

MENU



SAN.BAD
BIRRA E PIZZA



FOOD

coperto €1,50 a persona

TANTO PER COMINCIARE

Nachos y queso	4€
<i>Nachos con salsa al cheddar (7)*</i>	
Arrosticini Abruzzesi	6€
<i>Arrosticini** misti bovino, suino</i>	
Focaccia al rosmarino	5€
<i>Focaccia fresca, Olio EVO, Rosmarino</i>	
Focaccia Panzetta	7€
<i>Focaccia fresca, Olio EVO, Pancetta in uscita</i>	

FRITUUR

Normale Maxy

Patatine Fritte**	4€	6€
Patate Rustiche**	4€	6€

Anelli Cipolla**	(1, 3)	5€
Mozzarelline**	(1, 3, 7)	6€
Nuggets di Pollo**	(1,3)	6€
Hot Jalapenos e cheddar**	(1,3,7)	6€
Olive ascolane	(1,3,7)	6€
 Fritto Misto**		7€
<i>Mozzarelline, anelli cipolla, nuggets, olive ascolane (1,7)</i>		



*Allergeni: 1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Lupini, 13 Solfitti, 14 Molluschi

**Prodotto surgelato



SANBAD
BIRRA E PIZZA

PIZZE

coperto €1,50 a persona



Margherita

Pomodoro, fior di latte, basilico (1-6-7)*

6,5€

Cotto

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, basilico (1-7)*

8€

Diavola

Pomodoro , fior di latte, salamino piccante (1-7)*

8€

Wurstel e patatine

Pomodoro, fior di latte, wurstel, patatine (1-7)*

8,5€



Verace STG

Pomodoro, mozzarella di bufala, grana padano, basilico, olio evo (1-3-7)*

9,5€

Capricciosa

Pomodoro, fior di latte, carciofini, olive, prosciutto cotto, funghi, basilico (1-7)*

10€

Salsiccia e provola

Pomodoro, fior di latte, provola affumicata, salsiccia (1-7)*

10€

Valdostana

Pomodoro, fior di latte, fontina, prosciutto cotto (1-7)*

10€

Tirolese

Fior di latte, raschera, speck(1-7)*

10€



Bianca Nigella

Fior di latte, raschera, scamorza e semi di Nigella di Niella Tanaro (1-7-11)*

10€

Daniel San

Fior di latte, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, scaglie di grana (1-6-7)*

12€

opzione **gluten free** su prenotazione +2€

rinforzi/aggiunte +1€



*Allergeni: 1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Lupini, 13 Solfiti, 14 Molluschi

**Prodotto surgelato

DRINKS AND WINES

BIBITE

Coca Cola / Fanta / Sprite	3€
Acqua Tonica/Lemon Soda	3,5€
Estate limone/pesca	3,5€
Acqua 0,5L	1,5€
Acqua 1L	3€
Caffè/ caffè dec	1,2€
Caffè Orzo/Ginseng	1,3€

COCKTAILS

Spritz	5€
Negroni / Americano	7€
Gin Tonic/ Vodka lemon	7€
Gin Tonic Bombay	8€
Gin Tonic Tanqueray	8€
Gin Tonic Mare	10€

SPIRITS

Digestivi	3€
Limoncello, Mirto, Genepy, Amari	
Grappa artigianale	4€
"Distilleria antica torre" (Priero)	



VINI BIANCHI

Prosecco Superiore <i>Val D'Oca "Asolo" DOCG</i>	15€
Arneis <i>"Cantina del Nebbiolo" 2021</i>	15€
Favorita <i>"Cantina del Nebbiolo" 2021</i>	15€
Franciacorta Cuvée Monogram DOCG brut	35€

VINI ROSSI

Dogliani <i>Pettiroso "Cantina Romana" 2020</i>	15€
Barbera <i>"Cantina Pertinace" 2020</i>	18€
Nebbiolo <i>"Poderi Luigi Einaudi" 2021</i>	23€
Nebbiolo <i>"Gianfranco Bovio" 2020</i>	25€

Vini al calice

Prosecco "Asolo"	
Arneis	
Dogliani "Pettiroso"	



DALLA CUCINA

Salsiccia alla piastra
con patatine fritte**

10€

Hamburger al piatto
Burger** di fassona piemontese con patatine fritte**

10€

Bombette pugliesi

16€

Involtini di capocollo avvolti nella pancetta con cuore di formaggio e
patatine fritte (7)*

Grigliata mista

18€

Salsiccia, hamburger**, arrosticini** con patatine fritte**

DOLCI**

Sorbetto al limone	(1, 7)*	4€
Semifreddo al Torroncino	(1, 7, 8)*	5€
Torta meringata	(1, 3, 7, 8)*	5€
Cuore caldo al cioccolato	(3, 7)*	5€
Tortino al mango	(1, 3, 7, 8)*	6€
Tortino cioccolato e lampone	(1, 3, 7)*	6€
Pizza alla Nutella	(1, 3, 7)*	6€

*Allergeni: 1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte,
8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Lupini, 13 Solfitti, 14 Molluschi

**Prodotto surgelato



LE BIRRE ARTIGIANALI

ALLA SPINA 25 cl 40 cl

BLONDIE

Blonde Pale Ale 5,5% - Birrificio San.Bad

4€ 6€

Birra bionda ad alta fermentazione. E' una classica Ale di derivazione americana semplice da bere e ben bilanciata grazie al mix di mali utilizzati (americani e tedeschi). La schiuma è persistente e profumata. Il gusto non presenta sapori o aromi aggressivi, per questo si abbina facilmente a tutti i piatti. Grazie alla presenza del luppolo Cascade (di origine americana) presenta note fruttate ed un rinfrescante retrogusto amaro.

Nigella

German Weizen 5,5% - Birrificio San.Bad

4€ 6€

Birra bianca a base di frumento. E' una moderna Weizen di derivazione tedesca creata da un mix di malto e frumento: la combinazione di questi ingredienti la rende più delicata rispetto ad una tradizionale Weizen senza però rinunciare agli elementi essenziali di questo stile. Alla beva si percepisce chiaramente il sapore di frumento e il classico "Banana aroma". Si possono percepire anche note speziate di coriandolo. Il luppolo è utilizzato in minima parte esclusivamente per la componente di amaro, che risulta molto bassa.

Scott

Scotch Ale 7,7% - Birrificio San.Bad

4€ 6€

Ale inglese dal tenore alcolico importante. Si presenta di colore rosso acceso a causa dell'elevato grado di tostatura dei mali che sono presenti in grandi quantità. E' proprio questo blend di mali che conferisce un sapore complesso che presenta note di caramello, frutta secca e nocciola. La schiuma è compatta e persistente. Come tutte le birre inglesi rilascia, sul finale, il classico retrogusto amaro di media entità.

