

THE BEST TRADITIONAL FOOD BY

# CHARLIE "BIRD"

## BIRRE ALLA SPINA

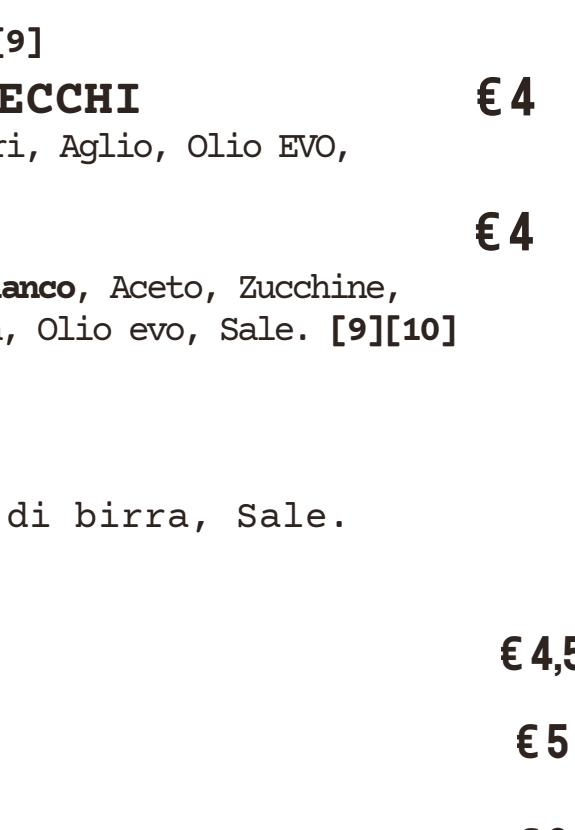
	PICCOLA	GRANDE
-MORETTI (% 4,6 - CHIARA)	€ 3,5	€ 5,5
-ICHNUZA NON FILTRATA (% 5 - CHIARA)	€ 4	€ 6,5
-MORETTI LA BIANCA (% 5 - BIANCA)	€ 4	€ 6,5
-MORETTI IPA (% 5,2 - INDIAN PALE ALE)	€ 4	€ 6,5
-MC FARLAND RED (% 5,6 - ROSSA)	€ 4	€ 6,5
-AFFLIGEM BLONDE (% 6,8 - CHIARA DOPPIO MALTO)	€ 4	€ 6,5

## BIRRE IN BOTTIGLIA

-BIRRE DA 33CL:	€ 5
- PILSNER URQUEL	
- TENNENT'S SUPER DOPPIO MALTO	
- BIRRA MESSINA "CRISTALLI DI SALE"	
- CORONA	
- GUINNES IN LATTINA	
- MENABREA	
- HEINEKEN ZERO ANALCOLICA	
- PEDAVENA SUPERIOR GLUTEN FREE	
- ERDINGER WEISSBIER 50CL	€ 6

## VINO SFUSO

CALICE	€ 3
½ LT.	€ 5
½ LT.	€ 8
1 LT.	€ 14



PER I VINI IN BOTTIGLIA E LE BOLLICINE  
VEDERE LA CARTA DEI VINI.

## DRINK VARI

SPRITZ / BARBERATONIC ® / PASTIS	€ 5
LONG DRINK IL PREZZO VARIA SECONDO TIPO E INVECCHIAMENTO	€ 7
COCKTAIL	€ 8
PESTATI	€ 8
AMARI	€ 4
DISTILLATI IL PREZZO VARIA SECONDO TIPO E INVECCHIAMENTO	€ 4-10

## BEVANDE

BIBITE:	€ 3,5
The Limone / The Pesca / CocaCola / CocaCola zero / Fanta / Sprite / Lemonsoda / Chinotto / Ginger Ale / Tonica / ginger beer / Crodino / Campari	
RED BULL	€ 4
ACQUA	€ 1
SUCCO DI FRUTTA	€ 3,5

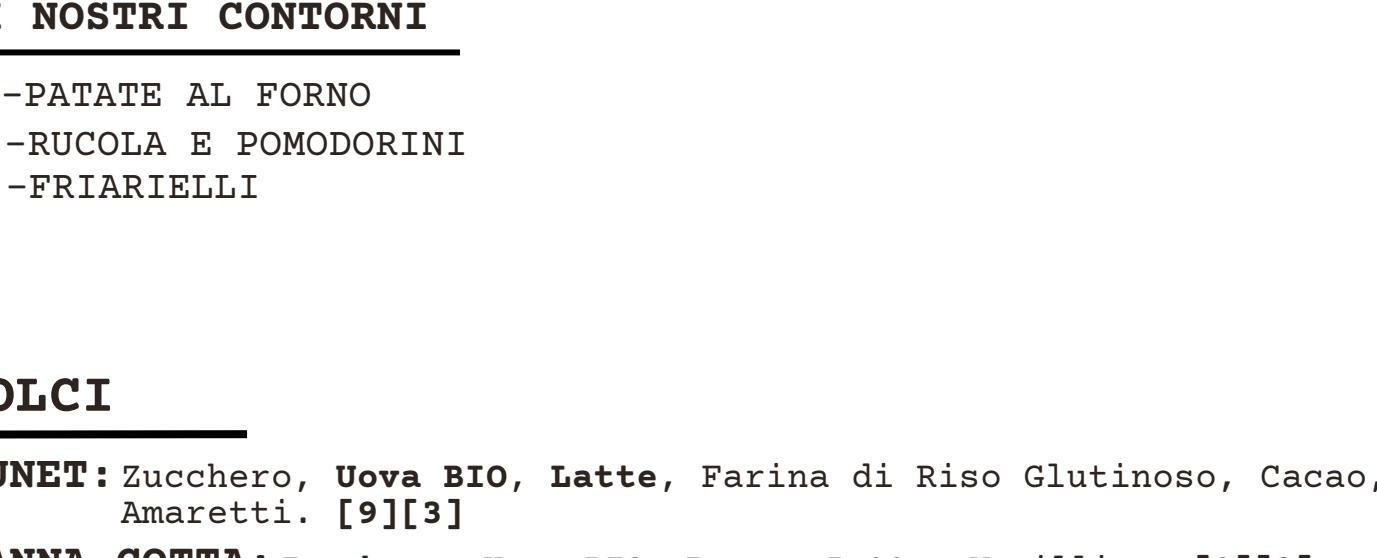
COPERTO - € 1  
DURANTE LE SERATE EVENTO IL COPERTO  
ARTISTICO POTRÀ COSTARE DAI 3 AI 5 EURO

PER PIATTI, TAPAS E DOLCI DEL GIORNO LEGGERE LE LAVAGNETTE O CHIEDERE AL PERSONALE.

## FARINATE

Farina di Ceci, Acqua, Sale, Olio di Semi di Girasole.

-SEMPLICE	€ 3
-FARCITURA Per ogni ingrediente aggiunto	+1



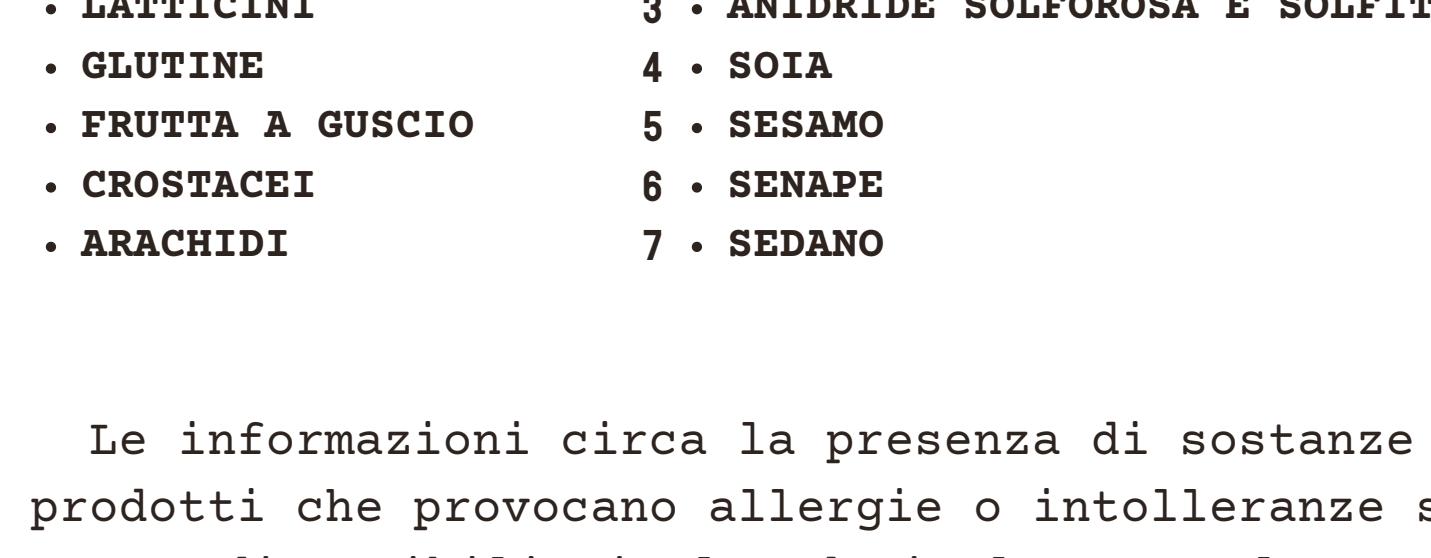
## TAPAS

-ACCIUGHE AL VERDE	€ 4,5
Acciughe del Cantabrico, Prezzemolo, Tuorlo Sodo BIO, Aceto, Capperi, Aglio, Olio di Semi di Girasole. [1][9]	
-ZUPPA DI LENTICCHIE	€ 4
Lenticchie, Pomodoro, Aglio, Olio EVO, Spezie, Cipolla.	
-UOVO SODO	€ 1
Uovo Sodo BIO. [9]	
-POMODORI SECCHI	€ 4
Pomodoro, Capperi, Aglio, Olio EVO, Origano.	
-CARPIONATA	€ 4
Cipolle, Vino bianco, Aceto, Zucchine, Uova BIO, Salvia, Olio evo, Sale. [9][10]	

## PIZZE AL PADELLINO

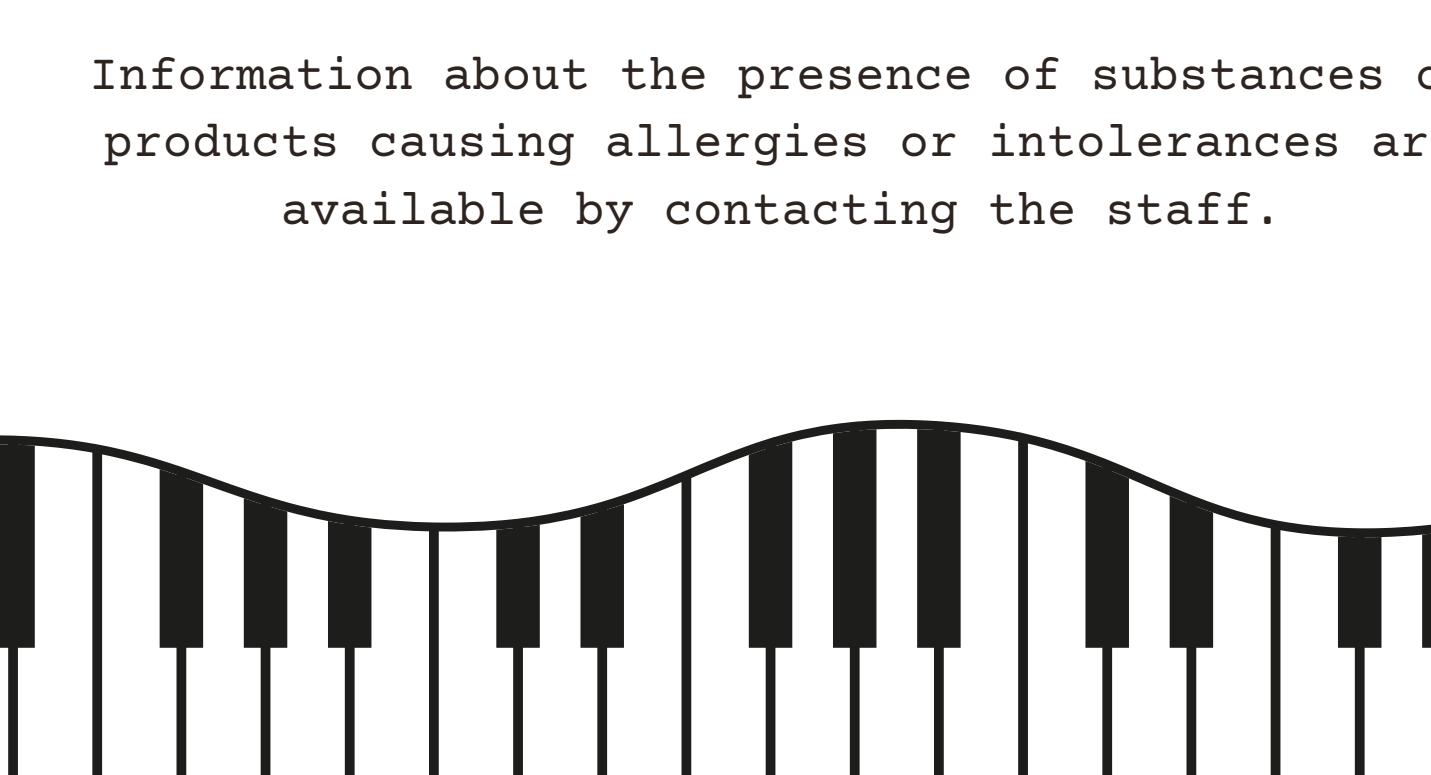
Farina di tipo 1 [4], Acqua, Lievito di birra, Sale.

-MARINARA (Pomodoro, Aglio)	€ 4,5
-MARGHERITA (Pomodoro, Mozzarella) [3]	€ 5
-FUNGHI (Pomodoro, Mozzarella, Funghi)	€ 6
-RUCOLA (Pomodoro, Mozzarella, Rucola) [3]	€ 6
-WURSTEL (Pomodoro, Mozzarella, Wurstel) [3]	€ 6,5
-NAPOLETANA (Pomodoro, Mozzarella, Acciughe del Cantabrico) [3][1]	€ 7,5
-SALAMINO (Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante) [3]	€ 7,5
-COTTO (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto) [3]	€ 7,5
-TONNO (Pomodoro, Mozzarella, Tonno) [3][1]	€ 7,5
-SPECK (Pomodoro, Mozzarella, Speck) [3]	€ 7,5
-CRUDO (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo) [3]	€ 7,5
-SALSICCIA (Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia) [3]	€ 7,5
-CRUDO (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo) [3]	€ 8,5
-4 FORMAGGI (Pomodoro, Mozzarella, Fontina, Gorgonzola, Parmigiano) [3]	€ 8,5
-GORGONE CIPOLLE (Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Cipolle) [3]	€ 8
-PROSCIUTTO E FUNGHI (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi) [3]	€ 8
-PROSCIUTTO E PANNA (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Panna) [3]	€ 8
-GENOVESE (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Pesto, Panna) [3][5]	€ 8,5
-DELLA CASA (Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Cipolle, Salame Piccante) [3]	€ 8,5
-SALSICCIA E PEPERONI (Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Peperoni) [3]	€ 8,5
-4 STAGIONI (Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Carciofi, Prosciutto Cotto, Olive) [3]	€ 8,5
-ORTOLANA (Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Zucchine, Peperoni) [3]	€ 8,5
-SALSICCIA E FRIARELLI (Mozzarella, Salsiccia, Friarelli) [3]	€ 8,5



## DOLCI

-BUNET: Zucchero, Uova BIO, Latte, Farina di Riso Glutinoso, Cacao, Amaretti. [9][3]	€ 5
-PANNA COTTA: Zucchero, Uova BIO, Panna, Latte, Vanillina. [9][3]	€ 5
-CANTUCCI CON ZIBIBBO: Farina di frumento, zucchero, mandorle, uova, burro, latte, lieviti, aromi. [4][5][9][3]	€ 5
In aggiunta ai dolci presenti nel menù consigliamo di leggere le lavagnette o chiedere al personale per eventuali dolci del giorno.	
-CAFFÈ	€ 1,5
-CAFFÈ CORRETTO	€ 2,5



## ALLERGENI

• PESCE	• LUPINI	8
• MOLLUSCHI	2 • UOVA	9
• LATTICINI	3 • ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI	10
• GLUTINE	4 • SOIA	11
• FRUTTA A GUSCIO	5 • SESAMO	12
• CROSTACEI	6 • SENAPE	13
• ARACHIDI	7 • SEDANO	14

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale.

Information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff.