, whisky, rhum)*	7,00

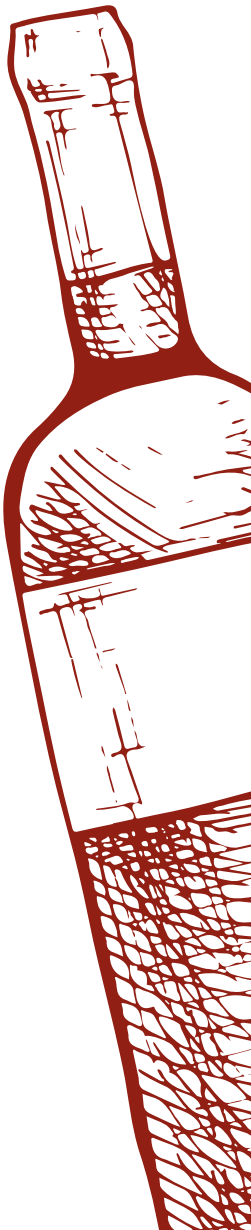
non si effettua servizio ai tavoli

VINI A BICCHIERE

PORTO *bianco, rosso*	**5,00**
ROSSO *(chiedere al personale)*	**5,00**
BIANCO *(chiedere al personale)*	**5,00**
PROSECCO	**5,00**

VINI IN BOTTIGLIA

DOLCETTO D.O.C.G.	**20,00**
BARBERA D.O.C.G.	**20,00**
PROSECCO VALDOBBIADENE D.O.C.G.	**20,00**
ARNEIS D.O.C.G.	**20,00**
RIBOLLA GIALLA D.O.C.G	**20,00**
SAUVIGNON D.O.C.G.	**20,00**
NEBBIOLO D.O.C.G.	**22,00**
GRECO DI TUFO D.O.C.G.	**22,00**
SPUMANTE BERLUCCHI	**40,00**
FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G.	**40,00**
CHAMPAGNE MOËT & CHANDON	**80,00**
CHIANTI D.O.C. *bottiglia cl. 37,5*	**11,00**
ARNEIS D.O.C. *bottiglia cl. 37,5*	**11,00**
BARBERA D.O.C. *bottiglia cl. 37,5*	**11,00**



coperto 1€ (a persona) non si effettua servizio ai tavoli

FARINATE

(farina ceci, olio extravergine, acqua, sale)

SEMPLICE	5,00
CIPOLLA	6,00
GORGONZOLA	6,00
LARDO	6,00

FOCACCE

BIANCA	5,00
BRUSCHETTA *(pomodorini, aglio, olio, basilico)*	7,00
SPECK	8,00
PORCHETTA	8,00
ACCIUGHE, OLIVE, CAPPERI	8,00
LARDO	8,00
PROSCIUTTO CRUDO	9,00
CRUDO E BUFALA	11,00
SKYE *(salmone affumicato)*	13,00

CALZONI

CALZONE CLASSICO *(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)*	9,00
CALZONE RIPIENO *(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salame piccante, olio, parmigiano)*	10,00
CALZONE A STRUDEL *(mozzarella, scamorza affumicata, rucola, pomodorini)*	10,00

**Prodotto surgelato*

+1,00 euro per ogni ingrediente aggiunto
+2,00 euro per aggiunta mozzarella di bufala o prosciutto crudo

coperto 1€ (a persona) **non si effettua servizio ai tavoli**

PIZZE

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

MARINARA **6,50**
(pomodoro passato, pomodorini, aglio, olio, basilico, origano)

MARGHERITA
(pomodoro, mozzarella, olio, basilico) **7,50**

NAPOLI **8,50**
(pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olio, basilico, origano)

GRECA **8,50**
(pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, olio, basilico)

FORMAGGI
(mozzarella, formaggi vari) **8,50**

DIAVOLA **8,50**
(pomodoro, mozzarella, salame piccante, olio, basilico)

SALSICCIA **8,50**
(pomodoro, mozzarella, salsiccia, olio, basilico)

WURSTEL **8,50**
(pomodoro, mozzarella, würstel, olio, basilico)

PIEMONTESE **8,50**
(pomodoro, mozzarella, peperoni, acciughe, olio, basilico)

GORGO/CIPOLLA **8,50**
(pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla, olio, basilico)

SALSICCIA/FRIARIELLI **9,50**
(mozzarella, salsiccia, friarielli, olio, basilico)

VEGETARIANA **9,50**
(pomodoro, mozzarella, carciofi, olive, friarielli, cipolla)

LEGGERA **9,50**
(pomodoro, mozzarella, brie, porchetta, basilico)

SPECK/BRIE **9,50**
(pomodoro, mozzarella, speck, brie, basilico)

MARIOLINO **9,50**
(formaggi vari, salamino piccante)

DENNY **9,50**
(porchetta, mozzarella, pecorino, pepe nero)

BISMARK **9,50**
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo, olio, basilico)

4 STAGIONI **9,50**
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
funghi champignon, carciofini, olive, basilico)

CAPRICCIOSA **9,50**
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon,
carciofini, capperi, olive, olio, origano, basilico)

PROSCIUTTO E FUNGHI **9,50**
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
funghi champignon, olio, basilico)

BRESAOLA **11,00**
(pomodorini, mozzarella, bresaola, rucola, basilico)

RUSTICA **11,00**
(pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi champignon,
olive, basilico)

SFIZIOSA **11,00**
(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo,
scaglie di grana, olio, basilico)

BUFALA **11,00**
(pomodoro, mozzarella di bufala ***dopo cottura****, olio, basilico)*

SANTA **11,00**
(pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini,
parmigiano, olio, basilico)

ISOLANA **11,00**
(pomodoro, mozzarella, bacon, gorgonzola, salsiccia, basilico)

BURRATA **11,00**
(pomodoro, burrata, olio, basilico)

CALABRESE **11,00**
(pomodoro, mozzarella, 'nduja, salsiccia,
scamorza affumicata, olio, basilico)

MEZZALUNA **12,00**
(½ pizza SANTA e ½ CALZONE)

EPICA **12,00**
(pomodoro, burrata, peperoni, salsiccia, olio, basilico)

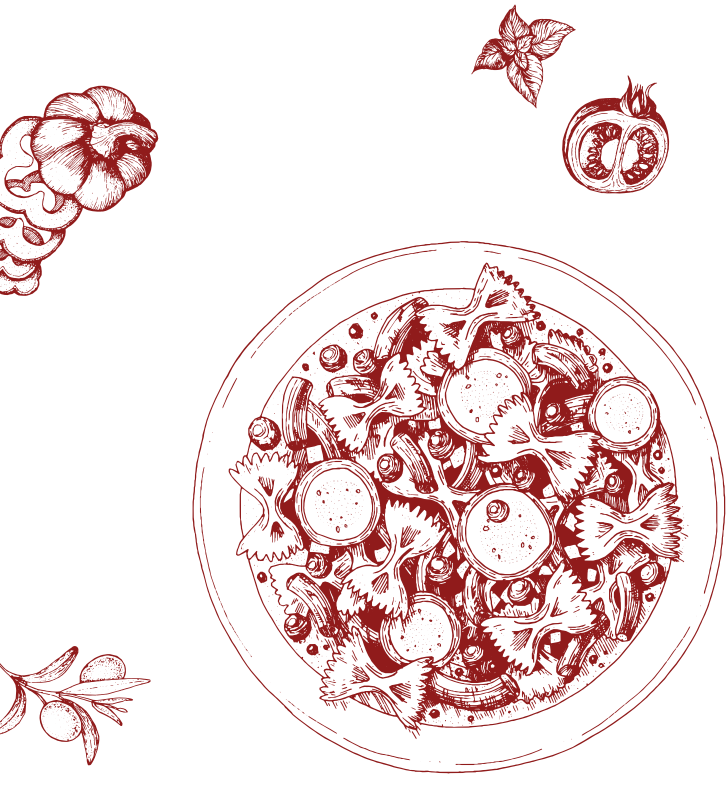
A RICHIESTA PIZZA BABY

coperto 1€ (a persona) non si effettua servizio ai tavoli

PRIMI PIATTI

PENNE, SPAGHETTI, TAGLIATELLE, SPAGHETTI ALLA CHITARRA, TORTELLINI, MEZZE MANICHE

AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E PREZZEMOLO	**8,00**
ARRABBIATA *(pomodoro, peperoncino)*	**8,00**
CRUDAIOLA *(pomodoro fresco, cipolle, olive taggiasche, pecorino)*	**9,00**
GRICIA *(guanciale, pecorino, pepe nero)*	**9,00**
OLAF *(panna, pomodoro, brandy, porchetta)*	**9,00**
PAPALINA *(panna, prosciutto, piselli*)*	**9,00**
MEDITERRANEA *(pomodoro, tonno, olive taggiasche, capperi, prezzemolo)*	**9,00**
IRLANDESE *(gorgonzola, speck, brandy, panna)*	**9,00**
CRUSTY *(pancetta, pomodoro, piselli*, gorgonzola)*	**9,00**
PARTENOPEO *(salsiccia, broccoli*, scamorza affumicata)*	**9,00**
CARBONARA *(uova, pepe nero, parmigiano, guanciale, pecorino)*	**10,00**
AMATRICIANA *(pomodoro, pecorino, peperoncino, guanciale)*	**10,00**
SALMONE *(panna, salmone, vodka)*	**10,00**
BOSCAIOLA *(pomodoro, salsiccia, funghi, panna, piselli*)*	**10,00**



**Prodotto surgelato*

coperto 1€ (a persona) non si effettua servizio ai tavoli

SECONDI PIATTI E PIATTI UNICI

STINCO ALLA BIRRA ROSSA E MIELE - 650 gr **16,00**
(con contorno di crauti o patate)

ANGUS ARGENTINO - 300 gr **22,00**
(con contorno di patate al forno)

SOTTOFILETTO DI VITELLO - 300 gr **16,00**
· ai ferri con contorno di patate
· 4 pepi (brandy, panna, pomodoro) con contorno di patate
· alla Guinness (birra Guinness, olio, farina) con contorno di patate
· cipolla caramellata e crema all'aceto balsamico con contorno di patate

TAGLIATA DI VITELLO **16,00**
(con rucola,scaglie di grana e glassa di aceto balsamico)

BAFFA DI MAIALE IN BBQ - 700 gr **16,00**
(costine di maiale in salsa BBQ con patate al forno)

PETTO DI POLLO AI FERRI **12,00**
(con contorno a scelta)

UOVA AL BACON CON CRAUTI **10,00**

ALETTE DI POLLO* CON NACHOS **11,00**
(cottura 15-20 minuti)

WURSTEL, CRAUTI E PATATE **11,00**

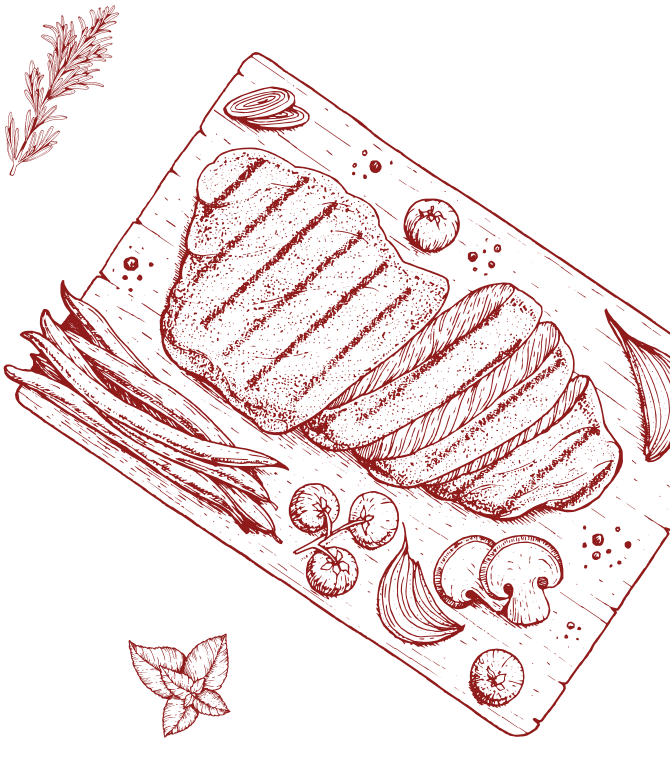
HAMBURGER* *(solo carne)* **10,00**
con gorgonzola, cipolla + contorno a scelta

HAMBURGER* *(solo carne)* **10,00**
con bacon + contorno a scelta

COTOLETTA* CON PATATE **11,00**
(2 cotolette di pollo + contorno di patate)

PIATTO VEGETARIANO **12,00**
(burger di spinaci, burger di scamorza e verdure grigliate* + contorno a scelta)*

PIATTO UNICO **16,00**
(uova strapazzate con bacon, porchetta, broccoli, patate*, scamorza con speck al forno)*



**Prodotto surgelato*

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

coperto 1€ (a persona) non si effettua servizio ai tavoli

INSALATE

INSALATA CLASSICA *(insalata, pomodori, rucola)*	6,00
CAPRESE *(pomodoro, mozzarella, origano)*	8,50
MISTA *(insalata, pomodori, rucola, cipolla, olive taggiasche, tonno, mozzarella)*	10,00
DUCHESSA *(insalata, pomodori, olive taggiasche, pollo croccante*, scaglie di grana, mais)*	10,00
INSALATA PRIMAVERA *(carciofi, pomodorini, insalata, scaglie di Grana, succo di limone, pepe nero)*	10,00
BRESAOLA *(con pomodori e rucola oppure con scaglie di Grana)*	10,00
INSALATA SCOZZESE *(salmone affumicato, scamorza, pomodorini, olive taggiasche, insalata, rucola)*	13,00
PIATTO CRUDO E BUFALA CON GRISSINI DI FOCACCIA	13,00
PIATTO BURRATA E BRESAOLA CON GRISSINI DI FOCACCIA	13,00

CONTORNI E STUZZICHINI

PATATE* AL FORNO	4,00
NACHOS *(con salsa piccante o salsa al formaggio)*	4,00
BROCCOLI* SALTATI *(saltati all' olio E.V.O. o al peperoncino)*	5,00
SPINACI* AL BURRO	5,00
MOZZARELLE* IN CARROZZA	5,00
CROCCHETTE DI PATATE*	5,00
BITE DI CAMEMBERT*	5,00
ANELLI DI CIPOLLA*	5,00
CHEDDAR CHILI NUGGETS*	5,00
STICK DI POLLO*	5,00
PULLED PORK* BITES	6,00
JALAPEÑO* *(peperoncino piccante ripieno di formaggio, rivestito da una croccante panatura)*	6,00
TRIS *(crocchette di patate*, stick di pollo*, anelli di cipolla*)*	10,00
TRIS DI VERDURE *(broccoli*, spinaci*, crauti, salsa al formaggio)*	10,00
TAGLIERE PICCOLO *(formaggi, affettati)*	13,00
TAGLIERE GRANDE *(formaggi, affettati, olive, focaccia bianca)*	22,00
FANTASIA NORDICA *(salmone, burro, crostini di pane)*	14,00

PIADINE

CRUDO, SCAGLIE DI GRANA, INSALATA E POMODORO	5,00
SPECK E BRIE	5,00
STRACCHINO, RUCOLA E POMODORO	5,00
PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO, INSALATA E MAIONESE	5,00
PORCHETTA E GORGONZOLA	5,00
BRESAOLA, STRACCHINO E RUCOLA	6,00
POLLO* CROCCANTE, FORMAGGIO, CIPOLLA, TABASCO E SALSA BBQ	6,00

**Prodotto surgelato*

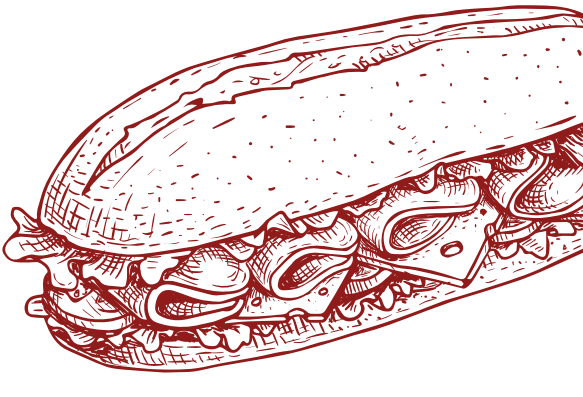
coperto 1€ (a persona) non si effettua servizio ai tavoli

PANUOZZI

PROSCIUTTO COTTO, POMODORO, MOZZARELLA E PARMIGIANO	9,00
N'DUJA, SCAMORZA AFFUMICATA, POMODORO E MAIONESE	9,00
WURSTEL, PORCHETTA, SOTTILETTA, CIPOLLA E MAIONESE	10,00
GORGONZOLA, PORCHETTA POMODORO E MOZZARELLA	10,00
BRESAOLA, MOZZARELLA, RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO E POMODORINI	10,00
BUFALA, CRUDO, RUCOLA E POMODORINI	12,00

PANINI*

TOAST *(prosciutto cotto, sottiletta)*	5,00
HOT DOG *(salsa aurora o ketchup o maionese o senape)*	5,00
BRESAOLO *(bresaola, olio, rucola, limone)*	6,00
BRICK *(wurstel, senape, crauti)*	6,00
PIG *(porchetta, maionese, pomodoro, insalata)*	6,00
TASTY *(maionese, formaggio, pomodoro, prosciutto crudo)*	6,00
LIGHT *(brie, speck)*	6,00
FLASH *(salsa aurora, wurstel, speck, formaggio)*	6,00
STRONG *(salame, salsa aurora, tabasco, formaggio)*	6,00
FIRE *(salamino piccante, formaggio, pomodoro)*	6,00
GREEN *(mozzarella, pomodoro, maionese, insalata, origano, sale)*	6,00
MUST *(porchetta, peperoni, scamorza, maionese)*	6,00
SPICY *(n'duja, prosciutto cotto, salsa al formaggio, rucola)*	6,00
CHICKEN *(insalata, cotoletta di pollo*, pomodoro, maionese)*	7,00
CORK *(porchetta, sottiletta, wurstel, cipolla, salsa aurora, insalata)*	7,00
NORVEGESE *(salmone, lattuga, maionese, olio)*	7,00
FRIZZ *(porchetta, friarielli, olio piccante, scamorza affumicata)*	7,00



**Prodotto surgelato*

coperto 1€ (a persona) non si effettua servizio ai tavoli

BRUSCHETTA

AGLIO, OLIO, ORIGANO E SALE	4,00
AGLIO, OLIO, ORIGANO, SALE E POMODORO FRESCO	5,00
LARDO	5,00

HAMBURGER*

HAMBURGER *(hamburger, pomodoro, insalata, maionese, ketchup)*	5,50
CHEESEBURGER *(cheddar, hamburger, pomodoro, insalata, maionese, ketchup)*	6,00
ONIONBURGER *(hamburger, cipolla, pomodoro, insalata, maionese, ketchup)*	6,00
PIGBURGER *(porchetta, cheddar, hamburger, pomodoro, insalata, maionese)*	6,50
SPECKBURGER *(speck, brie, hamburger, pomodoro, insalata, maionese)*	6,50
SUPERBURGER *(gorgonzola, prosciutto cotto, cipolla, hamburger, insalata, maionese)*	6,50
FLASHBURGER *(tabasco, cheddar, salame piccante, hamburger, insalata, salsa aurora)*	6,50
DEVILBURGER *(hamburger, n'duja, scamorza affumicata, insalata, pomodoro, salsa aurora)*	6,50
BRICKBURGER *(hamburger, crauti, senape)*	6,00
CHICKENBURGER *(cotoletta di pollo*, cheddar, pomodoro, insalata, maionese)*	6,50
SKYEBURGER *(hamburger, bacon, maionese, insalata, pomodoro, cipolla)*	6,50
GREENBURGER *(burger di spinaci*125 gr, mozzarella, maionese, pomodoro)*	7,00
ORTOBURGER *(burger di scamorza e verdure grigliate*125 gr, cheddar, salsa BBQ e insalata)*	7,00
AMERICANBURGER *(hamburger e patate*)*	8,50
DOUBLE BURGER *(doppio hamburger, bacon, salame piccante, pomodoro, salsa al formaggio, cipolla, salsa rosa, insalata)*	9,00

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*

coperto 1€ (a persona) non si effettua servizio ai tavoli

CROSTONI

COTTO E FORMAGGIO	5,00
FORMAGGI	5,00
SPECK E GORGONZOLA	5,00
CRUDO, FORMAGGIO E POMODORO	5,00
SALAME PICCANTE E GORGONZOLA	5,00
STRACCHINO E OLIVE	5,00
'NDUJA E SCAMORZA AFFUMICATA	5,00
SALMONE, LATTUGA, MAIONESE E OLIO	7,00

CREPES SALATE

COTTO E FORMAGGIO	6,00
CRUDO E GORGONZOLA	6,00
FORMAGGI	6,00
STRACCHINO E RUCOLA	6,00
PORCHETTA E SOTTILETTA	6,00
SPECK E GORGONZOLA	6,00

CREPES DOLCI

NUTELLA	6,00
CREMA MARRONI *con panna e scaglie di cioccolato*	6,00
GRAND MARNIER *con zucchero a velo*	6,00
MARMELLATA *di pesca, panna e amaretto*	6,00
MARMELLATA *di fragole e scaglie di cioccolato*	6,00
NUTELLA E BANANA	6,50
NUTELLA E GRAND MARNIER	7,00

DOLCI

TIRAMISÙ *(nostra produzione)*	5,50
FOCACCIA ALLA NUTELLA *(nostra produzione)*	8,00
ASSORTIMENTO SETTIMANALE *(chiedere al personale)*	5,50

NON SI EFFETTUA SERVIZIO AI TAVOLI

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

**Prodotto surgelato*

HOLD · FAST

the isle of skye

the isle of skye

Free Wifi

Corso Inghilterra, 25bis
10138 Torino | 011 4474671

info@isleofskyepub.it
www.isleofskyepub.it

The Isle of Skye Pub