2011

# CELTIC HOUSE

**VIA F.LLI DI DIO, 2 - 20013 - MAGENTA (MI)**

## *CHI SIAMO?*

***Desideriamo condividere con voi lo spirito e la motivazione che ci animano, rendendoci orgogliosi di presentarvi questo fantastico mondo.***

***Il Celtic House è un pub ristorante che affonda le sue radici nella tradizione irlandese.***
***Tutto ciò che serviamo è preparato al momento: dalla carne agli hamburger, fino a ogni tipo di lievitato che vi verrà presentato a tavola.***

***Vi diamo un caloroso benvenuto nella nostra casa, godetevi l'esperienza!***

## *CONTATTI*

***Sito - www.celtichouse.it***
***Instagram - @celtichouse_magenta***
***Facebook - @celtichouse_magenta***

***PER LE PRENOTAZIONI TROVATE LA PAGINA DEDICATA SUL NOSTRO SITO CLICCANDO "PRENOTA UN TAVOLO"***

## *SPONSOR*

***DISTILLERIE FERRO***
***Sito - www.distillerieferro.com***
***Instagram - @distillerie__ferro***

***AGAPE***
***Sito - www.agapeclo.com***
***Instagram - @agapeclo.it***

# ANTIPASTI

***BEST SELLER***

## CELTIC BOARD SMALL 16€

*Spalla cotta "La Proibita", mortadella "La Sposa" Capitelli, crudo di Parma 20 mesi "Raspini", bresaola rustica, lardo alle erbe "Carpano", salame Lambrusco e aglio, Gorgonzola "Baruffaldi", formaggio piemontese alla birra, pecorino sardo in crosta nera, bocconcini di sgabei, pinsa romana, confettura alle cipolle e confettura al vino.*

## CELTIC BOARD MEDIUM 28€

*Spalla cotta "La Proibita", mortadella "La Sposa" Capitelli, crudo di Parma 20 mesi "Raspini", bresaola rustica, lardo alle erbe "Carpano", salame Lambrusco e aglio, carne salada Trentina,Gorgonzola "Baruffaldi", formaggio piemontese alla birra, pecorino sardo in crosta nera, bocconcini di sgabei, pinsa romana, confettura alle cipolle e confettura al vino.*

## CELTIC BOARD IMPERIAL 46€

*Spalla cotta "La Proibita", mortadella "La Sposa" Capitelli, crudo di Parma 20 mesi "Raspini", bresaola rustica, lardo alle erbe "Carpano", salame Lambrusco e aglio, carne salada Trentina, Culatta di Busseto, Gorgonzola "Baruffaldi",formaggio piemontese alla birra, pecorino sardo in crosta nera, formaggio Brillo al vino, bocconcini di sgabei, pinsa romana, confettura alle cipolle e confettura al vino.*

IN ACCOMPAGNAMENTO

**PINSA ROMANA** 4€

**BOCCONCINI DI SGABEI** 4€

## TAGLIERE DI FORMAGGI 14€

*Gorgonzola "Baruffaldi", formaggio piemontese alla birra, pecorino sardo in crosta nera, formaggio Brillo al vino, Grana Padano 24 mesi, bocconcini di sgabei, pinsa romana, confettura alle cipolle e confettura al vino.*

## TAGLIERE CAMPAGNOLO 14€

*Hummus di ceci e paprika, Grana Padano 24 mesi, verdure al basilico, torta salata ricotta e spinaci, pinsa romana*

## TORTA SALATA 8€

*La nostra torta salata con base di sfoglia, ricotta cremosa e spinaci al burro*

## POLPETTE E PINSA 12€

*Polpette di manzo e pecorino al sugo alla Partenopea, accompagnate da pinsa romana*

## TARTARE TONNATA 16€

*Battuta di manzo piemontese "Fassona" (160 g), mousse di tonno e maionese, fiore del cappero, scaglie di Grana Padano 24 mesi*

## SGABEI

- *Semplici* 6€

- *Crudo di Parma 20 mesi* 8€
- *Spalla cotta "La Proibita"*
- *Formaggio fuso*

- *Culatta di Busseto* 10€
- *Lardo e miele*

# PRIMI

## RAGU' DI CINGHIALE 16€

*Foglie d'ulivo accompagnate da uno stracotto di ragù bianco di cinghiale*

## AGNOLOTTI AL RAGU' DI NOCI 14€

*Ravioli artigianali chiusi a mano con ripieno di cappone ruspante immersi in una crema di noci*

## RAGU' NAPOLETANO 16€

*Ziti tradizionali napoletani, avvolti in un ricco stracotto di costine di maiale e salsiccia*

## TRE POMODORI 14€

*Paccheri a modo nostro, tuffati in una cremosa vellutata di tre differenti pomodori con gocce di basilico emulsionate*

## CULURGIONES 14€

*Un'immersione nelle acque cristalline.*
*Deliziosa pasta sarda a forma di spiga di grano, farcita con patate, formaggio pecorino, condita con un sugo di pomodoro e spolverata di pecorino.*

## PARMIGIANA (AL QUADRATO) 14€

*Parmigiana di melanzane al quadrato, prima fritta poi assemblata.*
*Farcite con mozzarella di bufala "Az. Agr. Facchi", sugo di pomodoro e basilico*

SI CONSIGLIA UNA GENEROSA SCARPETTA

# SECONDI

LambWeston
POSSIBILITIES IN POTATOES

## STINCO ALLA BIRRA *circa 700 g* 22€

*Stinco di maiale marinato nel suo fondo,*
*riduzione di birra rossa (Affligem Red) e spezie.*
*Contorno di patate al forno*

## RIBS *circa 600 g* 22€

*Costine di maiale cotte a bassa temperatura e marinate, con contorno di patatine fritte*

- *Semplice*
- *BBQ al Jack Daniel's*
- *Thai (agrodolce)*

## ORTO CELTICO 14€

*Stratificato caldo con base di hummus di ceci, su cui poggiano cavolo rosso, carote e carciofi scottati in padella.*
*A completare topping di salsa alla robiola e semi di zucca.*

2011 CELTIC HOUSE

# HAMBURGER

*Serviti con contorno di patatine fritte*

*Componi il tuo hamburger secondo i seguenti step:*

- *Scegli il formato*
- *Scegli la tipologia di carne*
- *Scegli la ricetta*

## I FORMATI

| | *240 g* | *480 g* |
|---|---|---|
| **LE CARNI** | | |
| *Podolica* | 18€ | 22€ |
| *Alpine* | 16€ | 20€ |
| *Rubia Gallega* | 20€ | 24€ |
| *Cinghiale* | 16€ | 20€ |
| *Dry Age* | 18€ | 22€ |
| *Chicken* | 16€ | 20€ |

📍 *"Italia"*
📍 *"Germania"*
📍 *"Spagna"*
📍 *"Italia"*
***Richiesta di disponibilità***

## RICETTE

- ***Traditional*** *hamburger, maionese, ketchup, insalata*
- ***Cheese Bacon*** *hamburger, maionese, ketchup, insalata, formaggio, bacon*
- ***BBQ*** *hamburger, maionese, ketchup, insalata, pomodoro, salsa barbeque*
- ***Mountain*** *hamburger, maionese, insalata, cipolle caramellate, crema al Gorgonzola "Baruffaldi"*
- ***Maya burger*** *hamburger, insalata, cipolle fritte, jalapeno, salsa peperoni e cipolla*
- ***VerdeVivo*** *hamburger, salsa al pepe verde, funghi porcini trifolati, montasio e songino*

# HAMBURGER SPECIALI *240 g*

LambWeston
POSSIBILITIES IN POTATOES

## CINGHIALOZZO 18€

*Hamburger di cinghiale con salsa tartufata ai funghi porcini, rucola e grana*

## ROSSO DI BUFALA 🌶️ 18€

*Hamburger di Podolica con salsa alla 'nduja, crema al formaggio di bufala "Az. Agr. Facchi" , cipolla caramellata e insalata*

## BENVENUTI AL SUD 18€

*Hamburger di Podolica con mozzarella di bufala "Az. Agr. Facchi", dadolata di pomodorini, pomodori secchi, acciughe, fiori del cappero, basilico, maionese e insalata*

## ANTIPODI 18€

*Hamburger di Podolica con peperoni grigliati, salsa al barbera , scamorza e insalata*

2011 CELTIC HOUSE

# CARNI

## *CURIOSITÀ AGGIUNTIVE*

"OGNI ANIMALE E' CIO' CHE MANGIA"

*Con questa dichiarazione, vi assicuriamo un sapore **autentico,** frutto di una cottura alla griglia priva di ogni tipo di aroma. Questo è possibile grazie alla **qualità** dei tagli **pregiati** e alla **selezione** di giovani vacche che non hanno mai partorito. Per valorizzare al meglio quanto esposto, raccomandiamo una cottura al sangue o media per ogni tipo di carne.*

## FIORENTINE E COSTATE

*Lavoriamo la carne internamente, quindi offriamo diverse grammature. Chiedi all'operatore di sala di mostrarti "**il foglietto delle meraviglie**", così potrà illustrarti le tipologie di carne e le pezzature disponibili oggi.*

**TOMAHAWK SCOZIA** *prezzo al kg* 70€

*Tomahawk di Aberdeen Angus (verificato) scozzese cotto alla griglia con contorno a scelta*

**TAGLIATA SCOZIA** *circa 400 g* 34€

*Cuberoll di Aberdeen Scozia cotta alla griglia con contorno a scelta*

**TAGLIATA URUGUAY** *circa 400 g* 32€

*Cuberoll di Angus Uruguay cotta alla griglia con contorno a scelta*

**FILETTO FRANCIA** *circa 350 g* 30€

*Filetto di Garronese francese cotto alla griglia con contorno a scelta*

**DIAFRAMMA IRLANDA** *circa 400 g* 28€

*Diaframma di Hereford Irlanda cotto alla griglia con contorno a scelta*

# MESSICANO

**FAJITAS "EL PASTOR"** 16€

*Straccetti di manzo con peperoni e cipolla, accompagnati da tortillas, salsa guacamole, salsa mex e panna acida*

**FAJITAS "EL GALLINERO"** 16€

*Straccetti di petto di pollo con peperoni e cipolla, accompagnati da tortillas, salsa guacamole, salsa mex e panna acida*

**TACOS DI MANZO** 12€

*Tacos di tortillas fritti ripieni di manzo marinato, verdure miste, formaggio e salsa mex*

**TACOS DI POLLO** 12€

*Tacos di tortillas fritti ripieni di pollo marinato, verdure miste, formaggio e salsa mex*

**NACHOS AL FORMAGGIO** 8€

*Tortillas fritte al momento con formaggio fuso e cocotte di salsa mex*

**FAJITAS MIX** 26€

*Un insieme di straccetti di manzo e pollo con peperoni e cipolla, accompagnati da tortillas, salsa guacamole, salsa mex e panna acida*

# COTOLETTE

Le nostre cotolette sono esclusivamente di carne di vitello, panate e fritte al momento servite con contorno di patate al forno

**SEMPLICE** 22€

**NOVARESE** 24€

*Crema al Gorgonzola "Baruffaldi" e cipolle caramellate*

**VALDOSTANA** 24€

*Toma valdostana, speck e funghi porcini*

**MEDITERRANEA** 24€

*Pomodorini, basilico, acciughe e olive taggiasche*

**RUSTICA** 24€

*Verdure al basilico*

2011 CELTIC HOUSE

# PIZZE

**MARINARA** 5€

*Sugo di pomodoro, aglio, origano*

**MARGHERITA** 6€

*Sugo di pomodoro, mozzarella, basilico in uscita*

**NAPOLI** 6.5€

*Sugo di pomodoro, mozzarella, acciughe, origano*

**QUATTRO FORMAGGI** 8€

*Mozzarella, gorgonzola, fontina, Grana Padano*

**TONNO E CIPOLLA** 8€

*Sugo di pomodoro, mozzarella, tonno al naturale, cipolla*

**AMERICANA** 9€

*Sugo di pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine*

**SALSICCIA E PORCINI** 10€

*Sugo di pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi porcini*

**BUFALA** 10€

*Sugo di pomodoro, mozzarella di bufala "Az. Agr. Facchi" in uscita, basilico in uscita*

**COTTO E ZOLA** 10€

*Sugo di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto "Menatti", Gorgonzola "Baruffaldi"*

**BRESAOLA, RUCOLA E GRANA** 10€

*Sugo di pomodoro, mozzarella, bresaola rustica, rucola e "Grana Padano" 24 mesi*

# PIZZE TRIPLA COTTURA

***CURIOSITÀ AGGIUNTIVE***

*La pizza a tripla cottura è una tecnica innovativa, che prevede **tre fasi distinte** — cottura in forno a vapore, frittura e forno. Per ottenere un impasto dalla consistenza unica: esternamente croccante e leggero, internamente soffice e morbido, equilibrando tradizione e modernità.*

**TRE POMODORI** 12€

*Base tripla cottura, una cremosa vellutata di tre differenti pomodori, mozzarella di bufala "Az. Agr. Facchi" in uscita*

**LA SPOSA** 12€

*Base tripla cottura, mortadella "La Sposa" Capitelli, burrata di bufala "Az. Agr. Facchi" in uscita, pesto di pistacchi e granella di pistacchi*

**LA PROIBITA** 12€

*Base tripla cottura, spalla cotta "La Proibita", stracciatella di bufala "Az. Agr. Facchi", pomodorini secchi e gocce di basilico emulsionato*

2011 CELTIC HOUSE

# PER I PIU' PICCOLI

12€

*Il menù comprende un piatto a scelta e una bibita (the al limone, the alla pesca, pepsi, succo, acqua)*

**PENNE AL POMODORO**

**PENNE AL PESTO**

*Pesto di basilico senz'aglio*

**PETTO DI POLLO**

*Petto di pollo alla griglia marinato con sale, olio e rosmarino con contorno di patate al forno*

**POLPETTE E PINSA**

*Polpette di manzo e pecorino al sugo alla partenopea, accompagnate da pinsa romana*

**NUGGETS HOME STYLE**

*Nuggets di petto di pollo homemade con contorno di patatine fritte*

# FINGER FOOD

LambWeston
POSSIBILITIES IN POTATOES

**ALL'ITALIANA** 8€

*Fiori di zucca, mozzarella stick, olive all'ascolana, frittelle di pane con peperoni e olive*

**NUGGETS HOME STYLE** 8€

*Filetti di petto di pollo avvolti in una croccante panatura*

**FRIED PEPPER** 10€

*Peperoni Jalapeno e Red pepper ripieni di formaggio cremoso*

**ONION RINGS** 8€

*Anelli di cipolla (taglio largo) impanati e fritti*

**PATATINE FRITTE** 4.5€

*Patatine fritte "Lamb Weston"*

# INSALATE

**CAESAR SALAD** 12€

*Lattuga, petto di pollo fritto, senape al miele, crostini, succo di lime, salsa Worcestershire*

**TUNA SALAD** 10€

*Insalata mista, pomodorini ciliegini, tonno al naturale, mais, olive taggiasche*

**VEGETARIAN SALAD** 10€

*Riso venere, verdure al basilico, mais, ceci, formaggio spalmabile*

# DESSERTS HOME MADE

**TIRAMISU'** 6€

**TIRAMISU' AL PISTACCHIO** 6€

*Savoiardi immersi nell'amaretto Disaronno con crema al mascarpone al pistacchio*

**CHEESECAKE AL LAMPONE** 6€

**TORTINO AL CIOCCOLATO** 6€

*Tortino al cioccolato con cuore morbido*

**COCCO E NUTELLA** 6€

*Bavarese con base di biscotti Oreo, crema al cocco e topping di Nutella*

**LOTUS** 6€

*Cheesecake con base di biscotti Lotus, crema Lotus, mascarpone e crumble*

**ANANAS CARAMELLATO** 6€

*Ananas caramellato con zucchero e cannella, arricchito da un tocco di rum, servito su un letto di gelato alla crema*

**NUVOLA CELTICA** 6€

*Leggerissima spuma di ricotta di bufala, miele e noci*

**TORTA AFRIKA** 6€

*Pan di spagna al cacao, mousse al cioccolato con ripieno di crema ai lamponi*

**PAVLOVA** 6€

*Base di meringa, crema chantilly, lamponi e granella di pistacchi*

**PALLINE RAFFAELLO** 6€

*Morbide praline di crema contenenti mandorle intere, avvolte in un guscio di wafer al cocco e rivestite di polvere di cocco*

2011 CELTIC HOUSE

# BIRRE ALLA SPINA

| BIRRA | DESCRIZIONE | PICCOLA | | MEDIA | |
|---|---|---|---|---|---|
| | ***FOSTER'S***<br>*Lager chiara australiana, fresca e leggera, dal gusto equilibrato con note di malto e un amaro delicato. Facile beva*<br>***5,0% vol.*** | 25 CL | 3.5€ | 50 CL | 5.5€ |
| | ***BULLDOG STRONG ALE***<br>*Birra britannica dal colore ambrato. Dal corpo morbido e intenso, con note prevalenti di malto tostato, caramello, miele e un finale caratteristico alla mandorla amara.*<br>***7,1% vol.*** | 20 CL | 3.5€ | 40 CL | 5.5€ |
| | ***BULLDOG STRONG LAGER***<br>Strong lager britannica, a bassa fermentazione. Si distingue per un colore ambrato brillante, con note di malto, caramello e un retrogusto amaro.<br>***9,0% vol.*** | 20 CL | 3.5€ | 40 CL | 5.5€ |
| | ***AFFLIGEM BLONDE***<br>*Una rinomata birra d'abbazia belga ad alta fermentazione, caratterizzata da un colore dorato intenso, schiuma fine e persistente, e un aroma fruttato con note di banana, miele e spezie. Prodotta seguendo la tradizione monastica.*<br>***6,7% vol.*** | 33 CL | 5€ | 50 CL | 7€ |
| | ***AFFLIGEM ROUGE***<br>*Affligem Rouge è una birra belga d'abbazia ad alta fermentazione, caratterizzata da un colore ambrato/rosso. Si distingue per un gusto intenso, maltato e leggermente dolce, con note di caramello, frutta rossa e un finale speziato*<br>***6,7% vol.*** | 33 CL | 5€ | 50 CL | 7€ |
| | ***GUINNESS***<br>*La Guinness è una celebre birra stout irlandese, riconoscibile per il colore bruno quasi nero; la schiuma bianca cremosa, un gusto tostato con note di caffè e cacao offrono un sorso vellutato e amaro.*<br>***4,2% vol.*** | 28 CL | 4€ | 56 CL | 7€ |
| | ***GUINNESS SPECIAL EXPORT***<br>*Robusta stout irlandese caratterizzata da un profilo intenso con note di malto tostato, caffè, liquirizia e un retrogusto affumicato. Presenta un colore marrone scuro e una schiuma color nocciola, gusto caldo, cremoso e persistente.*<br>***8,0% vol.*** | 33 CL | 6€ | | |

CELTIC HOUSE

# BIRRE ALLA SPINA

| BIRRA | DESCRIZIONE | PICCOLA | | MEDIA | |
|---|---|---|---|---|---|
| | ***WATERLOO PILS***<br>*La Waterloo Pils è una birra a bassa fermentazione, dal colore paglierino, caratterizzata da un gusto equilibrato tra secco e maltato con una spiccata nota luppolata.*<br>*Fresca e dissetante* ***4,9% vol.*** | 25 CL | 3.5€ | 50 CL | 5.5€ |
| | ***GORDON RED***<br>*E' una forte Strong lager, nota per il colore rosso rubino/ambrato scuro. Caratterizzata da note di caramello, malto tostato, spezie e pepe, offre un gusto dolceamaro, una consistenza oleosa e un finale secco.* ***8,4% vol.*** | 33 CL | 5.5€ | | |
| | ***MARTIN'S IPA***<br>*Birra belga con un amaro deciso e intenso, caratterizzata da un colore ambrato, schiuma generosa e tecnica del dry hopping per sprigionare note agrumate e floreali.*<br>***6,5% vol.*** | 33 CL | 5.5€ | | |
| | ***BLANCHE DE BRUXELLES***<br>*Una rinomata birra bianca belga ad alta fermentazione. Caratterizzata da un colore giallo paglierino opalescente, schiuma cremosa e un aroma speziato di coriandolo e curaçao, la rendono una birra fresca e dissetante* ***4,5% vol.*** | 33 CL | 5€ | 50 CL | 7€ |
| | ***SCHMUCKER WEIZEN HELL***<br>*E' una birra tedesca ad alta fermentazione, caratterizzata da un colore torbido, schiuma abbondante e sentori di banana. Prodotta seguendo un'interpretazione moderna dell'editto di purezza, escludendo spezie.*<br>***5,4% vol.*** | 30 CL | 4.5€ | 50 CL | 6.5€ |
| | ***NEWCASTLE BROWN ALE***<br>*Una celebre ale inglese di colore ambrato/scuro, nota per il gusto morbido di caramello e frutta secca con un finale secco e luppolato. Leggera nel corpo e beverina.*<br>***4,7% vol.*** | 25 CL | 4.5€ | 50 CL | 6.5€ |
| | ***NA DORST - DEN OS***<br>*Birra bionda* ***analcolica****, caratterizzata da un profilo luppolato.*<br>*Al naso e al palato offre fresche note di agrumi, pesca e albicocca, con un finale secco e sentori erbacei.*<br>***0,3% vol.*** | 33 CL | 5€ | | |

CELTIC HOUSE

# BIRRE ALLA SPINA

| BIRRA | DESCRIZIONE | PICCOLA | MEDIA |
|---|---|---|---|
| | ***WATERLOO TRIPLE BLOND***<br>*E' una birra belga ad alta fermentazione, caratterizzata da un colore giallo oro luminoso. Gusto complesso e ben strutturato, finale luppolato fresco, amaro e una gradevole asprezza.* ***8,0% vol.*** | 25 CL 4.5€ | |

# BIRRE ALLA SPINA A ROTAZIONE

*Chiedi al nostro staff le **novità sulle birre speciali** a rotazione che abbiamo da offrire questo mese.*
*Ogni mese **selezioniamo con cura** una varietà di birre uniche per offrirti **un'esperienza sempre nuova e stimolante**.*
*Che tu sia un appassionato di birre artigianali o semplicemente curioso di scoprire nuovi sapori, il nostro personale sarà felice di guidarti alla scoperta delle migliori selezioni.*
*Non dimenticare di provare i nostri abbinamenti consigliati per esaltare al meglio ogni sorso!*

# BIBITE

| | PICCOLA | MEDIA |
|---|---|---|
| **PEPSI** | 3.5€ | 5€ |
| **PEPSI ZERO** | 3.5€ | 5€ |
| **LIPTON LIMONE** | 3.5€ | 5€ |
| **LIPTON PESCA** | 3.5€ | 5€ |
| **7UP** | 3.5€ | 5€ |
| **SCHWEPPES ORANGE** | 3.5€ | 5€ |
| **CHINOTTO** | 4€ | |
| **CEDRATA TASSONI** | 4€ | |
| **CRODINO** | 4€ | |
| **CAMPARI-SODA** | 4€ | |

2011 CELTIC HOUSE

# VINI

## VINI ROSSI

**CHIANTI RISERVA** 24€

*Geografico - Toscana - 2022*

**ETNA ROSSO** BIO 28€

*Vulkà - Sicilia - 2024*

**NEBBIOLO DELLE LANGHE** 26€

*Cantina Parroco - Piemonte - 2024*

**DOLCETTO D'ALBA** 24€

*Fontanafredda - Piemonte - 2024*

**BARBARESCO** 48€

*Fontanafredda - Piemonte - 2021*

**BAROLO** 60€

*Fontanafredda - Piemonte - 2021*

**MONICA DI SARDEGNA** 28€

*Argiolas - Sardegna - 2023*

**PRIMITIVO DI MANDURIA** 26€

*Soloperto - Puglia - 2023*

**SANGIOVESE RISERVA** 30€

*Campo del sole - Emilia-Romagna - 2020*

**VALPOLICELLA RIPASSO** 34€

*Santa Sofia - Veneto - 2022*

**AMARONE** 90€

*Santa Sofia - Veneto - 2021*

**LAGREIN** 32€

*Hofstatter - Alto Adige - 2023*

**PINOT NERO MECZAN** 40€

*Hofstatter - Alto Adige - 2023*

**ROSSO DI MONTALCINO** 38€

*Frescobaldi - Toscana - 2024*

**BRUNELLO DI MONTALCINO** 98€

*Frescobaldi - Toscana - 2020*

**BRUCIATO BOLGHERI** 50€

*Antinori Tenuta Guado al Tasso - Toscana - 2024*

2011 CELTIC HOUSE

# VINI

## VINI BIANCHI

**ETNA BIANCO** BIO — 28€
*Vulkà - Sicilia - 2024*

**ALASTRO** BIO — 30€
*Planeta - Sicilia - 2024*

**CHARDONNAY** BIO — 68€
*Planeta - Sicilia - 2023*

**GEWURZTRAMINER** — 38€
*Hofstatter - Alto Adige - 2024*

**VERMENTINO DI SARDEGNA** — 26€
*Argiolas - Sardegna - 2024*

**FIANO DI AVELLINO** — 28€
*Mastroberardino - Campania - 2024*

**GRECO DI TUFO** — 32€
*Mastroberardino - Campania - 2024*

**FALANGHINA** — 24€
*Livia Antica - Campania - 2024*

# VINI

## VINI DOLCI

**RECIOTO DI SOAVE** — 28€
*Poesie - Veneto - 2022*

2011 CELTIC HOUSE

# VINI

## METODO CHARMAT

**VALDOBBIADENE** 30€

*Col Vetoraz - Veneto - 2024*

**PROSECCO EXTRA DRY** 24€

*Cornèr - Veneto*

## METODO CLASSICO

**FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS** 52€

*Ferrari - Trentino Alto Adige - Sboccatura 2024*

**ALTA LANGA** 42€

*Fontanafredda - Piemonte - Sboccatura 2025*

**FRANCIACORTA EXTRA BRUT** BIO 48€

*Barone Pizzini - Lombardia - Sboccatura 2025*

**FRANCIACORTA TEATRO ALLA SCALA** 98€

*Bellavista - Lombardia - 2020*

**FRANCIACORTA ALMA ROSE'** 76€

*Bellavista - Lombardia*

## CHAMPAGNE

**LAURENT - PERRIER** 108€

*Brut*

**BOLLINGER** 148€

*Special Cuvèe*

**VEUVE CLICQUOT** 118€

*Rich*

**VEUVE CLICQUOT ROSE'** 118€

*Rich Rosè*

2011 CELTIC HOUSE

# COCKTAILS

## I GRANDI CLASSICI

| | |
|---|---|
| **NEGRONI** | 10€ |
| **NEGRONI SBAGLIATO** | 10€ |
| **AMERICANO** | 10€ |
| **SPRITZ APEROL** | 6€ |
| **SPRITZ CAMPARI** | 6€ |
| **MOJITO** | 8€ |
| **PINA COLADA** | 8€ |
| **MOSCOW MULE** | 8€ |
| **CAIPIROSKA** | 8€ |
| **CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA** | 8€ |

## 0.0% ALCOL

**VIRGIN MOJITO** 6€

**VIRGIN COLADA** 6€

**ROSE' CITRUS** 6€

*Fragole fresche, sciroppo di fragola, succo d'arancia, sweet and sour*

**DRY SUNSET** 6€

*Arancia pestata con zucchero moscovado, tonica Indian, pepe in grani e rosmarino*

## GLI SPECIALI FIRMATI DISTILLERIE FERRO

DISTILLERIE FERRO

**NEGRONI CBT** 12€

*Negroni con London Dry Gin "Distillerie Ferro" cotto a bassa temperatura per 24 ore, in infusione con arancia e polvere di caffè*

**BLOSSOM FLOWER** 12€

*Gin Blossom "Distillerie Ferro", Saint Germain, succo di lime, sciroppo neutro, albumina e guarnizione di fiori*

**ROOTS FUME'** 12€

*Gin Roots "Distillerie Ferro", vermouth rosso, liquore al cacao scuro, bitter al cioccolato, sale e, per finire, una leggera affumicatura con legno di ciliegio*

**SALT,SPICES AND MILK?** 12€

*Gin Sale e Spezie "Distillerie Ferro", panna zuccherata, sciroppo di miele e bicchiere decorato con miele e sale*

**WOMAN IN AMG** 12€

*Amaro Il Garbato "Distillerie Ferro", vermouth rosso, Peachtree, spumante*

**MI-CH** 12€

*Amaro L' Intrepido "Distillerie Ferro", Elisir Arancia "Distillerie Ferro", Campari*

**AUDACE ISLAND** 12€

*Amaro L' Audace "Distillerie Ferro", Vodka Stein "Distillerie Ferro" , Triple Sec, rum bianco, sweet and sour, top di pepsi*

**PALOMOSKA** 12€

*Vodka Stein "Distillerie Ferro" distillata nel marmo bianco di Carrara, succo d'arancia, succo di limone, soda al pompelmo rosa, a guarnire il bicchiere sale, zucchero e scorza d'arancia*

2011 CELTIC HOUSE

# GIN PREMIUM SERVITI CON TONICA DEDICATA

## DISTILLERIE FERRO

DISTILLERIE FERRO

### LONDON DRY GIN 12€

***9 botaniche** - distillazione unica*
*Struttura leggera, brillante, fresca, dolce e balsamica.*
*Note fresche e agrumate di lime e coriandolo, in contrasto con note erbacee e resinose*

### BLOSSOM 12€

***8 botaniche** - distillazione unica e infusione*
*Morbido, armonioso, fresco e vivace. I fiori sono i protagonisti di questa ricetta che parte dal precedente London Dry Gin in cui vengono messi a macerare un mix di erbe e spezie*

### SALT AND SPICES 12€

***13 botaniche** - distillate separatamente*
*Dolce, speziato, erbaceo ed infine anche salato.*
*Spiccano mango, lime, cumino, cardamomo, ginepro, angelica ed un pizzico di sale rosa*

### ROOTS 12€

***7 botaniche** - distillazione unica*
*Struttura intensa, erbacea, legnosa e balsamica.*
*Si distingue per il gusto caldo e avvolgente, sentori di genziana, zenzero, liquirizia e ginepro*

# AMARI

## DISTILLERIE FERRO

### IL GARBATO 4€

***16 botaniche** - infuse a freddo*
*Esplosione di dolcezza floreale e speziata.*
*Spiccano vaniglia del Madagascar, fava tonka, camomilla e liquirizia*

### L'AUDACE 4€

***13 botaniche** - infuse a freddo e distillate*
*Audace, sia di nome che di fatto.*
*Si elevano sentori di bergamotto, radice d'iris, cardamomo verde e nero*

### L'INTREPIDO 4€

***17 botaniche** - infuse a freddo*
*Aperitivo all'italiana.*
*A comporre il bouquet troviamo arance di sicilia, rabarbaro, genziana e quassia*

# ELISIR

### LIMONE E VANIGLIA 4€

*Infusione a freddo in purissimo alcol di grano*
*Un dolce incontro dei più pregiati limoni italiani e preziosissimi baccelli di vaniglia tahiti che evocano ricordi di crema pasticcera*

### ARANCIA E SPEZIE 4€

*Infusione a freddo in purissimo alcol di grano*
*Il singolare complesso aromatico nasce dall'incontro delle più pregiate arance italiane con vaniglia tahiti, fava tonka, anice stellato, chiodi di garofano e cannella*

# VODKA

### STEIN VODKA 4€

*Puro grano*
*Doppia distillazione con passaggio dei vapori attraverso il marmo bianco di Carrara.*
*Estremamente delicata*

2011 CELTIC HOUSE

## WHISKEY

| | |
|---|---|
| **BUSHMILLS** | 6€ |
| **JAMESON BLACK BARREL** | 8€ |
| **JACK DANIEL'S GENTLEMAN** | 8€ |
| **LAPHROAIG 10 Y** | 10€ |
| **TALISKER 10 Y** | 10€ |
| **TOKINOKA** | 12€ |
| **NIKKA** | 12€ |

## RUM

| | |
|---|---|
| **DIPLOMATICO RESERVE** | 8€ |
| **EL DORADO 12 Y** | 10€ |
| **BUMBU XO** | 12€ |

## TEQUILA

| | |
|---|---|
| **KAH** | 4€ |
| **CASAMIGOS** | 6€ |

## GRAPPE

| | |
|---|---|
| **GRAPPA DI NEBBIOLO** | 4€ |
| **BOCCHINO BARRIQUE** | 6€ |

## CAFFE'

| | | | |
|---|---|---|---|
| **ESPRESSO** | 1.5€ | **CAPPUCCINO** | 2€ |
| **MACCHIATO** | 1.5€ | **GINSENG** | 2€ |
| **DOPPIO** | 2€ | **ORZO** | 2€ |
| **CORRETTO** | 2.5€ | **AMERICANO** | 2€ |

2011 CELTIC HOUSE

# ALLERGENI

Gentile Cliente,
al fine di garantire la massima trasparenza e sicurezza, La informiamo che nelle nostre preparazioni possono essere presenti ingredienti o tracce di sostanze che provocano allergie o intolleranze alimentari. Il nostro personale è a sua completa disposizione per fornirle tutte le informazioni dettagliate sugli ingredienti utilizzati e sulle possibili contaminazioni crociate. La invitiamo pertanto a segnalare eventuali allergie o intolleranze al momento dell'ordine, così da poterla consigliare nel modo più appropriato.

Le informazioni relative alla presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono fornite in conformità al Regolamento (UE) n. 1169/2011 e al D.Lgs. n. 231/2017, che disciplinano l'informazione sugli alimenti ai consumatori.

Come previsto dall'Allegato II del Regolamento (UE) n. 1169/2011, i principali allergeni sono:

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e prodotti derivati)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi