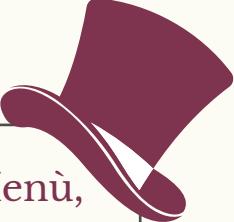


Tip
Tap

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*

Cantona

€ 11

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

Del Piero

€ 9

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

Donovan

€ 9

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

Gattuso

€ 9

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

Barzagli

€ 10

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

Keane

€ 11

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

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*

Cicerone

€ 10

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

Pavese

€ 12

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

Tarantino

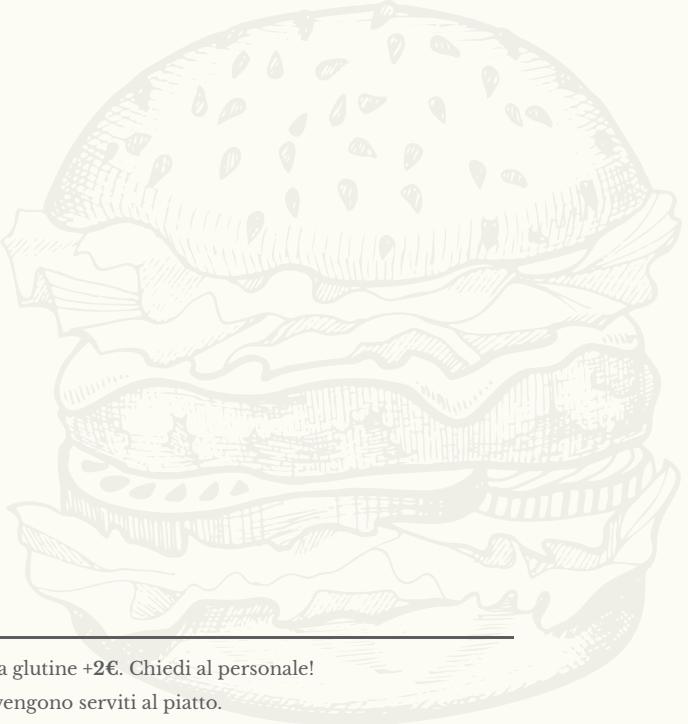
€ 12

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

Tenco

€ 12

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



* 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

Bocconcini di pollo
speziati serviti con
maionese al curry

€7

Cheddar Jalapeños

€6

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

€14

del mandrognino servito con
polenta taragna grigliata,
radicchio stufato,
riduzione di vino rosso

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
misticanza, pomodoro, carote

€6

Insalata mediterranea
*pomodorini rossi e gialli, mysticana
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 cappero 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 €14
con riso basmati

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 mali cristallini extra scuri creano strati di caffè e cacao tostati, con un accenno di caramello. L'aroma è poco bilanciato ed è seguito 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 aromatico 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

GHOSS



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

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

A mari € 4

A mari 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

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

Boulevardier € 7



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

GIN TONIC

	Gil	€ 8		Bickens	€ 7
	PRINCIPALI BOTANICHE: assenzio, sambuco, bergamotto, arance amare, infuso di limone, origano, aloe			PRINCIPALI BOTANICHE: coriandolo, angelica, iris, liquerizia, scorza d'arancia, scorza di limone	
	Più Cinque	€ 8		Hendrick's	€ 8
	PRINCIPALI BOTANICHE: assenzio, angelica, mandorla, zenzero, agrumi, salvia, bergamotto			PRINCIPALI BOTANICHE: angelica, coriandolo, camomilla, cumino, fiori di sambuco	
	Gin Mazzetti	€ 8		Tanqueray	€ 8
	PRINCIPALI BOTANICHE: coriandolo, cardamomo, salvia, rosmarino, menta, scorza di limone			PRINCIPALI BOTANICHE: coriandolo, liquerizia DISPONIBILE ANCHE IN VERSIONE ZERO ALCHOL	
	Villa Ascenti	€ 8		Tanqueray Ten	€ 8
	PRINCIPALI BOTANICHE: timo, menta, uva Moscato			PRINCIPALI BOTANICHE: angelica, coriandolo, camomilla, liquerizia, agrumi	
	Poli	€ 8		Old English	€ 8
	PRINCIPALI BOTANICHE: pino, cardamomo, coriandolo, uva Moscato, menta			PRINCIPALI BOTANICHE: coriandolo, cassia, cannella, giaggiolo, noce moscata, scorza d'arancia	
	Gin del professore	€ 8		Fifty Pounds	€ 8
	BOTANICHE NON DICHIARATE. Molto erbaceo, balsamico e agrumato			PRINCIPALI BOTANICHE: ginepro, liquirizia, cardamomo, pepe	
	Gin del Bisonte	€ 9		Monkey 47	€ 9
	PRINCIPALI BOTANICHE: ginepro, peperoncino Fatalii			PRINCIPALI BOTANICHE: angelica, biancospino, cannella, cedro, gelsomino, chiodi di garofano, ibisco, lavanda, mandorla, salvia, zenzero	
	Sabatini barrel	€ 10		Gin Mare	€ 9
	PRINCIPALI BOTANICHE: affinamento botti rovere chardonnay toscano, salvia, timo, ulivo, lavanda			PRINCIPALI BOTANICHE: arancia amara e dolce, basilico, cardamomo, coriandolo, timo, rosmarino	
	Ginnastic	€ 7		Roku	€ 8
	PRINCIPALI BOTANICHE: pompelmo rosa			PRINCIPALI BOTANICHE: foglie di Sakura, pepe, yuzu, tè verde	
	Irish Gunpowder	€ 9		Nikka	€ 9
	PRINCIPALI BOTANICHE: angelica, anice stellato, cumino, coriandolo, pompelmo, irish tea			PRINCIPALI BOTANICHE: orzo, mais, mela, pepe, agrumi giapponesi	
	Botanist	€ 8		Etsu	€ 9
	PRINCIPALI BOTANICHE: artemisia, anice, biancospino, camomilla, ginestra, timo, fiori di sambuco, menta			PRINCIPALI BOTANICHE: bacche, peperoni, tè, yuzu	
	Brewdog Leonwolf	€ 8		Bosque	€ 9
	PRINCIPALI BOTANICHE: peperoncino, lime			PRINCIPALI BOTANICHE: scorza di limone, coriandolo cardamomo, chiodi di garofano	
	Diplomè	€ 8			
	PRINCIPALI BOTANICHE: limone, arancia, zafferano				

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

