

## ANTIPASTI E STUZZICHERIE

### TAGLIERE GAIA PER 2 ..... 21 euro

Salumi selezionati, formaggi scelti e confetture miste, il tutto servito con cestino di pane homemade ripieno di gnocchi fritti.

### TAGLIERE GAIA SINGOLO ..... 11 euro

Salumi selezionati, formaggi scelti e confetture miste

### APPETIZER MIX ..... 9.5 euro

Mix di fritti home made: anelli di cipolla in pastella di birra, chicken nuggets, mozzarelline impanate, anelli di peperoni fritti serviti con salsa Gaia e salsa aioli

### PATATINE DIPPERS ..... 4.5 euro

Porzione di patatine fritte Dippers a scelta fra: semplici o aromatizzate alla cipolla o paprika piccante.

### ARROSTICINI ABRUZZESI ..... 1,20 euro l'uno

Arrosticini Abruzzesi serviti con crostone di pane caldo, olio e origano. Ordine minimo 5 pezzi.

### GNOCCHI FRITTI GAIA ..... 4.5 euro

Cestello di gnocco fritto home-made disponibile in tre versioni: classico/alla cipolla/alla paprika dolce.

### ROMAN STARTER ..... 9.5 euro

Crocchette di patate cacio e pepe e suppli all'amatriciana serviti con salsa aioli.

## LE NOSTRE SCELTE

### ANDY STEAK ..... 19 euro

300 gr di razza Fassona, crema di formaggio e funghi porcini, servita con patate al burro e rosmarino.

### PICANHA ARGENTINA ..... 21 euro

Taglio di carne bovina tipico della cucina sud-americana, servito con verdure grigliate e patatine fritte dippers.

### MAXI COTOLETTA GAIA ..... 12 euro

Maxi cotoletta di pollo impanata da 300 gr servita con patatine fritte sticks.


# PIZZE

Le pizze della nuova "linea gourmet Gaia" sono caratterizzate da un impasto a doppia lievitazione composto da un mix di farine altamente selezionate, sono ricche di fibre e con un ridotto contenuto di sale.

Il prodotto finale risulta croccante, ma soffice allo stesso tempo, altamente digeribile, inimitabile e unico nel suo genere. La qualità degli ingredienti, l'attenzione nei dettagli e la disciplina nel processo produttivo contribuiscono all'eccellente risultato finale. Dal sapore pieno, grazie al lievito naturale, è perfetta per creare maggiore contrasto di gusto anche con gli ingredienti più saporiti. Gli otto gusti proposti sono disponibili in tre differenti versioni BASICA/MEDIA/GRANDE.

- L'IMMORTALE** .....   **5 euro**  
BASICA
- Fiordilatte delle Murgie DOP, polpa di pomodoro di San Marzano, olio extra vergine Ligure e basilico.
- 10 euro**  
MEDIA (1/2 persone)
- 20 euro**  
GRANDE (per 2/3 persone)
- SCIANEL** .....   **7 euro**  
BASICA
- Fiordilatte delle Murgie DOP, polpa di pomodoro di San Marzano, crudo 18 mesi di Parma, scaglie di grana padano IGP e rucola.
- 14 euro**  
MEDIA (1/2 persone)
- 26 euro**  
GRANDE (per 2/3 persone)
- VUTTAZZELLA** .....   **7 euro**  
BASICA
- Fiordilatte delle Murgie DOP, polpa di pomodoro di San Marzano, gorgonzola Brianzolo IGP, selezione di funghi trifolati e salsiccia Romagnola.
- 14 euro**  
MEDIA (1/2 persone)
- 26 euro**  
GRANDE (per 2/3 persone)
- PURCÈDDRA** .....    **7.5 euro**  
BASICA
- Fiordilatte delle Murgie DOP, porchetta dei colli Romani aromatizzata al rosmarino, pepe nero di Cayenna e ciuffetti di salsa aioli.
- 14.5 euro**  
MEDIA (1/2 persone)
- 28 euro**  
GRANDE (per 2/3 persone)
- STA' SENZA PENSIER** .....   **6.5 euro**  
BASICA
- Fiordilatte delle Murgie DOP, polpa di pomodoro di San Marzano, spianata e n'duja piccanti di maialino calabrese DOP.
- 12.5 euro**  
MEDIA (1/2 persone)
- 25 euro**  
GRANDE (per 2/3 persone)
- A CAMPAGNUOLA** .....   **6.5 euro**  
BASICA
- Fiordilatte delle Murgie DOP, polpa di pomodoro di San Marzano, zucchine del sud Pontino, melanzane Siciliane, peperoni di Carmagnola e pomodorini cherry.
- 12.5 euro**  
MEDIA (1/2 persone)
- 25 euro**  
GRANDE (per 2/3 persone)
- DONNA IMMA** .....    **8 euro**  
BASICA
- Burratina del tavoliere DOP, polpa di pomodoro di San Marzano, pomodorini pachino Siracusani, battuto di acciughe del mar Cantabrico, capperi di Pantelleria, basilico Ligure e olio extra vergine della Lunigiana IGP.
- 16 euro**  
MEDIA (1/2 persone)
- 30 euro**  
GRANDE (per 2/3 persone)

# FOCACCE

- FOCACCIA AL ROSMARINO** .....  **4 euro**
- FOCACCIA ALLE OLIVE** .....  **4.5 euro**
- FOCACCIA MARINARA (POMODORO, AGLIO, ORIGANO)** .....  **4.5 euro**

## SPECIAL BURGERS & SANDWICHES

### HAMBURGER GAIA ..... 13.5 euro

200 gr di Fassona Piemontese, cipolla caramellata, cheddar e bacon croccante, servito con patatine fritte dippers e salsa Gaia.

### DOUBLE HAMBURGER GAIA ..... 15 euro

2 hamburgers di Fassona Piemontese da 150 gr l'uno, cipolla caramellata, cheddar e bacon croccante, insalata e fettine di pomodoro servito con patatine fritte dippers e salsa Gaia.

### COLOSSUS ..... 24 euro

Pan pizza di 50 cm ripieno di salamelle Mantovane alla griglia, crauti marinati in birra europa, salsa di senape e pomodorini secchi, cheddar filante (consigliato per 2/3 persone)

### SALMON BURGER ..... 15 euro

150 gr di tartare di salmone, burrata selezionata, fettina di pomodoro, acciughe del mar Cantabrico e capperi di Pantelleria, servito con spinaci e melanzane alla soia e menta.

### DOUBLE VEGGIE BURGER ..... 10.5 euro

Doppio strato di melanzane impanate, provola silana, pomodoro ramato e crema di parmigiano e pesto ligure, servito con anelli di cipolla impanati.

## FAJITAS

### FAJITAS DI POLLO ..... 14 euro

Pollo marinato, grigliato e tagliato a striscioline, servito su piastra rovente con cipolle e peperoni dolci con contorno di guacamole, pico de gallo (leggermente piccante), purea di fagioli, formaggio.

### FAJITAS DI MANZO ..... 15 euro

Manzo marinato, grigliato e tagliato a striscioline, servito su piastra rovente con cipolle e peperoni dolci con contorno di guacamole, pico de gallo (leggermente piccante), purea di fagioli, formaggio.

### FAJITAS MISTA ..... 15 euro

Pollo e manzo marinati, grigliati e tagliati a striscioline, serviti su piastra rovente con cipolle e peperoni dolci con contorno di guacamole, pico de gallo (leggermente piccante), purea di fagioli, formaggio.

# MENÙ KIDS

## HAMBURGER KIDS ..... 8.5 euro

Hamburger, patatine fritte sticks e bibita.

## HOT DOG KIDS ..... 8.5 euro

Wurstel, patatine fritte sticks e bibita.

## NUGGETS KIDS ..... 8.5 euro

Nuggets di pollo, patatine fritte sticks e bibita.

# DOLCI AL CUCCHIAIO

## BIRRAMISÙ ..... 5 euro

Crema al mascarpone, pan di spagna, riduzione di caffè, birra Asabesi, cacao amaro.

## CHEESECAKE ..... 5 euro

Nutella, frutti di bosco.

## TORTINO AL CIOCCOLATO ..... 5.5 euro

Ripieno di cioccolato fuso, servito con panna.

## LE FRITTELINE ..... 5.5 euro

Frittelle di mela in pastella di birra Gorda servite con salsa alla vaniglia.

# BIBITE E VINI

## AGLIANICO LINTEO ..... 6€ cal/25€ bot DEL BENEVENTO IGT vini rossi

## RIBOLLA GIALLA - ..... 6€ cal/25€ bot KOMJANC vini bianchi

## FRANCIACORTA SATÉN - ..... 6€ cal/25€ bot TENUTA AMBROSINI bollicine

## SUCCHI E NETTARI ..... 4 euro DI MARCO COLZANI Mela - ciliegia - ribes rosso - melograno - carota - barbabietola (220 ml)

## ACQUA ..... 2.5 euro SAN BENEDETTO PREMIUM (0,65cl)

## TÈ FREDDO ALLA PESCA ..... 4.5 euro Linea Bio Galvanina

## ARANCIATA ..... 4 euro Linea Bio Galvanina

## CHINOTTO ..... 4 euro Linea Bio Galvanina

## VALPOLICELLA CLASSICO ..... 5€ cal/20€ bot CANTINA DI CUSTOZA vini rossi

## VALPOLICELLA RIPASSO - ..... 30€ bot CANTINA DI CUSTOZA vini bianchi

## FALANGHINA - ..... 5€ cal/20€ bot ANNO DOMINI vini bianchi

## PROSECCO "CRU" FOLLADOR ..... 5€ cal/20€ bot TORRI DI CREDAZZO - VALDOBBIADENE bollicine

## ACQUA TONICA ..... 4 euro Linea Bio Galvanina

## COCA-COLA / ..... 3.5 euro COCA-COLA ZERO

## TÈ FREDDO AL LIMONE ..... 4.5 euro Linea Bio Galvanina

## GASSOSA ..... 4 euro Linea Bio Galvanina

## COLA ..... 4 euro Linea Bio Galvanina

## AMARI, DISTILLATI E CAFFÈ

<b>HOPFEN HERZ</b> ..... 4.5 euro Liquore di luppolo dalle Hallertau in Baviera	<b>AUGUSTINER TROPFEN</b> ..... 4.5 euro (Liquore di erbe e spezie)
<b>LIQUORE AL MOSTO DI BIRRA STOUT</b> ..... 4.5 euro (Prodotto dalla Distilleria Gualco utilizzando la birra artigianale Noctuma)	<b>LIQUORE AL MOSTO DI BIRRA NOTE CARAMellate</b> ..... 4.5 euro (Prodotto dalla distilleria Gualco utilizzando la birra artigianale Occasum)
<b>CHOUFFE COFFEE</b> ..... 4.5 euro Liquore al caffè	<b>CHOUFFE CREAM</b> ..... 4.5 euro Liquore di crema
<b>GRAPPA CELLINI AMARONE</b> ..... 6 euro	<b>AMARO DI GIUSSANO</b> ..... 4 euro
<b>CAFFÈ DECAFFEINATO/D'ORZO/ CORRETTO</b> ..... 1.5 euro	<b>CAFFÈ</b> ..... 1.5 euro
<b>DIPLOMATICO</b> ..... 7 euro (RESERVA ESCLUSIVA)	<b>RUM ZACAPA 23</b> ..... 8 euro
<b>WHISKY OBAN 14</b> ..... 7 euro	<b>WHISKY MACALLAN AMBER</b> ..... 7 euro
<b>GRAPPA CELLINI ORO INVECCHIATA 3 ANNI</b> ..... 5 euro	<b>GRAPPA DI AMARONE DISTILLATA</b> ..... 4.5 euro
<b>LAGAVULLIN 16</b> ..... 8 euro	<b>SAMBUCA MOLINARI</b> ..... 4 euro
<b>MIRTO RISERVA</b> ..... 4 euro	<b>AMARO DEL CAPO</b> ..... 4 euro
<b>MONTENEGRO</b> ..... 4 euro	<b>BRAULIO RISERVA</b> ..... 4 euro
<b>LIMONCELLO</b> ..... 3.5 euro	

# NOTE E ALLERGENI

**REGOLAMENTO UE 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO 25 OTTOBRE 2011  
ALLEGATO II SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

CEREALI CONTENENTI GLUTINE



CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI



UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA



PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE



ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI



SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA



LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)



FRUTTA A GUSCIO MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI



SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO



SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI  
SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO



MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI



LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

