

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.

TOP GRILL GAIA 39 euro

(per 2 persone)

Grigliata di carne mista composta da:
150 gr. di picanha,
150 gr. di scamone di Fassona,
600 gr. di ribs di maiale marinata per 24 ore in birra Gorda, 300 gr. di fusi di pollo marinati in birra Baff, il tutto servito con patate al forno e verdure grigliate.

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)

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)

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)

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)

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)

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)

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)

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 DI POLPO 15 euro

Bowl di riso, 250 gr. di polipetti, mango, ravanelli, carote alla julienne, edamame, 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 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 BIO GALVANINA 4 euro
gusti in base alla disponibilità (250 ml)

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

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

ACQUA TONICA Linea Bio Galvanina 4 euro

TÈ FREDDO ALLA PESCA 4.5 euro
Linea Bio Galvanina

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO 3.5 euro

ARANCIATA 4 euro
Linea Bio Galvanina

TÈ FREDDO AL LIMONE 4.5 euro
Linea Bio Galvanina

CHINOTTO 4 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

