

MENÜ



Goliardi®

#igoliardicuneo

SIAMO I GOLIARDI...

...dove tutte le generazioni si incontrano da oltre 20 anni!

I Goliardi è il locale dove ti offriamo un ambiente conviviale, nel quale puoi trovarti subito a tuo agio e gustare prodotti di eccellenza lavorati con professionalità e cura.

Ti proponiamo una cucina buona, sana e genuina, preparata con prodotti garantiti da una filiera rispettosa dell'ambiente e della natura, e con gustose proposte adatte a tutti. L'atmosfera è inevitabilmente un po' "goliardica", ma quando parliamo di cibo... non scherziamo!

Inoltre, lo abbiamo pensato per tutta la famiglia: dalle proposte in menu per tutti i gusti, alla possibilità di godersi un pasto in compagnia! Mentre i grandi finiscono i loro pranzi o le loro cene in tranquillità, i piccoli hanno un'intera area gioco a loro disposizione dove poter esprimere la loro creatività e divertirsi!

TUTTO LO SPORT DI **sky**

I COMBATTENTI

ALESSANDRO 16€

Pane al sesamo home made, hamburger 120g di Vitella Piemontese IGP Besimauada, cipolla caramellata, pancetta, stracciatella di burrata e zucchina grigliata accompagnato da patatine classiche e dipping al pepe

Allergeni: 1-3-6-7-9-10-11-12

DAFFY 20€

Ciabattina home made, petto d'anatra 120g, cipolla caramellata, gorgonzola piccante, pomodorino secco Cusmai, insalata misticanza e maionese agli agrumi accompagnato da patatine classiche e dipping al pepe

Allergeni: 1-3-6-7-9-10-11-12

ERNESTO 15€

Pane al sesamo home made, hamburger 120g di Vitella Piemontese IGP Besimauada, bacon grigliato, cheddar, cipolla rossa cruda, uovo, pomodoro, insalata e salsa BBQ accompagnato da patatine classiche e dipping al pepe

Allergeni: 1-3-6-7-9-10-11-12

PINO SPECIAL 16€

Pane al sesamo home made, hamburger 120g di Vitella Piemontese IGP Besimauada, bacon grigliato, tomino grigliato, pomodoro, cavolo viola e senape accompagnato da patatine classiche e dipping al pepe

Allergeni: 1-3-6-7-9-10-11-12

GIACOMO 20€

Pane al sesamo home made, hamburger di Angus 300g Meat Gst, doppio bacon grigliato, doppio cheddar, cipolla rossa cruda, insalata, pomodoro e salsa *Goliardi's Recipe* accompagnato da patatine classiche e dipping al pepe

Allergeni: 1-3-6-7-9-10-11-12

KEVIN 20€

Pane al sesamo home made, doppio burger 120g di Vitella Piemontese IGP Besimauada, doppia fetta di ananas caramellata, doppia fetta di formaggio fuso, insalata, salsa BBQ e yogurt accompagnato da patatine classiche e dipping al pepe

Allergeni: 1-3-6-7-9-10-11-12

GABRIELE 15€

Pane al sesamo home made, hamburger 120g di Vitella Piemontese IGP Besimauada, melanzana impanata frita, scamorza affumicata, Ventricina piccante, salsa piccante *Goliardi's Recipe* accompagnato da patatine classiche e dipping al pepe

Allergeni: 1-3-6-7-9-10-11-12

PANE HOME
MADE!



ALESSANDRO!

DAVIDE 20€

Pane al sesamo home made, doppio burger 120g di Vitella Piemontese IGP Besimauada, cipolla caramellata, doppia melanzana impanata fritta, doppio cheddar, insalata, maionese al pepe verde e crema di 'Nduja accompagnato da patatine classiche e dipping al pepe

Allergeni: 1-3-6-7-9-10-11-12

GIOVANNI 14€

Pane al sesamo home made, hamburger 120g di Vitella Piemontese IGP Besimauada, bacon grigliato, cheddar, insalata, pomodoro, ketchup e maionese accompagnato da patatine classiche e dipping al pepe

Allergeni: 1-3-6-7-9-10-11-12

LORENZO 20€

Ciabattina home made, impanata di Vitella Piemontese IGP Besimauada con cuore di prosciutto cotto e fontina, con pomodoro e insalata accompagnato da patatine classiche, dipping al pepe e anelli di cipolla

Allergeni: 1-3-6-7-9-10-11-12

ALDO 14€

Pane al sesamo home made, pollo croccante, bacon grigliato, cipolla rossa cruda, insalata, pomodoro e salsa tartara accompagnato da patatine classiche e dipping al pepe

Allergeni: 1-3-6-7-9-10-11-12

MAURO 20€

Pane al sesamo home made, doppio hamburger 120g di Vitella Piemontese IGP Besimauada, doppia scamorza affumicata, doppia pancetta croccante, salsa piccante *Goliardi's Recipe* e cipolla caramellata accompagnato da patatine classiche e dipping al pepe

Allergeni: 1-3-6-7-9-10-11-12

SAMUELE 19€

Pane al sesamo home made, hamburger 120g di Vitella Piemontese IGP Besimauada, fiocco emiliano cotto al forno 120g, cheddar, bacon, pomodoro, lattuga, maionese e ketchup accompagnato da patatine classiche e dipping al pepe

Allergeni: 1-3-6-7-9-10-11-12

ALFREDO 20€

Pane home made al nero di seppia e sesamo con burger 120g di branzino alla piastra, insalata, pomodoro, salsa piccante home made e yogurt. Accompagnato da patatine classiche e dipping al pepe

Allergeni: 1-3-4-7-9-10-11

Aggiungi la cipolla
caramellata | +1€ 



ARR-OTOLATI

NARCOS 15€

Wrap con Pulled Pork, salsa piccante, salsa allo yogurt, cipolla rossa cruda, pomodoro e insalata accompagnato da patatine classiche e dipping al pepe

Allergeni: 1-3-6-7-9-10-11-12

BANDIDOS 15€

Wrap con nagghy 4.0, bacon croccante, cheddar, insalata, pomodoro, salsa BBQ accompagnato da patatine classiche e dipping al pepe

Allergeni: 1-3-6-7-9-10-11-12

SIAMO FRITTI!

PATATINE FRITTE 5€

PATATINE FRITTE DIPPING AL PEPE 5,50€

ANELLI DI CIPOLLA 6€

PAN FRITTO 5€

Il nostro impasto della pizza fritto

NAGGHY 4.0 8€

Prima scelta di pollo, tagliata a mano e avvolta da fragrante panatura e fritta al momento.

Goliardi's Recipe!

CHEESE CROCCHÈ 6€

Crocchette di filante formaggio.

Goliardi's Recipe!

COOKED CROCCHÈ 6€

Crocchette di prosciutto cotto e formaggio. *Goliardi's Recipe!*

HAM CROCCHÈ 6€

Crocchette di prosciutto crudo e formaggio. *Goliardi's Recipe!*

POLLETTE 8€

Alette piccanti fritte home made



DA CONDIVIDERE! * (OPPURE NO)

GOLIARDICO 16€

Misto di salumi e formaggi selezionati Antica Foma

Allergeni: 1-4-7-8



IL PRESTIGIOSO 16€

Raviolo fritto, pata negra, culatello, foie gras e blue stilton

Allergeni: 1-2-3-5-6-7-8-10-11-12

DEL CAPO 16€

Prosciutto crudo, burrata e pan fritto

Allergeni: 1-4-7-8

INSALATONE

(L'UNICA COSA PIÙ VERDE È L'INVIDIA DEL TUO VICINO DI TAVOLO!)

BRIGIDA 12€

Insalata, pomodoro, carote, prosciutto cotto, tonno, olive nostraline denocciate, toma e mais

Allergeni: 4-6-7-12

ATENA 13€



Fagiolini, feta, tonno, uovo sodo, datterini e basilico

Allergeni: 4-6-7

LUCIA 12€



Cuore di bue, bufala, olive nostraline denocciate e basilico

Allergeni: 6-7-12

DILETTA 14€

Rucola, salmone affumicato, bufala, olive denocciate e capperi accompagnata da salsa vinaigrette

Allergeni: 4-6-7-10-12

PINUCCIA 14€

Insalata, pomodoro, bufala, petto di pollo, prosciutto cotto, olive nostraline denocciate, carote e mais

Allergeni: 6-7-12

GRETA 12€



Feta, datterini, cetriolo, olive nostraline denocciate, cipolla di Tropea, origano e basilico

Allergeni: 6-7-12

STELLA 13€



Valeriana, rucola, feta, carote, cavolo viola e naghy 4.0

Allergeni: 6-7-11

OLIVIA 12€

Valeriana, finocchio, noci, uovo sodo, prosciutto cotto e Grana

Allergeni: 3-6-7-8

APRIAMO LE DANZE!



LA BATTUTA PIEMONTESE 15€

Battuta di Vitella Piemontese 120g Besimauda condita con tuorlo d'uovo, senape di Digione e spezie. Accompagnata da crema di formaggio

Allergeni: 3-6-7-10-12

IL VITEL TONNÈ 14€

Girello al punto rosa abbinato ad una maionese insaporita da acciughe, tonno e capperi

Allergeni: 3-4-6-7-10-12

LA CARNE SALADA 15€

Fesa di bovino marinato con misticanza al profumo di birra, limone e ginepro, maionese di pinoli e brezel

Allergeni: 1-3-6-11

LA SUOCERA 13€

Lingua di Vitella Piemontese Besimauda IGP cotta a bassa temperatura e scottata in padella, accompagnata dal classico bagnetto verde Piemontese, salsa ai peperoni home made e verdure marinate e scottate

Allergeni: 9-12

IL POKER 22€

Battuta, Vitel tonnè, Carne Salada e Giardiniera alla piemontese

Allergeni: 3-4-6-7-9-10-11-12

LA SICULA 15€

Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo condita con una leggera salsa Worcester home made e accompagnata da una dadolata di papaya, barbabietola rossa e spicchi di arancia. Ciuffetti di cavolo viola e salsa al formaggio

Allergeni: 2-3-4-6-7-11

IL PORTOGHESE 15€

Insalatina di polpo S. Luzia, pomodorini, olive verdi grandi, patate, fagiolini, lupini e olio EVO

Allergeni: 4-12-13-14

IL TONINO 14€

Branzino croccante e vongole veraci su crema di finocchi e delicato zafferano

Allergeni: 4-9-14

POV: sei da I Goliardi e devi farlo sapere a tutto Instagram!



OCCHIO CHE QUESTI PRIMI...

LE SUBACQUEE 16€

Mezze maniche con dadolata di tonno pinna gialla, pesto di rucola e pinoli

Allergeni: 1-4-6-7-8-11

IL TRIONFO DI MARE 20€

Spaghetti saltati con pomodoro, molluschi e crostacei

Allergeni: 1-2-4-9-14

LE PUGLIESI 16€

Ravioli ripieni di polpo e patate conditi con un leggero AOP e pomodorini secchi Cusmai

Allergeni: 1-4-6-7-12

LE VERACI 18€

Spaghetti con vongole veraci e lupini, saltati con datterini freschi e prezzemolo

Allergeni: 1-6-14

...FANNO SPLASH!



ABBIAMO RIS ABBASTANZA...

IL BRUNOTTO 18€

Riso Carnaroli al fondo bruno

Allergeni: 6-7

LO SCAMPEROTTO 20€

Riso Carnaroli con scampo saltato in padella, mantecato con formaggio fresco, alga fritta e decorato con arancia e pepe

Allergeni: 2-6-7

IL FICAO 18€

Riso Carnaroli con tartare di manzo, fico bianco essiccato, chicchi di melograno, polvere di alloro, fava al cacao, mantecato con robiola e spuma d'aria

Allergeni: 6-7



...ADESSO PASTA!

LE RAVIOLES 14€

Tipici gnocchi di patata della Val Varaita di forma allungata serviti con una crema di Castelmagno DOP

Allergeni: 1-6-7

I TAJARIN 14€

Tajarin al 40% di tuorli al ragù bianco di Vitella Piemontese IGP Besimauda stufato all'Arneis DOCG

Allergeni: 1-3-6-7-9

L'AMATRICIANA 12€

Mezze maniche al sugo di pomodoro Cusmai, Guanciale DOP e pecorino

Allergeni: 1-6-7-9

LO SPAGO D'ORO 12€

Spaghetti con datterino fresco e basilico

Allergeni: 1-4-6-7-9-12

I PLIN 14€

Tradizionali agnolotti fatti a mano con il ripieno ai tre arrostiti e saltati con il loro fondo

Allergeni: 1-3-6-7

LE LUNATICHE 14€

Mezzelune ripiene di verdure e formaggio, condite con datterini saltati in padella, verdure croccanti, capperi, olive nostraline denocciolate, prezzemolo e basilico

Allergeni: 1-4-6-7-9-12

LA CACIO E PEPE 12€

Spaghetti freschi alla chitarra con pecorino e pepe

Allergeni: 1-3

DAI...ANCORA UN SECONDO!

IL CORNUTO 17€

Stinco di cervo cotto a bassa temperatura accompagnato dalla sua salsa di cottura e patate al forno

Allergeni: 1-6-7-9

LO SCUDETTO 15€

Tipico galletto Scudetto Rosso alla griglia con la sua pelle croccante aromatizzato al rosmarino, alloro e paprika accompagnato da patate al forno aromatizzate alla paprika

Allergeni: 1-10-11

LA CANARD 16€

Anatra cotta a bassa temperatura con crema di patate e completata dalla sua salsa di cottura

Allergeni: 1-6-7-9

IL RISALITO 20€

Salmone islandese scottato in padella accompagnato da purea di sedano rapa, spinacino fresco saltato in padella e pomodorino secco Cusmai

Allergeni: 4-6-7-12

L'IMPOLPATO 20€



Polpo S. Luzia, patate, zucchine, peperoni marinati e scottati in padella con stracciatella di burrata e pistacchio

Allergeni: 2-3-4

L'INFORNATO 20€



Tonno pinna gialla al forno in leggera crosta di sesamo, verdure alla julienne, accompagnato da una salsa home made a base di zenzero e peperoncino

Allergeni: 4-11

IL TEMPRATO 18€

Fritto di calamari e gamberi su letto di verdure in tempura

Allergeni: 1-2-4-14

SELEZIONE ALLA GRIGLIA

CHIEDI AL PERSONALE!

Tagli locali e non, scegli tra le proposte:

FIorentINA 7€ all'etto

TOMAHAWK 6€ all'etto

PICANHA 7€ all'etto

COSTATA 6€ all'etto



PENSI DI ORDINARE
UN TAGLIO DI CARNE?

Insalata verde e pomodoro | 6€

Spinaci saltati in padella con burro | 6€

Allergeni: 6-7

Zucchine grigliate | 6€

...ABBINA UN CONTORNO!

Una volta non c'erano
tutti 'sti nomi strani... che
buoni però!



I SEMPRE PRESENTI!

SAI CHI È SEMPRE PRESENTE?
ANCHE UN CONTORNO A SCELTA!



TAGLIATA 18€

Vitella Piemontese Besimauda 220 gr. con contorno a scelta



BURGER DI ANGUS 15€

Piemontese Meat Gust 300 gr. con contorno a scelta



COSTINE DI MAIALE 16€

con miele e peperoncino con contorno a scelta

Allergeni: 1-10-12



13 SPIEDI 15€

Spiedino alla griglia con manzo, salsiccia, würstel, lardo e pollo con peperoni, cipolla rossa, zucchine e carote accompagnato da maionese al pepe verde homemade con contorno a scelta

Allergeni: 1-10-12





Aggiungi alla tua pizza:

Bufala	+3€
Patatine fritte	+2€
Altre aggiunte	da +1€ a +6€
Impasto multicereali	+1,50€

SE SI FA IN QUATTRO PER RENDERTI FELICE...
È UNA PIZZA!

DIAVOLA 9,50€

Pomodoro, mozzarella e Ventricina piccante

Allergeni: 1-6-7-9-12

RIVIERA 10€

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di Tropea e olive denocciolate

Allergeni: 1-4-6-7-9-12

ROMEO 10€

Pomodoro, mozzarella, peperoni arrostiti, Ventricina piccante e olive denocciolate

Allergeni: 1-6-7-9-12

4 STAGIONI 11€

Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi champignon, prosciutto cotto, olive denocciolate e uovo sodo

Allergeni: 1-3-6-7-9-12

MARGHERITA 7,50€

Pomodoro e mozzarella

Allergeni: 1-6-7-9-12

LA 17 11€

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, datterini, rucola e scaglie di Grana

Allergeni: 1-6-7-9-12

PINTA 15€

Pomodoro, moscardini, gamberetti, olive denocciolate, capperi, olio all'aglio

Allergeni: 1-2-4-6-7-9-12-14

CAPRICCIOSA 11€

Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi champignon, acciughe e olive denocciolate

Allergeni: 1-4-6-7-9-12

SPIRITOSA 13€



Pomodoro, pesto di aglio orsino, acciughe del Cantabrico, olive denocciolate, origano e olio all'aglio

Allergeni: 1-4-6-7-9-12

VEGETARIANA 10€

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni arrostiti

Allergeni: 1-6-7-9-12

TIROLESE 10€

Pomodoro, mozzarella, speck e gorgonzola DOP

Allergeni: 1-6-7-9-12

LA BOLOGNESE 12€

Friggione, salsiccia e scamorza affumicata

Allergeni: 1-6-7-9-12

DUCALE 9,50€

Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

Allergeni: 1-6-7-9-12

FURIOSA 14€



Friggione, ragù bianco di vitella Piemontese, scamorza e rosmarino

Allergeni: 1-6-7-9-12

REGINA 12€

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola e scaglie di Grana

Allergeni: 1-6-7-9-12

ADRENALINA 12€

Pomodoro, mozzarella, cipolla di Tropea, Ventricina piccante, acciughe, gorgonzola DOP e porro di Cervere DOP

Allergeni: 1-4-6-7-9-12

TARTUFATA 12€

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, scamorza, scaglie di tartufo e radicchio

Allergeni: 1-6-7-9-12

MARGARA 11€

Pomodoro, mozzarella, brie, gorgonzola DOP, fontina, Bra tenero

Allergeni: 1-6-7-9-12

TIPENSO 12€

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola DOP, speck, noci e radicchio

Allergeni: 1-6-7-8-9-12



I CHIÜSI

CALZONE 10€

Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

Allergeni: 1-6-7-9-12

TRONCHETTO TRENINO 12€

Mozzarella, gorgonzola DOP, speck, radicchio e noci

Allergeni: 1-6-7-8-9-12

SACCO BUCATO 10€

Mozzarella, scamorza e prosciutto cotto

Allergeni: 1-6-7-9-12

IL SANTO 12€

Mozzarella, stracchino, prosciutto crudo, rucola e scaglie di Grana

Allergeni: 1-6-7-9-12

LE BUFALOSE

GOLIARDICA 10€

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e olio EVO

Allergeni: 1-6-7-9-12

DIVINA 11€

Pomodoro, mozzarella di bufala, acciughe, capperi e olio EVO

Allergeni: 1-4-6-7-9-12

VALLATA 12€

Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto cotto e funghi porcini

Allergeni: 1-6-7-9-12

ESPRESSA 15€



Pomodoro, prosciutto cotto e bufala fuori cottura, rucola, cipolla di Tropea croccante, pomodorino secco Cusmai e olio EVO

Allergeni: 1-6-7-9-12

TIMIDA 12€

Mozzarella di bufala, scamorza, melanzane grigliate e datterini

Allergeni: 1-6-7-9-12

FIOR DI PESCO 12€

Pomodoro, olive denocciolate, prosciutto crudo e burrata

Allergeni: 1-6-7-9-12

PROMESSA 11€

Pomodoro, mozzarella di bufala, salsiccia e cipolla di Tropea

Allergeni: 1-6-7-9-12



LE FOCACCE

LA SNELLA 15€

Focaccia con in uscita stracciata di burrata, salmone affumicato, pomodorini e pesto di aglio orsino

Allergeni: 1-4-6-7-9-12

LA LEGGERA 15€

Stracciata di burrata, salmone affumicato, zucchine grigliate e cipolla di Tropea croccante

Allergeni: 1-4-6-7-9-12

LA FARCITA 12€

Focaccia ripiena di mozzarella, prosciutto cotto, fontina

Allergeni: 1-6-7-9-12

LA TRENTINA 14€



Focaccia con in uscita bufala, carne salada, rucola e cipolla di Tropea croccante

Allergeni: 1-6-7-9-12

SAM 10€

Mozzarella, gorgonzola DOP, prosciutto cotto e radicchio

Allergeni: 1-6-7-9-12

EMILY 10€

Mozzarella, stracchino, prosciutto cotto e zucchine grigliate

Allergeni: 1-6-7-9-12

DEL SUD 10€

Mozzarella, salsiccia e friarielli

Allergeni: 1-6-7-9-12

PICCANTINA 11€

Mozzarella, Ventricina piccante, friarielli e acciughe

Allergeni: 1-4-6-7-9-12

CERVERINA 10€

Mozzarella, salsiccia e porro di Cervere DOP

Allergeni: 1-6-7-9-12

SPESSA 13€

Mozzarella, scamorza, salsiccia, bacon e gorgonzola DOP

Allergeni: 1-6-7-9-12

NINA 15€

Mozzarella, gamberetti, bacon, cacio e pepe, rondelle di zucchine fritte

Allergeni: 1-2-6-7-9-12

LA CALABRA 12€



Scamorza, crema di friarielli e crema di 'Nduja

Allergeni: 1-6-7-9-12

DELL'OPERAIO 9€

Mozzarella, stracchino e rucola

Allergeni: 1-6-7-8-9-12

BISMARCK 4.0 12€

Mozzarella, fontina, asparagi, prosciutto cotto, uovo all'occhio di bue

Allergeni: 1-6-7-8-9-12

DEL TIFOSO 12€

Mozzarella, fontina, bacon, funghi champignon e gorgonzola DOP

Allergeni: 1-6-7-8-9-12

ROMAGNOLA 12€

Mozzarella, prosciutto crudo, Brie, rucola, datterini e scaglie di Grana

Allergeni: 1-6-7-8-9-12

LA SCICCOSA 15€

Mozzarella, asparagi, scaglie di tartufo, uovo alla bismark e prosciutto crudo

Allergeni: 1-6-7-8-9-12

NOCELLA 12€

Mozzarella, stracchino, prosciutto crudo e noci

Allergeni: 1-6-7-8-9-12

LA STRANIERA 13€



Brie, scamorza, speck in cottura e ananas caramellato

Allergeni: 1-6-7-9-12



LE BIANCHE

BEVIAMOCI SÜ!

BIRRA ALLA SPINA

LA SPATEN alc. 4,8% vol.

Lager chiara molto apprezzata dai consumatori, grazie alla sua leggerezza e freschezza. La birra si presenta con un colore dorato brillante e una schiuma bianca e poco persistente.



0,2l. 3,50€ 0,4l. 5,50€ 1,5l. 15€

BASS SCOTCH ALE alc. 9% vol.

Birra ambrata doppio malto, dal gusto intenso, corposa al punto giusto, e gradazione alcolica gratificante.



0,2l. 4€ 0,4l. 6,50€ 1,5l. 20€

TENNENT'S SUPER alc. 9% vol.

Si presenta di colore giallo ramato e produce una schiuma scarsa e poco persistente. L'aroma è intenso e dominato dal profumo di malto e di mela.



0,2l. 4€ 0,4l. 6,50€ 1,5l. 20€

HOEGAARDEN alc. 5% vol.

Birra bianca non filtrata. Gusto fragrante e speziato grazie all'uso del coriandolo e delle scorze d'arancia. Sapore fruttato e uno sfondo di miele. Carattere dissetante e beverino.



0,25l. 4€ 0,5l. 7€ 1,5l. 20€

BIRRA IN BOTTIGLIA

FORST analcolica

Bionda chiara dal profumo delicato con piacevoli note di luppolo. Gusto pieno e bilanciato.



0,33l. 5€

BIRRA OSPITE

Il nostro ospite speciale? Una birra sempre nuova!

Chiedi al personale per scoprire quale sorpresa ti aspetta!



BEVANDE ALCOL FREE

ACQUA 2,50€
San Bernardo 75 cl.

THE San Bernardo 26 cl. 3,50€
Pesca, Limone

BIBITE San Bernardo 26 cl. 3,50€
Chinotto, Aranciata, Arancia rossa,
Cedrata, Tonica

BIBITE 33 cl. 3,50€
Molecola, Molecola zero

L'ULTIMO GIRO?
FA GIRARE LA TESTA!



I CLASSICI

San Simone, Montenegro, Baileys, Amaretto di Saronno, Mirto, Fernet
Branca, Amaro del Capo, Jägermeister, Brancamenta

4€

SELEZIONE MARZADRO

LE 18 LUNE La Classica, Botte Porto, Botte Rum, Botte Whisky
LE GIARE Amarone, Gewürztraminer, Chardonnay
LE BIANCHE Anfora
PELLEROSSA Rhum aromatizzato al miele
CREMA DI PISTACCHIO / CREMA DI NOCCIOLA

6€

8€

6€

6€

4€

I DISTILLATI

Tullamore, Martell, Rhum Samedi
Bas-Armagnac Tariquet, Lagavulin, Zacapa, Diplomatico, Courvoisier

6€

9€

SELEZIONE CERUTTI

Amaro del Centenario, Genepy, Sambuca, Limoncello, Grappe Piemontesi Assortite

4€

CERUTTI SPRITZ (Aperitivo Cerutti, Prosecco Valdobbiadene, soda)

6€

CERUTTI NEGRONI (Bitter, Gin, Vermouth Rosso)

6€

GIN TONIC

Scegli il tuo gin preferito! I Vèrays, Luz Gin Marzadro, Gin Cerutti, Tanqueray, Bombay
Sapphire... e tanti altri!

10€

GARESSIO

DR  PS

EST. 1926

S. Bernardo

BIO

in ACQUA MINERALE S. BERNARDO





VOGLIA DI DOLCE?

Chiedi al nostro staff
le delizie del giorno!

COPERTO: 2€

ALLERGENI

Per la lista dettagliata degli allergeni, è possibile consultare il fascicolo completo in cassa.



1 GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati



2 CROSTACEI E DERIVATI

Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.



3 UOVA E DERIVATI

Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc



4 PESCE E DERIVATI

Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali



5 ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



6 SOIA E DERIVATI

Latte, tofu, spaghetti, etc.



7 LATTE E DERIVATI

Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte



8 FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi



9 SEDANO E DERIVATI

Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



10 SENAPE E DERIVATI

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



11 SEMI DI SESAMO E DERIVATI

Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine



12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta



13 LUPINO E DERIVATI

presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine



14 MOLLUSCHI E DERIVATI

canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

GENERA

BOOMER



GEN-Z



MAIN PARTNERS



BONUM



AZIONE



MILLENIAL



  Segui @igoliardicuneo