

## 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

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

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

### CESTELLO GAIA ..... 8.5 euro

Mini polpettine miste di: fassona piemontese, ceci e curcuma, verdure miste e baccalà norvegese, servite con salsa gaia e salsa piccante homemade.

### DIPPER CHIPS ..... 4.5 euro

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

## LE NOSTRE SCELTE

### ARROSTICINI ABRUZZESI ..... 1.20 euro l'uno

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

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

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

### GAIA'S STEAK ..... 18 euro

300 gr. di scottona piemontese ricoperta da crema di cheddar al pepe rosa, servita con patatine fritte stick.

### LA FIORENTINA ..... 5.80 euro all'etto

Taglio di carne tipico della cucina toscana, selezionata in allevamenti toscano-marchigiani di primissimo livello, servita con mix di verdure grigliate e patate al rosmarino.

### L'ARRICCIA ..... 13 euro

250 gr. di porchetta dei colli romani tagliata fine, servita con patate al forno e salsa aioli a parte.

# 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 due differenti versioni MEDIA e GRANDE.

## L'IMMORTALE



10 euro

MEDIA (1 persona)

Fiordilatte delle Murgie DOP, polpa di pomodoro di San Marzano, olio extra vergine Ligure e basilico.

20 euro

GRANDE (per 2/3 persone)

## VUTTAZZELLA



14 euro

MEDIA (1 persona)

Fiordilatte delle Murgie DOP, polpa di pomodoro di San Marzano, gorgonzola Brianzolo IGP, selezione di funghi trifolati e salsiccia Romagnola.

26 euro

GRANDE (per 2/3 persone)

## STA' SENZA PENSIER



12,5 euro

MEDIA (1 persona)

Fiordilatte delle Murgie DOP, polpa di pomodoro di San Marzano, spianata e n'duja piccanti di maialino calabrese DOP.

25 euro

GRANDE (per 2/3 persone)

## FILUMENA



16 euro

MEDIA (1 persona)

Burratina delle Murgie DOP, crudo di Parma, limone di Sorrento e pepe di Cayenna.

32 euro

GRANDE (per 2/3 persone)

## NACCHENNELLA



16 euro

MEDIA (1 persona)

Fiordilatte delle Murgie DOP, baccalà norvegese, olive taggiasche, scarola laziale, peperoncino della Calabria e aglio in polvere.

32 euro

GRANDE (per 2/3 persone)

## NAPULE'



13 euro

MEDIA (1 persona)

Fiordilatte delle Murgie DOP, polpa di pomodoro di San Marzano, acciughe del Mar Cantabrico, olio extra vergine ligure, basilico e origano.

26 euro

GRANDE (per 2/3 persone)

## PURCÈDDRA



14,5 euro

MEDIA (1 persona)

Fiordilatte delle Murgie DOP, porchetta dei colli Romani aromatizzata al rosmarino, pepe nero di Cayenna e ciuffetti di salsa aioli.

28 euro

GRANDE (per 2/3 persone)

## A CAMPAGNUOLA



12,5 euro

MEDIA (1 persona)

Fiordilatte delle Murgie DOP, polpa di pomodoro di San Marzano, zucchine del sud Pontino, melanzane Siciliane, peperoni di Carmagnola e pomodorini cherry.

25 euro

GRANDE (per 2/3 persone)

## LA MAREKIARO



17 euro

MEDIA (1 persona)

Fiordilatte delle Murgie DOP, pomodorini pachino, polipetti del Mar Egeo, gamberi argentini, basilico ligure e peperoncino calabrese.

34 euro

GRANDE (per 2/3 persone)

## 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 per un totale di 240 g, cipolla caramellata, bacon, cheddar, insalata e fettine di pomodoro serviti con patatine fritte dippers e salsa gaia

### BACON JAM JUICY BURGER ..... 14 euro

200 gr. di fassona piemontese, formaggio cheddar, fettine di cetriolo in agrodolce e marmellata di bacon piccante, servito con maionese al pepe di cayenna, patatine fritte dippers e salsa Gaia.

### TARTARE BURGER ..... 15.5 euro

150 gr. di fassona piemontese, formaggio caprino, pesto ligure, pomodori ramati, servito con edamame, olive taggiasche e maionese allo yogurt.

### DOUBLE VEGGIE BURGER ..... 11 euro

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

### SALMON BURGER ..... 15.5 euro

150 gr di tartare di salmone, burrata selezionata, fettina di pomodoro, acciughe del mar Cantabrico e capperi di Pantelleria. Servito con zucchine alla scapece.

### NEW OCTOPUS ..... 14 euro

250 gr. di polipetti, pomodori ramati, maionese allo yogurt e menta, servito con mix di verdure grigliate alla soia.

# POKÈ

## POKÈ DI TERRA ..... 15 euro

Bowl di riso, tartare di scamone, mini pannocchiette di mais, edamame, cetriolo in agrodolce, salsa di soia e sesame nero.

## POKÈ VEGANA ..... 10 euro

Bowl di riso, cetrioli in agrodolce, mini pannocchiette, edamame, zucchine alla scapece, salsa di soia e sesame nero.

## POKÈ DI POLPO ..... 15 euro

Bowl di riso, 250 gr. di polipetti, mango, ravanelli, carote alla julienne, edamame, salsa di soia e sesame nero.

## POKÈ DI SALMONE ..... 15 euro

Bowl di riso, 150 gr. di salmone norvegese, mango, ravanelli, carote alla julienne, edamame, salsa di soia e sesame nero.

# MEXICAN CORNER

## 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.

## MEXICAN CHILI ..... 12 euro

Tipico piatto della cucina messicana preparato con manzo selezionato macinato, fagioli rossi kidney, pomodoro e mix di peperoni piccanti, servito con tortillas a parte (tre).

## TACOS ..... 12 euro

Tipici tacos messicani ripieni di straccetti di manzo e pollo, pomodorini, cipolle, peperoni, salsa yogurt, guacamole e insalatina alla julienne.

# 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

**BIRRAMISU' GAIA** .....  5.5 euro

**CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO** .....  5 euro

**PANNA COTTA ALLA BIRRA** .....  5 euro

**CHEESECAKE ALLA NUTELLA** .....  5 euro

**GELATO PER BAMBINI** .....  4 euro

Fior di latte e cioccolato

## BIBITE E VINI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**ARANCIATA** ..... 4 euro  
Linea Bio Galvanina

**GASSOSA** ..... 4 euro  
Linea Bio Galvanina

**CHINOTTO** ..... 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

