



*Il Tip Tap è un risto pub che sull'accoglienza
e sulla scelta delle materie prime basa i suoi principi.*

*È un ambiente informale in cui tutti i piatti che troverai sul menù sono
rigorosamente preparati al momento con materie prime fresche e a Km 0.*

*Puoi gustarli con una delle nostre birre alla spina o in lattina,
accuratamente selezionate, oppure con uno dei nostri vini Piemontesi.*

*Per il tuo dopo cena abbiamo una vasta scelta di distillati,
tra gin, whisky/whiskey e vodka.*

*Per eventuali dubbi, suggerimenti e modifiche non esitare a rivolgerti
al nostro personale, saremo ben felici di aiutarti o aiutarci a migliorare!*

*Buona serata,
Tip Tap Staff*



Tip Tap Alessandria

BURGER D'AUTORE

Alfieri

€12

*Pane artigianale al sesamo,
tartare di salsiccia di Bra 140g,
raschera, lattuga, marmellata
di pomodori*

Cicerone

€10

*Pane artigianale al sesamo,
hamburger vegano di ceci 150g,
lattuga, pomodoro,
pesto di peperoni*

Bukowski

€11

*Pane artigianale al sesamo,
salamino di vacca del mandrogno,
bacon, gorgonzola, rucola,
maio-senape*

Fellini

€11

*Pane artigianale al sesamo,
straccetti di vitello alla piastra,
lattuga, salsa coleslaw*

Buscaglione

€12

*Pane artigianale al sesamo,
tartare di salsiccia di Bra 140g,
peperoni grigliati, tuorlo
d'uovo, cipolla caramellata,
pesto di rucola*

Tarantino

€12

*Pane artigianale al sesamo,
tartare di fassona 140g
(condita con olio, sale e pepe),
burrata fresca, rucola, acciughe*

Cassandra

€12

*Pane artigianale al sesamo,
tartare di salsiccia di Bra 140g,
lattuga, pecorino a scaglie,
crudit  di zucchine
e salsa tzatziki*

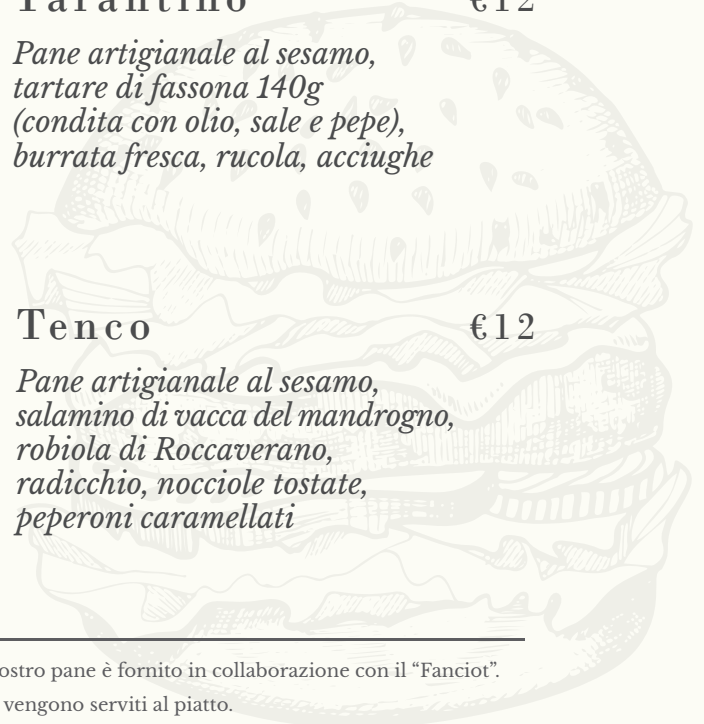
Tenco

€12

*Pane artigianale al sesamo,
salamino di vacca del mandrogno,
robiola di Roccaverano,
radicchio, nocciole tostate,
peperoni caramellati*

* La nostra carne   sempre fresca e acquistata da Macelleria Balza. Il nostro pane   fornito in collaborazione con il "Fanciott".

** I burger non sono scomponibili e non vengono serviti al piatto.



I CLASSICI

Bergkamp

€9

*Pane artigianale al sesamo,
vegan burger, raschera,
pomodorini pachino, zucchine
grigliate, melanzane grigliate,
maionese*

Cantona

€11

*Pane artigianale al sesamo,
tartare di fassona 140g
(condita con olio, sale e pepe),
pomodoro, scaglie di grana,
lattuga, maio-senape*

Del Piero

€9

*Pane artigianale al sesamo,
hamburger di pollo 160g,
songino, raschera, maionese*

Donovan

€9

*Pane artigianale al sesamo,
hamburger di fassona 140g,
bacon, cheddar, pomodoro,
lattuga, salsa Tip Tap*

Gattuso

€9

*Pane artigianale al sesamo,
hamburger di fassona 140g,
scamorza, bacon, lattuga,
salsa habanero*

Henry

€9

*Pane artigianale al sesamo,
hamburger di fassona 140g,
melanzana grigliata, scamorza,
marmellata di pomodori*

Keane

€11

*Pane artigianale al sesamo,
hamburger di fassona 140g,
peperoni grigliati, bacon,
cheddar, uovo all'occhio di bue,
lattuga, maio-bbq*

Scholes

€9

*Pane artigianale al sesamo,
hamburger di fassona 140g,
speck croccante, brie, pomodoro,
salsa rosa*

Scirea

€10

*Pane artigianale al sesamo,
hamburger di fassona 140g,
acciuغه, raschera, peperoni
grigliati, pesto di rucola*

* La nostra carne è sempre fresca e acquistata da Macelleria Balza. Il nostro pane è fornito in collaborazione con il "Fanciot".

** I burger non sono scomponibili e non vengono serviti al piatto.



GIRONE DEI GOLOSI

Jack Black

€16

Pane artigianale, smash burger di fassona (2 hamburger da 100g cad), cheddar, bacon, lattuga, pomodoro e salsa burger fatta in casa.

Servito con patate buccia.

Porthos

€16

Pane artigianale, smash burger di fassona (2 hamburger da 100g cad), guanciale croccante, raschera, peperoni grigliati e senape al miele.

Servito con patate buccia.

Ciacco

€16

Pane artigianale al sesamo, hamburger di fassona 200g, gorgonzola, speck croccante, rucola e marmellata di cipolla rossa.

Servito con patate buccia.

A-pollo

€16

Pane artigianale al sesamo, hamburger di pollo impanato 150g, songino, pomodorini pachino e senape al miele.

Servito con patate buccia.

STUZZICHERIA

• Patata buccia

€6

• Bastoncini di polenta fritti

€6

• Bocconcini di pollo speziati
serviti con maionese al curry

€6

* La nostra carne è sempre fresca e acquistata da Macelleria Balza. Il nostro pane è fornito in collaborazione con il "Fanciot".

** I burger non sono scomponibili e non vengono serviti al piatto.



DA ALESSANDRIA A ROMA CENTRO

- | | | | |
|--------------------------------|-----|-----------------------------|-----|
| • Agnolotti al sugo di stufato | €12 | • Tonnarello alla carbonara | €14 |
|--------------------------------|-----|-----------------------------|-----|

PIEMONTE AL PIATTO

- | | | | |
|---|-----|---|-----|
| • Costoletta di vitello panata con misticanza | €17 | • Tagliata di fassona (200g) con macedonia di verdure | €16 |
| • Hamburger di fassona al piatto (200g), cipolla caramellata, misticanza, uovo all'occhio di bue, bacon croccante | €14 | • Salamino di vacca del mandrogno con cipolle caramellate e patate buccia | €14 |
| • Hamburger di fassona al piatto (200g), con burrata fresca, rucola e friggirelli rosolati | €15 | • Stracotto di manzo al vino rosso servito con patate schiacciate | €16 |

* La nostra carne è sempre fresca e acquistata da Macelleria Balza.

** Hai delle allergie o delle intolleranze? Rivolgiti al nostro staff, saremo contenti di ascoltarti e poterti consigliare.

QUESTA SERA LEGGERI

- | | | | |
|---|-----|--|-----|
| • Insalata classica
<i>misticanza, pomodoro, carote</i> | €6 | • Tartare di fassona (140g)
condita con sale, olio, pepe,
servita con tuorlo d'uovo,
frutto del capperò, cipolla
caramellata e maio-senape | €13 |
| • Insalata mediterranea
<i>pomodorini pachino, misticanza
e olive taggiasche</i> | | | |
| - con burrata | €12 | | |
| - con pollo grigliato | €12 | • Battuta di salsiccia
di Bra, crema al pecorino
romano, songino
e nocciole tostate | €14 |
| • Burrata e pomodoro | €8 | | |
| • Vitello al punto rosa
con salsa tonnata
e frutto del capperò | €12 | • Burger di riso croccante
con crudité di zucchine
e carote e maionese
vegana al curry | €12 |



DOLCI

Dolci del giorno fatti in casa €6

- chiedi al personale! -



BIRRA ALLA SPINA



GRADAZIONE: 4,9% vol.

STILE: Pils

Piccola € 3,50 | Media € 6,00

GENEVIEVE DE BRABANT PILS



FERMENTAZIONE *Bassa*

COLORE *Oro*

AROMA-GUSTO *Tipico gusto amaro delle Pils a bassa fermentazione, scorrevole al palato. Finale acro, ma del tutto gradevole.*

GRADO AMAREZZA *Percettibile 19 IBU*



GRADAZIONE: 8,5% vol.

STILE: Belgian Ale

Piccola € 3,50 | Media € 6,00

CORNET OAKED



FERMENTAZIONE *Alta*

COLORE *Giallo Dorato*

AROMA-GUSTO *Corposa, piuttosto secca, dal sapore delicato e tenace del legno con una nota di vaniglia. Gusto rotondo dato dalla maturazione in botti di rovere, si bilancia perfettamente con il fruttato dei lieviti e le dolci note di vaniglia del legno.*

GRADO AMAREZZA *Percettibile 25 IBU*



BIRRA ALLA SPINA



GRADAZIONE: 5,2% vol.

STILE: Special Amber Ale

Piccola € 3,50 | Media € 6,00

GENEVIEVE DE BRABANT ROUSSE



FERMENTAZIONE *Alta*

COLORE *Rosso ramato*

AROMA-GUSTO *Leggermente dolce il cui sapore rispecchia la combinazione di malto, caramello lievemente amaro e toni zuccherini. Il finale lascia una sensazione leggermente piccante e un gusto amarognolo.*

GRADO AMAREZZA *Percettibile 20 IBU*



GRADAZIONE: 7% vol.

STILE: Dubbel

Misura unica (0,25cl) € 7,00

LA TRAPPE DUBBEL



FERMENTAZIONE *Alta*

COLORE *Ambrato scuro*

AROMA-GUSTO *Birra aromatica e di buona struttura con note di vaniglia, caramello, miele che lasciano spazio ad una spiccata vena tostata e speziata.*

GRADO AMAREZZA *Percettibile 24 IBU*



BIRRA ALLA SPINA



GRADAZIONE: 6,4% vol.

STILE: India Pale Ale

Piccola € 4,00 | Media € 6,00

BIRRA DEL BORGO REALE



FERMENTAZIONE *Alta*

COLORE *Ambrato*

AROMA-GUSTO *Presenta un profumo intenso dato dai luppoli aromatici americani con note agrumate e pepate. La gasatura è bassa.*

GRADO AMAREZZA *Accentuato 41 IBU*



GRADAZIONE: 8% vol.

STILE: Belgian Triple

Misura unica (0,30 cl) € 6,00

TRIPLÉN OS



FERMENTAZIONE *Alta*

COLORE *Oro carico*

AROMA-GUSTO *Birra ai tre cereali (malto d'orzo, malto di frumento e avena) rivela aromi fruttati con un tocco speziato. Al palato ha un tocco dolce, con un corpo ricco e rinfrescante.*

GRADO AMAREZZA *Percettibile 24 IBU*



BIRRA IN LATTINA - BIRRIFICIO DELLA GRANDA

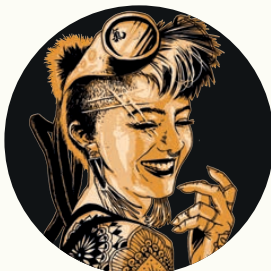


GRADAZIONE: 5,0% vol.

STILE: Lager

€ 6,00

KLØE



FERMENTAZIONE *Bassa*

COLORE *Oro*

AROMA-GUSTO *Birra bionda a bassa fermentazione, delicatamente luppolata, beverina e di grande scorrevolezza.*



GRADAZIONE: 4,7% vol.

STILE: Blanche

€ 6,00

SWEETCH



FERMENTAZIONE *Bassa*

COLORE *Bianco*

AROMA-GUSTO *Birra molto aromatica e scorrevole, poco amara. Sta bene sempre e ovunque, dall'aperitivo al dopo cena.*



BIRRA IN LATTINA - BIRRIFICIO DELLA GRANDA



GRADAZIONE: 6,5% vol.

STILE: Amber Lager

€ 6,00

FLOOKE



FERMENTAZIONE *Alta*

COLORE *Ambrato chiaro*

AROMA-GUSTO *Birra ambrata scura morbida e corposa, non troppo amara.*



GRADAZIONE: 8% vol.

STILE: Strong Lager

€ 6,00

GHOSST



FERMENTAZIONE *Bassa*

COLORE *Ambrato chiaro*

AROMA-GUSTO *Birra ambrata chiara dal corpo secco e dall'aroma fruttato. Molto beverina anche se il grado alcolico è importante.*



BIRRA IN LATTINA - BIRRIFICIO DELLA GRANDA



GRADAZIONE: 5,0% vol.

STILE: Ipa

€ 6,00

KEI OS



FERMENTAZIONE *Alta*

COLORE *Dorato*

AROMA-GUSTO *Birra Ipa audace, molto amara
e aromatica. Fruttata, energica e fresca.*

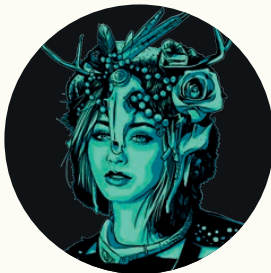


GRADAZIONE: 4,7% vol.

STILE: Apa

€ 6,00

AERO



FERMENTAZIONE *Alta*

COLORE *Oro*

AROMA-GUSTO *Birra bionda gluten free, di carattere
e rinfrescante.
Leggermente fruttata con un amaro deciso.*



BIRRA IN LATTINA



GRADAZIONE: 4,3% vol.

STILE: Irish Stout

€ 6,00

NITRO



FERMENTAZIONE *Alta*

COLORE *Scuro, quasi nero*

AROMA-GUSTO *Una classica stout irlandese dall'accattivante colore scuro, quasi nero. Morbida e scorrevole. I malti tostati e torrefatti le conferiscono note di cacao amaro e caffè.
Una birra unica proveniente da un micro birrificio artigianale irlandese.*

€ 6,00



VINO

BIANCHI

Nuvole sul poggio €20
Gavi docg 2023 di Il Poggio di Gavi

Piccolo Derthona €24
Timorasso 2023
di Vigneti Giacomo Boveri

ROSSI

Caresana €27
Ruchè di Castagnole M.to docg 2023
di Pier Francesco Gatto

First €15
Barbera del Monferrato doc 2022
di Angelini Paolo

Magister €27
Barbera d'Asti superiore docg 2021
di Cantina sociale di Nizza

Langhe Nebbiolo €30
Langhe Nebbiolo doc 2021
di Dante Rivetti

VINO AL CALICE €5

Barbera d'Alba

Langhe Nebbiolo
di Fontanafredda

CAFFETTERIA

Caffè miscela "Fanciot" €1,50

Caffè corretto €2

SOFT DRINKS

Coca Cola €4

Gazzosa Lurisia €4

Chinotto Lurisia €4

Aranciata Lurisia €4

Tonica €3,50

AMARSI UN PO'

Grappa - chiedi al personale! - €5

Amari €4

Amari artigianali

- Amaronauta (zenzero, agrumi) €4

- Jefferson (vaniglia, gusto delicato)

- Mandragola (arancia, chiodi di garofano)

- S. Agostino (balsamico, digestivo)

- Barot (grappa di Barolo ed erbe aromatiche)

- Roger (bitter, vinoso) €4,50

- Camatti (gusto mentolato)

- Amaro del ciclista (note di liquirizia)

- Washington (arancia) €5

- Frack (vinoso, note speziate)

- Giocondo Caffè (caffè)

- Madame Milù €6
(balsamico, assenzio, finocchio)



COCKTAILS

Americano
- chiedi al personale! -

€6/€7

Margarita

€7

Negroni
- chiedi al personale! -

€6/€7

Rum Cooler

€7

Negroni Carpano €6

Caipiroska €6

Negroni Sbagliato €6

Caipirinha €6

Negroski €6

Old Fashioned €6

Boulevardier €6

Moscow Mule €6

Vodka Martini €6

Whisky Sour €7

Cocktail Martini €6

Vodka Sour €7

Vodka Tonic €6



* Ogni cocktail se accompagnato dall'aperitivo + €2,50 cad

GIN TONIC

 **Gil** €8
PRINCIPALI BOTANICHE: assenzio, sambuco, bergamotto, arance amare, infuso di limone, origano, aloe

 **Più Cinque** €8
PRINCIPALI BOTANICHE: assenzio, angelica, mandorla, zenzero, agrumi, salvia, bergamotto

 **Gin Mazzetti** €8
PRINCIPALI BOTANICHE: coriandolo, cardamomo, salvia, rosmarino, menta, scorza di limone

 **Villa Ascenti** €8
PRINCIPALI BOTANICHE: timo, menta, uva Moscato

 **Poli** €8
PRINCIPALI BOTANICHE: pino, cardamomo, coriandolo, uva Moscato, menta

 **Gin del professore** €8
BOTANICHE NON DICHIARATE.
Molto erbaceo, balsamico e agrumato

 **Gin del Bisonte** €9
PRINCIPALI BOTANICHE: ginepro, peperoncino Fatalii

 **Sabatini barrel** €10
PRINCIPALI BOTANICHE: affinamento botti rovere chardonnay toscano, salvia, timo, ulivo, lavanda

 **Diplomè** €8
PRINCIPALI BOTANICHE: limone, arancia, zafferano

 **Irish Gunpowder** €9
PRINCIPALI BOTANICHE: angelica, anice stellato, cumino, coriandolo, pompelmo, irish tea

 **Botanist** €8
PRINCIPALI BOTANICHE: artemisia, anice, biancospino, camomilla, ginestra, timo, fiori di sambuco, menta

 **Brewdog Leonwolf** €8
PRINCIPALI BOTANICHE: peperoncino, lime

 **Bickens** €7
PRINCIPALI BOTANICHE: coriandolo, angelica, iris, liquerizia, scorza d'arancia, scorza di limone

 **Hendrick's** €8
PRINCIPALI BOTANICHE: angelica, coriandolo, camomilla, cumino, fiori di sambuco

 **Tanqueray** €8
PRINCIPALI BOTANICHE: coriandolo, liquerizia

 **Tanqueray Ten** €8
PRINCIPALI BOTANICHE: angelica, coriandolo, camomilla, liquerizia, agrumi

 **Old English** €8
PRINCIPALI BOTANICHE: coriandolo, cassia, cannella, giaggiolo, noce moscata, scorza d'arancia

 **Fifty Pounds** €8
PRINCIPALI BOTANICHE: ginepro, liquirizia, cardamomo, pepe

 **Monkey 47** €9
PRINCIPALI BOTANICHE: angelica, biancospino, cannella, cedro, gelsomino, chiodi di garofano, ibisco, lavanda, mandorla, salvia, zenzero

 **Gin Mare** €9
PRINCIPALI BOTANICHE: arancia amara e dolce, basilico, cardamomo, coriandolo, timo, rosmarino

 **Roku** €8
PRINCIPALI BOTANICHE: foglie di Sakura, pepe, yuzu, tè verde

 **Nikka** €9
PRINCIPALI BOTANICHE: orzo, mais, mela, pepe, agrumi giapponesi

 **Etsu** €9
PRINCIPALI BOTANICHE: bacche, peperoni, tè, yuzu

* Ogni cocktail se accompagnato dall'aperitivo + €2,50 cad

VODKA



Skyy

€4



Mamont

€9



Mama

€7



Five Lakes

€5



Ciroc

€8



Beluga

€7



Grey Goose

€7



Beluga
Celebration

€9



Snow Leopard

€8



Beluga
Transatlantic

€9,50



Debowa

€5



Beluga Allure

€16



Belvedere

€7



Polugar
Classic rye

€8



Belvedere
intense

€12



Nemiroff

€5



Neft white/black

€9



42 Below

€5



Stoli

€5



* chiedi al personale per eventuali prodotti non presenti in lista

RUM

El Dorado 12	€7
El Dorado 15	€8
El Dorado 21	€12
Zacapa 23	€7
Zacapa 23 “edición negra”	€10
Zacapa XO	€12
Diplomatico	€5
Diplomatico riserva	€7
J Bally12	€12

Il rum viene servito con cioccolato

* chiedi al personale per eventuali prodotti non presenti in lista



SCOTCH WHISKY

Il Whisky Scozzese si divide in sei categorie, identificabili in base alla regione in cui vengono distillati: Highlands, Islands, Speyside, Islay, Campbeltown (produzione quasi scomparsa) e Lowlands.

Highlands, vasta zona a Nord della Scozia che comprende anche Islands e la regione dello Speyside. Quelli della zona settentrionale sono generalmente morbidi e non necessariamente torbosi, con sapori dal secco al fruttato. Nelle Highlands meridionali invece, hanno un carattere più morbido e leggero. La zona occidentale produce scotch assai pastosi e leggermente affumicati.

Speyside è la zona ritenuta il cuore della produzione di whisky scozzese: qui si producono malti puri. I malti della regione variano molto tra di loro, ma in generale si può dire che sono malti “facili” e immediati, ottimi per iniziare un pasto o per un dopo cena.

L'isola di Islay è caratterizzata da un terreno costituito quasi interamente da torba che, utilizzata durante la fase di maltaggio, dà un sapore inconfondibile di fumo e di alghe. Questi scotch sono considerati intensi all'olfatto e al palato, hanno corpo pieno, con forti sentori di torba. Sono descritti come “alito di mare”, con punte di fumo e iodio.

Lowlands, la zona più densamente popolata e industrializzata della Scozia, ha un aspetto opposto alle Highlands: poche rocce, poche cascate, niente montagne o brughiere torbose. Questo scotch è morbido nel malto e fruttato nel lievito, con note decisamente secche.

Un tempo Campbeltown rappresentava un importante centro di produzione di whisky, ma oggi ci sono solo tre distillerie rimaste. Rappresenta(va) alla perfezione le caratteristiche della terra lunga e circondata dal mare con un prodotto estremamente torbato, spesso caratterizzato da un gusto salato e iodato, con note di mare e alghe. Le distillerie sopravvissute sino ad oggi realizzano alcuni dei miglior malti al mondo.

SCOTCH WHISKY

HIGHLAND

Oban 14yo	€7,50
Oban distiller edition 2021	€19
Oban little bay	€9
Macallan 12yo double cask	€12
Highland Park 12yo	€8,50
Cadenhead's 2007-2019 11yo "Fettercairn"	€12
Fettercairn 2011-2021 10yo "Carn Mor"	€12
Teaninich 2010-2021 11yo "Carn Mor"	€14,50
Dalwhinnie 15yo	€7,50

LOWLANDS

Glenkinkie 12yo	€9
-----------------	----

CAMPBELLTOWN

Springbank 10yo	€18
Longrow Peated	€11,50

ISLANDS

Talisker skye	€7
Talisker port ruighe	€7,50
Talisker storm	€9
Talisker distiller edition 2021	€11
Talisker 10yo	€9,50
Talisker 18yo	€35

* chiedi al personale per eventuali prodotti non presenti in lista



SCOTCH WHISKY

ISLAY

Ardbeg 10yo	€12,50
Ardbeg Uigeadail	€9,50
Askaig 8yo	€8
Askaig 12yo	€14
Askaig full proof	€12
Bowmore 12yo	€8
Caol ila 12yo	€7,50
Caol ila 15yo	€19
Caol ila 18yo	€19
Caol ila moch	€12
Caol ila distiller edition 2021	€16
Caol ila 2014-2022 “Wilson&Morgan”	€10
Caol ila 2013 10yo “Wilson&Morgan”	€10
Kilchoman 100% Islay	€14
Kilchoman sherry cask	€20
Lagavulin 8yo	€8
Lagavulin 10yo	€10
Lagavulin 16yo	€10
Lagavulin distiller edition 2021	€19
Laphroaig 10yo	€7
Laphroaig select	€7,50

* chiedi al personale per eventuali prodotti non presenti in lista



SCOTCH WHISKY

Laphroaig quarter cask	€9,50
Laphroaig 4oak	€11
Laphroaig lore	€14
Finlaggan old reserve	€6
Finlaggan eilean mor	€7,50
Finlaggan cask strenght	€9,50
Finlaggan port finished	€9,50
Infrequent flyers 9yo “Bunnahbhain”	€19

SPEYSIDE

Aberlour 10yo	€7,50
Aberlour 12yo	€8
Aberlour 16yo	€16
Balvennie 12yo	€8
Craigellachie 13yo	€7,50
Glenrothes 12yo	€11
Glenfarclas 15yo	€12
Glenfiddich 12yo	€11
Glentaucher 13yo “Morisco Spirits”	€25

NUOVE DISTILLERIE

Clydeside Stobcross	€8,50
Bimber ex-bourbon batch	€14,50
Lochlea “Our Barley”	€9,50
Lakes Whiskymaker’s reserve	€13,50

* chiedi al personale per eventuali prodotti non presenti in lista



IRISH WHISKEY

Prodotto in Irlanda si differenzia da quello Scozzese per un principale aspetto nel processo di produzione, ossia nel numero di distillazioni.

Per il Whiskey Irlandese, infatti, occorre una tripla distillazione usando orzo non maltato insieme al malto vero e proprio, mentre per quello Scozzese, che utilizza solo malto d'orzo, ne bastano due.

Il malto per la preparazione del Whisky viene essiccato in forni alimentati a torba. Qui i cereali, a contatto con il fumo, donano al distillato un caratteristico retrogusto affumicato. Per i Whiskey, invece, l'essiccazione avviene a forni chiusi: il malto quindi non subendo contaminazioni da fumo consentirà al distillato di conservare aromi più morbidi.

Connemara	€7,50
Connemara 12yo	€13
Connemara distiller edition	€7,50
Jameson	€6
Jameson caskmates	€6
Jameson black barrel	€7
Jameson crested	€7
Jameson cooper's croze	€11,50
Jameson distiller's safe	€11,50
Mad March Hare "Poitin"	€7,50
Telling "Whisky club Italia"	€14,50
Redbreast 12yo	€11
Redbreast 15yo	€19

* chiedi al personale per eventuali prodotti non presenti in lista



AMERICAN WHISKEY/BOURBON/RYE

Il nome Bourbon deriva dal territorio di nascita del whiskey, ossia l'area conosciuta come Old Bourbon in Kentucky.

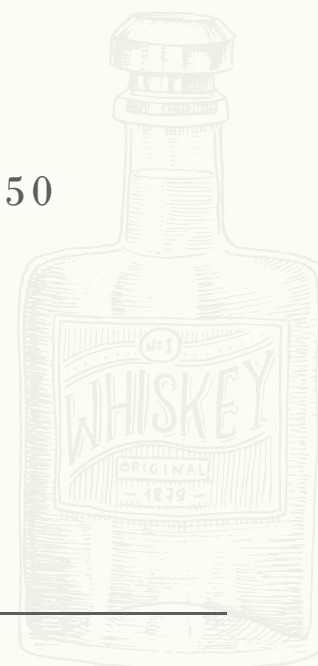
É una miscela di cereali macinati (obbligatoriamente il 51% deve essere mais), oltre a orzo, segale e grano, mescolati con acqua, riscaldati e fermentati con l'aiuto di lieviti naturali, distillati e, infine, affinati in botti di rovere bianco americano. Le botti sono molto importanti per il sapore finale: devono essere nuove e bruciate all'interno, così da aprire il legno e sprigionare le tipiche note di vaniglia del Bourbon.

Per potersi chiamare "Bourbon" questo tipo di whiskey deve essere invecchiato in botte per un minimo di due anni distillato e invecchiato in Kentucky.

La principale differenza tra i Bourbon e i Rye è che quest'ultimi devono avere almeno il 51% di segale, in inglese appunto "Rye".

Mellow Corn (Bourbon)	€7
Michter's US (Bourbon)	€10
Copperworks Release 044 (American Whiskey)	€14,50
Willet Straight (Rye)	€16

* chiedi al personale per eventuali prodotti non presenti in lista



Tip Tap



BEER YOUR PUB

ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti e coadiuvanti tecnologici considerati allergeni.

Il personale è a disposizione per fornire ogni supporto e informazione.

Glutine

Crostacei e derivati

Uova e derivati

Pesce e derivati

Arachidi e derivati

Soia e derivati

Latte e derivate

Frutta a guscio e derivati

Sedano e derivati

Senape e derivati

Semi di sesamo e derivati

Anidride solforosa
e solfiti in concentrazioni
superiori a 10 mg/kg o 10
mg/l espressi come SO₂

Lupino e derivati

Molluschi e derivati