



*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, melanzane
grigliate, crudit  di zucchine,
maionese*

Gattuso

€9

*Bun artigianale al sesamo,
hamburger di fassona 140g,
scamorza, bacon, lattuga,
 nduja*

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.



€11

€13

€10

€12

€13

*Prodotto ittico fresco e sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento a bordo ai sensi del Regolamento CE 853/200

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

Monicelli

€16

*Bun artigianale al sesamo,
hamburger di fassona 200g,
mortadella, burrata fresca,
songino, pesto di pistacchio.*

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

Stallone

€16

*Bun artigianale al sesamo,
hamburger di fassona 200g,
guanciale croccante, cipolla rossa
di Tropea a crudo, cheddar,
salsa burger fatta in casa.*

Servito con patate buccia

FRITTINO?!

Patata buccia

€6

**Bocconcini di pollo
speziati serviti con
maionese al curry**

€7

**Fiori di zucca
in pastella**

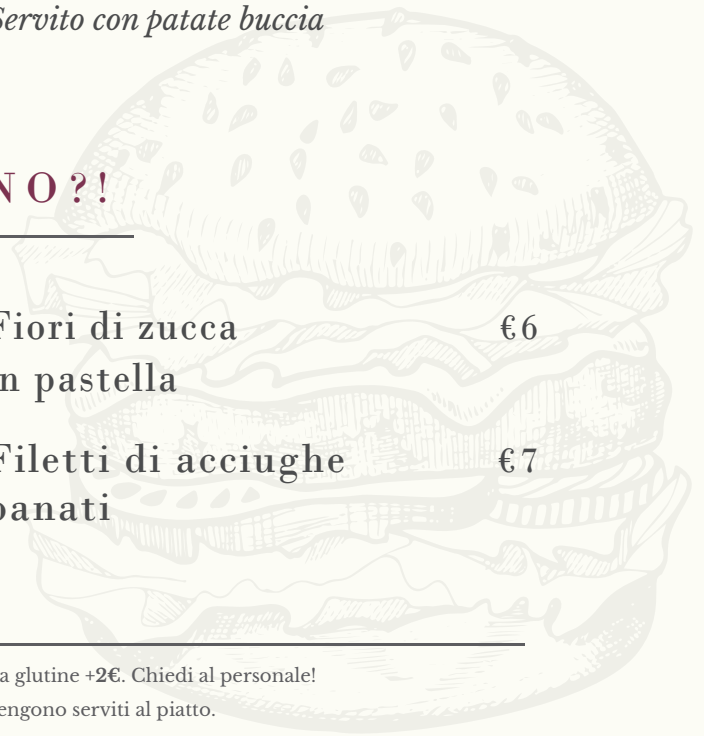
€6

**Filetti di acciughe
panati**

€7

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.



TIP TAPAS

Burger di riso croccante
al piatto, con songino,
pomodorini rossi e gialli
e maionese vegana
alle erbe

€12



Salutismo e proteine: €9
tonno sott'olio, fagioli
rossi borlotti, cipolla rossa
di Tropea a crudo, uovo
sodo, chips di pane

Club sandwich €14
classico

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

Servito con patate buccia

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

Club sandwich €14
vegetariano

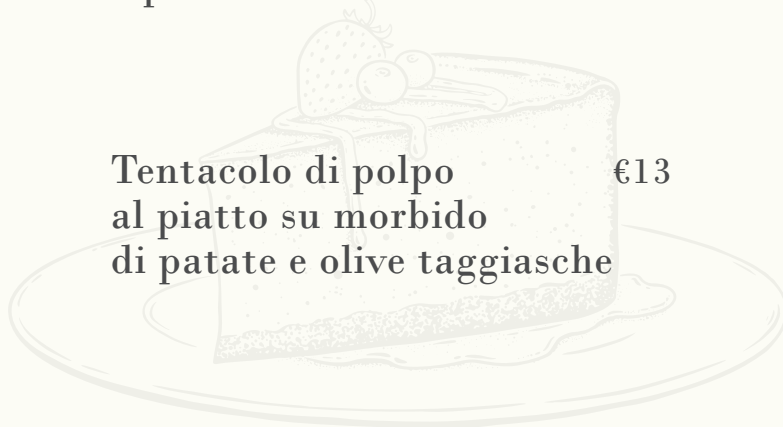
*Zucchine e melanzane grigliate,
insalata, pomodoro,
uovo all'occhio di bue,
maionese.*

Servito con patate buccia

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

Peperone tonnato €8

Tentacolo di polpo €13
al piatto su morbido
di patate e olive taggiasche



PRIMI (E MODESTI)

Agnolotti
al sugo di stufato

€12

Tagliatelle alla
crema di zucchine,
fiore croccante,
guanciaie, zest di limone

€14

HAMBURGER AL PIATTO

Hamburger di fassona
al piatto (200g), crema
cacio e pepe, guanciaie
croccante, pomodorini
confit

€15

Hamburger di fassona
al piatto (200g),
burrata fresca, friggitielli
ripassati

€15

DOLCI

Dolci del giorno fatti in casa €6

- chiedi al personale! -

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

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: Bionda d'abbazia - Misura unica (0,33 cl): € 6,00

STEENBRUGGE



FERMENTAZIONE *Alta*

COLORE *Dorato*

AROMA-GUSTO *Gusto fruttato e leggermente affumicato.*

GRADO AMAREZZA *Percettibile 23 IBU*

GRADAZIONE *6,5% 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): € 4 | 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

BIRD OF PREY



FERMENTAZIONE *Alta*

COLORE *Biondo ramato*

AROMA-GUSTO *Intensamente fruttata e luppolata, dal gusto fresco e leggermente amaro.*

GRADO AMAREZZA *Accentuato 50 IBU*

GRADAZIONE *5,8% vol.*



*Scopri la birra a rotazione:
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 Abbondio €4

Chinotto Abbondio €4

Aranciata Abbondio €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)

- Sant'Agostino (balsamico, digestivo)

- 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

Boulevadier €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