

ANTIPASTI E STUZZICHERIE

TAGLIERE GAIA TOP 26 euro

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

CRUDO E BUFALA 13 euro

Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala campana DOP.

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 13,5 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 8 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.

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 eur

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

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.

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.

VEGGIE & VEGAN CORNER

VEGGIE BURGER 12 euro

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

LA CAPRESE 2.0 13 euro

Fiordilatte delle Murge DOP, avocado Hass, pomodoro rosso campano e basilico ligure.

COTOLETTINE VEGGIE 13 euro

Cotollettine composte da fagioli cannellini toscani, patate, formaggio Grana DOP, uova e pane grattugiato. Servite con Patatine fritte stick e salsa Gaia.

VEGAN POKE 13 euro

Bowl di riso, salsa di soia, edamame, ceci, pomodorini pachino, mais croccante, goma wakame e sesamo nero.

Non sono consentiti cambi/aggiunte di ingredienti nella Vegan Poke.
È possibile escludere eventuali ingredienti a causa di allergie/intolleranze.

POKE CORNER

POKE AL SALMONE 16 euro

Bowl di riso, salsa di soia, salmone crudo norvegese, riccioli di carote, mais croccante, spicchi di pesca noce, goma wakame e sesamo nero.

POKE DI TONNO 16 euro

Bowl di riso, salsa di soia, tonno pinne gialle crudo, riccioli di carote, mais croccante, spicchi di pesca noce, goma wakame e sesamo nero.

POKE DI CARNE 16 euro

Bowl di riso, salsa di soia, julienne di picanha argentina marinata cruda, edamame, mais croccante, riccioli di carote, avocado hass e sesamo nero.

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.

Non sono consentiti cambi/aggiunte di ingredienti nella linea Poke.
È possibile escludere eventuali ingredienti a causa di allergie/intolleranze.

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.

SPECIAL BURGERS & SANDWICHES

HAMBURGER GAIA 14 euro

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

II G.O.A.T. 14,5 euro

150 gr. di carne di manzo selezionata, spianata calabra DOP, caciocavallo silano, peperone crusco e salsa aioli, servito con patatine fritte stick e salsa Gaia.

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.

OVERSIZE HOT DOG 13 euro

Meraner wurst (wurstel tedesco marinato in birra Gorda) servito nel classico hot dog bun, indivia alla soia, salsa senape e BBQ, servito con patatine fritte stick.

DOUBLE HAMBURGER GAIA 15,5 euro

2 hamburgers di carne di manzo 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.

MEXICAN BURGER 15,5 euro

200 gr. di carne di manzo selezionata, formaggio cheddar, jalapenos, straccetti di peperoni spadellati e salsa piccante, servito con patatine fritte stick e salsa Gaia.

CHEESEBURGER 13 euro

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

SALMON BURGER 16 euro

Fettine di salmone marinate in salsa di soia, filetti di acciughe selezionate, mozzarella di bufala campana, salsa guacamole, capperi e fettine di pomodoro ramato, servito con insalatina di ceci e pomodorini.

SHRIMP BURGER 16 euro

Code di Mazzancolle, avocado Hass, scalogno, insalatina iceberg, lime e salsa Gaia, servito con insalatina di ceci e pomodorini

Tutti i Burgers sono serviti con patatine fritte stick, la sostituzione con le dippers comporterà un costo aggiuntivo di 1,50€

Non sono consentiti cambi/aggiunte di ingredienti nel Mexican Burger, Salmon Burger e Shrimp Burger. È possibile escludere eventuali ingredienti a causa di allergie/intolleranze.

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

 **11,5 euro**
MEDIA (1/2 persona)

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

23 euro
GRANDE (per 2/3 persone)

NAPULE'

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

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

29 euro
GRANDE (per 2/3 persone)

VUTTAZZELLA

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

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

30 euro
GRANDE (per 2/3 persone)

A CURIUSA

 **18 euro**
MEDIA (1/2 persona)

Fiordilatte delle Murgie DOP, crema di cavolo cappuccio viola, tonno pinne gialle sott'olio, pomodori secchi pugliesi e "capelli" di peperoncino calabrese.

36 euro
GRANDE (per 2/3 persone)

STA' SENZA PENSIER

 **14 euro**
MEDIA (1/2 persona)

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

28 euro
GRANDE (per 2/3 persone)

A CAMPAGNUOLA

 **14 euro**
MEDIA (1/2 persona)

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

28 euro
GRANDE (per 2/3 persone)

LA BUFALINA

 **15,5 euro**
MEDIA (1/2 persona)

Polpa di pomodoro di San Marzano, mozzarella di bufala del Cilento, carciofi romani selezionati e basilico ligure.

31 euro
GRANDE (per 2/3 persone)

MARINARA

 **10 euro**
MEDIA (1/2 persona)

Polpa di pomodoro di San Marzano, aglio e origano.

20 euro
GRANDE (per 2/3 persone)

LA SCAMPIA

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

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

33 euro
GRANDE (per 2/3 persone)

A CIACIONA

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

Fiordilatte delle Murgie DOP, crema di friarielli campani, prosciutto crudo di Parma e gorgonzola DOP.

33 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

**MOUSSE AL CIOCCOLATO
CON CROCCANTE ALLA
MANDORLE**  7 euro

**GELATO
PER BAMBINI**  4 euro
Fior di latte e cioccolato.

TEGOLINO AL PISTACCHIO  7 euro

BIBITE E VINI

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

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

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

APPASSIMENTO 5.5€ cal/25€ bot
vini rossi

FRANCIACORTA SATÉN - 7€ cal/40€ bot
TENUTA AMBROSINI
bollicine

VALPOLICELLA RIPASSO - 30€ bot
CANTINA DI CUSTOZA
vini rossi

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

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

TÈ FREDDO ALLA PESCA
Linea Bio Galvanina 4.5 euro

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

ARANCIATA
Linea Bio Galvanina 4.5 euro

COCA-COLA / 3.5 euro
COCA-COLA ZERO

CHINOTTO
Linea Bio Galvanina 4.5 euro

TÈ FREDDO AL LIMONE
Linea Bio Galvanina 4.5 euro

ACQUA TONICA
Linea Bio Galvanina 4.5 euro

GASSOSA
Linea Bio Galvanina 4.5 euro

COLA
Linea Bio Galvanina 4.5 euro

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
KHORS (Amaro di nostra produzione)	4 euro	(RESERVA ESCLUSIVA)	
		RUM ZACAPA 23	9 euro
		G. (Distillato di nostra produzione)	5,5 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

