HOLD·FAST

the isle of skye



the isle of skye

Original Scottish Pub

Corso Inghilterra, 25bis
10138 Torino

non si effettua servizio ai tavoli

BIRRE ALLA SPINA

	HALF PINT	PINT	LITER
BASS SCOTCH	25 cl	50 cl	100 cl
Gr. alc. 9. Servita a 5°	**4,00**	**6,50**	**13,00**

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	**4,50**	**7,00**	**14,00**
Gr. alc. 4,8. Servita a 6°			

Dal 1445 produce la Blanche, bianca di frumento con aggiunta di coriandolo e curaçao. Birra belga di frumento, dal colore pallido e velato. Ha un gusto rinfrescante con note di coriandolo e scorza d'arancia. Leggera e speziata, è perfetta per un sorso estivo dissetante.

GUINNESS	**4,50**	**7,00**	**14,00**
Gr. alc. 4,2. Servita a 8°			

Stout irlandese, caratterizzata dal suo colore scuro e la schiuma cremosa. Ha un sapore ricco e complesso, con note di caffè, cioccolato fondente e una leggera amarezza. Corpo vellutato e gusto persistente, è una birra iconica che offre un'esperienza di degustazione unica e inconfondibile.

LÖWENBRÄU MÄRZEN	**4,00**	**6,50**	**13,00**
Gr. alc. 5,8. Servita a 6°			

La Löwenbräu Märzen è una birra tedesca dal carattere maltato, tipica dell'Oktoberfest. Presenta un colore ambrato con un gusto pieno e ben bilanciato tra dolcezza del malto e un leggero amaro del luppolo, ideale per festeggiare.

TENNENT'S SUPER	**4,00**	**6,50**	**13,00**
Gr. alc. 9. Servita a 5°			

La Tennent's Super è una birra scozzese doppio malto chiara. Ha un gusto forte e corposo, con note di malto dolce e un leggero retrogusto amaro. Perfetta per chi cerca intensità e robustezza.

	Pinta 20 cl	Pinta 40 cl	Litro
HACKER-PSCHORR BRAUMEISTER PILS	**4,00**	**6,00**	**14,00**
Gr. alc. 4,8 Servita a 5°			

Birra tedesca a bassa fermentazione, dal colore dorato e dal gusto fresco ed equilibrato. Le note erbacee e floreali del luppolo si uniscono a un amaro deciso ma armonioso, per un finale secco e dissetante. Ideale per chi ama le Pils dal carattere autentico.



non si effettua servizio ai tavoli

BIRRE ALLA SPINA

GOOSE MIDWAY SESSION IPA	HALF PINT	PINT	LITER
Gr. alc. 4,1. Servita a 7°	25 cl	50 cl	100 cl
	4,50	7,00	14,00

Birra leggera e fruttata, con un perfetto equilibrio tra note di agrumi e luppolo. Offre un gusto rinfrescante e un finale amaro delicato, ideale per qualsiasi occasione.

FRANZISKANER KELLERBIER			
Gr. alc. 5,2. Servita a 5°	4,50	7,00	14,00

Franziskaner Kellerbier è una birra tedesca non filtrata, dal colore ambrato e dal sapore morbido. Caratterizzata da note di malto, lievito e un leggero retrogusto di luppolo, offre un'esperienza autentica e rinfrescante.

STELLA ARTOIS	Calice 20 cl	Calice 40 cl	Litro
Gr. alc. 5. Servita a 5°	4,00	6,00	14,00

Stella Artois è una lager belga di qualità, dal colore dorato e dal sapore equilibrato. Caratterizzata da un aroma floreale e un gusto leggermente amaro, è rinfrescante e perfetta per ogni occasione.

COMPLOT IPA	Pinta 40 cl	Litro
Gr. alc. 6,6. Servita a 5°	7,00	18,00

Una IPA dorata dal carattere intenso e aromatico, con note di pompelmo rosa, mango, pesca e fiori bianchi. Al palato è fresca e piacevolmente resinosa, con un amaro deciso e persistente. Una birra mediterranea, strutturata e ricca di profumi.

FRANZISKANER WEISSBIER	Pinta 30 cl	Pinta 50 cl	Litro
Gr. alc. 5,0. Servita a 6°	5,00	7,00	14,00

Franziskaner Weissbier è una birra di frumento tedesca dal colore dorato e torbido. Dal sapore fruttato con note di banana e spezie, è caratterizzata da una schiuma densa e cremosa. Fresca e aromatica, è un classico della tradizione bavarese.

LEFFE ROUGE	Calice 33 cl	Litro
Gr. alc. 6,6 Servita a 6°	6,00	18,00

Leffe Rouge è una birra d'abbazia dal colore rosso intenso, con aromi di frutti rossi e caramello. Il suo sapore dolce e leggermente speziato offre un'esperienza ricca e avvolgente, perfetta per ogni occasione.



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

HOEGAARDEN BLANCHE
Gr. alc. 4,9 Cl. 33.
Blanche belga

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

PAULANER WEISSBIER 0,0% — **6,00**
Gr. alc. 0,0. Cl. 50.
Weissbier tedesca

MÖNCHSHOF PILS — **7,00**
Gr. alc. 4,9. Cl. 50.
Pils tedesca

CHIMAY ROUGE — **6,50**
Gr. alc. 7. Cl. 33
Trappista belga rossa

BIRRA SENZA GLUTINE
Cl. 33.

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

7,00

BIBITE ALLA SPINA

	PICCOLA	MEDIA
	25 cl	50 cl
COCA COLA	3,00	5,00
COCA COLA ZERO		
KINLEY TONICA		
KINLEY LEMON		

BIBITE

COCA COLA/ZERO (bott. vetro cl. 33)
COCA COLA /ZERO ZERO (bott. vetro cl. 33)
FANTA (bott. vetro cl. 33)
SPRITE (bott. vetro cl. 33
THE LIMONE/PESCA (lattina cl. 33)
CHINOTTO LURISIA (bott. vetro cl. 27.5)
GINGER BEER (bott. vetro cl. 20)
POMPELMO ROSA J GASKO (bott. vetro cl. 20)
TONICA (bott. vetro cl. 20)
RED BULL (lattina cl. 25)

4,50

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

non si effettua servizio ai tavoli

SUCCHI DI FRUTTA

PERA, PESCA, ANANAS, ARANCIA, MIRTILLO	4,50

COCKTAILS

MALIBÙ & COCA - MALIBÙ & ANANAS	8,00
VODKA LEMON *Vodka Absolut, Kinley lemon*	8,00
VODKA TONIC *Vodka Absolut, tonica*	8,00
VODKA SOUR *Vodka Absolut, succo di limone, zucchero*	8,00
CUBA LIBRE *Rum Brugal, Coca Cola, lime*	8,00
HONOLULU *Gin Bombay, succo d'arancia, succo d'ananas,angostura zucchero*	8,00
TEQUILA SUNRISE *Tequila Cuervo Silver, succo d'arancia, granatina*	8,00
SEX ON THE BEACH *Vodka Absolut liscia, Vodka Absolut pesca, succo d'arancia, granatina*	8,00
NEGRONI *Campari, Gin Bombay, Carpano rosso*	8,00
AMERICANO *Campari, Carpano rosso, Seltz*	8,00
GOLF *Gin Bombay, Martini rosso, Angostura*	8,00
SPRITZ (APEROL - CAMPARI -SELECT)	7,00
HUGO SPRITZ *Prosecco, Sambuco, lime*	8,00
NEGRONI SBAGLIATO *Prosecco, Campari, Carpano rosso*	8,00
LONG ISLAND *Vodka Absolut, Gin Bombay, Triple sec, Rum bianco, succo di limone, zucchero, Coca Cola*	10,00
CAJPIROSKA ALLA FRAGOLA *Lime, zucchero di canna pestati, sciroppo di fragola, Vodka Absolut*	10,00
CAIPIRINHA *Lime, zucchero di canna pestati, cachaça*	10,00
SKYE *Gin Bombay, Cointreau, Carpano bianco, Vodka, sciroppo di fragola*	10,00
MARGARITA *Tequila, Triple sec, succo di limone*	10,00
PALOMA *Tequila, soda al pompelmo,succo di lime*	10,00
MOSCOW MULE *Vodka, ginger beer, succo di lime*	10,00
LONDON MULE *Gin, ginger beer, succo di lime*	10,00
BOULEVARDIER *Campari, Vermouth rosso, Bourbon whiskey*	10,00

COCKTAILS ANALCOLICI

BALSAMO *Ananas, arancia, granatina, tonica, limone*	7,00
MAUA *Pesca, arancia, granatina, limone*	7,00
GIN TONIC ANALCOLICO *Gin Tanqueray 0.0%, tonica*	8,00

BEER COCKTAILS

RADLER: KINLEY LEMON/STELLA ARTOIS	6,50
GUINNESS/GRANATINA	7,00
GUINNESS/SPRITE	7,00
GUINNESS/SUCCO ARANCIA	7,00
TENNENT'S SUPER VODKA	9,50

non si effettua servizio ai tavoli

LIQUORI

VERMUT ROSSI

CARPANO CLASSICO	5,00
CARPANO ANTICA FORMULA	7,00
PROFESSORE	7,00
STRATTA	7,00
CHAZALETTES	7,00

VERMUT BIANCHI

CARPANO CLASSICO	5,00
CHAZALETTES	7,00
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
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
AMARO LOCALE	6,00

GIN TONIC

BOMBAY *con tonica alla spina*	8,00
TANQUERAY *con tonica alla spina*	8,00
BEEFEATER *con tonica alla spina*	8,00
MARE *con tonica in bottiglia*	12,00
SABATINI *con tonica in bottiglia*	12,00
HENDRICK'S *con tonica in bottiglia*	12,00
BULLDOG *con tonica in bottiglia*	12,00
MALFI POMPELMO ROSA *con tonica in bottiglia*	12,00
ROKU JAPANESE *con tonica in bottiglia*	12,00
TANQUERAY No. TEN *con tonica in bottiglia*	12,00
PROFESSORE *con tonica in bottiglia*	12,00
NORDÉS *con tonica in bottiglia*	12,00
BROCKMANS *con tonica in bottiglia*	12,00
MARE CAPRI *con tonica in bottiglia*	15,00
MONKEY *con tonica in bottiglia*	15,00
AMUERTE *con tonica in bottiglia*	15,00

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	9,00
ZACAPA *23 years*	9,00
DIPLOMATICO	9,00
BUMBU	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	**8,00**
BULLEIT BOURBON	**8,00**
JAMESON BLACK BARREL	**8,00**
OBAN LITTLE BAY	**10,00**
CHIVAS REGAL *12 years*	**10,00**
ISLE OF SKYE *8 years*	**10,00**
LAPHROAIG *10 years*	**10,00**
TALISKER *10 years*	**10,00**
CRAGGANMORE *12 years*	**10,00**
GLENMORANGIE *original*	**10,00**
CAOL ILA *12 years*	**10,00**

FINEST WHISKY

OBAN *14 years*	**12,00**
LAGAVULIN *8 years*	**12,00**
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	**40,00**
JOHNNIE WALKER GREEN LABEL	**12,00**
BUSHMILLS *16 years*	**16,00**
LAGAVULIN *16 years*	**16,00**
MACALLAN *12 years Double Cask*	**18,00**
TALISKER *18 years*	**20,00**

IRISH CREAM

BAILEYS	**5,00**
HOT TODDY *Whisky, chiodi di garofano, limone*	**10,00**
SCOTTISH COFFEE *Baileys, kahlua, panna*	**12,00**
IRISH COFFEE *Whisky, caffè, panna*	**12,00**
BAILEYS COFFEE *Baileys, caffè, panna*	**12,00**
MEXICAN COFFEE *Tequila, caffè, panna*	**12,00**
JAMAICAN COFFEE *Rhum, caffè, panna*	**12,00**
CAFFÈ *al banco*	**2,00**
CAFFÈ *al tavolo*	**4,00**
INFUSI E TISANE	**5,00**
INFUSI E TISANE *(con aggiunta di vodka, whisky, rhum)*	**7,50**



non si effettua servizio ai tavoli

VINI AL CALICE

PORTO *bianco, rosso*	5,00
PROSECCO	5,00
ROSSO *(chiedere al personale)*	da 5,00 a 7,00
BIANCO *(chiedere al personale)*	da 5,00 a 7,00

VINI IN BOTTIGLIA

ROSSI

DOLCETTO D.O.C.G.	22,00
BARBERA SUPERIORE	25,00
BARBERA D.O.C.G.	22,00
NEBBIOLO D.O.C.G.	24,00
PINOT NERO	24,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	22,00
VALPOLICELLA	24,00
RUCHÈ	25,00
PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C.G	24,00
ROSSO DI MONTALCINO	28,00

BIANCHI

GRECO DI TUFO D.O.C.G.	24,00
ARNEIS D.O.C.G.	22,00
GAVI D.O.C.G	25,00
SAUVIGNON D.O.C.G.	22,00
GEWÜRZTRAMINER D.O.C.G.	25,00
DONNA FUGATA ANTHILIA D.O.C.	24,00
CHARDONNAY D.O.C.G.	22,00
TIMORASSO D.O.C.G.	28,00

BOLLICINE

PROSECCO VALDOBBIADENE D.O.C.G.	22,00
PROSECCO EXTRA DRY	20,00
FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G.	40,00
ALTA LANGA D.O.C.G.	40,00
CHAMPAGNE MOËT & CHANDON	80,00

DEMIE

BARBERA D.O.C. *bottiglia cl. 37,5*	12,00
PINOT NERO. *bottiglia cl. 37,5*	12,00
CHIANTI D.O.C. *bottiglia cl. 37,5*	12,00
ARNEIS D.O.C. *bottiglia cl. 37,5*	12,00
GAVI D.O.C. *bottiglia cl. 37,5*	12,00
GEWÜRZTRAMINER D.O.C. *bottiglia cl. 37,5*	12,00





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**
SPECK E SCAMORZA	**7,00**
BRIE E SALAME DOLCE	**7,00**
SALAME PICCANTE E STRACCHINO	**7,00**

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

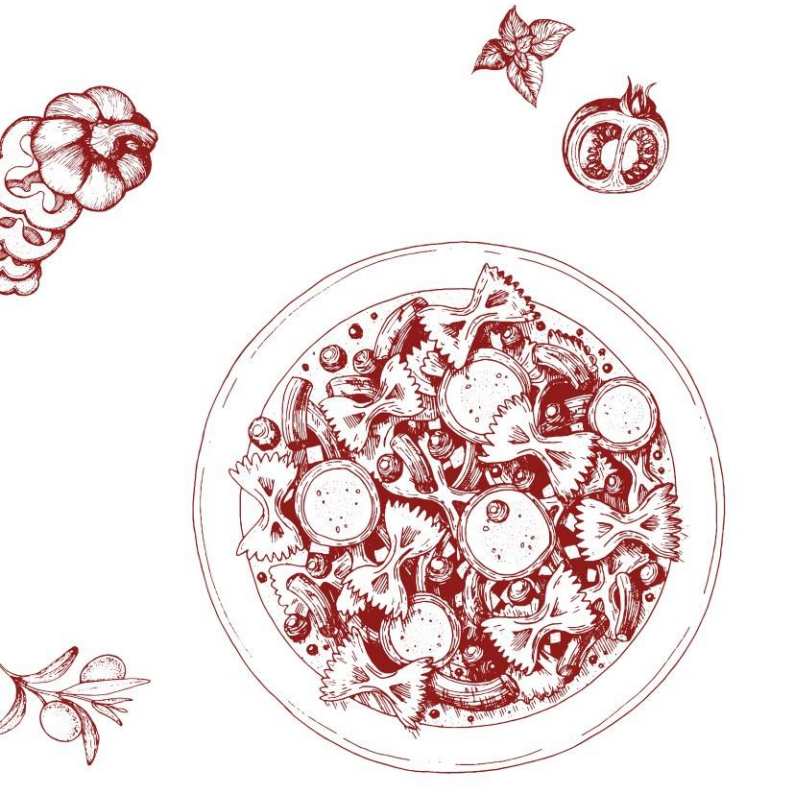
coperto 1€ (a persona) non si effettua servizio ai tavoli

PRIMI PIATTI

PASTA FRESCA:
Penne, Pappardelle, Spaghetti alla chitarra, Fusilloni, Gnocchi

PASTA SECCA: *Spaghetti*

AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E PREZZEMOLO	**9,00**
ARRABBIATA *(pomodoro, peperoncino)*	**9,00**
CRUDAIOLA *(pomodoro fresco, cipolle, olive taggiasche, pecorino)*	**10,00**
GRICIA *(guanciale, pecorino, pepe nero)*	**10,00**
OLAF *(panna, pomodoro, brandy, porchetta)*	**10,00**
PAPALINA *(panna, prosciutto, piselli*)*	**10,00**
MEDITERRANEA *(pomodoro, tonno, olive taggiasche, capperi, prezzemolo)*	**10,00**
IRLANDESE *(gorgonzola, speck, brandy, panna)*	**10,00**
CRUSTY *(pancetta, pomodoro, piselli*, gorgonzola)*	**10,00**
PARTENOPEO *(salsiccia, broccoli*, scamorza affumicata)*	**10,00**
CARBONARA *(uova, pepe nero, parmigiano, guanciale, pecorino)*	**11,00**
AMATRICIANA *(pomodoro, pecorino, peperoncino, guanciale)*	**11,00**
SALMONE *(panna, salmone, vodka)*	**11,00**
BOSCAIOLA *(pomodoro, salsiccia, funghi, panna, piselli*)*	**11,00**



**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 *(con contorno di crauti e patate)*	20,00
ANGUS ARGENTINO - 300 gr *(con contorno di patate al forno)*	23,00
SOTTOFILETTO DI VITELLO - 300 gr *· 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*	17,00
TAGLIATA DI VITELLO *(con rucola,scaglie di grana e glassa di aceto balsamico)*	17,00
BAFFA DI MAIALE IN BBQ - 700 gr *(costine di maiale in salsa BBQ con patate al forno)*	19,00
PETTO DI POLLO AI FERRI *(con contorno a scelta)*	13,00
UOVA AL BACON CON CRAUTI	13,00
ALETTE DI POLLO* CON NACHOS *(cottura 15-20 minuti)*	13,00
WURSTEL, CRAUTI E PATATE	13,00
SALSICCIA E FAGIOLI	16,00
HAMBURGER *(solo carne)* *con gorgonzola, cipolla + contorno a scelta*	13,00
HAMBURGER *(solo carne)* *con bacon + contorno a scelta*	13,00
COTOLETTA* CON PATATE *(cotoletta di pollo + contorno di patate)*	13,00
PIATTO VEGETARIANO *(burger di spinaci*, burger di scamorza e verdure grigliate* + contorno a scelta)*	13,00
PIATTO UNICO *(uova strapazzate con bacon, porchetta, broccoli*, patate*, scamorza con speck al forno)*	17,00



**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* FRITTE *(cotte al forno)*	5,00
NACHOS *(con salsa piccante o salsa al formaggio o guacamole)*	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
OLIVE ASCOLANE *	6,00
NUGGETS DI POLLO SPEZIATE *	6,00
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)*	24,00
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*

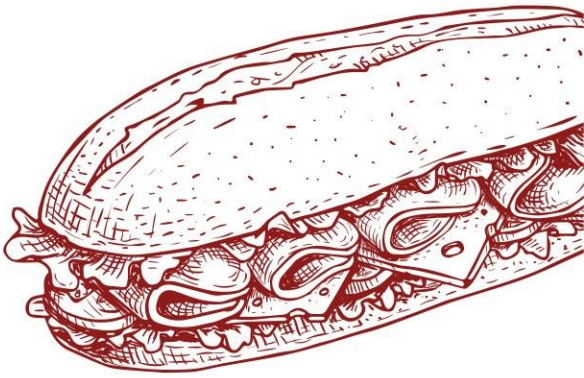
coperto 1€ (a persona) non si effettua servizio ai tavoli

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	**11,00**
BUFALA, CRUDO, RUCOLA E POMODORINI	**12,00**

PANINI*

TOAST *(prosciutto cotto, sottiletta)*	**5,00**
HOT DOG *(salsa aurora o ketchup o maionese o senape)*	**6,00**
BRESAOLO *(bresaola, olio, rucola, limone)*	**7,00**
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 **speziata***, pomodoro, maionese)*	**8,50**
CORK *(porchetta, sottiletta, wurstel, cipolla, salsa aurora, insalata)*	**7,50**
NORVEGESE *(salmone, lattuga, maionese, olio)*	**7,50**
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

Tutti gli hamburger sono prodotti con carne fresca COALVI

HAMBURGER 7,50
(hamburger, pomodoro, insalata, maionese, ketchup)

CHEESEBURGER 8,00
(cheddar, hamburger, pomodoro, insalata, maionese, ketchup)

ONIONBURGER 8,00
(hamburger, cipolla, pomodoro, insalata, maionese, ketchup)

PIGBURGER 8,50
(porchetta, cheddar, hamburger, pomodoro, insalata, maionese)

SPECKBURGER 8,50
(speck, brie, hamburger, pomodoro, insalata, maionese)

SUPERBURGER 8,50
(gorgonzola, prosciutto cotto, cipolla, hamburger, insalata, maionese)

FLASHBURGER 8,50
(tabasco, cheddar, salame piccante, hamburger, insalata, salsa aurora)

DEVILBURGER 8,50
(hamburger, n'duja, scamorza affumicata, insalata, pomodoro, salsa aurora)

BRICKBURGER 8,00
(hamburger, crauti, senape)

CHICKENBURGER 8,00
(cotoletta di pollo speziata, cheddar, pomodoro, insalata, maionese)*

SKYEBURGER 8,50
(hamburger, bacon, maionese, insalata, pomodoro, cipolla)

GREENBURGER 9,00
*(burger di spinaci*125 gr, mozzarella, maionese, pomodoro)*

ORTOBURGER 9,00
*(burger di scamorza e verdure grigliate*125 gr, cheddar, salsa BBQ e insalata)*

AMERICANBURGER 11,50
(hamburger e patate)*

DOUBLE BURGER 11,00
(doppio hamburger, bacon, salame piccante, pomodoro, salsa al formaggio, cipolla, salsa rosa, insalata)

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)*	6,00
FOCACCIA ALLA NUTELLA *(nostra produzione)*	8,00
ASSORTIMENTO SETTIMANALE *(chiedere al personale)*	da 6,00 a 7,50

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*

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.