



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 ad 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](https://www.instagram.com/celtichouse_magenta)

Facebook - [@celtichouse_magenta](https://www.facebook.com/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](https://www.instagram.com/distillerie_ferro)

AGAPE

Sito - www.agapeclo.com

Instagram - [@agapeclo.it](https://www.instagram.com/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



PER ACCOMPAGNARE

PINSA ROMANA

4

BOCCONCINI DI SGABEI

4

TARTARE TONNATA

16

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

TAGLIERE CAMPAGNOLO



14

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

CAPRESE



14

Mozzarella di bufala "Az. Agr. Facchi" servita con
 verdure al basilico, pomodorini e olive taggiasche

CAPRESE GOURMET

18

Mozzarella di bufala "Az. Agr. Facchi" adagiata su
 un letto di Culatta di Busseto e pomodorini confit

CARPACCIO ANGUS

16

Carpaccio di Black Angus America su un letto di
 spinaci freschi conditi con citronette di agrumi

TAGLIERE VALSESIA

14

Una selezione stagionale proveniente da un piccolo
 produttore di formaggi d'alpeggio della Valsesia,
 arricchita da bocconcini di sgabei, pinsa romana e
 composte

POLPETTE E PINSA

12

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

SGABEI

- Semplici 6
- Crudo di Parma 20 mesi 8
- Spalla cotta "La Proibita" 8
- Formaggio fuso 8
- Culatta di Busseto 10
- Lardo e miele 10

PRIMI

RAGU' DI CINGHIALE

16

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

RAGÙ D'ANATRA

16

Bigoli veneti freschi serviti con un ragù d'anatra

RAGU' NAPOLETANO

16

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

AGNOLOTTI AL RAGU' DI NOCI

14

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

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 frita poi assemblata.

Farcite con mozzarella di bufala "Az. Agr. Facchi", sugo di pomodoro e basilico



SI CONSIGLIA UNA GENEROSA
SCARPETTA

SECONDI

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

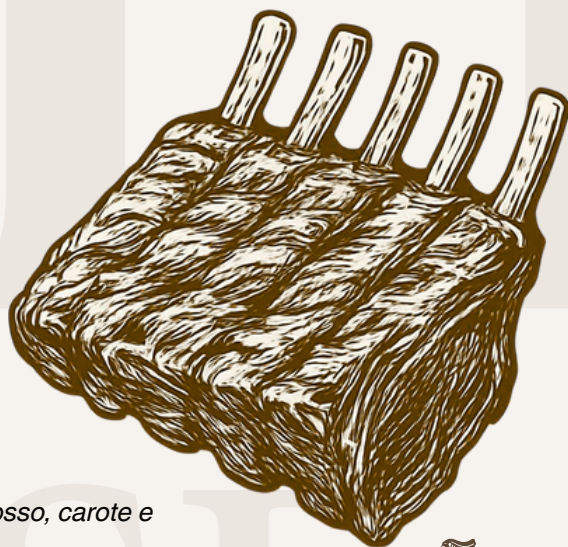
- Semplice
- BBQ al Jack Daniel's
- Thai (agrodolce) 

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



Lamb Weston®
POSSIBILITIES IN POTATOES

20 11
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

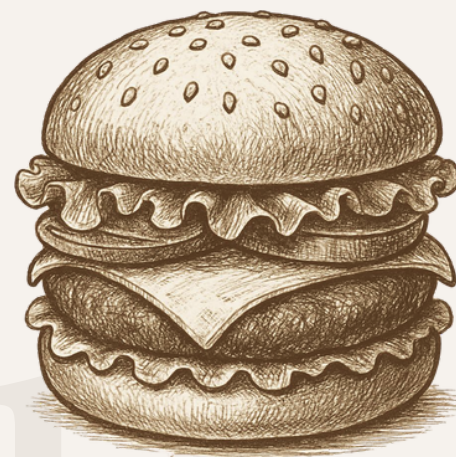
I FORMATI

LE CARNI

	240 g	480 g
• Podolica	18	22
• Rubia Gallega	21	25
• Cinghiale	17	21
• Dry Age	20	24
• Chicken	17	21
• Veggie	16	20

LE RICETTE

• Traditional	hamburger, maionese, ketchup, lattuga
• Cheese Bacon	hamburger, maionese, ketchup, lattuga, formaggio, bacon
• BBQ	hamburger, maionese, lattuga, pomodoro, salsa barbeque
• Mountain	hamburger, maionese, lattuga, cipolle caramellate, crema al Gorgonzola "Baruffaldi"
• Maya burger	hamburger, lattuga, cipolle fritte, jalapeno, salsa peperoni e cipolla
• VerdeVivo	hamburger, salsa al pepe verde, funghi porcini trifolati, montasio e songino
• Irish	hamburger, senape al miele, spinaci freschi e formaggio alla birra
• Andalusa	hamburger, maionese, lattuga, salsa Andalusia, formaggio alla birra e fieno, pomodori secchi



- "Italia"
- "Spagna"
- "Italia"
- **Richiesta di disponibilità**

HAMBURGER SPECIALI

CINGHIALOZZO

19 23

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

ROSSO DI BUFALA

19 23

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

BENVENUTI AL SUD

19 23

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

ANTIPODI

19 23

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

TEXAS

19 23

Bistecca di coppa suina (300 g) marinata in un mix argentino di spezie, cotta a bassa temperatura per 24 ore, dadolata di pomodorini, peperoncini jalapeno, crema al Philadelphia, maionese e lattuga

NAPULÈ

19 23

Hamburger di Podolica, friarielli ripassati, bufala affumicata, maionese al basilico

LambWeston®
POSSIBILITIES IN POTATOES

20 11
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 ABERDEEN SCOZIA prezzo al kg 70

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

CELTIC GRILL MIX circa 950 g 80

Diaframma di Hereford Irlanda, Filetto di Rossa Danese, Cuberoll di Angus Argentina e Cuberoll di Angus Finlandese Chocolate cotti alla griglia con due contorni a scelta

TAGLIATA FINLANDIA CHOCOLATE 36

Cuberoll di Sashi Finlandese (nutrito principalmente a fave di cacao) cotta alla griglia con contorno a scelta

TAGLIATA ABERDEEN SCOZIA circa 400 g 34

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

TAGLIATA ARGENTINA circa 400 g 32

Cuberoll di Angus Argentina Grain-Fed (nutrita a cereali) cotta alla griglia con contorno a scelta

FILETTO DANIMARCA circa 350 g 30

Filetto di Rossa Danese cotto alla griglia con contorno a scelta

DIAFRAMMA IRLANDA circa 400 g 30

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 🌶️

14

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

TACOS DI POLLO 🌶️

14

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 🌶️ 👤👤

28

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

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

MINI BURGER

Mini burger (150 g) con contorno di patatine fritte



FINGER FOOD

ALL'ITALIANA

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

NUGGETS HOME STYLE

Filetti di petto di pollo avvolti in una croccante panatura

FRIED PEPPER

Peperoni Jalapeno e Red pepper ripieni di formaggio cremoso

ONION RINGS

Anelli di cipolla (taglio largo) impanati e fritti

MOZZARELLE IN CARROZZA

PanCarrè impanato e fritto, farcito con mozzarella

OLIVE ASCOLANA

Olive verdi impanate e farcite con un delicato ripieno di carne

MOZZARELLE STICK

Mozzarelle stick panate e fritte

PATATINE FRITTE

Patatine fritte "Lamb Weston"

8

8

10

8

8

8

6

5

Lamb Weston
POSSIBILITIES IN POTATOES



INSALATE

CAESAR SALAD

12

Insalata mista, petto di pollo fritto, senape al miele, crostini, succo di lime, salsa Worcestershire

TUNA SALAD

12

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

VEGETARIAN SALAD

12

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

MEXICAN SALAD

12

Insalata mista, peperoni freschi, mais, petto di pollo fritto, guacamole, succo di lime



CONTORNI

PATATE AL FORNO

5

PATATINE FRITTE

5

VERDURE AL BASILICO

5

SPINACI AL BURRO

5

CICORIA RIPASSATA

5

FRIARIELLI

5

INSALATA MISTA

5

INSALATA VERDE

5



DESSERTS HOME MADE

TIRAMISU'

6

TIRAMISU' AL PISTACCHIO

6

Savoardi immersi nell'amaretto Disaronno con crema al mascarpone al pistacchio

CHEESECAKE AL LAMPONE

6

New York cheesecake con coulisse di lamponi

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 CAMELLATO

6

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

TORTA AFRIKA

6

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

AFFOGATO, MA GARBATO

6

Gelato alla crema affogato con "Il Garbato" by Distillerie Ferro

CREMA CATALANA

6

Base cremosa di latte e uova e una superficie di zucchero caramellato

SORBETTO AL LIMONE

5



Produciamo ogni dessert presente nel nostro menù, il che significa che frequentemente **creiamo novità** settimanali. Non esitare a chiedere al nostro staff di mostrarti i dolci fuori menù!

BIRRE ALLA SPINA

BIRRA	DESCRIZIONE	PICCOLA		MEDIA	
	FOSTER'S Lager chiara australiana, fresca e leggera, dal gusto equilibrato con note di malto e un amaro delicato. Facile beva 5,0% vol.	25 CL	3.5	50 CL	5.5
	BULLDOG STRONG ALE 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 7,1% vol.	20 CL	4	40 CL	6
	BULLDOG STRONG LAGER Strong lager britannica, a bassa fermentazione. Si distingue per un colore brillante, con note di malto, caramello e un retrogusto amaro 8,7% vol.	20 CL	4	40 CL	6
	AFFLIGEM BLONDE 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 6,7% vol.	33 CL	5	50 CL	7
	AFFLIGEM ROUGE 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 6,7% vol.	33 CL	5	50 CL	7
	GUINNESS 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 4,2% vol.	28 CL	4	56 CL	7
	GUINNESS SPECIAL EXPORT 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 8,0% vol.	33 CL	6	50 CL	8

BIRRE ALLA SPINA

BIRRA	DESCRIZIONE	PICCOLA		MEDIA	
	WATERLOO PILS 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. Fresca e dissetante 4,9% vol.	25 CL	4	50 CL	6
	GORDON RED 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 dolcemente amaro, una consistenza oleosa e un finale secco 8,4% vol.	33 CL	5.5	50 CL	7.5
	MARTIN'S IPA 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 6,5% vol.	33 CL	5.5	50 CL	7.5
	BLANCHE DE BRUXELLES 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 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 5,4% vol.	30 CL	4.5	50 CL	6.5
	NEWCASTLE BROWN ALE 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 4,7% vol.	25 CL	4.5	50 CL	6.5

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	4	5.5
PEPSI ZERO	4	5.5
LIPTON LIMONE	4	5.5
LIPTON PESCA	4	5.5
7UP	4	5.5
SCHWEPPES ORANGE	4	5.5
CHINOTTO	4	
CEDRATA TASSONI	4	
CRODINO	4	
CAMPARI-SODA	4	
RED-BULL	4	
CAMPARINO	4	

VINI

VINI ROSSI

NEBBIOLO D'ALBA

Marchesi di Barolo - Piemonte

NEBBIOLO SPINETTA

La Spinetta - Piemonte

BARBARESCO

Marchesi di Barolo - Piemonte

BAROLO

Marchesi di Barolo - Piemonte

ROSSO DI MONTALCINO

Frescobaldi - Toscana

BRUNELLO DI MONTALCINO

Frescobaldi - Toscana

LUCENTE

Frescobaldi - Toscana

LUCE

Frescobaldi - Toscana

TIGNANELLO

Antinori - Toscana

SASSICAIA

Tenuta San Guido - Toscana

CHIANTI RISERVA

Geografico - Toscana

CHIANTI CASTELLARE

Castellare - Toscana

CHIANTI CASTELLARE RISERVA

Castellare - Toscana

BRUCIATO BOLGHERI

Antinori Tenuta Guado al Tasso - Toscana

CANNONAU

Argiolas - Sardegna

TURRIGA

Argiolas - Sardegna

26

36

40

55

34

70

36

130

115

280

24

32

38

40

26

110



VINI

VINI ROSSI

VALPOLICELLA RIPASSO

Santa Sofia - Veneto

AMARONE

Santa Sofia - Veneto

VALPOLICELLA QUINTARELLI

Quintarelli - Veneto

AMARONE QUINTARELLI

Quintarelli - Veneto

LAGREIN

Hofstatter - Alto Adige

PINOT NERO MECZAN

Hofstatter - Alto Adige

PINOT NERO RISERVA MAZON

Hofstatter - Alto Adige

PRIMITIVO DI MANDURIA

Soloperto - Puglia

ETNA ROSSO

Vulkà - Sicilia



VINI

VINI BIANCHI

SOAVE CLASSICO

Pieropan - Veneto

26

SOAVE LA ROCCA

Pieropan - Veneto

36

GEWURZTRAMINER

Hofstatter - Alto adige

32

PINOT BIANCO

Hofstatter - Alto adige

40

ETNA BIANCO

Vulkà - Sicilia



28

ALASTRO

Planeta - Sicilia



30

CHARDONNAY

Planeta - Sicilia



48

VERMENTINO DI SARDEGNA

Argiolas - Sardegna

26

FIANO DI AVELLINO

Mastroberardino - Campania

28

GRECO DI TUFO

Mastroberardino - Campania

32

FALANGHINA

Livia Antica - Campania

24

LAGREIN ROSÈ

Hofstatter - Alto adige

26

VINI

VINI DOLCI

RECIOTO DI SOAVE

Poesie - Veneto

24

PASSITO BEN RYÈ

Donnafugata - Sicilia

50



VINI

METODO CHARMAT

VALDOBBIADENE

Col Vetoraz - Veneto

30

PROSECCO EXTRA DRY

Cornèr - Veneto

24

METODO CLASSICO

FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS

Ferrari - Trentino Alto Adige

45

ALTA LANGA

Fontanafredda - Piemonte

36

FRANCIACORTA EXTRA BRUT



Barone Pizzini - Lombardia

42

FRANCIACORTA TEATRO ALLA SCALA

Bellavista - Lombardia

70

FRANCIACORTA ALMA ROSE'

Bellavista - Lombardia

65

CREMANT BORGOGNE

Francia

37

FRANCOIS MONTAND

Brut Rosè - Francia

35



CHAMPAGNE

LAURENT - PERRIER

Brut

80

BOLLINGER

Special Cuvée

95

VEUVE CLICQUOT

Rich

105

VEUVE CLICQUOT ROSE'

Rich Rosè

115

DOM PÈRIGNON

270

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
<i>Fragole fresche, sciroppo di fragola, succo d'arancia, sweet and sour</i>	
DRY SUNSET	6
<i>Arancia pestata con zucchero moscovado, tonica Indian, pepe in grani e rosmarino</i>	

GLI SPECIALI FIRMATI DISTILLERIE FERRO



NEGRONI CBT 12

Negroni con London Dry Gin "Distillerie Ferro" cotto a bassa temperatura per 35 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 al rosmarino

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

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

4.5

16 botaniche - infuse a freddo

Esplosione di dolcezza floreale e speziata.

Spiccano vaniglia del Madagascar, fava tonka, camomilla e liquirizia

L'AUDACE

4.5

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

4.5

17 botaniche - infuse a freddo

Aperitivo all'italiana.

A comporre il bouquet troviamo arance di sicilia, rabarbaro, genziana e quassia

ELISIR

LIMONE E VANIGLIA

4.5

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

4.5

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

4.5

Puro grano

Doppia distillazione con passaggio dei vapori attraverso il marmo bianco di Carrara.

Estremamente delicata



DISTILLERIE FERRO

WHISKEY

CAOL ILA 12 Y	8
LAGAVULIN 8 Y	8
TOKINOKA	10
TALISKER 10 Y	10
LAPHROAIG 10 Y	10
NIKKA	12
OBAN 14 Y	14

RUM

DIPLOMATICO RESERVE	8	ZACAPA 23 Y	10
EL DORADO 12 Y	10	DON PAPA	10
BUMBU XO	12		

TEQUILA

KAH	4
CASAMIGOS	6

GRAPPE

GRAPPA DI NEBBIOLO	4	GRAPPA DI MOSCATO	4
BOCCHINO BARRIQUE	6	GRAPPA BIANCA DEL PIEMONTE	4

CAFFE'

ESPRESSO	1.5	CAPPUCCINO	2.5
MACCHIATO	1.5	GINSENG	2
DOPPIO	2	ORZO	2
CORRETTO	2.5	SHAKERATO	5
MESSICANO	4	IRISH-COFFEE	6

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