

LA NOSTRA CARTA

La cucina è aperta dalle 19.30 alle 22.30

Tutti i nostri tagli di carne sono forniti dalla **Macelleria Motta** di Inzago, i formaggi sono selezionati dalla **Baitella** di Cinisello Balsamo, **Fumagalli Danilo** di Tregasio ci fornisce frutta e verdura ed i prodotti da forno sono preparati dalla **Panetteria Vergani** di Carugate.

Cheeseburger ¹⁻⁷⁻¹¹	€ 10
150 gr. (manzo/maiale/vegetariano a scelta), cheddar affumicato, lattuga, pomodoro cuore di bue, cipolla grigliata e ketchup, accompagnato da patatine fritte.	
Hot Burger ¹⁻⁷⁻¹¹	€ 12
150 gr. (manzo/maiale/vegetariano a scelta), doppio cheddar affumicato, pomodoro cuore di bue, cipolla caramellata, peperoni piccanti alla griglia, crema piccante denim , accompagnato da patatine fritte.	
Denim Burger ¹⁻³⁻⁷⁻¹¹	€ 13
150 gr. (manzo/maiale/vegetariano a scelta), doppio cheddar affumicato, lattuga, pomodoro cuore di bue, cipolla grigliata, bacon, uovo al tegamino, salsa BBQ, accompagnato da patatine fritte.	
La leggera ⁴⁻⁷	€ 8
Lattuga, pomodoro, mozzarelline, tonno, finocchio e olive.	
Denim salad ¹⁻⁴⁻⁷	€ 9
Lattuga, bacon, uovo, crostini, parmigiano in scaglie e salsa worcestershire.	
Tagliere di salumi	€ 12
Pancetta, lardo, coppa, bresaola e salame al vin brulè. Provenienti da manzo/bue di razza piemontese e maiali di razza bianca padana (nostrano) allevato su paglia.	
Degustazione di formaggi ⁷	€ 14
Testun, caprino in foglia di fico, caprino all'arancia, pecorino siciliano e dolomitico (entrambi vaccini).	
Prosciutto crudo e melone	€ 9
Risotto zafferano e pasta di maiale ⁷	€ 10
Risotto alla zucca e amaretti ³⁻⁷⁻⁸	€ 10
(tutti con riso Carnaroli)	
Tartare di manzo	
in abbinamento a capperi, acciughe e cipolle ⁴	€ 10
con aggiunta di tuorlo d'uovo fresco ³⁻⁴	€ 11
Tagliata di bue	€ 16
in abbinamento a cipolle caramellate e sale di Maldon	
Patatine fritte	€ 4

LA CARTA DEI VINI

Spumanti e Champagne

VENETO

Prosecco Extra Dry DOC, LA CASADA, Villotta di Chions (PN) € 15 / € 4 in miscita
Uve: Glera. Grande produttore. Le fasi di lavorazione sono attente e moderne a filiera corta (metodo Charmat). Profumato (mela renetta, ribes bianco), floreale con buona intensità.

ISOLAPRIMO Brut Prosecco Treviso DOC, ISOLAPRIMO, Treviso (TV) € 20
Uve: Glera. Minuscolo produttore, con terreni nella "tenuta di famiglia", introvabile. Grande qualità di uve e di lavorazione (metodo Charmat). Profumato e delicato come un campo di fiori.

LOMBARDIA

S.A. Franciacorta DOCG, GIUSEPPE VEZZOLI, Erbusco (BS) € 25 / € 6 in miscita
Uve: Chardonnay. Produttore di impronta familiare e protagonista del territorio, grandissima qualità in vigna e testardo metodo in cantina. Vini sempre precisi e definiti, di grande carattere.

"DOPPIO ERRE DI" Franciacorta, DERBUSCO CIVES, Erbusco (BS) € 30
Uve: Chardonnay. La "boutique" di Vezzoli, dove si riversa il meglio dell'esperienza. Fermentazione parziale in legno, affinamenti in bottiglia oltre 48 mesi. Vino potente e pulitissimo.

FRANCIA

Champagne Barnier Brut Selection, BARNIER, Villevenard € 58 / € 10 in miscita
Uve: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. Piccolo produttore in zona Grand Cru. Chardonnay parzialmente fermentato in legno. Importante struttura, freschezza, eleganza e persistenza.

Rosé Champagne, BARNIER, Villevenard € 65
Uve: Pinot Noir. Vinificazione in purezza di Pinot Noir, macerazione brevissima su bucce, grande struttura, corredo aromatico e freschezza.

Champagne Copinet Blanc de Blancs, COPINET, Montgenost € 65
Uve: Chardonnay. Piccolo produttore in zona Grand Cru. Grande cura in vigna ed in cantina con assemblaggio di molti vini di riserva affinati in legno e acciaio. Morbido e profumato.

Vini Bianchi

ALTO ADIGE

Chardonnay Alto Adige DOC, Cantina Prod. COLTERENZIO, Colterenzio (BZ) € 21 / € 5 in miscita
Uve: Chardonnay. Interessante produttore in zona molto vocata per la viticoltura. Vino pulitissimo, fresco e profumato, con sentori di mela ed ananas.

Gewurztraminer Alto Adige DOC, Cantina Prod. COLTERENZIO, Colterenzio (BZ) € 22
Uve: Gewurztraminer. Vino con aromaticità di intenso sviluppo: mela, cedro, mango, camomilla, gelsomino... Interessantissimo!

FRIULI

Friulano Collio DOC, AMANDUM, Moraro (GO) € 20 / € 5 in miscita
Uve: Friulano. Produttore familiare, caparbio. Vino di grande eleganza, struttura e freschezza. Gli aromi sono netti e definiti (mela, pesca bianca, fiori acacia e gelsomino), fragranti e stuzzicanti.

Pinot grigio Collio DOC, AMANDUM, Moraro (GO) € 20
Uve: Pinot Grigio. Vino di grande eleganza, struttura e raffinata potenza. Al naso sentori freschissimi (mela, foglia di thé, cedro, fiori acacia, pepe bianco).

Sauvignon Blanc Collio DOC, AMANDUM, Moraro (GO) € 20
Uve: Sauvignon Blanc. L'intenso impianto aromatico (grande precisione, potenza e pienezza) è di grande soddisfazione e riconduce alle tipicità di questa uva.

DENIM
CAFE 

TOSCANA

Vermentino Maremma Toscana DOC, Guado Del Re, Suvereto (LI)

€ 20

Uve: Vermentino. Produttore emergente, in zona vocatissima. Uva fortemente aromatica e salina, con sentori di frutti a polpa gialla, fiori di campo, rosmarino e menta. Un tripudio di freschezza.

SICILIA

Grillo Bianco Sicilia DOC, Tenuta SAN GIAIME, Gangi (PA)

€ 19

Uve: Grillo. Minuscolo produttore a piena conduzione familiare, con appezzamenti piccoli e produzione assistita con grande cura in zona vocata. Vino profumato fresco, elegante e raffinato.

Vini Rossi

PIEMONTE

"THELEM" Barbera d'Asti Superiore DCG, VIGNAQUARANTI, Quaranti (AT)

€ 24

Uve: Barbera. Piccolissimo produttore, attentissimo alla qualità di vigna e cantina. Vino di grande intensità, aggressivo quasi, potente, affinato in barriques: una "Barbera" come si deve!

LOMBARDIA

"CAOTICO" Oltrepò DOC, BARBARA AVELLINO, Rovescala (PV)

€ 24

Uve: Croatina, Barbera. Frizzante. Minuscolo produttore, con un progetto bio a caparbia sostenibilità aziendale. Vino con rifermentazione in bottiglia, di grande piacevolezza e gusto.

"Venerdì 13" Rosso Riserva Prov. di Pavia IGP, BARBARA AVELLINO, Rovescala (PV)

€ 24 / € 6 in miscita

Uve: Croatina, Barbera, Vino affinato in botti grandi di rovere, intenso, complesso ed estremamente fragrante.

FRIULI

Cabernet Franc Collio DOC, AMANDUM, Moraro (GO)

€ 25

Uve: Cabernet Franc. Vino di grande finezza, eleganza, speziato ed erbaceo. Sentori di orto, frutta rossa matura, floreale (rosa e viola).

"Rosso Celtico" Collio DOC, MOSCHIONI, Gagliano (UD)

€ 43

Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot. Vini di grande potenza ed intensità: uvaggio classico taglio bordolese, un'intensità e persistenza record.

TOSCANA

"La Querce" Montecucco DCG, POGGIO MANDORLO, Seggiano (GR)

€ 20 / € 5 in miscita

Uve: Sangiovese, Merlot. Piccolo produttore emergente, vino rosso affinato in legno, con colore rubino intenso e note varietali di frutti rossi. Ottima struttura, potente ed elegante.

Leuta TAU Cortona DOC, LEUTA, Montepulciano (SI)

€ 32

Uve: Merlot, Cabernet Franc, Syrah. Piccolo produttore con vini impressionanti per impatto e bilanciamento. Uvaggio articolato e bilanciato con grande impatto olfattivo e gustativo.

Merlot Cortona DOC, LEUTA, Montepulciano (SI)

€ 45

Uve: Merlot. Affinamento in barriques, sentori di prugne, amarene, tabacco, caffè, cacao, pepe nero. Potenza persistente.

SICILIA

Syrah Rosso Sicilia DOC, Tenuta SAN GIAIME, Gangi (PA)

€ 19 / € 5 in miscita

Uve: Syrah. Vino speziato e pulissimo al naso ed in bocca.

Vini Passiti

SICILIA

"Ben Ryé" Passito di Pantelleria DOP 0.375, DONNAFUGATA, Marsala (TP)

€ 45

Uve: Zibibbo (Moscato Giallo di Alessandria d'Egitto). Grande produttore e grande vino! Uve passite con corredo aromatico intensissimo, quasi indescrivibile. Emozione purissima!

DENIM
CAFFÈ 

LA CARTA DEI DOLCI

Carrot cake	€ 5
Morbidi strati di Pan di Spagna alle carote farciti con crema al formaggio e decorati con gherigli di noce.	
Red velvet	€ 5
Morbidi strati di Pan di Spagna rosso farciti con crema al formaggio, decoro di Pan di Spagna.	
Tartufo classico	€ 5
Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato, decorato con granella di nocciole e cacao.	
Tartufo bianco	€ 5
Gelato semifreddo allo zabaione con cuore di gelato al caffè, decorato con granella di meringa.	
Tartufo nocciola	€ 5
Gelato semifreddo alla nocciola con cuore di cioccolato liquido, decorato con nocciole pralinate e meringa.	
Coppa profiterol	€ 5
Gelato semifreddo al cioccolato e bignè ripieni di crema al gusto vaniglia.	
Meringa	€ 5
Meringa farcita con crema al gusto vaniglia.	
Coppa tre cioccolati	€ 5
Creme ai tre cioccolati	
Coppa yogurt e frutti di bosco	€ 6
Coppa gelato allo yogurt con salsa alla fragola, decorata con mirtilli e ribes.	
Coppa cioccolato e nocciola	€ 6
Coppa gelato alla nocciola e cioccolato con fondo cremoso al cioccolato.	
Coppa fiordilatte fragole e caramello	€ 6
Coppa gelato alla panna con fondo cremoso di caramello e fragole candite. Decorata con mandorle tostate.	
Coppa crema e pistacchio	€ 6
Coppa gelato alla crema e al pistacchio variegato al cioccolato, decorata con pistacchi pralinati.	
Coppa caffè	€ 6
Coppa gelato alla panna variegata al caffè. Decorata con chicchi di cioccolato al caffè.	

LE BIRRE ALLA SPINA

Lager

Fischer alsaziana 5,2° 0,20 / 0,40 l € 3 / 5,5

Rossa

Ciney belga 7° 0,20 / 0,40 l € 3 / 5,5

Weiss

Paulaner Hefe tedesca 5,2° 0,20 / 0,50 l € 3,5 / 6

IL BAR

Bibite € 3,5

Acqua Panna 50 cl. € 2

75 cl. € 3

S. Pellegrino 50 cl. € 2

75 cl. € 3

Succhi di frutta € 3

a scelta tra pera, mela, pesca, albicocca e ACE

Caffè € 1

Caffè shakerato € 3,5

Liquori/amari € 4

Rum/Whiskey € 6

Nachos

salsa piccante € 3

cheddar affumicato⁷ € 4

Toast € 4

Prosciutto cotto e cheddar⁷

I COCKTAILS

Analcolici

Sweety Daiquiri € 7

Succo di pompelmo, succo di fragola, sciroppo di zucchero.

Stay cool € 7

Succo di mela, cranberry, ginger beer.

Shirley passion € 7

Succo di arancia, succo di ananas, maracuja, lime.

Virgin Mojito € 7

Sprite, lime, zucchero, foglie di menta.

Alcolici

Chupito	€ 2
Hugo Prosecco, liquore ai fiori di sambuco, foglie di menta, seltz.	€ 5
Spritz Aperol, prosecco, seltz.	€ 5
Negroni Campari, vermouth, gin.	€ 7
Sbagliato Campari, vermouth, prosecco.	€ 7
Mojito Rum bianco, rum scuro, seltz, zucchero, lime, foglie di menta.	€ 7
Cuba libre Rum bianco/scuro, coca cola, lime.	€ 7
Sex on the beach Vodka alla pesca, succo d'arancia, cranberry.	€ 7
Kamikaze Vodka, triple sec, cointreau, limone.	€ 7
Hurricane Rum chiaro, rum scuro, passion fruit, succo di arancia, granatina, sciroppo di zucchero.	€ 7
Acapulco Tequila, rum bianco, succo di ananas, succo di pompelmo, sciroppo di zucchero, lime.	€ 7
Americanata Campari, vermouth, cedrata, bergamotto.	€ 7
Caipiroska Vodka, lime, zucchero bianco.	€ 7
Frozen Daiquiri Rum bianco, lime, sciroppo di zucchero.	€ 7
Moscow mule Vodka, ginger beer, lime.	€ 7

possono essere serviti anche con prodotti premium con una maggiorazione di € 1