



**PRIMO PUB IN BERGAMO CENTRO  
DAL 1990 ABBIAMO SPILLATO PER VOI  
PIÙ DI 1 MILIONE DI BIRRE**

**FIERI DI ESSERE IL PUNTO DI RIFERIMENTO DI TRE GENERAZIONI**

**APERTO TUTTI I GIORNI DALLE ORE 18:00 ALLE ORE 02:00**  
(Apertura anticipata in caso di eventi sportivi trasmessi)



**CONNESSIONE WI-FI**

Rete: **Pub S.Orsola**  
Password: **canadian**



**SEGUICI SUI SOCIAL**

facebook: **PUB SANT'ORSOLA**  
instagram: **sopbergamo**



**CANI BENVENUTI**

Io posso entrare, **al guinzaglio**,  
e posso ordinare da bere



**INFO & PRENOTAZIONI**

Per info e prenotazioni tavoli  
scriveteci in **messenger**

**ORGANIZZA QUI LA TUA FESTA DI COMPLEANNO O LA TUA FESTA DI LAUREA,  
APERITIVO AZIENDALE O QUALSIASI ALTRA OCCASIONE SPECIALE.  
PER INFO O PRENOTAZIONI CONTATTACI IN MESSENGER**

**IN OCCASIONE DI EVENTI SPORTIVI TRASMESSI, VI CONSIGLIAMO VIVAMENTE  
DI ARRIVARE MEZZ'ORA PRIMA DELL'INIZIO PER EVITARE POSSIBILI ATTESE**

**LA CONSUMAZIONE AL TAVOLO È OBBLIGATORIA.  
NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI.**

**PER LA VISIONE DEGLI EVENTI SPORTIVI LA PRIMA CONSUMAZIONE  
MINIMA OBBLIGTORIA A PERSONA È DI 10,00 EURO**

**NON È CONSENTITO USCIRE CON I BICCHIERI DI VETRO  
E VI CHIEDIAMO DI EVITARE SCHIAMAZZI NEL RISPETTO DEL VICINATO. GRAZIE**

**IN CASO DI INTOLLERANZE E/O ALLERGIE ALIMENTARI  
SI PREGA DI FARE RIFERIMENTO ALLA TABELLA IN ULTIMA PAGINA**

*sant'orsola pub*

33rd ANNIVERSARY

# BIRRE ALLA SPINA



## Jupiler Pils - 5,2% abv.

La Jupiler è una birra chiara a bassa fermentazione ed è la più popolare del Belgio. Il suo sapore dolce e vellutato e le sue doti rinfrescanti, la rendono estremamente bevibile. Jupiler si distingue per il colore dorato, il gusto raffinato e leggermente luppolato.

1/2 pinta (0,28cl).....	€ 4,00
1 pinta (0,56cl).....	€ 5,50
1 litro.....	€ 10,00
1 metro (6 pinte).....	€ 30,00
1 torre (3,5lt).....	€ 30,00



## Stella Artois Lager - 5% abv.

Stella Artois nasce nel natale del 1926 e il suo nome rende omaggio alla stella cometa. L'orzo maltato e i migliori luppoli europei come il saaz ne fanno una lager premium dal gusto distintivo che si sposa con i sapori della tavola per accostamenti culinari mai banali.

1/2 pinta (0,28cl).....	€ 4,00
1 pinta (0,56cl).....	€ 5,50
1 litro.....	€ 10,00
1 metro (6 pinte).....	€ 30,00
1 torre (3,5lt).....	€ 30,00



## Guinness Stout - 5,2% abv.

Unica, inimitabile, famosa per il suo gusto e i suoi profumi che la rendono speciale così come il ricordo del caffè ed erbe amare. Insostituibile per i suoi estimatori che la definiscono l'irish coffee grazie alla sua colorazione data dalla tostatura dei malti e dalla schiuma densa e compatta che ricorda la panna.

1/2 pinta (0,28cl).....	€ 4,00
1 pinta (0,56cl).....	€ 6,50
1 litro.....	€ 12,00
1 metro (6 pinte).....	€ 36,00



## Leffe Rouge Amber - 6,5% abv.

Tipica belga dal colore ambrato, presenta una schiuma corposa e persistente. Al naso si presenta con un intenso profumo di caffè tostato, con sentori di frutta candita. Il gusto rivela un corpo morbido, in cui il malto tostato lascia il posto ad un retrogusto erbaceo.

33 cl.....	€ 5,00
50 cl.....	€ 6,50
1 litro.....	€ 12,00
1 metro (6 pinte).....	€ 36,00
1 torre (3,5lt).....	€ 40,00



## Leffe Blonde Pale Ale - 6,6% abv.

Leffe Blonde è il fiore all'occhiello di Leffe. La sua ricetta unica è il frutto di secoli di esperienza nella fabbricazione della birra. In bocca è elegante, morbida e fruttata, e ha un retrogusto speziato con un pizzico di arancio amaro. Il suo colore dorato è dovuto all'uso di malto chiaro.

1/2 pinta (0,28cl).....	€ 5,00
1 pinta (0,56cl).....	€ 6,50
1 litro.....	€ 12,00
1 metro (6 pinte).....	€ 36,00
1 torre (3,5lt).....	€ 40,00



## Ama Amber IPA Amber IPA - 6,5% abv.

Deve il suo nome al bel colore ambrato brillante. Versata presenta un bel cappello di schiuma bianco e persistente. Al naso troviamo agrumi e resina, frutta esotica, dono del dry hopping con un mix di luppoli, a finire un dolce profumo di biscotto. L'amaro è intenso, dissetante, e al palato ritroviamo la frutta e una dolcezza maltata. Finale secco, ritorna il biscotto, caramello, arancia e resina.

1/2 pinta (0,28cl).....	€ 4,00
1 pinta (0,56cl).....	€ 6,50
1 litro.....	€ 12,00
1 metro (6 pinte).....	€ 36,00
1 torre (3,5lt).....	€ 40,00



sant'orsola pub

# BIRRE IN BOTTIGLIA



## Köstritzer Edel Pils

Alcool: **4,8% abv.**  
Colore: **Chiaro**  
Fermentazione: **Bassa**  
Tipo: **Pilsner**

€ 5,00



## Hirter Privat Pils 50cl

Alcool: **5,2% abv.**  
Colore: **Chiaro**  
Fermentazione: **Bassa**  
Tipo: **Pils**

€ 5,00



## Hirter 1270 50cl

Alcool: **4,9% abv.**  
Colore: **Ambrato**  
Fermentazione: **Bassa**  
Tipo: **Lager**

€ 5,00



## Brat 'Cruda' 50cl

Alcool: **5,4% abv.**  
Colore: **Chiaro**  
Fermentazione: **Bassa**  
Tipo: **Export Cruda**

€ 5,00



## Castello La Decisa 33cl

Alcool: **4,8% abv.**  
Colore: **Chiaro**  
Fermentazione: **Bassa**  
Tipo: **Lager**

€ 4,00



## Messina Cristalli Di Sale 33cl

Alcool: **5,0% abv.**  
Colore: **Chiaro opalescente**  
Fermentazione: **Bassa**  
Tipo: **Lager non filtrata**

€ 4,00



## Superior Gluten Free 33cl

Alcool: **4,8% abv.**  
Colore: **Chiaro**  
Fermentazione: **Bassa**  
Tipo: **Premium senza glutine**

€ 5,00



## La Blanche de Namur 33cl

Alcool: **4,5% abv.**  
Colore: **Chiaro torbido**  
Fermentazione: **Alta**  
Tipo: **Witbier**

€ 6,00



## Timm Lambicus Blanche 37,5cl

Alcool: **4,5% abv.**  
Colore: **Chiaro**  
Fermentazione: **Spontanea**  
Tipo: **Lambic**

€ 6,00



## Adnams Ease UP 50cl

Alcool: **4,6% abv.**  
Colore: **Chiaro**  
Fermentazione: **Alta**  
Tipo: **Session IPA**

€ 7,00



## Forst 0,0%

Alcool: **Analcolica**  
Colore: **Giallo dorato**  
Fermentazione: **--**  
Tipo: **Lager analcolica**

€ 4,00



## Hibu Tribù 33cl

Alcool: **6,9% abv.**  
Colore: **Ambrato**  
Fermentazione: **Alta**  
Tipo: **American IPA Artigianale**

€ 5,50



## Dolomiti Rossa 33cl

Alcool: **6,7% abv.**  
Colore: **Ambrato**  
Fermentazione: **Bassa**  
Tipo: **Doppio malto**

€ 5,00



## Rochefort 10 33cl

Alcool: **11,3% abv.**  
Colore: **Scuro**  
Fermentazione: **Alta**  
Tipo: **Trappista**

€ 7,00



## Orval 33cl

Alcool: **6,2% abv.**  
Colore: **Chiaro torbido**  
Fermentazione: **Alta**  
Tipo: **Trappista**

€ 7,00



## Magners sidro 33cl

Alcool: **4,5% abv.**  
Colore: **Chiara**  
Fermentazione: **Bassa**  
Tipo: **Sidro**

€ 6,00



## Delirium Tremens 33cl

Alcool: **8,5% abv.**  
Colore: **Chiaro velato**  
Fermentazione: **Alta**  
Tipo: **Belgian Ale**

€ 6,00



## La Chouffe Blonde 1,5lt

Alcool: **8,0% abv.**  
Colore: **Chiaro velato**  
Fermentazione: **Alta**  
Tipo: **Belgian Ale**

€ 27,00



## La Chouffe Blonde 33cl

Alcool: **8% abv.**  
Colore: **Chiaro velato**  
Fermentazione: **Alta**  
Tipo: **Belgian Ale**

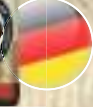
€ 6,00



## Franziskaner Weiss 50cl

Alcool: **5,0% abv.**  
Colore: **Dorato**  
Fermentazione: **Alta**  
Tipo: **Weissbier**

€ 5,00



## PROMOZIONI



### Appetito in compagnia

Bottiglia di CHOUFFE da 1,5 lt  
+ tagliere misto  
salumi e formaggi

SPECIAL PRICE  
~~€ 45,00~~ € 42,00



### Tris bottiglie

**3** bottiglie da 33cl  
(Castello) € 10,00

**3** bottiglie da 50cl  
(Hirter Privat Pils /  
Hirter 1270 /  
Köstritzer Edel Pils) € 12,00

# APERITIVO TIME

TUTTI I GIORNI DALLE h. 17:00 ALLE h. 20:00  
PUOI ACCOMPAGNARE IL TUO DRINK CON UN TAGLIERE DI  
STUZZICHINI AL COSTO AGGIUNTIVO DI € 3,00 A PERSONA<sup>1,3,7,10</sup>

## ALCOLICI:

- **Spritz Aperol** € 7,00  
(APEROL, PROSECCO, SODA)
- **Spritz Campari** € 7,00  
(CAMPARI, PROSECCO, SODA)
- **Hugo** € 7,00  
(ST. GERMAIN, PROSECCO, SODA, FOGLIE DI MENTA)
- **Sweet Barry** € 8,00  
(ST. GERMAIN, CRÈME DE CASSIS, SUCCO DI MIRTILLO, MENTA)
- **Americano** € 7,00  
(BITTER, VERMOUTH, SODA)
- **Negroni** € 7,00  
(BITTER, VERMOUT, GIN)
- **Negroni sbagliato** € 7,00  
(BITTER, VERMOUTH, PROSECCO)
- **Negrosky** € 7,00  
(BITTER, VERMOUTH, VODKA)
- **Martini cocktail** € 8,00  
(GIN, VERMUT, SCORZA DI LIMONE)
- **Boulevardier** € 8,00  
(BITTER, VERMOUT, BOURBON)
- **Campari col bianco** € 4,00
- **Campari soda** € 3,50

## ANALCOLICI:

- **Analcolico SOP** € 5,00  
(GINGER ALE, SCIROPPO LAMPONE, SUCCO DI LIMONE)
- **Virgin Mojito** € 6,00  
(LIME PESTATO, ZUCCHERO DI CANNA, SCIROPPO DI MENTA, LEMONSODA, MENTA)
- **Virgin Colada** € 6,00  
(SUCCO DI ANANAS, SCIROPPO DI COCCO)
- **Crodino** € 3,50

# LONG DRINKS / COCKTAILS

- **Black Mojito** € 8,00  
(RUM BIANCO, LIME PESTATO, ZUCCHERO DI CANNA, LIQUIRIZIA, SODA, FOGLIE DI MENTA)
- **Black Russian** € 7,00  
(VODKA, LIQUORE AL CAFFÈ)
- **Caipirinha** € 8,00  
(CACHAÇA, ZUCCHERO DI CANNA, LIME PESTATO)
- **Caipirissima** € 8,00  
(RUM, ZUCCHERO DI CANNA, LIME PESTATO)
- **Caipiroska fragola** € 8,00  
(VODKA, ZUCCHERO DI CANNA, LIME PESTATO, FRAGOLA)
- **Caipiroska lime** € 8,00  
(VODKA, ZUCCHERO DI CANNA, LIME PESTATO)
- **Cosmopolitan** € 8,00  
(VODKA, COINTREAU, SUCCO DI LIME, SUCCO DI MIRTILLO)
- **Cuba Libre** € 8,00  
(RUM BIANCO, LIME SPREMUTO, COLA)
- **Cuba Pestato** € 8,00  
(RUM BIANCO, LIME PESTATO, ZUCCHERO DI CANNA, COLA)
- **Daiquiri fragola** € 8,00  
(RUM BIANCO, ZUCCHERO LIQUIDO, SUCCO DI LIME, SCIROPPO DI FRAGOLA)
- **Daiquiri lime** € 8,00  
(RUM BIANCO, ZUCCHERO LIQUIDO, SUCCO DI LIME)
- **Dark'n'storming** € 8,00  
(RUM GOOSLING, SUCCO DI LIME, GINGER BEER)
- **Espresso Martini** € 8,00  
(VODKA, KAHLUA, ESPRESSO, ZUCCHERO LIQUIDO)
- **French Mule** € 8,00  
(ST.GERMAIN, SUCCO DI LIME, GINGER BEER)
- **Gin Fizz** € 8,00  
(GIN, SUCCO DI LIME, ZUCCHERO LIQUIDO, SODA)
- **Japanese ice tea** € 8,00  
(3 DISTILLATI, SOUR, MIDORI, LEMONSODA)
- **London Mule** € 8,00  
(GIN, SUCCO DI LIME, GINGER BEER)
- **Long Island ice tea** € 8,00  
(4 DISTILLATI, SOUR, TRIPLE SEC, COLA)
- **Manhattan** € 8,00  
(WHISKY RYE, VERMOUT, ANGOSTURA)
- **Margarita fragola** € 8,00  
(TEQUILA, TRIPLE SEC, SUCCO DI LIME, SCIROPPO DI FRAGOLA)
- **Margarita lime** € 8,00  
(TEQUILA, TRIPLE SEC, SUCCO DI LIME, AGAVE)
- **Miami ice tea** € 8,00  
(3 DISTILLATI, SOUR, BLUE CURACAO, LEMONSODA)
- **Mojito** € 8,00  
(RUM BIANCO, LIME PESTATO, ZUCCHERO DI CANNA, SODA, FOGLIE DI MENTA)
- **Mojito Fidel** € 8,00  
(RUM BIANCO, LIME PESTATO, ZUCCHERO DI CANNA, BIRRA BIONDA, FOGLIE DI MENTA)
- **Moscow Mule** € 8,00  
(VODKA, SUCCO DI LIME, GINGER BEER)
- **Old Fashioned** € 8,00  
(BOURBON, ANGOSTURA, SODA, ZUCCHERO)
- **Piña Colada** € 8,00  
(RUM BIANCO, MALIBÙ, BATIDA, SCIROPPO AL COCCO, SUCCO DI ANANAS)
- **Sex on the beach** € 8,00  
(VODKA, LIQUORE PESCA, SUCCO D'ARANCIA, SUCCO DI MIRTILLO)
- **Summer SOP** € 8,00  
(AMARO ITALIANO, PASSION FRUIT, SUCCO DI LIME)
- **Tequila Sunrise** € 8,00  
(TEQUILA, SUCCO D'ARANCIA, GRANATINA)
- **Tiki SOP** € 9,00  
(RUM SCURO, SUCCO ANANAS, CHARTREUSE GIALLO, SCIROPPO PASSION FRUIT)
- **Whiskey sour** € 8,00  
(BOURBON, SOUR)
- **White Russian** € 8,00  
(VODKA, LIQUORE AL CAFFÈ, PANNA)

## KING SIZE

- Mojito
- Caipiroska
- Long Island
- Spritz
- Moscow Mule
- Cuba Libre
- Tequila Sunrise

**1 LITRO**  
**€ 22,00**

## SHOT

- Distillato / liquore base € 3,00
- Tequila sale & limone € 3,50
- Rum & pera € 3,50

## HOT DRINKS

- **IRISH COFFEE** € 8,00  
(CAFFÈ, WHISKEY, PANNA, ZUCCHERO)
- **BAILEY'S COFFEE** € 8,00  
(CAFFÈ, BAILEY'S, PANNA, ZUCCHERO)
- **PUNCH AL MANDRINO** € 5,00

# VINI

## BIANCHI:

	CALICE	BOTTIGLIA (75CL)
■ <b>Lugana Montunal DOC</b> (DESENZANO DEL GARDA - 13,5% ABV.)	€ 6,00	€ 24,00

## ROSSI:

	CALICE	BOTTIGLIA (75CL)
■ <b>Pinot Nero Blauburgunder Colterenzio</b> (SÜDTIROL - 13,5% ABV.)	€ 6,00	€ 24,00
■ <b>Valpolicella Ripasso DOC Superiore, Az. Agr. Marion</b> (VERONA, VENETO - 14,5% ABV.)	X	€ 26,00

## BOLLICINE:

	CALICE	BOTTIGLIA (75CL)
■ <b>San Giuseppe Conegliano Valdobbiadene</b> (PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY D.O.C.G. - 11% ABV.)	€ 5,00	€ 20,00
■ <b>Franciacorta Mosnel DOCG Pas Dosè</b> (FRANCIACORTA - 12% ABV.)	X	€ 40,00

# GIN

In abbinamento a tonica o lemonsoda

■ Beefeater 24	AROMATICO, AGRUMATO, BOTANICO	€ 9,00
■ Bombay Sapphire	SECCO, BOTANICO, AGRUMATO	€ 8,00
■ Botanist	BOTANICO, FLOREALE, AGRUMATO	€ 10,00
■ Brockmans	FRUTTI DI BOSCO, DOLCE, GINEPRO	€ 10,00
■ Brockmans Orange	DOLCE, PICCANTE, AGRUMATO	€ 11,00
■ Bulldog	FRUTTATO, SPEZIATO, AROMATICO	€ 9,00
■ DOA Orobic Dry	TANNICO, ERBACEO, BALSAMICO	€ 8,00
■ DOA London Dry	AGRUMATO, DOLCE, CORIANDOLO	€ 8,00
■ DOA Special Ed.	8 BOTANICHE 100% BERGAMASCHE	€ 8,00
■ Elephant H.D.	FLOREALE, SPEZIATO, GINEPRO	€ 9,00
■ Etsu	FRESCO, FLOREALE, AGRUMATO	€ 10,00
■ Fifty Pound	AGRUMATO, SPEZIATO, SECCO	€ 9,00
■ G vine	BOTANICO, UVATO, GINEPRO	€ 8,00
■ Gin Mare	AGRUMATO, SPEZIATO, MEDITERRANEO	€ 10,00
■ Gunpowder Irish	FRESCO, THÈ, BOTANICHE ORIENTALI	€ 10,00
■ Hendrick's	ROSA, AGRUMATO, CETRIOLO	€ 10,00
■ Malfy Rosa	POMPELMO, GINEPRO, RABARBARO	€ 8,00
■ Monkey 47	FLOREALE, SPEZIATO, PEPATO	€ 11,00
■ Nordes	BALSAMICO, AROMATICO, FLOREALE	€ 9,00
■ Portofino	FRAGRANTE, BALSAMICO, AGRUMATO	€ 15,00
■ Star of Bombay	AROMATICO, AGRUMATO, FLOREALE	€ 10,00
■ Silent Pool	LIMONE, GINEPRO, CAMOMILLA	€ 10,00
■ Tanqueray	SPEZIATO, SECCO, GINEPRO	€ 8,00
■ Tanqueray n°10	AGRUMATO, BOTANICO, GINEPRO	€ 11,00
■ Tanqueray Rangpur	AGRUMATO (LIME), FRESCO, ASPRIGNO	€ 9,00
■ Tanqueray Sevilla	ARANCIA, GINEPRO, CORIANDOLO	€ 8,00
■ The London n°1	SPEZIATO, SECCO, BOTANICO	€ 9,00
■ The London n°3	FRUTTATO, SPEZIATO, AGRUMATO	€ 9,00
■ Windspiel	FLOREALE, GINEPRO, BOTANICO	€ 12,00

Solo gin liscio: riduzione di € 2,00



sant'orsola pub

# VODKA

In abbinamento a tonica o lemonsoda

■ Grey Goose	(FRANCIA / GRANO)	€ 9
■ Stolichnaya	(LETTONIA / GRANO)	€ 8
■ Belvedere	(POLONIA / SEGALE)	€ 9
■ Zubrowka	(POLONIA / BISON GRASS)	€ 8
■ Beluga	(RUSSIA / GRANO)	€ 8
■ Russian St.	(RUSSIA / GRANO)	€ 8
■ Russian St. Imperia	(RUSSIA / GRANO)	€ 9
■ Absolut	(SVEZIA / GRANO)	€ 8

Solo vodka liscia: riduzione di €2

# WHISKEY

Serviti con cioccolato e acqua ghiacciata a parte  
+2€ in abbinamento con bibita

■ Nikka	(BLENDED)	€ 11	■ Drambuie	(MIELE)	€ 8
■ The San-in	(BLENDED)	€ 12	■ Jack D. Honey	(MIELE)	€ 8
■ Tokinoka	(BLENDED)	€ 12			
■ Bullet	(BOURBON)	€ 8	■ Jack D. Apple	(MELE)	€ 8
■ Four Roses	(BOURBON)	€ 8			
■ Jack Daniel's	(BOURBON)	€ 8	■ Bulleit	(RYE)	€ 9
■ Woodford Res.	(BOURBON)	€ 9			
■ Bushmill	(IRISH)	€ 8	■ Aberfeldy 12yo	(SCOTCH)	€ 10
■ Jameson	(IRISH)	€ 8	■ Aberfeldy 21yo	(SCOTCH)	€ 23
			■ Glenfiddich	(SCOTCH)	€ 9
■ Caol Ila 12yo	(ISLAY)	€ 11	■ Macallan 12yo	(SCOTCH)	€ 13
■ Lagavulin 8y	(ISLAY)	€ 9	■ Johnnie W. Red	(SCOTCH)	€ 8
■ Lagavulin 16yo	(ISLAY)	€ 13	■ Oban	(SCOTCH)	€ 10
■ Laphroaig	(ISLAY)	€ 10	■ Talisker	(SCOTCH)	€ 9

# TEQUILA

■ Don Julio Blanco	€ 5	■ Herradura Reposado	€ 6
■ Don Julio Reposado	€ 6	■ Mexcal Nakawè	€ 5
■ Espolon Blanco	€ 4	■ Patròn Silver	€ 6
■ Espolon Reposado	€ 5	■ Patròn Reposado	€ 7
■ Herradura Blanco	€ 5	■ Patròn Anejo	€ 8



# RUM

Serviti con cioccolato e acqua ghiacciata a parte  
+2€ in abbinamento con bibita

■ Goslings	(BERMUDA)	€ 8,00
■ Baron Samedi	(CARAIBI - SPICED)	€ 8,00
■ Bacardi	(CUBA)	€ 7,00
■ Havana 3yo	(CUBA)	€ 7,00
■ Havana 7yo	(CUBA)	€ 8,00
■ Don Papa Baroko	(FILIPPINE)	€ 8,00
■ Zacapa 23yo	(GUATEMALA)	€ 10,00
■ Zacapa 25yo	(GUATEMALA)	€ 23,00
■ El Dorado	(GUYANA)	€ 8,00
■ J. Bally 7	(MARTINICA)	€ 8,00
■ Mauritius	(MAURITIUS)	€ 8,00
■ Brugal Superior	(SANTO DOMINGO)	€ 8,00
■ Kraken	(TRINIDAD & TOBAGO)	€ 8,00
■ Diplomatico	(VENEZUELA)	€ 8,00
■ Pampero Anniversario	(VENEZUELA)	€ 8,00
■ Santa Teresa 1796	(VENEZUELA)	€ 10,00

# COGNAC & BRANDY

Serviti con cioccolato e  
acqua ghiacciata a parte

■ Martel (v.s.)	€ 7,00	■ Cardenal Mendoza	€ 7,00
■ Carlos I	€ 6,00	■ Vecchia Romagna	€ 5,00

# AMARI

€ 5,00

- Braulio
- Montenegro
- Jagermeister
- Di Saronno
- Averna
- Sambuca
- Branca Menta
- Fernet Branca
- Amaro del Capo
- Sior Luppolo
- Jefferson
- Unicum

# GRAPPE

€ 5,00

- Secca
- Morbida (18 Lune)

# LIQUORI

€ 5,00

- Limoncello
- Chartreuse
- Liquirizia
- Baileys
- Porto rosso
- Gran Marnier
- Cointreau
- South. Comfort



sant'orsola pub

# PANINOTECA

Scegli la tipologia che preferisci tra...



PANINO<sup>1\*</sup>  
€ 6,50



PIADINA<sup>1,6,10</sup>  
€ 6,50



FOCACCIONE<sup>1\*</sup>  
€ 8,00



PIADINA APERTA<sup>1,6,10</sup>  
€ 7,50

...e scegli la tua farcitura:

■ ALBERTA<sup>3,7,10</sup>

CRUDO, INSALATA, MOZZARELLA, MAIONESE

■ YORK<sup>3,7,10</sup>

COTTO, FONTINA, CREMA AI FUNGHI, MAIONESE

■ SEAPORT<sup>3,4,7,10</sup>

TONNO, PHILADELPHIA, INSALATA, MAIONESE

■ KINGSTOWN<sup>3,4,10</sup>

CRUDO, TONNO, POMODORI, MAIONESE

■ GREENWICH<sup>3,7,10</sup>

COTTO, POMODORO, ORIGANO, MOZZARELLA, MAIONESE

■ NEWPORT<sup>7</sup>

BRESAOLA, RUCOLA, GRANA, OLIO

■ MONTREAL<sup>3,7 POSSIBILE 4,9,10</sup>

CRUDO, POMODORO, MOZZARELLA, SALSA ROSA

■ SOP SPECIAL<sup>7,10,12</sup>

BRESAOLA, POMODORO, RUCOLA, PHILADELPHIA, CREMA DI CARCIOFI, TABASCO

■ PULLED PORK (solo panino - 8€)<sup>3,10,12</sup>

INSALATA, POMODORI, PULLED PORK, MAIONESE ALLA PAPRIKA, TABASCO

■ MANITOBA<sup>3,7,8</sup>

CRUDO, CACIO E PEPE, CREMA AI CARCIOFI, RUCOLA

■ WINNIPEG<sup>7,8,9</sup>

HUMMUS DI CECI, HARISSA, INSALATA, BUFALA

■ WINNIVEG<sup>7,8,9</sup>

HUMMUS DI CECI, HARISSA, INSALATA, POMODORI, TRIS DI OLIVE

■ CRESTON (solo panino - 8€)<sup>3,4,6,7,8,9,10,12</sup>

GUANCETTA DI MAIALE AI FRUTTI ROSSI, CACIO E PEPE

■ GRANADA<sup>7</sup>

GRANA, ZUCCHINE SOTTOLIO, SPECK

■ GRACEFIELD<sup>7,8,9</sup>

HUMMUS DI CECI, PAPRIKA, OLIO, SPECK, INSALATA

■ NIAGARA<sup>7,8,9</sup>

RUCOLA, PHILADELPHIA, HARISSA, BRESAOLA, POMODORI GIALLI SECCHI SOTTOLIO

\*PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE

PER OGNI AGGIUNTA € 0,50

# TAGLIERI

▪ SALAME NOSTRANO e BRANZI<sup>7</sup> € 10,00

▪ TAGLIERE MIX PICCOLO<sup>7,8,9</sup>  
€ 12,00

▪ TAGLIERE MIX GRANDE<sup>7,8,9</sup>  
€ 22,00

## PIATTI S.O.P. (serviti con pane a parte)

▪ BRESAOLA, RUCOLA, GRANA e POMODORI GIALLI SOTTOLIO<sup>7,9</sup> € 13,00

▪ CRUDO DI PARMA, BUFALA e TRIS DI OLIVE<sup>7,8,9</sup> € 13,00

▪ GUANCETTA DI MAIALE AI FRUTTI ROSSI SU LETTO DI RUCOLA CON CACIO E PEPE E CIPOLLE ROSSE<sup>3,4,6,7,8,9,10,12</sup> € 13,00

▪ ZUCCHINE GRIGLIATE SOTTOLIO, POMODORI GIALLI SECCHI SOTTOLIO, BUFALA, CREMA DI CARCIOFI, HUMMUS DI CECI<sup>7,8,9</sup> € 13,00

## INSALATONE (servite con pane a parte)

▪ ANTIGUA<sup>4,7,9</sup> € 10,00  
LATTUGA, POMODORI GIALLI SOTTOLIO,  
TONNO, BUFALA, MAIS

▪ St. LUCIA<sup>7,8,9</sup> € 10,00  
LATTUGA, RUCOLA, BRESAOLA, MAIS,  
GRANA, TRIS DI OLIVE

▪ VEG<sup>7,8,9</sup> € 10,00  
LATTUGA, RUCOLA, ZUCCHINE SOTTOLIO,  
POMODORI GIALLI, TRIS DI OLIVE

...e per  
stuzzicare...

- Tortillas + salsa piccante<sup>1,6</sup> € 3,50
- Tortillas + formaggio fuso<sup>1,7</sup> € 4,00
- Tortillas + cacio e pepe<sup>1,3,7</sup> € 4,00
- Tortillas + salsa piccante + formaggio fuso<sup>1,3,6,7</sup> € 4,50
- Alette di pollo piccanti<sup>1,12</sup> € 6,00
- Alette di pollo + tortillas e salse<sup>1,3,6,7,12</sup> € 9,00
- Pringles classica / paprika<sup>1,6,7</sup> € 2,00



sant'orsola pub

# BIBITE € 4,00

- Coca cola / coca zero
- Soda pompelmo rosa
- Lemonsoda
- Schweppes tonica
- Sprite
- Fanta
- Estathè limone
- Estathè pesca
- Ginger beer
- Red Bull

## ■ Succhi di frutta € 3,50

- Arancia
- Pera
- Ananas
- Mirtillo

- ACQUA naturale / frizzante (50cl) € 3,00  
(come 2<sup>a</sup> consumazione € 1,50)

# CAFFETTERIA

- CAFFÈ € 3,00
- CAFFÈ (2<sup>a</sup> consumazione) € 1,50
- CAFFÈ CORRETTO + € 0,50

# DOLCI



COPPA GELATO  
PICCOLA<sup>7</sup>  
(panna)  
€ 3,50



SOUFFLE AL  
CIOCCOLATO  
€ 5,00 <sup>1,3,5,6,7,8</sup>



SALAME AL  
CIOCCOLATO  
€ 5,00 <sup>1,3,7</sup>



PIADINA ALLA  
NUTELLA<sup>6,7,8</sup>  
€ 6,00



AFFOGATO: CAFFÈ /  
CIOCCOLATO / AMARENA /  
AMARETTO / LIQUORE  
€ 7,00 <sup>3,6,7,8</sup>

Gelato Artigianale fornito da Gelateria Gemma

# Tabella allergeni (Reg. 1169/2011)

1		<b>CEREALI contenenti GLUTINE</b> (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		<b>CROSTACEI</b> e prodotti derivati
3		<b>UOVA</b> e prodotti derivati
4		<b>PESCE</b> e prodotti derivati, <b>tranne</b> : gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		<b>ARACHIDI</b> e prodotti derivati
6		<b>SOIA</b> e prodotti derivati
7		<b>LATTE</b> e prodotti derivati <b>incluso lattosio</b>
8		<b>FRUTTA a GUSCIO</b> cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del brasil, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
9		<b>SEDANO</b> e prodotti derivati
10		<b>SENAPE</b> e prodotti derivati
11		<b>SEMI di SESAMO</b> e prodotti derivati
12		<b>ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI</b> in concentrazioni <b>superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l</b> espressi come SO <sub>2</sub>
13		<b>LUPINI</b> e prodotti derivati
14		<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti derivati

NB: A tutela di intolleranze o allergie importanti: elaborazione piatti e panini viene effettuata nel medesimo luogo indi per cui non escludiamo eventuali contaminazioni.