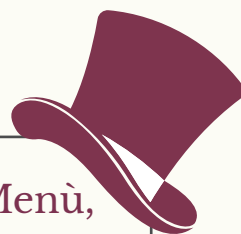


Tip Tap



BEER YOUR PUB

Ciao sono un Menù,
non maltrattarmi
e per favore leggimi!





*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

I CLASSICI

Bergkamp

€9

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

Gattuso

€9

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

Cantona

€11

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

Barzagli

€10

*Bun artigianale al sesamo,
hamburger di fassona 140g,
scamorza, scarola ripassata,
patate dolci, maionese all'aglio*

Del Piero

€9

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

Keane

€11

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

Donovan

€9

*Bun artigianale al sesamo,
hamburger di fassona 140g,
bacon, cheddar, pomodoro,
lattuga, salsa TipTap*

Scholes

€9

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

* Tutti i burger possono essere serviti con pane senza glutine +2€. Chiedi al personale!

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



BURGER D'AUTORE

Bukowski

€11

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

Tarantino

€12

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

Cicerone

€10

*Bun artigianale al sesamo,
hamburger di ceci 150g,
raschera, peperoni grigliati,
songino, maionese alle erbe*

Tenco

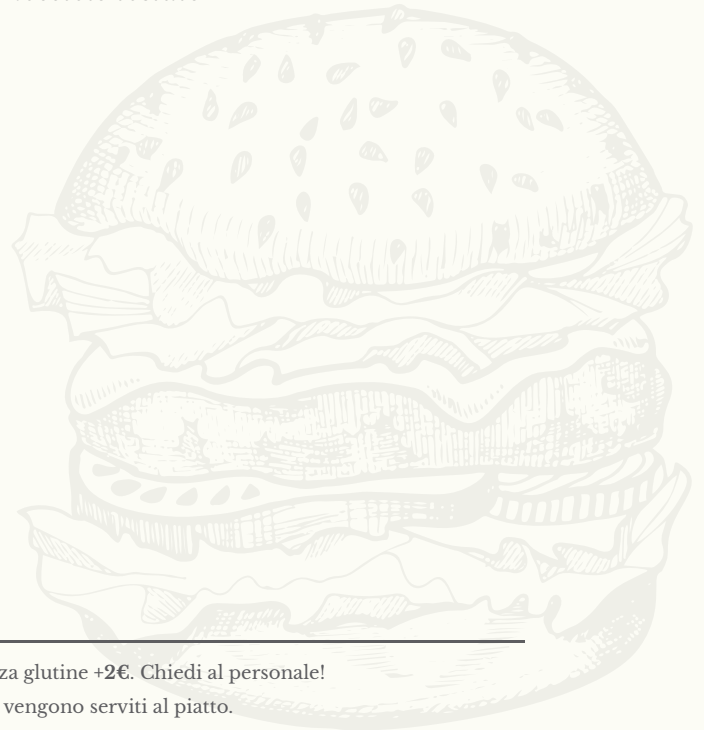
€12

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

Pavese

€12

*Bun artigianale al sesamo,
salamino di vacca del mandrogno,
carciofo fritto, raschera, songino,
maionese alle erbe*



* Tutti i burger possono essere serviti con pane senza glutine +2€. Chiedi al personale!

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

GIRONE DEI GOLOSI

A-pollo

€16

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

Servito con patate buccia

Jack Black

€16

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

Servito con patate buccia

Ciacco

€16

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

Servito con patate buccia

Porthos

€16

*Bun artigianale, smash burger
di fassona (2 hamburger da
100g cad), guanciale croccante,
scamorza, peperoni grigliati,
e senape al miele*

Servito con patate buccia

CLUB SANDWICH

Classico

€14

*Petto di pollo, insalata,
pomodoro, bacon,
uovo all'occhio di bue,
maionese*

Servito con patate buccia

Vegetariano

€14

*Zucchine e melanzane grigliate,
insalata, pomodoro,
uovo all'occhio di bue,
maionese*

Servito con patate buccia

* Tutti i burger possono essere serviti con pane senza glutine +2€. Chiedi al personale!

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



FRITTINO?!

Patata buccia	€6	Cheddar Jalapeños	€6
Bocconcini di pollo speziati serviti con maionese al curry	€7	Filetti di acciughe panati	€7

DA ALESSANDRIA A ROMA CENTRO

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

PIEMONTE AL PIATTO

Hamburger di fassona al piatto (200g), crema cacio e pepe, guanciale croccante, pomodorini confit	€15	Salamino di vacca del mandrogno servito con polenta taragna grigliata, radicchio stufato, riduzione di vino rosso	€14
Hamburger di fassona al piatto (200g), uovo all'occhio di bue, crema di peperoni arrosto, chips di patate dolci	€15	Tagliata di fassona (200g) servita con macedonia di verdure	€16

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

QUESTA SERA LEGGERI

Insalata classica €6
misticanza, pomodoro, carote

Insalata mediterranea
*pomodorini rossi e gialli, misticanza
e olive taggiasche*

- con burrata €12

- con pollo grigliato €12

Burger di riso croccante
con songino, pomodorini
rossi e gialli, e maionese
vegana alle erbe €12



Burrata e pomodoro €8

Tartare di fassona (140g) €13
servita con tuorlo d'uovo,
frutto del capperio e
maio-senape

Tartare di fassona (140g) €13
servita con mousse di
robiola di Roccaverano,
chips di pane e polvere
di olive nere

Pollo al curry servito
con riso basmati €14

DOLCI

Dolci del giorno fatti in casa €6

- chiedi al personale! -



BIRRA ALLA SPINA



STILE: Pils - Piccola (0,25cl): € 3,50 | Media (0,50 cl): € 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 *4,9% vol.*



STILE: Strong Ale - Piccola (0,25cl): € 4,00 | Media (0,50 cl): € 6,50

KILKENNY STRONG ALE



FERMENTAZIONE *Alta*

COLORE *Ambrato*

AROMA-GUSTO *Gusto amaro ma gradevole che viene controbilanciato dal dolce dato dal caramello. Si percepiscono sentori fruttati di liquirizia, di luppolo e tostato.*

GRADO AMAREZZA *Percettibile 25 IBU*

GRADAZIONE *6,4% vol.*



BIRRA ALLA SPINA



STILE: Special Amber Ale - Piccola (0,25cl): € 3,50 | Media (0,50 cl): € 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 *5,2% vol.*



STILE: Stout - Piccola (0,25cl): € 3,50 | Media (0,50 cl): € 7,00

BLACK HEART



FERMENTAZIONE *Alta*

COLORE *Marrone scuro / nero*

AROMA-GUSTO *Nel profumo, il cioccolato e i malti cristallini extra scuri creano strati di caffè e cacao tostati, con un accenno di caramello. L'aroma è poco bilanciato ed è sefuito da un finale secco.*

GRADO AMAREZZA *Accentuato 40 IBU*

GRADAZIONE *4,1% vol.*



BIRRA ALLA SPINA



STILE: India Pale Ale - Piccola (0,25cl): € 4,00 | Media (0,40 cl): € 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 *6,4% vol.*



*Scopri la birra del mese:
c'è sempre qualche novità al bancone!
Chiedi al personale per sapere quella disponibile.*



BIRRA IN LATTINA - BIRRIFICIO GRANDA



STILE: Lager - 0,33 cl: € 6,00

KLØE



FERMENTAZIONE *Bassa*

COLORE *Oro*

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

GRADAZIONE *5,0% vol.*



STILE: Blanche - 0,33 cl: € 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.*

GRADAZIONE *4,7% vol.*



BIRRA IN LATTINA - BIRRIFICIO GRANDA



STILE: IPA - 0,33 cl: € 6,00

KEI OS



FERMENTAZIONE *Alta*

COLORE *Dorato*

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

GRADAZIONE *5,5% vol.*



STILE: Strong Lager - 0,33 cl: € 6,00

GHOST



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.*

GRADAZIONE *8,0% vol.*



STILE: APA - 0,33 cl: € 6,00

AERO



FERMENTAZIONE *Alta*

COLORE *Oro*

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

GRADAZIONE *4,7% vol.*

VINO

BIANCHI

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

Derthona €24
Colli Tortonesi Timorasso 2023
di Cantina di Nizza

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 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)

- Barot (grappa di Barolo ed erbe aromatiche)

- Roger (bitter, vinoso) €4,50

- Camatti (gusto mentolato)

- Washington (arancia) €5

- Frack (vinoso, note speziate)

- Giocondo Caffè (caffè)

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



COCKTAILS

Americano
- chiedi al personale! -

€6/€7

Moscow Mule

€7

Negroni
- chiedi al personale! -

€6/€7

Gin Fizz

€7

Negroni Carpano €6

Cocktail Martini €6

Negroni Sbagliato €6

Vodka Martini €6

Negroski €6

Vodka Sour €7

Margarita €7

Vodka Tonic €6

WHISKY COCKTAILS

Old Fashioned €7

Manhattan €8

Whisky Sour €7

Digeribile €7

Boulevardier €7

A base di amaro Jefferson, bourbon,
succo di limone, sciroppo di zucchero

* 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



Ginnastic

€7

PRINCIPALI BOTANICHE: pompelmo rosa



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



Diplomè

€8

PRINCIPALI BOTANICHE: limone, arancia, zafferano



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
DISPONIBILE ANCHE IN VERSIONE ZERO ALCHOL



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



Bosque

€9

PRINCIPALI BOTANICHE: scorza di limone, coriandolo cardamomo, chiodi di garofano



Chiedi al personale
o consulta la nostra carta dei distillati
per il resto dei prodotti

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



Via Parma 14
15121 Alessandria



Tip Tap Alessandria

