

## ANTIPASTI E STUZZICHERIE

### TAGLIERE GAIA PER DUE ..... 22 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.

### PATATINE DIPPERS ..... 4,5 euro

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

### CROSTONI GAIA ..... 12 euro

Mix di bruschette composto da:

1. Stracciatella delle Murgie, acciughe del Mar di Cantabrico, spolverata di limone siciliano.

2. Mousse di carciofi, scaglie di pecorino romano DOP e pepe nero.

3. Crema di formaggi alle erbe, pere, miele preparato con birra Gorda.

4. Lardo selezionato e glassa di aceto balsamico di Modena.

### GNOCCHI FRITTI GAIA ..... 4,5 euro

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

### 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.

## LE NOSTRE SCELTE

### ARROSTICINI ABRUZZESI ..... 1,30 euro l'uno

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

### CUBEROLL ..... 21 euro

Pregiato taglio di carne di manzo (250 gr.) servito con spinaci al parmigiano reggiano.

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

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

### PADELLA GAIA PER DUE ..... 54 euro

250 gr. di lombata di cervo selezionata, 250 gr. di cuberoll verdure miste di stagione, patate al forno, il tutto servito in una caratteristica padella casalinga.

### STINCO ALLA BIRRA ..... 13 euro

Classico stinco suino marinato per 48 ore in birra Diecarà, servito con patate al forno.

### RIBS GAIA ..... 14 euro

Tipiche costine suine marinate in birra Gorda per 24 ore, ricoperte da salsa BBQ, servite con patatine fritte sticks.

### MERANER WÜRST ..... 12 euro

Tipici Würstel tirolesi marinati alla birra Bitte Rauch per 48 ore, grigliati in piastra rovente, serviti con salsa di cipolle e mele con contorno di patate rosti.

## SPECIAL BURGERS & SANDWICHES

### HAMBURGER GAIA ..... 13,5 euro

200 gr di carne selezionata argentina, cipolla caramellata, cheddar e bacon croccante, servito con patatine fritte dippers e salsa Gaia.

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

2 hamburgers di carne selezionata per un totale di 240 gr, cipolla caramellata, bacon croccante, cheddar, insalata e fettine di pomodoro, servito con patatine fritte dippers e salsa gaia.

### OKTOBURGER ..... 13,5 euro

Mix di carne argentina selezionata, speck del tiroleo e cipolla rossa di Tropea (200 gr.), crauti alla salsa di senape, cheddar fuso, il tutto servito con patatine fritte dippers e salsa BBQ home-made.

### PULLED BEEF BURGER ..... 15 euro

200 gr. di punta di petto di manzo sfilacciata e marinata in birra Gorda, crema di taleggio con funghi champignon, servito in ciabatta di grano duro home-made, accompagnato da patate rosti e salsa gaia.

### CHICKEN BURGER ..... 13,5 euro

Hamburger di pollo (200 gr.) aromatizzato con senape e lime, salsa guacamole e stracciatella delle Murge, servito con patatine fritte dippers e salsa gaia.

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

Composta di melanzane e zenzero, zucchine grigliate, scaglie di pecorino DOP, melanzane sott'olio, servito con flan di spinaci.

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

Salmone affumicato scozzese, avocado, crema di formaggio ai ceci, salsa maionese all'arancia, servito con insalatina di finocchi agli agrumi.

# SALAD CORNER

## GAIA SALAD ..... 10 euro

Radicchio, rucola, insalata gentile, gherigli di noci, 50 gr. di gorgonzola DOP, spicchi di pere, cubetti di barbabietole, glassa di aceto balsamico di Modena, salsa maigurt all'arancia e crostini di pane tostati.

## FIT SALAD ..... 10 euro

Rucola, radicchio, insalata gentile, straccetti di petto di pollo grigliati, fettine di mele, melograno, salsa alla senape e crostini di pane tostato.

## TASTY SALAD ..... 10 euro

Insalata gentile, rucola, radicchio, datterini gialli, bacon croccante, scaglie di pecorino, salsa aioli e crostini di pane tostati.

# 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 tortilhas a parte (tre).

## TACOS ..... 12 euro

Tipici tacos messicani ripieni di striscioline di carne selezionata, pomodorini, cipolle, peperoni, salsa yogurt, guacamole e insalatina alla julienne.

## BURRITO VEGGIE ..... 10 euro

Due tipici burritos messicani ripieni di riso bianco, cipolle, peperoni, salsa guacamole, fagioli rossi, crema di cheddar e salsa di senape con BBQ.

# 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



**10 euro**

MEDIA (1/2 persone)

**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 (1/2 persone)

**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 (1/2 persone)

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

**25 euro**

GRANDE (per 2/3 persone)

## A MUNTAGNA



**14 euro**

MEDIA (1/2 persone)

**Pomodoro San Marzano, fiordilatte delle Murgie, gorgonzola DOP, speck del trentino e pere.**

**28 euro**

GRANDE (per 2/3 persone)

## LA SCAMPIA



**14,5**

**euro** MEDIA (1/2  
persone)

**Fiordilatte delle Murgie DOP, prosciutto cotto selezionato, funghi coltivati e brie.**

**29 euro**

GRANDE (per 2/3 persone)

## NAPULE'



**13 euro**

MEDIA (1/2 persone)

**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)

## BURRATINA



**16 euro**

MEDIA (1/2 persone)

**Polpa di pomodoro San Marzano, burratina delle Murgie, pomodorini Pachino rossi, datterini gialli, acciughe del Mar del Cantabrico, basilico e olio ligure.**

**32 euro**

GRANDE (per 2/3 persone)

## A CAMPAGNUOLA



**12,5 euro**

MEDIA (1/2 persone)

**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 CARRETTIERA



**15 euro**

MEDIA (1/2 persone)

**Fiordilatte delle Murgie DOP, salsiccia partenopea e friarielli.**

**30 euro**

GRANDE (per 2/3 persone)

## TONNO E CIPOLLE



**14 euro**

MEDIA (1/2 persone)

**Pomodoro San Marzano, Fiordilatte delle Murgie DOP, cipolla di tropea, tonno selezionato e crema di ceci.**

**28 euro**

GRANDE (per 2/3 persone)

# 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** .....  5,5 euro

**TORTINO AL CIOCCOLATO** .....  6 euro

**CHEESECAKE ALLA NUTELLA** .....  5,5 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 SAN BENEDETTO PREMIUM** ..... 2,5 euro  
(0,65cl)

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

**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

<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

