

ANTIPASTI E STUZZICHERIE

TAGLIERE GAIA TOP 25 euro



Salumi selezionati, formaggi scelti, composta di ananas, pepe rosa e menta, il tutto servito con cestino di pane homemade ripieno di gnocchi fritti.

TAGLIERE GAIA SINGOLO 12 euro



Tagliere di formaggi misti di latte vaccino e ovino, serviti con composta di ananas, pepe rose e menta.

PATATINE DIPPERS 5,5 euro



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

GIRELLINE GAIA 6,5 euro



Girelline fritte di panpizza ripiene di prosciutto crudo di Parma DOP.

GAIA NACHOS 9 euro



Classici nachos di mais conditi con cheddar, asiago, salsa chili, guacamole fresco e jalapenos; leggermente piccanti, consigliati per 2 persone.

TAGLIERE GAIA SINGOLO MISTO 13 euro



Salumi selezionati, formaggi scelti e composta di ananas, pepe rosa e menta.

APPETIZER MIX 10 euro



Mix di fritti home made: anelli di cipolla in pastella di birra, chicken nuggets, mozzarelline impanate, mini rosti serviti con salsa Gaia e salsa aioli.

CHIPS STICK GAIA 2.0 7,5 euro



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

GNOCCHETTI FRITTI 5,5 euro



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

LE NOSTRE SCELTE

ARROSTICINI ABRUZZESI 1,5 euro l'uno

Ordine minimo 5 pezzi.

STINCO ALLA BIRRA 15,5 euro

Stinco di maiale marinato con birra Baff e stufato in casseruola con verdure, servito con patate al forno.

TOP GRILL GAIA 50 euro (per 2/3 persone)

Grigliata di carne mista composta da: 300 gr. di cuberoll, 600 gr. di ribs marinate per 24 ore in birra Gorda, 300 gr. di fusi di pollo marinati in birra Baff, arrosticini abruzzesi, il tutto servito con patate al forno e verdure grigliate.

RIBS 17 euro

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

GUANCIA DI MANZO 17 euro

Guancia di manzo marinata con birra Regiura per 24 ore, brasata a fuoco lento e servita con polenta e zola.

IL GALLETTO 16 euro

Galletto marinato con birra Baff per 24 ore, cotto a bassa temperatura e servito con patatine fritte stick o verdure grigliate.

PICANHA ARGENTINA 24 euro

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

MERANER WURST 15,5 euro

Classico würstel Tedesco marinato con birra Gorda, servito con mele e cipolle al curry spadellate e rōsti di patate.

FAJITAS DI POLLO 16,5 euro

Pollo marinato, grigliato e tagliato a striscioline, servito su piastra rovente con cipolle caramellate, peperoni dolci e fagioli con contorno di guacamole, pico de gallo (leggermente piccante) e formaggio.

FAJITAS DI MANZO 16,5 euro

Manzo marinato, grigliato e tagliato a striscioline, servito su piastra rovente con cipolle caramellate, peperoni dolci e fagioli con contorno di guacamole, pico de gallo (leggermente piccante) e formaggio.

FAJITAS MISTA 16,5 euro

Pollo e manzo marinati, grigliati e tagliati a striscioline, servito su piastra rovente con cipolle caramellate, peperoni dolci e fagioli con contorno di guacamole, pico de gallo (leggermente piccante) e formaggio.

SPECIAL BURGERS & SANDWICHES

HAMBURGER GAIA 14 euro

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

LO STADIUM 2.0 14 euro

200 gr. di salamella mantovana, friarielli e scamorza affumicata, il tutto servito in un fragrante panpizza di nostra produzione. Accompagnato da patatine fritte stick e salsa Gaia a parte.

FRIED CHICKEN BURGER 14,5 euro

Hamburger di pollo con 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 e fettine di pomodoro ramato, servito con insalatina di edamame.

DOUBLE HAMBURGER GAIA 15,5 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 stick e salsa Gaia.

PULLED BEEF 15,5 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.

CHEESEBURGER 13 euro

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

Tutti i Burgers (ad eccezione del Veggie Burger) sono serviti con patatine fritte stick, la sostituzione con le dippers comporterà un costo aggiuntivo di 1,50€

Costo del servizio e del coperto 1,50€, salsa Gaia aggiuntiva 0,50€.
Eventuali modifiche apportate ai piatti del menù comporteranno tempi d'attesa maggiori.

L'ANGOLO CEREALI

INSALATA D'ORZO 11 euro

Insalata d'orzo con verdure grigliate alla julienne, salsa di soia, pomodori secchi calabresi, formaggio primosale e striscioline di prosciutto crudo di Parma DOP.

INSALATA DI FARRO 11 euro

Insalata di farro con edamame, salsa di soia, olive nere condite in salamoia, friarielli, pomodorini pachino e scamorza affumicata.

INSALATA DI QUINOA 11 euro

Insalata di quinoa con mais, salsa di soia, spicchietti di pomodoro ramato, zucchine alla julienne e filettini di peperoni misti cotti.

MENÙ KIDS

HAMBURGER KIDS 9 euro

Hamburger con cheddar, patatine fritte stick e bibita.

HOT DOG KIDS 9 euro

Wurstel, patatine fritte stick e bibita.

NUGGETS KIDS 9 euro

Nuggets di pollo, patatine fritte stick e bibita.

PIZZA KIDS 9 euro

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

Il Menù kids è disponibile per i bambini fino ai 10 anni

Costo del servizio e del coperto 1,50€, salsa Gaia aggiuntiva 0,50€.
Eventuali modifiche apportate ai piatti del menù comporteranno tempi d'attesa maggiori.

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



11 euro

MEDIA (1/2 persone)

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

22 euro

GRANDE (per 2/3 persone)

NAPULÈ'



14 euro

MEDIA (1/2 persone)

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

28 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.

29 euro

GRANDE (per 2/3 persone)

A FURESTIERA



15 euro

MEDIA (1/2 persone)

Fiordilatte delle Murgie DOP, pulled pork sfilacciato marinato in birra Regiura per 24 ore e salsa aioli.

30 euro

GRANDE (per 2/3 persone)

STA' SENZA PENSIER



13,5 euro

MEDIA (1/2 persone)

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

27 euro

GRANDE (per 2/3 persone)

A CAMPAGNUOLA



13,5 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.

27 euro

GRANDE (per 2/3 persone)

LA BUFALINA



15 euro

MEDIA (1/2 persone)

Polpa di pomodoro di San Marzano, mozzarella di bufala del Cilento, olive nere, basilico ligure e olio extravergine.

30 euro

GRANDE (per 2/3 persone)

LA CARRETTIERA



16 euro

MEDIA (1/2 persone)

Fiordilatte delle Murgie DOP, salsiccia napoletana e friarielli.

32 euro

GRANDE (per 2/3 persone)

LA SCAMPIA



15,5 euro

MEDIA (1/2 persone)

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

31 euro

GRANDE (per 2/3 persone)

LA FUMÈ



15 euro

MEDIA (1/2 persone)

Fiordilatte delle Murgie DOP, zucchine, prosciutto cotto selezionato e scamorza affumicata pugliese.

30 euro

GRANDE (per 2/3 persone)

MARINARA



10 euro

MEDIA (1/2 persone)

Polpa di pomodoro di San Marzano, aglio e origano.

20 euro

GRANDE (per 2/3 persone)

Costo del servizio e del coperto 1,50€.

Eventuali modifiche apportate ai piatti del menù comporteranno tempi d'attesa maggiori.

DOLCI AL CUCCHIAIO

BIRRAMISÙ		6 euro	MERINGATA CON CIOCCOLATO		7 euro
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO		6 euro	CHEESECAKE ALLA NUTELLA		6 euro
TORTINO AL CIOCCOLATO		7 euro	GELATO PER BAMBINI		4 euro
TEGOLINO AL PISTACCHIO		7 euro	Fior di latte e cioccolato.		

BIBITE E VINI

AGLIANICO LINTEO DEL BENEVENTO IGT	6€ cal/25€ bot	VALPOLICELLA CLASSICO	5€ cal/20€ bot
vini rossi		CANTINA DI CUSTOZA	vini rossi
RIBOLLA GIALLA - KOMJANC	6€ cal/25€ bot	APPASSIMENTO	5.5€ cal/25€ bot
vini bianchi		vini rossi	
FRANCIACORTA SATÉN - TENUTA AMBROSINI	7€ cal/40€ bot	VALPOLICELLA RIPASSO -	30€ bot
bollicine		CANTINA DI CUSTOZA	vini rossi
SUCCHI DI FRUTTA	4 euro	FALANGHINA - ANNO DOMINI	5€ cal/20€ bot
		vini bianchi	
ACQUA SAN BENEDETTO PREMIUM	2.5 euro	PROSECCO "CRU" FOLLADOR TORRI DI CREDAZZO - VALDOBBIADENE	5€ cal/20€ bot
(0,65cl)		bollicine	
TÈ FREDDO ALLA PESCA		COCA-COLA /	3.5 euro
Linea Bio Galvanina	4.5 euro	COCA-COLA ZERO	
ARANCIATA		TÈ FREDDO AL LIMONE	
Linea Bio Galvanina	4.5 euro	Linea Bio Galvanina	4.5 euro
CHINOTTO		GASSOSA	
Linea Bio Galvanina	4.5 euro	Linea Bio Galvanina	4.5 euro
ACQUA TONICA		COLA	
Linea Bio Galvanina	4.5 euro	Linea Bio Galvanina	4.5 euro

Costo del servizio e del coperto 1,50€.
Eventuali modifiche apportate ai piatti del menù comporteranno tempi d'attesa maggiori.

AMARI, DISTILLATI E CAFFÈ

CAFFÈ	1.5 euro	AMARO DEL CICLISTA	4.5 euro
CAFFÈ DECAFFEINATO/D'ORZO/ CAFFÈ GINSENG/CORRETTO	2 euro	SIBILLA	4.5 euro
LIMONCELLO	3.5 euro	HOPFEN HERZ Liquore di luppolo dalle Hallertau in Baviera	5 euro
ANIMA NERA (liquirizia)	4 euro	GRAPPA CELLINI DI AMARONE DISTILLATA	4.5 euro
MIRTO RISERVA	4 euro	GRAPPA CELLINI	6 euro
MONTENEGRO	4 euro	DI AMARONE BARRICATA	
AMARO DI GIUSSANO	4 euro	GRAPPA CELLINI ORO	5 euro
SAMBUCA MOLINARI	4 euro	INVECCHIATA 3 ANNI	
AMARO DEL CAPO	4 euro	WHISKY OBAN 14	8 euro
BRAULIO	4 euro	LAGAVULIN 16	9 euro
BRAULIO RISERVA	4.5 euro	WHISKY MACALLAN AMBER	9 euro
RUPES	4.5 euro	DIPLOMATICO	7 euro
		(RESERVA ESCLUSIVA)	
		RUM ZACAPA 23	9 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

