

I taste

GUSTOSAMENTE
ITALIANO



**BENVENUTI A CASA,
BENVENUTI DA ITASTE**

ITaste

A photograph of two men sitting at a table in a restaurant. The man on the left is wearing a dark denim jacket and is smiling. The man on the right is wearing a dark blazer over a light-colored shirt and glasses, also smiling. They are seated at a table with a white tablecloth. The background is a brick wall with several white pendant lights hanging from the ceiling.

ITASTE NON È SOLO UN RISTORANTE.
È UN PROGETTO NATO DAL DESIDERIO DEI SEI SOCI
FONDATORI DI RIPORTARE IN TAVOLA IL VALORE
PIÙ ITALIANO CHE C'È: L'ACCOGLIENZA. QUI NON
CI PIACE PARLARE DI CLIENTI, MA DI OSPITI.
PERSONE CHE PASSANO A TROVARCI COME SI FA
CON GLI AMICI DI SEMPRE.

OGNI PIATTO NASCE DA GESTI SEMPLICI FATTI
CON CURA: IL PANE IMPASTATO IN CUCINA,
IL SALUME AFFETTATO AL MOMENTO, LA BIRRA
SPINATA NEI GIUSTI TEMPI, IL VINO CHE SI
STAPPA QUANDO C'È QUALCOSA DA RACCONTARE.
PROFESSIONALITÀ, SERIETÀ E PASSIONE GUIDANO
IL NOSTRO LAVORO, SENZA TOGLIERE SPAZIO AL
CALORE, A UN SORRISO E A UNO SPONTANEO
"ACCOMODATI, QUI SEI DEI NOSTRI."

CHE SIATE FAMIGLIA, AMICI, COLLEGHI O
SEMPLICEMENTE IN CERCA DI UN POSTO DOVE
STARE BENE ANCHE SOLO PER UN'ORA, QUESTO
MENÙ È IL NOSTRO MODO PER DIRVI:
PRENDETEVI IL VOSTRO TEMPO. SFOGLIATELO
COME UNA STORIA E SCEGLIETE CIÒ
CHE VI SOMIGLIA.

LE NOSTRE SFIZIOSITÀ

SI INIZIA
A STARE INSIEME!

LE NOSTRE **SFIZIOSITÀ** SONO IL
MODO IN CUI DA ITASTE SI ROMPE
IL GHIACCIO: UN PIATTO AL CENTRO,
MANI CHE SI ALLUNGANO E RISATE.
OGNI PROPOSTA NASCE DA UNA
SCELTA PRECISA: **FRITTI CROCCANTI**
MA MAI BANALI, LA NOSTRA SALSA
ITASTE, **MATERIE PRIME SCELTE.**
E POI LA NOSTRA ICONICA PIZZA
A STELLA: PENSATA PER ESSERE
SPEZZATA, PASSATA, GUSTATA
INSIEME. PERCHÉ IL GUSTO MIGLIORE
LO TROVI QUANDO LO CONDIVIDI.





NON È SOLO UNA PIZZA,
È LA NOSTRA FIRMA:
ICONICA NELLA FORMA,
SINCERA NEL GUSTO.

GOLOSA, VELLUTATA,
LA SALSA ITASTE
TRASFORMA UN PIATTO
BUONO IN UN PIATTO ITASTE.

FRITTI SELEZIONATI,
CROCCANTI, DORATI AL PUNTO
GIUSTO, MA MAI PESANTI.

Super Panatone ITaste

- Bastoncini di mozzarella*
- Olive all'ascolana*
- Jalapeños ripieni al formaggio*
- Pomodorelle in crosta di grano*
- Fiori di zucca in crosta di grano*

(32 pezzi) _____ **19 €**

Mini Panatone ITaste

- Bastoncini di mozzarella*
- Olive all'ascolana*
- Jalapeños ripieni al formaggio*
- Pomodorelle in crosta di grano*
- Fiori di zucca in crosta di grano*

(16 pezzi) _____ **11 €**



**ABBINALO
ALL'APERITIVO
E GODITI IL MOMENTO**

Le nostre sfiziosità sono
l'accompagnamento perfetto per un
aperitivo ricco e rilassato. Birra artigianale
o cocktail? Lasciati ispirare dal momento.

* prodotto surgelato





Minions

Jalapeños ripieni al formaggio*

(2 pezzi) _____ **3 €**



Bastoncini di mozzarella*

(2 pezzi) _____ **2,5 €**



Olive all'ascolana*

(4 pezzi) _____ **2,5 €**

**GRANDE
RITORNO!**



**Patate fritte*
rustiche speziate**

_____ **5 €**

Patate fritte* stick

_____ **4,5 €**

La Stella ITaste

- Crudo di Parma
- Rucola
- Pomodorini in vaso cottura
- Mozzarella di bufala
- Olio EVO

(servita a spicchi) _____ **14 €**

INOSTRI BURGER

LA BONTÀ DEL
FATTO IN CASA.

DA ITASTE, IL **BURGER** È UNA
STORIA DI PASSIONE E ATTENZIONE.
IL PANE LO FACCiamo NOI,
SOFFICE E PROFUMATO, LE CARNI
SONO SELEZIONATE CON CURA
E GLI ABBINAMENTI NASCONO
DALL'EQUILIBRIO TRA GUSTO,
CREATIVITÀ E SOSTANZA.
OGNI MORSO È UNA PROMESSA
MANTENUTA: **GENUINO, SUCCOSO,**
APPAGANTE — PROPRIO COME
DEV'ESSERE UN VERO BURGER.

SOLO VERDURE
FRESCHÉ DA
PRODUTTORI LOCALI

A hand with dark red nail polish and a diamond ring holds a large burger. The burger is filled with lettuce, tomato, cheese, and a beef patty. In the background, a plate of golden fries sits on a brown paper liner with the word 'Taste' repeated, and a white bowl of green salad is visible. Dotted lines connect the text to the corresponding ingredients in the burger.

BUN FATTO IN
CASA CON FARINE
SELZIONATE

SOLO SALSE FATTE DA NOI
CON INGREDIENTI FRESCHI
E SENZA AGGIUNTA
DI CONSERVANTI

100% CARNE GRASS FEED
DELLA NOSTRA LESSINIA



“ A NEW YORK HO ASSAGGIATO IL MIO PRIMO SMASH BURGER IN UN CHIOSCO A MADISON SQUARE PARK: PANE CALDO, CARNE SCHIACCIATA SULLA PIASTRA E SALSA COLANTE. UN COLPO DI FULMINE! MI SONO CHIESTO: PERCHÉ NON FARLO ANCHE NOI, MA CON I NOSTRI INGREDIENTI E LA NOSTRA CREATIVITÀ? COSÌ È NATA L'IDEA DI PORTARE IN ITALIA LO SPIRITO DELLO SMASH BURGER AMERICANO, MA CON SAPORE E QUALITÀ FIRMATI ITASTE. L'ELKJAER SMASHED AD ESEMPIO È LA SINTESI DI TUTTO QUESTO: UN GEMELLAGGIO GASTRONOMICO TRA NEW YORK E VERONA. UNO SMASH BURGER FATTO COME LO FAREMMO NOI - CON CUORE, IRONIA E TANTO SAPORE. STESSO SPIRITO NEWYORKESE, GUSTO ITALIANO. ”

Thomas, socio fondatore

BURGER SMASH

PANE SENZA GLUTINE A RICHIESTA**

IL SEGRETO È NELLA PIASTRA.

Carne fresca, piastra rovente, pressione decisa.
Così nasce la crosta croccante e il cuore tenero dello smash.

- CARNE DI MANZO SCOTTONA GARRONESE KM ZERO
- PANE DI NOSTRA PRODUZIONE

* prodotto surgelato

** pane senza glutine non di nostra produzione 1,5€





Smash ITaste

- Pane ITaste
- 2 Smash di manzo
- Cheddar
- Bacon croccante della Lessinia
- Cetrioli in salamoia
- Ketchup e Salsa Secret

(Servito con patatine fritte* stick) **15 €**

Triple Brooklyn Smash

- Pane ITaste
- 3 Smash di manzo
- Cheddar
- Bacon croccante della Lessinia
- Cipolla caramellata
- Salsa Secret
- Salsa barbecue ITaste

(Servito con patatine fritte* stick) **17 €**



Elkjaer Smashed

- Pane ITaste
- Smash di salsiccia di maiale
- Bacon croccante della Lessinia
- Insalata gentile
- Cipolla rossa caramellata
- Peperoni alla piastra
- Salsa ITaste

(Servito con patatine fritte* stick) **15 €**

IL PANINO
DA STADIO
RIVISTO IN CHIAVE
ITASTE!

BURGER SPECIALI

PANE SENZA
GLUTINE
A RICHIESTA**

Giulio Cesare Crispy Chicken

- Pane ITaste
- Doppia cotoletta di pollo panata con pane Panko e fiocchi di mais
- Insalata gentile condita con salsa Caesar
- Bacon croccante della Lessinia
- Scaglie di Monte Veronese Stravecchio
- Salsa ITaste

(Servito con patatine fritte* stick)

16 €



Melanzanone

- Pane ITaste
- Svizzerona di melanzane panata con pane Panko e fiocchi di mais croccante
- Stracciatella di burrata
- Pomodorini in vaso cottura
- Basilico in foglia

(Servito con patatine fritte* stick)

15 €



* prodotto surgelato
** pane senza glutine glutine non di nostra produzione 1,5€

CLASSICI



NYC Little Italy

- Pane ITaste
- Svizzerona di manzo
- Insalata gentile
- Salsa di pomodorini in agrodolce
- Stracciatella di burrata
- Pancetta croccante della Lessinia

(Servito con patatine fritte* stick)

18 €

Malga Cheese

- Pane ITaste
- Svizzerona di manzo
- Formaggio Monte Veronese
- Insalata gentile
- Cetrioli in salamoia
- Salsa ITaste e ketchup

(Servito con patatine fritte* stick)

15 €



ITaste Burger

- Pane ITaste
- Svizzerona di manzo
- Insalata gentile
- Pomodoro ramato
- Pancetta croccante della Lessinia
- Cipolla rossa
- Salsa ITaste

(Servito con patatine fritte* stick)

15 €



LE NOSTRE CARNI


IL FUOCO È IL NOSTRO
INGREDIENTE SEGRETO.

DIETRO OGNI TAGLIO C'È UNA SCELTA
PRECISA: SOLO CARNI SELEZIONATE,
TENERE, DI QUALITÀ.


POI ARRIVA LA MANO ESPERTA DEL
NOSTRO MASTER GRILLER, CHE SA
COME ESALTARE OGNI PEZZO SENZA
MAI BRUCIARNE L'ANIMA. È LÌ, TRA
IL CALORE E IL PROFUMO DELLA
GRIGLIA, CHE LA CARNE TROVA IL
SUO PUNTO PERFETTO: SUCCOSA,
SAPORITA, AUTENTICA.

Le nostre carni sono
selezionate e fornite da


— 1954 —
CARNI ZULLO
La qualità della carne. Semplicemente



IL CONTORNO LO SCEGLI TU!
VERDURE FRESCHE COTTE
O PATATINE CROCCANTI
FUORI, MORBIDE DENTRO.



SUCCOSITÀ INTERNA:
DENTRO RESTA TENERA,
VIVA, PIENA DEL SUO
SAPORE PIÙ VERO.



CARAMELLIZZAZIONE
ATTENTA: LA CROSTICINA DORATA
E PROFUMATA ESALTA
IL GUSTO SENZA COPRIRLO.



“ QUANDO ABBIAMO IMMAGINATO ITASTE, VOLEVAMO RIPORTARE A TAVOLA IL CALORE DI CASA. OGNI INGREDIENTE È SCELTO CON LA STESSA CURA CON CUI SI PREPARA QUALCOSA PER UN OSPITE SPECIALE. LA CARNE È IL CUORE DI QUESTA FILOSOFIA: LA SELEZIONIAMO CON ATTENZIONE E LA LASCIAMO ESPRIMERE TUTTO IL SUO SAPORE, SENZA FORZARLA, SOLO ESALTANDOLA. DALLA BRACE ALLE COSTINE CON SALSA BARBECUE FATTA IN CASA, FINO AL GALLETTO ALLA GRIGLIA, ANCHE PICCANTE, OGNI PIATTO RACCONTA LO STESSO PENSIERO: ACCOGLIERE CON GUSTO, SINCERITÀ E PASSIONE. ”

Luca, socio fondatore



Big Cotoletta ITaste

Costata di manzo senza osso, battuta, panata con pane Panko e fiocchi di mais croccante, confettura di frutti rossi a parte

(Servito con patate fritte* rustiche speziate oppure con verdure di stagione)

21 €



- CARNE DI MANZO SCOTTONA GARRONESE KM ZERO
- PANE DI NOSTRA PRODUZIONE

* prodotto surgelato

Galletto alla griglia

Galletto intero passato alla griglia
dopo spezzatura e cottura
a bassa temperatura

(Servito con patate fritte* rustiche speziate
oppure con verdure di stagione)

15 €



Le famose Costine ITaste

Stecca di ribs di maiale cotte a bassa temperatura,
grigliate e glassate con salsa barbecue ITaste

(Servito con patate fritte* rustiche speziate
oppure con verdure di stagione)

18,5 €

Tenerissima Tagliata ITaste

Carne magrissima e tenera
di scottona garronese km Zero,
su letto di rucola con scaglie
di formaggio Monte Veronese
Stravecchio

(Servito con patate fritte* rustiche speziate
oppure con verdure di stagione)

21 €



Battuta di manzo al coltello

Carne magrissima di scottona
Garronese km Zero, battuta al coltello

(Servita con stracciatella di burrata,
capperi di roccia, grappolo di pomodorini
cirietti dolci appassiti e acciuga di Aspra)

16 €

Tagliata di pollo Pazzesca

Due fettine di petto di pollo cotto
a bassa temperatura, aromatizzate
e passate alla griglia, posate su un letto
di verdure di stagione o extra
verdure di stagione

14 €



Costata kmZerissimo

Costata di scottona garronese
km Zero con osso

(Servita con patate fritte* rustiche speziate
oppure con verdure di stagione)

26 €

**CARNE KMO.
100% GUSTO LOCALE.
SOLO LE MIGLIORI
SCOTTONE DEL TERRITORIO!**

LE NOSTRE VERDURE

POLLO GRIGLIATO
A BASSA TEMPERATURA,
TENERO E PIENO
DI GUSTO.

UN CLASSICO
INTRAMONTABILE,
RIVISTO CON
LEGGEREZZA
E CARATTERE.

MONTE VERONESE
STRAVECCHIO E
CROSTINI FATTI IN CASA:
IL TOCCO ITASTE.

Super Ceasar Salad ITaste

- Insalata gentile
- Due fettine di petto di pollo grigliato cotto a bassa temperatura
- Salsa Caesar
- Scaglie di formaggio Monte Veronese Stravecchio
- Crostoni di pane aromatizzato fatto in casa

15 €



Fresca MIX

Insalata gentile, pomodori,
verdure di stagione

9 €



CONTORNI EXTRA

- Contorno di verdure cotte di stagione
(Verdure cotte a bassa temperatura e al forno) _____ 5 €
- Contorno insalata mista _____ 5 €
- Patate al forno _____ 5 €
- Patate fritte* stick _____ 4,5 €
- Patate fritte* rustiche speziate _____ 5 €

* prodotto surgelato

BABY

- (Servito con patatine fritte* stick) _____ **9,5 €**

BABY

- (Servito con patatine fritte* stick) **10,5 €**

BABY

- (Servito con patatine fritte* stick) _____ **10,5 €**

BABY

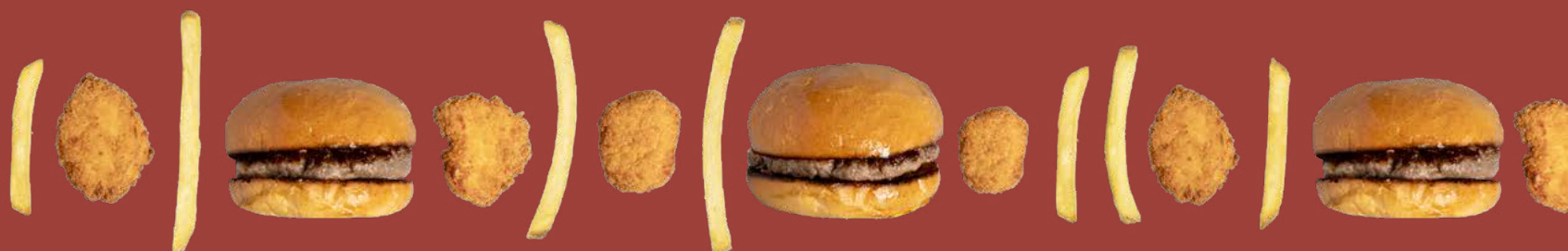
(Servito con patatine fritte* stick) _____ **9,5 €**

- CARNE DI MANZO SCOTTONA
GARRONESE KM ZERO
- PANE DI NOSTRA PRODUZIONE

* prodotto surgelato
** pane senza glutine glutine
non di nostra produzione 1,5€

DA ITASTE PENSIAMO
ANCHE AI PIÙ PICCOLI,
CON PIATTI SEMPLICI E BUONI,
FATTI CON LA STESSA CURA
DI SEMPRE. INGREDIENTI
SELEZIONATI, SAPORI GENUINI
E PORZIONI PENSATE PER LORO.
QUANDO È FATTO BENE,
PIACE A TUTTI.

**PANE SENZA
GLUTINE
A RICHIESTA****



LE NOSTRE PIZZE

DA ITASTE, L'IMPASTO È UNA QUESTIONE DI TEMPO E DI CURA. NASCE DA FARINE SELEZIONATE, LIEVITA LENTAMENTE E RIPOSA FINCHÉ NON RAGGIUNGE LA LEGGEREZZA PERFETTA. CROCCANTE AL MORSO, MORBIDO AL CUORE, È LA BASE CHE ACCOGLIE INGREDIENTI SCELTI E ABBINAMENTI PENSATI PER ESALTARE OGNI SAPORE SENZA APPESANTIRE. LA PIZZA, PER NOI, È CONVIVIALITÀ: PUOI GUSTARLA TONDA, ALLA PALA O IN FORMATO XL, PERCHÉ IL BELLO È PROPRIO DIVIDERLA — COME SI FA TRA AMICI.

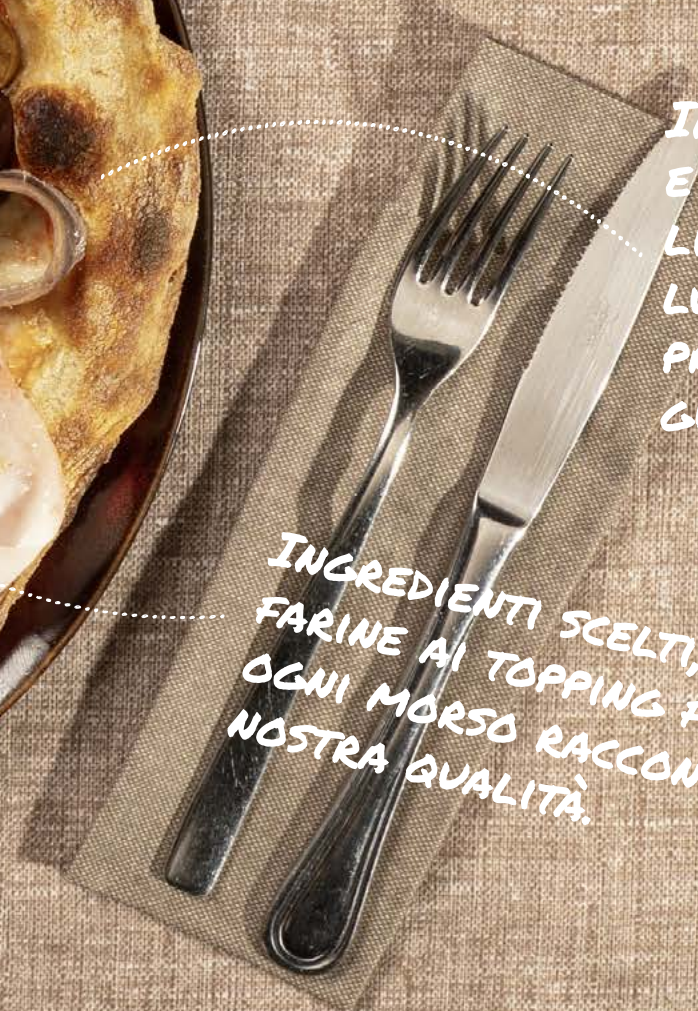




COTTA ALLA GIUSTA
TEMPERATURA: BASE
DORATA, CROCCANTE FUORI
E SOFFICE DENTRO.



ANCHE IN FORMATO XL:
TONDA, ALLA PALA O
GRANDE, DA CONDIVIDERE!



IMPASTO LEGGERO
E DIGERIBILE,
LIEVITATO A
LUNGO. MORBIDO
PROFUMATO,
GUSTOSO!

INGREDIENTI SCELTI, DALLE
FARINE AI TOPPING FRESCHI:
OGNI MORSO RACCONTA LA
NOSTRA QUALITÀ.



“ L'IDEA DELLA PIZZA ITASTE NASCE DA UN RICORDO SEMPLICE: SERATE A CASA, FORNO A LEGNA, AMICI CHE CHIACCHIERANO MENTRE L'IMPASTO RIPOSA. PER ME LA PIZZA È SEMPRE STATA QUESTO: UN MODO PER STARE INSIEME. DA QUESTO È NATO UN IMPEGNO: CREARE UNA PIZZA LEGGERA, DIGERIBILE E GOLOSA. PER QUESTO LAVORIAMO SULL'IMPASTO, SULLA LIEVITAZIONE LENTA E SULLE FARINE GIUSTE. POI ARRIVA LA PARTE PIÙ DIVERTENTE: GIOCARE CON GLI ABBINAMENTI, SCEGLIERE INGREDIENTI VERI E FAMILIARI MA RICERCATI. OGNI PIZZA ITASTE È SINCERA, ACCOGLIENTE, PENSATA PER ESSERE CONDIVISA. ”

Luca, socio fondatore

PIZZE TONDE



**L'IMPASTO È IL CUORE
DELLA NOSTRA PIZZA.**

Farine di qualità, tempi lenti e mani esperte. Un impasto leggero e croccante, pronto ad accogliere ingredienti scelti e tanta passione.

**Aggiunte ingredienti:
Extra costo da 1,5 € a 4 €**



Tricolore

Passata di pomodoro, pomodoro San Marzano a filetti, in uscita stracciatella, prosciutto crudo di Parma, basilico

13,5 €

Margherita

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte

7 €

Vegetariana Millecolori ITaste

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine, fantasia di olive, peperoni, patate in vaso cottura, carciofi fatti in casa senza aggiunta di spezie, cipolla, Grana Padano

14 €



TUTTE
LE PIZZE TONDE
LE POSSIAMO FARE
ANCHE IN FORMATO
L / XL
E IN PALA

POMODORO SAN MARZANO,
STRACCIATELLA FRESCA
E CRUDO DI PARMA:
L'ITALIA PIÙ BUONA.



A RICHIESTA
MOZZARELLA
SENZA
LATTOSIO

SpaccaNapoli

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano in filetti, Grana Padano, in uscita mozzarella di bufala campana DOP, acciughe di Aspra, basilico in foglie

14 €

Olivia

Passata di pomodoro, fantasia di olive denocciolate, in uscita mozzarella di bufala campana DOP e basilico

12,5 €

Vesuvio

Passata di pomodoro, fantasia di olive, capperi di roccia, in uscita stracciatella, acciughe di Aspra e origano

13 €

Morandino

Passata di pomodoro, cipolle gialle e rosse, salamino piccante calabro, pancetta stufata, gorgonzola DOP, in uscita mozzarella di bufala campana DOP e una grattugiata di pepe nero

13 €

Salamino

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante calabro

8,5 €

Prosciutto e Funghi

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, champignon trifolati ITaste, in uscita prosciutto cotto Levoni

10 €

Justa

Mozzarella fior di latte, ricotta, salamino piccante calabro, varietà di pomodorini in vaso cottura, in uscita mozzarella di bufala campana DOP, Grana Padano e basilico

13 €

POMODORO INTENSO,
BUFALA CAMPANA
DOP E BASILICO FRESCO.
L'ESSENZA DELLA PIZZA
ITALIANA.



POMODORO, FIOR DI LATTE
E VERDURE FATTE IN CASA.
COTTO LEVONI E ACCIUGHE
ASPRA PER UN GUSTO
AUTENTICO E PIENO



Capri

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, champignon trifolati ITaste, carciofi fatti in casa senza aggiunta di spezie, fantasia di olive denocciolate, capperi di roccia ed in uscita prosciutto cotto Levoni, acciughe di Aspra e origano

13 €

Tonno e Cipolla

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno Auriga, cipolla rossa

10 €

Stuppeffacciente

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane alla piastra, pancetta stufata, gorgonzola DOP, in uscita salsa al tartufo fatta in casa (solo olio e tartufo grattugiato)

14 €

Bufala DOP

Passata di pomodoro, in uscita mozzarella di bufala campana DOP, basilico e olio EVO Redoro

11,5 €

Reginella

Passata di pomodoro ed in uscita mozzarella di bufala campana DOP, rucola, prosciutto crudo di Parma

13 €

La Prima Neve

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine al forno, in uscita prosciutto cotto Levoni, Grana Padano e olio EVO

13 €

IN PALA

LA RICONOSCI?
STESSA PIZZA, FORMA
NUOVA! LA TRICOLORE
DIVENTA ALLA PALA!



PERFETTA
ANCHE COME
APERITIVO!

Tricolore

Pomodoro San Marzano in filetti,
in uscita stracciatella, prosciutto
crudo di Parma, basilico

16 €

Capri

Mozzarella fior di latte, pomodoro San
Marzano in filetti, champignon trifolati ITaste,
carciofi fatti in casa senza aggiunta di spezie,
fantasia di olive denocciolate, capperi
di roccia, in uscita prosciutto cotto Levoni,
accughe di Aspra e origano

16 €

La Prima Neve

Mozzarella fior di latte, pomodoro San
Marzano, zucchine al forno, in uscita
prosciutto cotto Levoni, Grana Padano
e olio EVO

16 €

Justa

Mozzarella fior di latte, ricotta,
salamino piccante calabro, varietà
di pomodorini in vaso cottura,
in uscita mozzarella di bufala campana
DOP, Grana Padano e basilico

16 €

Stuppeffacciente

Mozzarella fior di latte, pomodoro San
Marzano in filetti, melanzane alla piastra,
pancetta stufata, gorgonzola DOP, in uscita
salsa al tartufo fatta in casa
(solo olio e tartufo grattugiato)

16 €

LE NOSTRE BEVANDE

BEVANDE
FRESCHE CHE
ACCOMPAGNANO
I NOSTRI PIATTI

IL PIACERE
DI BRINDARE
INSIEME, CHE
SIA L'INIZIO
DELLA CENA O
UNA PAUSA TRA
AMICI.

BIRRE ARTIGIANALI
SELEZIONATE E SPILLATE
CON CURA: PERFETTE PER
OGNI PIATTO ITASTE!

GIN & TONIC

- Gin Mare, Hendrics 10 €
- Monkey 47 14 €

VINI

Calice

- Soave DOC 3,5 €
- Valpolicella Classico DOC 4 €
- Prosecco DOCG 4 €

Calice della settimana

(chiedere al personale) 4,5 €

BIRRE ALLA SPINA

• Hell Aktien BIONDA, 4,9%

Gialla paglierino chiaro, profumi di malto e luppolo insistenti, molto gradevole e beverino

Lt. 0,3 3,5 €

Lt. 0,5 6 €

• Zwick'L AMBRATA 5,3%

Colore dorato con riflessi ambrati, gusto fresco pieno, equilibrata tra i toni caldi del malto e l'erbaceo del luppolo, non filtrata

Lt. 0,3 4 €

Lt. 0,5 6,5 €

• Weisse 5,2%

Torbida, non filtrata con aromi di banana, scorza d'arancia e frutta esotica

Lt. 0,3 4 €

Lt. 0,5 6,5 €

• Pils BIONDA artigianale italiana 4,9%

Non pastorizzata, non filtrata, aromi agrumati freschi ed erbacei a seguire

Lt. 0,3 4,5 €

Lt. 0,5 7 €

• IPA Artigianale italiana 6,8%

Non pastorizzata, non filtrata, aromi agrumati e freschi, al palato arriva il finale amaro

Lt. 0,3 4,5 €

Lt. 0,5 7 €

Caraffa da 1 lt.

• Hell bionda 12 €

• Zwick'l, Weiss 13 €

• Pils, IPA 14 €

Analcolica / Senza glutine 4 €

BIBITE

• Acqua minerale di fonte 3 €

• Bibite alla spina

Pepsi, Lemon, Tè limone / pesca

Lt. 0,3 3,5 €

Lt. 0,4 4,5 €

• Bibite in bottiglia

Coca Cola, Fanta, Coca zero, Sprite

Lt. 0,33 3,5 €

• Lemonsoda in lattina - Lt. 0,33 3 €

CAFFETTERIA

• Caffè 1,5 €

• Caffè corretto 2 €

• Deca 1,5 €

• Deca corretto 2 €

• Orzo 1,5 €

• Cappuccino 2 €

• Cappuccino deca 2 €

Coperto: 2,5 €

A large, multi-layered burger is the centerpiece, served on a black plate. The burger features a thick, golden-brown bun, a beef patty, melted cheese, fresh lettuce, tomato slices, and onion. It is accompanied by a generous portion of golden french fries. The entire meal is presented on a black plate with a piece of brown paper liner that has the word 'Taste' printed repeatedly. The background is a solid red color.

I taste

GUSTOSAMENTE
ITALIANO