

ANTIPASTI E STUZZICHERIE

TAGLIERE GAIA TOP  **26 euro**
PER 2/3 PERSONE

Salumi selezionati, formaggi scelti, miele alla birra, il tutto servito con cestino di pane homemade ripieno di gnocchi fritti.

CORNFLAKES CHICKEN  **9.5 euro**
TENDERS

Filettini di pollo in croccante panatura di cornflakes, serviti con maionese allo yogurt ed erba cipollina.

PATATINE DIPPERS  **5.5 euro**
NELLE TRE VERSIONI

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

POLENTINE STICKS  **8 euro**

Bastoncini di polenta frita serviti con salsa alla zola a parte.

GAIA NACHOS  **9 euro**

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

TAGLIERE GAIA  **13,5 euro**
SINGOLO MISTO

Salumi selezionati, formaggi scelti e miele alla birra.

APPETIZER MIX  **10.5 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, 500 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 patatine fritte stick e verdure grigliate.

STINCO 17 euro

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

CHURRASQUINHO MISTO 22 euro

Spiedone di 350/400 gr. composto da carne di manzo argentino selezionata, salsiccia e ribs, il tutto marinato con spezie BBQ e servito con patatine fritte sticks.

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.

ANDY'S RIBS 17 euro

Costine di maiale marinate in birra Baff e cotte a bassa temperatura servite con fagioli rossi leggermente piccanti e crostoni di pane home-made.

MERANER WURST 15,5 euro

Classico Wurstel tedesco marinato in birra Infrasnator con salsa di mele e cipolle, servito con rosti di patate.

FAJITAS DI POLLO 16,5 euro

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

LE NOSTRE COTOLETTONE

IL COTOLETTONE GAIA 16 euro

Classica maxi cotolettona di pollo in panatura dorata servita con patatine fritte stick e salsa Gaia a parte.

LA LARDOSA 23 euro

Maxi cotolettona di pollo in panatura dorata "vestita" con lardo, crema di zola e miele alla birra. Servita con patatine fritte stick e salsa Gaia a parte.

IL COTOLETTONE TARTUFATO 23 euro

Maxi cotolettona di pollo in panatura dorata "vestita" con mortadella tartufata, salsa di caprino, timo, senape e granella di pistacchi. Servita con patatine fritte stick e salsa Gaia a parte.

MENÙ KIDS

HAMBURGER KIDS 9 euro

Hamburger con cheddar, patatine fritte stick e bibita.

NUGGETS KIDS 9 euro

Nuggets di pollo, patatine fritte stick e bibita.

HOT DOG KIDS 9 euro

Wurstel, patatine fritte stick e bibita.

PIZZA KIDS 9 euro

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

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.

OKTOBURGER 2.0 15 euro

Hamburger di manzo selezionato, speck croccante, cavolo cappuccio rosso, gorgonzola DOP e salsa al caprino con senape e timo, servito con patatine fritte sticks.

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 13 euro

Hamburger vegetariano di verdure miste, pomodoro ramato, provolone padano, anelli di cipolla in pastella di birra e salsa aioli, servito con insalatina di finocchi e arancia.

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.

PULLED PORK BURGER 15,5 euro

200 gr. di maiale sfilacciato con radicchio stufato, taleggio DOP e salsa "MAYOGURT", servito con patatine fritte sticks.

CHEESEBURGER 13 euro

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

SPICY PIZZA BURGER 14 euro

Salsiccia calabra, crema di n'duja, provola silana, patatine fritte sticks e salsa bbq, servito dentro un morbido panino di panpizza homemade, accompagnato con patatine fritte dippers alla paprika.

MEATBALL SUB 12 euro

Polpette di manzo selezionato servite in un morbido panpizza homemade con polpa di pomodoro e crema di taleggio DOP, il tutto accompagnato da patatine fritte stick.

Tutti i Burgers 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.

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.

VUTTAZZELLA **15,5 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.

STA' SENZA PENSIER **14,5 euro** MEDIA (1/2 persone)

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

LA BUFALINA **15,5 euro** MEDIA (1/2 persone)

Polpa di pomodoro San Marzano, pomodorini pachino, mozzarella di bufala del Cilento e rucola.

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

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

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

Fiordilatte delle Murgie DOP, radicchio stufato al vino rosso, lardo di Colonnata, noci e salsa alla senape homemade.

NAPUL' **14,5 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.

CARRETTIERA 2.0 **16 euro** MEDIA (1/2 persone)

Fiordilatte delle murgie DOP, friarielli campani, zucchine del sud Pontino e salsiccia di maiale.

A CAMPAGNUOLA **14 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.

MARINARA **10 euro** MEDIA (1/2 persone)

Polpa di pomodoro di San Marzano, aglio e origano.

A VEGANA **14 euro** MEDIA (1/2 persone)

Polpa di pomodoro san Marzano, cavolo cappuccio viola, cipolle fresche e caponatina siciliana.

MURTARELLA **17 euro** MEDIA (1/2 persone)

Fiordilatte delle Murgie DOP, mortadella tartufata, zucca grigliata, granella di pistacchi e basilico ligure.

DOLCI AL CUCCHIAIO

- BIRRAMISÙ**  6 euro
- CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO**  6 euro
- GNOCCO FRITTO ALLA NUTELLA**  6 euro
- COPPA GAIA**  7 euro
Base di biscotti al cioccolato, burro e nocchie, mousse al cioccolato, panna e scaglie di cioccolato bianco.
- TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE CALDO**  7 euro
- CHEESECAKE ALLA NUTELLA**  6 euro
- GELATO PER BAMBINI**  4 euro
Crema 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** 7€ cal/40€ bot
bollicine
- ACQUA SAN BENEDETTO PREMIUM** 2.5 euro
(0,65cl)
- TÈ FREDDO ALLA PESCA** 4.5 euro
Linea Bio Galvanina
- TÈ FREDDO AL LIMONE** 4.5 euro
Linea Bio Galvanina
- ARANCIATA** 4.5 euro
Linea Bio Galvanina
- CHINOTTO** 4.5 euro
Linea Bio Galvanina
- ACQUA TONICA** 4.5 euro
Linea Bio Galvanina
- GASSOSA** 4.5 euro
Linea Bio Galvanina
- VALPOLICELLA CLASSICO CANTINA DI CUSTOZA** 5€ cal/20€ bot
vini rossi
- APPASSIMENTO** 5.5€ cal/25€ bot
vini rossi
- VALPOLICELLA RIPASSO - CANTINA DI CUSTOZA** 30€ bot
vini rossi
- FALANGHINA - ANNO DOMINI** 5€ cal/20€ bot
vini bianchi
- PROSECCO "CRU" FOLLADOR TORRI DI CREDAZZO - VALDOBBIADENE** 5€ cal/20€ bot
bollicine
- COLA** 4.5 euro
Linea Bio Galvanina
- COCA-COLA / COCA-COLA ZERO** 3.5 euro
- SPRITE** 3.5 euro
- FANTA** 3.5 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	SIBILLA	4.5 euro
CAFFÈ DECAFFEINATO/D'ORZO/ CAFFÈ GINSENG/CORRETTO	2 euro	HOPFEN HERZ	5 euro
LIMONCELLO	3.5 euro	Liquore di luppolo dalle Hallertau in Baviera	
ANIMA NERA (liquirizia)	4 euro	GRAPPA CELLINI DI AMARONE DISTILLATA	4.5 euro
MIRTO RISERVA	4 euro	GRAPPA CELLINI DI AMARONE BARRICATA	6 euro
MONTENEGRO	4 euro	GRAPPA CELLINI ORO INVECCHIATA 3 ANNI	5 euro
AMARO DI GIUSSANO	4 euro	WHISKY OBAN 14	8 euro
SAMBUCA MOLINARI	4 euro	LAGAVULIN 16	9 euro
AMARO DEL CAPO	4 euro	WHISKY MACALLAN AMBER	9 euro
BRAULIO	4 euro	DIPLOMATICO	7 euro
BRAULIO RISERVA	4.5 euro	(RESERVA ESCLUSIVA)	
RUPES	4.5 euro	RUM ZACAPA 23	9 euro
AMARO DEL CICLISTA	4.5 euro	G.	5,5 euro
		(Distillato di nostra produzione)	
		KHORS	4 euro
		(Amaro di nostra produzione)	

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

