

ANTIPASTI E STUZZICHERIE

TAGLIERE GAIA PER DUE 23 euro

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

TAGLIERE GAIA SINGOLO 12 euro

Salumi selezionati, formaggi scelti e confetture miste.

GNOCCHI FRITTI GAIA 5.5 euro

Cestello di gnocco fritto home-made 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.

PATATINE DIPPERS 5 euro

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

CHIPS STICK GAIA 6,50 euro

Patatine fritte stick ricoperte da salsa Gaia, crema al cheddar e Pulled pork sfilacciato.

BIS DI CARNI 12 euro

Bresaola della Valtellina, Carne Salada salmistrata tipica del Trentino Alto Adige, rucola, Grana Padano DOP, il tutto servito con crostoni al formaggio aromatizzato, miele alla birra Gorda e aceto balsamico di Modena.

LE NOSTRE SCELTE

ARROSTICINI ABRUZZESI 1,5 euro l'uno

Ordine minimo 5 pezzi.

PICANHA ARGENTINA 23 euro

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

CUBEROLL 23 euro

Pregiato taglio di carne di manzo (250 gr.) servito con patate al forno.

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), fagioli, formaggio.

TOP GRILL GAIA 45 euro (per 2 persone)

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

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), fagioli, formaggio.

RIBS GAIA 16 euro

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

FAIJTAS 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), fagioli, formaggio.

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.

LO STADIUM 13.5 euro

Hamburger di salamella Mantovana, cipolla e peperoni piastrati, taleggio e salsa tartara, servito con patatine fritte stick.

FRIED CHICKEN BURGER 14 euro

Hamburger di pollo impanatura croccante, formaggio Asiago DOP, bacon, insalatina iceberg, salsa bbq e salsa alla senape, servito con patatine stick accompagnate da salsa Gaia.

VEGGIE BURGER 12 euro

Hamburger vegetariano di verdure miste, cipolla caramellata, crema di formaggio, fettine di pomodoro ramato e maionese vegana, servito con insalatina di edamame.

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.

PULLED BEEF BURGER 15 euro

200 gr. di sfilacci di manzo marinati in birra Gorda, taleggio DOP e funghi, il tutto servito in un morbido panpizza accompagnato da patatine fritte stick e salsa Gaia.

SHRIMP BURGER 14 euro

Hamburger di gamberi e fiocchi di patate, burratina, fettine di pomodoro ramato e basilico, servito con melanzane alla soia

CHEESE BURGER 12 euro

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

GAIA SALAD

ANDY'S CHICKEN SALAD 13,5 euro

Radicchio di Chioggia, rucola, insalatina gentile, formaggio primosale, pomodorini secchi, striscioline di petto di pollo, sesamo nero, salsa alla senape e cubetti di pane tostato alla birra.

VEGGIE SALAD 11 euro

Radicchio di Chioggia, insalatina gentile, rucola, farro, fagioli rossi Messicani, pomodorini pachino freschi, sedano, sesamo nero, cubetti di pane tostato alla birra e maionese vegana.

FIT SALAD 14,5 euro

Insalata gentile, radicchio, rucola, code di mazzancolle, farro, mango, sesamo, salsa di yogurt e menta e crostini di pane nero.

GAIA SALAD 14 euro

Tris di insalate selezionate, crudo di Parma, stracciatella delle Murgie DOP, miele alla birra Gorda e aceto balsamico, edamame, sesamo nero e cubetti di pane tostato.

MENÙ KIDS

HAMBURGER KIDS 8.5 euro

Hamburger con cheddar, patatine fritte stick e bibita.

HOT DOG KIDS 8.5 euro

Wurstel, patatine fritte stick e bibita.

NUGGETS KIDS 8.5 euro

Nuggets di pollo, patatine fritte stick e bibita.

PIZZA KIDS 8.5 euro

A scelta tra Margherita, wurstel o wurstel e patatine. Bibita inclusa.

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. I gusti proposti sono disponibili in due differenti versioni MEDIA e GRANDE.

L'IMMORTALE

 **10,5 euro**
MEDIA (1/2 persone)

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

21 euro
GRANDE (per 2/3 persone)

VUTTAZZELLA

 **14,5 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.

27 euro
GRANDE (per 2/3 persone)

STA' SENZA PENSIER

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

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

26 euro
GRANDE (per 2/3 persone)

LA TOTÒ

 **14,5 euro**
MEDIA (1/2 persone)

Fiordi latte delle Murgie DOP, pomodorini pachino freschi, pomodori secchi, olive Kalamata, formaggio primosale, basilico e olio extravergine Ligure.

29 euro
GRANDE (per 2/3 persone)

LA SCAMPIA

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

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

30 euro
GRANDE (per 2/3 persone)

MARINARA

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

Polpa di pomodoro di San Marzano, aglio e origano.

24 euro
GRANDE (per 2/3 persone)

NAPULÈ

 **13,5 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.

27 euro
GRANDE (per 2/3 persone)

BURRATINA

 **16,5 euro**
MEDIA (1/2 persone)

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

33 euro
GRANDE (per 2/3 persone)

A CAMPAGNUOLA

 **13 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.

26 euro
GRANDE (per 2/3 persone)

A PUPATELLA

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

Fiordilatte delle Murgie DOP, Grana Padano gran riserva, crudo di Parma, pepe nero, rucola e scorza di limone Siciliano grattugiata.

32 euro
GRANDE (per 2/3 persone)

A STAGGIONE!

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

Pizza bianca, insalatina verde, code di mazzancolle, pomodorini pachino freschi, salsa yogurt, menta e scorza d'arancia grattugiata.

32 euro
GRANDE (per 2/3 persone)

DOLCI AL CUCCHIAIO

**BIRRAMISÙ
GAIA**  5.5 euro


**CHEESECAKE
AI FRUTTI DI BOSCO**  5.5 euro

**TORTINO
AL CIOCCOLATO**  6 euro

TEGOLINO AL PISTACCHIO  6 euro
Semifreddo al pistacchio su granella di meringa al cacao, servita con salsa al cioccolato e ciuffetti di panna.

COPPA GAIA  7 euro
Gelato alla vaniglia, panna montata, Nutella, granella di nocciole e cacao.

**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

**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 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

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

