



*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

*comfort zone tradizionale*

### Brie(tney) Speck €12

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

*Servito con patate buccia*

### Fred Buongusto €14

*Bun artigianale al sesamo,  
burger di Fassona 140g, toma Piemonte,  
peperoni grigliati, acciuga, pesto di  
rucola*

*Servito con patate buccia*

### Cantona €14

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

*Servito con patate buccia*

### Jimi Hen-duja €12

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

*Servito con patate buccia*

### Donovan €12

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

*Servito con patate buccia*

### Orto Maltese €12



*Bun artigianale al sesamo,  
vegan burger di verdure,  
pomodorini, melanzane grigliate,  
crudité di zucchine,  
maionese, marmellata di pomodori*

*Servito con patate buccia*

### Egg-y Pop €14

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

*Servito con patate buccia*

### Pollo Newman €12

*Bun artigianale al sesamo,  
hamburger di pollo 160g, coleslaw,  
bacon, senape al miele*

*Servito con patate buccia*

I burger possono essere serviti con pane senza glutine +2,50€ - I burger non sono scomponibili e non vengono serviti al piatto.

La carne è sempre fresca e prodotta da "Macelleria Brezzi". Il pane è prodotto in collaborazione con il "Fanciot".

**COPERTO €1**

# BURGER D'AUTORE

*le nostre firme, diffidare dalle imitazioni*

## Alfieri

€15

*Bun artigianale al sesamo,  
salsiccia di Bra 140g, toma Piemonte,  
peperoni grigliati, cipolla caramellata,  
Servito con patate buccia*

## Bukowski

€14

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

## Dalì

€16

*Bun artigianale al sesamo,  
tentacolo di polpo\*, burrata  
fresca, pomodorini rossi,  
pesto di rucola  
Servito con patate buccia*

## Elvis Vegley

€14

*Bun artigianale al sesamo,  
hamburger di carne vegetale, chips di  
melanzane, crudité di zucchine,  
marmellata di pomodori  
Servito con patate buccia*

## La Picanha de Papel €18

*Bun artigianale al sesamo,  
burger di picanha 150g, cipolla  
caramellata, bacon, salsa  
chimichurri*

*Servito con patate buccia*

## Pulled Hermanos €15

*Bun artigianale al sesamo,  
pulled pork, coleslaw, jalapenos a fette,  
maionese piccante, chips di patata  
americana*

*Servito con patate buccia*

## Tarantino €15

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

*Servito con patate buccia*

## Tenco €15

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

*Servito con patate buccia*

I burger possono essere serviti con pane senza glutine +2,50€ - I burger non sono scomponibili e non vengono serviti al piatto.

La carne è sempre fresca e prodotta da "Macelleria Brezzi". Il pane è prodotto in collaborazione con il "Fanciott".

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

**COPERTO €1**

# GIRONE DEI GOLOSI

---

*da mangiare senza sentirsi in colpa*

## A-pollo

€16

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

*Servito con patate buccia*

## Sotto-sopra

€18

*Bun artigianale al sesamo,  
hamburger di Fassona 200g tagliato a  
metà, guanciale croccante, servito nel  
padellino su fondo di carbo crema.*

*Servito con patate buccia*

## Ciaccio

€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!?

---

### Patate buccia

€6

*croccante fuori, morbida dentro, aromatizzata*

### Mozzarella stick

€6

*bastoncini di mozzarella impanati, non  
mangiarli subito: scottano!*

### Bocconcini di pollo

€7

*petto di pollo lavorato dalla nostra cucina, non  
chiamarli nuggets!*

### Polpettine di Parmigiana

€8

*sfere di melanzane alla parmigiana, impanate*

### Filetti di acciuga

€7

*acciuga del mar ligure tagliate "a farfalla",  
impanata*

### Jalapenos

€6

*Peperoncini leggermente piccanti ripieni di  
cheddar*

---

I burger possono essere serviti con pane senza glutine +2,50€ - I burger non sono scomponibili e non vengono serviti al piatto.

La carne è sempre fresca e prodotta da "Macelleria Brezzi". Il pane è prodotto in collaborazione con il "Fanciot".

**COPERTO €1**

## QUESTA SERA LEGGERI

---

Tartare di barbabietola €13  
su morbido di guacamole



Tartare di Fassona, €13  
chips di parmigiano  
croccante, salsa spicy

Tentacolo di polpo €15  
con caponatina di verdure  
e olive taggiasche

Salsiccia di Bra, €15  
cremoso alla robiola  
di Roccaverano,  
nocciole tostate

Alette di pollo €12  
marinate e leggermente  
piccanti servite con salsa  
BBQ fatta in casa

## 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*

COPERTO €1

## PRIMI (E MODESTI)

---

Agnolotti  
al sugo di stufato

€12

Tagliatella al ragu  
bianco di salsiccia  
di Bra

€14

## NON SOLO BURGER

---

Pollo alla cacciatora  
servito con cialda di  
polenta croccante

€16

Diaframma di bovino  
(200g) servito con patate  
al forno, misticanza e  
chimichurri

€18

## 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.

COPERTO €1

# 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 €4

Chinotto €4

Aranciata €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

€6/€7

- chiedi al personale! -

Negroni

€6/€7

- chiedi al personale! -

Negroni Carpano

€6

Negroni Sbagliato

€6

Negroski

€6

Margarita

€7

Moscow Mule

€7

Gin Fizz

€7

Cocktail Martini

€6

Vodka Martini

€6

Vodka Sour

€7

Vodka Tonic

€6

## WHISKY COCKTAILS

---

Old Fashioned

€7

Whisky Sour

€7

Boulevardier

€7

Manhattan

Digeribile

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

€8

€7

---

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

# GIN TONIC



## Gil

PRINCIPALI BOTANICHE: assenzio, sambuco, bergamotto, arance amare, infuso di limone, origano, aloe

€8



## Più Cinque

PRINCIPALI BOTANICHE: assenzio, angelica, mandorla, zenzero, agrumi, salvia, bergamotto

€8



## Gin Mazzetti

PRINCIPALI BOTANICHE: coriandolo, cardamomo, salvia, rosmarino, menta, scorza di limone

€8



## Villa Ascenti

PRINCIPALI BOTANICHE: timo, menta, uva Moscato

€8



## Poli

PRINCIPALI BOTANICHE: pino, cardamomo, coriandolo, uva Moscato, menta

€8



## Gin del professore

BOTANICHE NON DICHIARATE.  
Molto erbaceo, balsamico e agrumato

€8



## Gin del Bisonte

PRINCIPALI BOTANICHE: ginepro, peperoncino Fatalii

€9



## Sabatini barrel

PRINCIPALI BOTANICHE: affinamento botti rovere chardonnay toscano, salvia, timo, ulivo, lavanda

€10



## Ginnastic

PRINCIPALI BOTANICHE: pompelmo rosa

€7



## Irish Gunpowder

PRINCIPALI BOTANICHE: angelica, anice stellato, cumino, coriandolo, pompelmo, irish tea

€9



## Botanist

PRINCIPALI BOTANICHE: artemisia, anice, biancospino, camomilla, ginestra, timo, fiori di sambuco, menta

€8



## Brewdog Leonwolf

PRINCIPALI BOTANICHE: peperoncino, lime

€8



## Diplomè

PRINCIPALI BOTANICHE: limone, arancia, zafferano

€8



## Bickens

PRINCIPALI BOTANICHE: coriandolo, angelica, iris, liquerizia, scorza d'arancia, scorza di limone

€7



## Hendrick's

PRINCIPALI BOTANICHE: angelica, coriandolo, camomilla, cumino, fiori di sambuco

€8



## Tanqueray

PRINCIPALI BOTANICHE: coriandolo, liquerizia  
DISPONIBILE ANCHE IN VERSIONE ZERO ALCHOL

€8



## Tanqueray Ten

PRINCIPALI BOTANICHE: angelica, coriandolo, camomilla, liquerizia, agrumi

€8



## Old English

PRINCIPALI BOTANICHE: coriandolo, cassia, cannella, giaggiolo, noce moscata, scorza d'arancia

€8



## Fifty Pounds

PRINCIPALI BOTANICHE: ginepro, liquirizia, cardamomo, pepe

€8



## Monkey 47

PRINCIPALI BOTANICHE: angelica, biancospino, cannella, cedro, gelsomino, chiodi di garofano, ibisco, lavanda, mandorla, salvia, zenzero

€9



## Gin Mare

PRINCIPALI BOTANICHE: arancia amara e dolce, basilico, cardamomo, coriandolo, timo, rosmarino

€9



## Roku

PRINCIPALI BOTANICHE: foglie di Sakura, pepe, yuzu, tè verde

€8



## Nikka

PRINCIPALI BOTANICHE: orzo, mais, mela, pepe, agrumi giapponesi

€9



## Etsu

PRINCIPALI BOTANICHE: bacche, peperoni, tè, yuzu

€9



## Bosque

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

€9



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 SO<sub>2</sub>

---

Lupino e derivati

---

Molluschi e derivati