

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.

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**

Costo del servizio e del coperto 0,50 centesimi.

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.

POKÈ

POKÈ DI SALMONE 15 euro

bowl di riso, 150 gr. di salmone norvegese, edamame, spinaci al limone, pomodorini pachino e sesamo.

POKÈ VEGANA 10 euro

bowl di riso, edamame, zucchine alla griglia, cubetti di barbabietole rosse marinate in salsa di soia, pomodorini pachino, sesamo nero e germogli di soia.

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.

TORTINO AL CIOCCOLATO     5.5 euro

Ripieno di cioccolato fuso, servito con panna.

BIBITE E VINI

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

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

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

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

ACQUA SAN BENEDETTO PREMIUM 2.5 euro
(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 CANTINA DI CUSTOZA 5€ cal/20€ bot
vini rossi

VALPOLICELLA RIPASSO - CANTINA DI CUSTOZA 30€ bot
vini bianchi

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

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

ACQUA TONICA 4 euro
Linea Bio Galvanina

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO 3.5 euro

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

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

