



**MENU**

## ANTIPASTI & PUB SPECIALS

**SPECIALE APERITIVO** (1)(3)(5)(7)(11) ..... € 12

Fino alle ore 20.00 Cocktail a scelta servito con Sfizi dello Chef

**NACHOS ROYAL** (5)(7)(8) ..... € 8.5

Nachos di mais, guacamole, Jalapeños, Pico de Galo & crema di formaggio

**CHICKEN WINGS** (1)(7)(10) ..... € 7.5

Alette di pollo marinate in paprika & salsa BBQ

**CHICKEN FINGERS** (1)(3)(7)(11) ..... € 8.5

Filetti di pollo fritti croccanti & mayo al wasabi a lato

**GAMBERONI PANKO\*** (1)(2)(3)(11)(12) ..... € 10

Gamberi\* croccanti al Panko serviti con maionese al wasabi

**CLUB SANDWICH** (1)(5)(7)(10) ..... € 10

Pane tostato, lattuga, tacchino, pomodoro, pancetta, maionese, servito con patatine fritte

**CROSTINI** (1)(7) ..... € 7

Mozzarella, pomodoro fresco & origano

**FISH & CHIPS\*** (1)(3)(4)(9)(10) ..... € 10

Bocconcini di merluzzo pastellati, patatine & salsa tartara

**HUMMUS** (1)(8)(11) ..... € 7.5

Pasta morbida di ceci & tortilla calda

**TRINITY CRUNCHY MIX\*** (1)(3)(4)(7)(11) ..... € 12

Mix fritto di bocconcini di formaggio fuso piccante, anelli di cipolla fritti, bastoncini di mozzarella & patatine

## GOURMET BURGERS

**CLASSIC BURGER** (1)(9)(10)(11) ..... € 12

Burger 180g, iceberg, pomodoro, cetriolo fresco & salsa burger

**CHEESEBURGER** (1)(7)(9)(10)(11) ..... € 12.5

Burger 180g, iceberg, pomodoro, cheddar, cetriolo fresco & salsa burger

**AMERICAN SMOKED BURGER** (1)(3)(7)(10)(11) ..... € 13.5

Burger 180g, bacon, iceberg, pomodoro, uovo, provola, onion ring & salsa BBQ

**ITALIAN GOURMET BURGER** (1)(3)(5)(7)(11) ..... € 13.5

Burger 180g, pomodorini secchi, crema di tartufo, provola affumicata, rucola & mayo

**VEGAN BURGER\*** (1)(9)(11) ..... € 14

Burger **Beyond Meat** di piselli e barbabietole, guacamole, pomodori & rucola

**CHICKEN WRAP** (1)(3)(7)(9) ..... € 12

Filetto di pollo fritto, iceberg, pomodoro, crostini, grana & salsa caesar

**CHICKEN PITA\*** (1)(7)(9) ..... € 11

Petto di pollo grigliato, iceberg, pomodoro & salsa tzatziki

**JUMBO HOT DOG** (1)(3)(7)(11) ..... € 12

Giga Wurstel, crauti & cipolla croccante



## TRINITY LOW & SLOW

Questa particolare **cottura a bassa temperatura** e lunga durata, preceduta da una **marinatura con spezie selezionate**, dona alla carne **sapori intensi** e particolare **tenerezza**.

**BRISKET** (6)(10) ..... € 14.5

Tenera punta di petto di manzo, crauti & patate arrosto

**PULLED PORK** (1)(3)(7)(11) ..... € 14.5

Panino di spalla di maiale sfilacciata, cheddar, cipolla croccante, pomodoro & patate arrosto

**TENNESSEE BBQ RIBS** (1)(5)(9)(10) ..... € 14.5

Tenere costolette di maiale marinate & patatine



\*Prodotto surgelato. | Gli allergeni presenti in ciascun piatto sono rappresentati dai numeri presenti accanto ai piatti stessi. La tabella degli allergeni corrispondenti ai numeri si trova nell'ultima pagina del menu.



## WOK - ASIAN CORNER

**STIR FRIED RICE** (1)(3)(6)(11) ..... € 10

**Chinese Style** Riso basmati saltato, uovo, verdure miste, salsa di soia & semi di sesamo

Aggiungi Pollo grigliato ..... + € 2

Aggiungi Gamberetti ..... + € 2

**STIR FRY NOODLES** (1)(6)(11) ..... € 11.5

**Japanese Style** Udon noodles saltati con verdure & salsa di soia

Aggiungi Pollo grigliato ..... + € 2

## SALAD BAR

**POKE DI SALMONE** (4)(6)(9) ..... € 12.5

Salmone, avocado, cetriolo, carote & pomodoro fresco, riso

**CAESAR SALAD** (1)(3)(7)(8) ..... € 12.5

Pollo grigliato, lattuga, uovo, crostini, spinacino, grana & salsa Caesar

**QUINOA SALAD** (8) ..... € 11

Quinoa, edamame, pomodorini, zucchine, carote, pinoli, menta, lime

**SUPERFOOD SALAD** (5)(6)(8) ..... € 12.5

Avocado, broccoli, spinacino, rucola, rapa rossa, mandorle & semi di zucca

Aggiungi Pollo grigliato ..... + € 2

**GARDEN SALAD** ..... € 8.5

Rucola, iceberg, pomodoro, cetriolo, carota, olive & semi di zucca

## SIDES

**PATATE AL FORNO** (5) ..... € 5

**PATATINE FRITTE\*** (5) ..... SMALL ..... € 4

MEDIUM ..... € 6.5

X-LARGE ..... € 11

## DESSERT

**BROWNIE AL CIOCCOLATO**

(1)(3)(7)(8)

Servito con gelato alla Vaniglia

€ 6

**CHEESECAKE**

(1)(3)(7)(8)

Frutti rossi o Nutella & Pistacchio

€ 5

**CHURROS**

(1)(3)(6)(7)(8)

Nutella o Miele (aggiungi gelato alla Vaniglia + € 2)

€ 5

\*Prodotto surgelato. | Gli allergeni presenti in ciascun piatto sono rappresentati dai numeri presenti accanto ai piatti stessi. La tabella degli allergeni corrispondenti ai numeri si trova nell'ultima pagina del menu.

## SIGNATURE COCKTAILS

<b>THE B EFFECT</b> ⑦ .....	€ 10	<b>IRISH GOODBYE</b> .....	€ 10
Rum, ananas, fragola, orzata, lime e sambuca		Jameson Original, Italicus, zenzero, limone e orange bitter	
<b>GRANDMA'S SECRET</b> .....	€ 10	<b>PIECE OF CAKE</b> .....	€ 10
Smirnoff Vodka, Laphroaig, Bailey's, banana e caramello		D'argent Gin, Triple Sec, ciliegia, caramello salato e albume d'uovo	
<b>MEXICO CALLING</b> .....	€ 11	<b>FROZEN ZUTTHO-RONNO</b> .....	€ 12
Vida Mezcal, Tequila, lime, agave, frutto della passione e fragola		Pampero speciale, Disaronno, panna, cannella e choco bitter	
<b>TRINITY OLD FASHION</b> .....	€ 10	<b>MAMMA MIA!</b> .....	€ 11
Jameson Whiskey, Rum Pampero Especial, cannella e bitter		Tanqueray Gin, Chartreuse verde, pomodoro, olive, lime e basilico	
<b>THE FRENCH ROYALE</b> .....	€ 10	<b>TRINHATTAN</b> .....	€ 10
D'argent Pink Gin, mango, ananas e schiuma di lampone		Bulleit Rye, Cognac, Vermouth, ciliegia e bitter	
<b>LADY SUMMER</b> .....	€ 10		
D'argent blue Gin, vermut secco, basilico, limone e jalapenos			

## TI CONSIGLIAMO

<b>PORNSTAR MARTINI</b> .....	€ 10
Smirnoff Vodka, vaniglia, frutto della passione e spumante	
<b>AMORE MIO</b> .....	€ 10
Vodka alla vaniglia, purea di mango e panna	
<b>FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI</b> .....	€ 12
Rum Pampero Blanco, fragola, succo di limone e zucchero	
<b>STRAWBERRY FIELDS</b> .....	€ 10
D'argent pink Gin, tonica alla vaniglia, fragola e pompelmo	



## INTERNATIONAL COCKTAILS

<b>NEGRONI</b> .....	€ 10
Blue D'argent Gin, Campari, Red Vermouth	
<b>MANHATTAN</b> .....	€ 10
Bulleit Rye Whisky, Red Vermouth, Angostura Bitter	
<b>MARGARITA</b> .....	€ 10
Ranchitos Silver Tequila, Cointreau, succo di limone	
<b>COSMOPOLITAN</b> .....	€ 10
Smirnoff Red Vodka, Cointreau, succo di mirtilli rossi & succo di limone	
<b>OLD FASHIONED</b> .....	€ 10
Makers Mark Whisky, Angostura bitter	
<b>MOSCOW MULE</b> .....	€ 9
Smirnoff Red Vodka, spruzzata di lime, Ginger beer	
<b>MARTINI COCKTAIL</b> .....	€ 10
Ketel One Vodka or Tanqueray Gin, essenza di Vermouth Bianco	
<b>MOJITO</b> .....	€ 10
Rum Pampero Blanco, succo di lime, foglie di menta, soda	
<b>APEROL SPRITZ</b> .....	€ 9
Aperol, Cava Sparkling Wine, soda	
<b>DAIQUIRI</b> .....	€ 9
Rum Pampero Blanco, succo di limone, sciroppo di zucchero	
<b>FROZEN PIÑA COLADA</b> .....	€ 12
Dark rum, ananas, crema di cocco	

## COCKTAILS NO ALCOOL

<b>MAYBE GIN FIZZ</b> .....	€ 8
Tanqueray 0.0%, limone & soda	
<b>CRAY-CRAY</b> .....	€ 8
Seedlip spice, ribes, ananas	
<b>FRUIT PUNCH</b> .....	€ 8

## BIRRE ALLA SPINA

	PICCOLA	MEDIA
<b>GRIMBERGEN NOEL Birra di Natale</b> .....	€ 4.5	€ 8
Belgio 6,5% Limited edition		
<b>PORETTI 4 LUPPOLI LAGER</b> .....	€ 4	€ 5.5
Italia 5.0%		
<b>CARLSBERG PILS</b> .....	€ 4	€ 6
Danimarca 5.0%		
<b>HARP LAGER</b> .....	€ 4	€ 7
Irlanda 5.0%		
<b>BLANC 1664 KRONENBOURG</b> .....	€ 5.5	€ 7.5
Francia 5,0% Birra speciale agrumata estiva		
<b>GRIMBERGEN DOUBLE AMBRÉE</b> .....	€ 4	€ 7.5
Belgio 6.5%		
<b>CARLSBERG ELEPHANT</b> .....	€ 4	€ 7
Danimarca 7.2%		
<b>CARLSBERG SPECIAL BREW</b> .....	€ 4	€ 7
Danimarca 9.0%		
<b>KILKENNY CREAM ALE</b> .....	€ 4	€ 7.5
Irlanda 4.3%		
<b>HOP HOUSE 13 LAGER</b> .....	€ 4	€ 7.5
Irlanda 5.5%		
<b>BROOKLYN EAST IPA</b> .....	€ 4.5	€ 8
USA 6.7%		
<b>JACOBSEN YAKIMA IPA</b> .....	€ 6	30cl
Danimarca 6,5% Speciale IPA agrumata (30cl)		
<b>GUINNESS</b> .....	€ 4.5	€ 8
Irlanda 4.2%		
<b>MAGNERS APPLE CIDER</b> .....	€ 5	€ 8
Irlanda 4.5%		

## BIRRE & SIDRO IN BOTTIGLIA

<b>ESTRELLA GALICIA ESPECIAL</b> .....	33cl	€ 5
Spagna 5.5%		
<b>ESTRELLA GALICIA GLUTEN FREE</b> .....	33cl	€ 5
Spagna 5.5%		
<b>PERONI NASTRO AZZURRO</b> .....	33cl	€ 5
Italia 5.1%		
<b>TUCHER HEFEWEIZEN</b> .....	50cl	€ 7
Germania 5.2%		
<b>CORONA</b> .....	33cl	€ 5
Messico 4.5%		
<b>MAGNERS PEAR CIDER</b> .....	50cl	€ 7
Irlanda 4%		
<b>HEINEKEN 0.0%</b> .....	33cl	€ 4
Paesi Bassi alcohol free		
<b>ESTRELLA GALICIA 0.0%</b> .....	33cl	€ 4
Spagna alcohol free		

## VINI

### BOLLICINE

	CALICE	BOTT.
<b>CAVA CORDONIU BRUT CLASICO</b> .....	€ 5	€ 20
Catalogna, Spagna		
<b>PROSECCO SIMPHONIE VALDOBBIADENE</b> .....	€ 25	
Veneto, Italia		
<b>CHAMPAGNE BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT</b> ..	€ 150	
Champagne, Francia		
<b>CHAMPAGNE LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ</b> ..	€ 180	
Tours Sur Marne, Francia		

### ROSÉ

	CALICE	BOTT.
<b>'VIÑA ESMERALDA' TORRES GRENACHE</b> ..	€ 6	€ 25
Catalogna, Spagna		

### BIANCHI

	CALICE	BOTT.
<b>CHARDONNAY KARLU KARLU</b> .....	€ 5	€ 20
Hunter Valley, Australia		
<b>SAUVIGNON BLANC SAVAIN ISONZO DOC</b>	€ 6	€ 28
Collio, Italia		
<b>PINOT GRIGIO CÀ MORAIO</b> .....	€ 25	
Friuli Venezia Giulia, Italia		
<b>VERMENTINO ZANATTA DI GALLURA DOCG</b> .....	€ 30	
Sardegna, Italia		

### ROSSI

	CALICE	BOTT.
<b>SANGRE DE TORO SPECIAL ED. TORRES</b> ..	€ 5	€ 20
Catalogna, Spagna		
<b>MONTEPULCIANO VIGNA MADRE 'IAVA'</b> ...	€ 6	€ 28
Abruzzo, Italia		
<b>MERLOT CA'MORAJO DOC</b> .....	€ 25	
Friuli Venezia Giulia, Italia		



## AMARI

<b>MONTENEGRO</b> .....	€ 5	<b>JEFFERSON</b> .....	€ 6
Italia		Italia	
<b>AMARO DEL CAPO</b> .....	€ 5	<b>JÄGERMEISTER</b> .....	€ 6
Italia		Germania	
<b>FERNET BRANCA</b> .....	€ 5		
Italia			

## AGGIUNGI IL TUO MIXER PREFERITO

Tonic, Soda, Ginger Ale, Limone + € 2

## GIN

<b>TANQUERAY LONDON DRY</b> .....	Regno Unito	€ 7	<b>MARTIN MILLERS</b> .....	Regno Unito	€ 9
<b>SIDERIT LONDON DRY</b> .....	Spagna	€ 7	<b>ROKU</b> .....	Giappone	€ 9
<b>SIDERIT HIBISCUS</b> .....	Spagna	€ 7	<b>TANQUERAY N.10</b> .....	Regno Unito	€ 9
<b>BULLDOG</b> .....	Regno Unito	€ 7	<b>GUNPOWDER</b> .....	Irlanda	€ 9
<b>DINGLE</b> .....	Irlanda	€ 8	<b>CITADELLE</b> .....	Francia	€ 10
<b>MALFY</b> .....	Italia	€ 8	<b>MONKEY 47</b> .....	Germania	€ 13
<b>NORDÉS ATLANTIC</b> .....	Spagna	€ 8	<b>MARE</b> .....	Spagna	€ 13
			<b>GVINE</b> .....	Francia	€ 10



## RUM

<b>HAVANA 7 AÑOS</b> .....	Cuba	€ 8
<b>PLANTATION OVERPROOF 69</b> .....	Giamaica	€ 8
<b>DIPLOMATICO RESERVA</b> .....	Venezuela	€ 11
<b>RON ZACAPA 23 GRAN RESERVA</b> .....	Guatemala	€ 12
<b>RON ZACAPA XO</b> .....	Guatemala	€ 20

## VODKA

<b>SIDERIT</b> .....	Spagna	€ 7
<b>KETEL ONE</b> .....	Paesi Bassi	€ 7
<b>TITO'S</b> .....	USA	€ 8
<b>BELVEDERE</b> .....	Polonia	€ 10
<b>GREY GOOSE</b> .....	Francia	€ 10





## WHISKEY LIST

### IRISH WHISKEY

Tutti gli Irish Whiskey sono Triple Pot Still Distilled donando a questi prodotti **morbidezza, raffinatezza e intensità** dal 18esimo secolo ad oggi.

#### Hyde Distillery

La famiglia Hyde produce distillati in Irlanda dal 1640, tutti i Whiskeys sono prodotti in onore di Douglas Hyde, primo Presidente della Repubblica di Irlanda.

N. 3 BOURBON CASK	€ 7
N. 4 RUM CASK	€ 8
N. 6 PRESIDENTIAL RESERVE	€ 10
N. 8 STOUT CASK	€ 8
N. 9 PORT CASK	€ 8
N. 11 THE PEAT CASK	€ 10

#### Jameson Distillery

Fondata nel 1780 nel Cuore di Dublino da John Jameson, casa della Tripla Distillazione, delle acque del fiume **Dungorney & pregiato Orzo Irlandese.**

JAMESON IRISH WHISKEY	€ 7
CASKMATE EDITION IPA	€ 9
BLACK BARREL	€ 10

#### Triple Distilled

Blend & Single Malt dal resto dell'Irlanda.

TULLAMORE DEW	€ 7
HINCH 5 YRS	€ 12
TEELING SMALL BATCH	€ 11

### SCOTCH WHISKY

Ogni Scotch è differente per natura e sapori grazie alla diversità di clima, varietà d'Orzo e tecniche di distillazione.

#### BLEND & SINGLE MALT

JOHNNY WALKER BLACK LABEL	€ 8
TALISKER SKYE	€ 9
TALISKER STORM	€ 11
ARDBERG 10 years	€ 11
GLENFIDDICH 12 years	€ 11
GLENLIVET 12 YEARS	€ 11
GLENMORANGIE 10 years	€ 12

#### PEATED & SMOKY

SMOKESTACK	€ 6
LAPHROAIG 10 years	€ 10
CAOL ILA 12 years	€ 12
OBAN 14 years	€ 10
LAGAVULIN 16 years	€ 18
CAOL ILA 18 years	€ 22

#### American Whiskey

100% Granturco & Segale Statunitense per la ricchezza e botti di rovere Americana per l'intensità.

BULLEIT STRAIGHT BOURBON	€ 7
BULLEIT RYE BOURBON	€ 8
MAKER MARK	€ 8
KNOB CREEK RYE	€ 10
JACK DANIELS SINGLE BARREL	€ 10

## ELENCO DEGLI ALLERGENI

(Reg. 1169/2011)

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e bevande somministrati in questo esercizio possono essere presenti ingredienti o coadiuvanti che possono generare intolleranze o allergie nelle persone.

Nella tabella riportata accanto ogni categoria di tali ingredienti è rappresentata da un numero.

Nel menù, accanto ad ogni piatto, sono indicate una o più numeri a segnalare la presenza della categoria corrispondente.

<b>1</b>	<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE</b> (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
<b>2</b>	<b>CROSTACEI</b> e prodotti derivati
<b>3</b>	<b>UOVA</b> e prodotti derivati
<b>4</b>	<b>PESCE e prodotti derivati, tranne:</b> Egelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
<b>5</b>	<b>ARACHIDI</b> e prodotti derivati
<b>6</b>	<b>SOIA</b> e prodotti derivati
<b>7</b>	<b>LATTE</b> e prodotti derivati, incluso lattosio
<b>8</b>	<b>FRUTTA A GUSCIO, CIOÈ:</b> mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.) nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di anacardi ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan ( <i>Carya illinoensis</i> - Wangenh - K.Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi (pistacia vera), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati
<b>9</b>	<b>SEDANO</b> e prodotti derivati
<b>10</b>	<b>SENAPE</b> e prodotti derivati
<b>11</b>	Semi di <b>SESAMO</b> e prodotti derivati
<b>12</b>	<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>
<b>13</b>	<b>LUPINI</b> e prodotti derivati
<b>14</b>	<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti derivati

WI-FI

TIMWIFIPOWER