



COCKTAIL



La nostra nuova cocktail list è ispirata a Las Vegas, città del peccato e del gioco d'azzardo. *Cheers!*

JOGO DO BICHO

- Cachaça Leblon
- Crème de Cacao
- Shrub #1
- Apricot Soda
- Cacao Amaro



€10

BLACK JACK

- Jack Daniel's Gentleman Jack
- Cynar
- Liquore al Bergamotto
- Spiced Black Syrup
- Pompelmo
- Bitter al Bergamotto
- Laphroaig
- Charcoal



€10

7 1/2

- Campari Bitter
- Vermouth infuso al Caffè
- Frangelico
- Orange Bitters
- Spuma di Birra agli Agrumi



€10

BACCARAT

- Rum Bacardi Carta Blanca
- Peychaud's Bitters
- Liquore Ananas e Cocco
- Lime
- Prosecco



€12

RUSSIAN ROULETTE

- Beluga infusa alle Nocciole
- Chazalettes Bianco
- Smoky Gunshot



€14



POKER

- Woodford Reserve
- Mango Pop-Corn Syrup
- Bitter agli Agrumi
- Fizzy Crust



€12

*"Il problema con il mondo è che tutti
sono indietro di qualche drink."*

HUMPHREY BOGART

MEXICAN TURNOVER

- Tequila José Cuervo
Traditional infusa
al Pepe Nero
- Mezcal
- Aria di Bloody Mary
- Lime
- Arancia
- Miele



€12



WHIST

- Bombay Sapphire
- Shrub #2
- Lillet Blanc
- Albume
- Profumo di Assenzio



€10

TIKI

Cocktail

Macau

- Tequila Espolon Blanco
- Liquore Strega
- Liquore Kummel
- Arancia
- Lime
- Crème de Myrtille
- Angostura Bitters
- Ginger Beer



€10



Nassau

- Rum Appleton Estate
Reserve Blend
- Amaro Montenegro
- Spiced Almond Syrup
- Lime
- Arancia
- Assenzio
- Roots Kanela



€10

Tortuga

- Rum Mix (Appleton Estate Reserve Blend,
Baron Samedi Spiced, Matusalem 7)
- Orange Curaçao
- Wray & Nephew infuso al Pimento e Ibiscus
- Nachos, Peanuts & Cinnamon Syrup
- Lime
- Bitter al Platano



€12

Aruba

- Belenkaya Vodka
- Passion Fruit Syrup
- Orange Curaçao
- Pimento Dram
- Lime
- Angostura Bitters



€10

Gin

Bombay London Dry Inq	8
Bombay Sapphire London Dry Inq	8
Tanqueray London Dry Inq	8
Tanqueray N°10 Inq	10
Tanqueray Rangpur Inq	10
Tanqueray Flor de Sevilla Inq	10
Portobello Road London Dry Inq	10
London N°3 London Dry Inq	10
Bulldog London Dry	10
Oxley London Dry Inq	18
Martin Millers London Dry Inq	10
Roku Jap	13
Gin del Professore Ita	10
Seven Hills Ita	10
Malfy Ita	10
Malfy Classico Ita	10
Monkey 47 Dry Germania	15
Elephant African Germania	12
The Botanist Dry Scozia	10
Hendrick's Scozia	10
Jinzu Scozia	12
Gin Mare Spagna	12
Herno Svezia	15
Plymouth Inq	10



*Serviamo anche mezze porzioni (shot) alla metà del prezzo della porzione intera.

Per eventuali richieste rivolgersi al personale.

DISTILLATI



Vodka

Belenkaya Gold Russia	8
Sernova Italia	8
Babicka Repubblica Ceca	10
42 Below Nuova Zelanda	10
Ketel One Olanda	10
Beluga Russia	12
Moskovskaya Russia	10
Grey Goose Francia	12
Grey Goose La Poire Francia	12
Grey Goose Orange Francia	12
Grey Goose Citron Francia	12
Ciroc Francia	12
Belvedere Polonia	12

Tequila & Mezcal

Josè Cuervo Tradicional	8
Josè Cuervo Reposado	10
Don Julio Silver	10
Don Julio Reposado	12
Espolon Blanco	10
Espolon Reposado	10
Patron Silver	12
Patron Reposado	12
Patron Anejo	15
Alipus	12
Illegal Mezcal	12
Del Maguey Vida	12

Rum & Cachaca

Bacardi 8 Cuba	10
Havana Club 7 Cuba	10
Diplomatico Gran Reserva Venezuela	12
Diplomatico Mantuano Venezuela	10
Santa Teresa 1796 Venezuela	12
Kraken Black Trinidad e Tobago	10
Trois Rivières Cuvée De l'Océan Martinica	12
Matusalem 7 Rep. Dominicana	8
Matusalem 15 Rep. Dominicana	10
Matusalem 23 Rep. Dominicana	12
Zacapa 23 Guatemala	12
Mount Gay Eclipse Barbados	10
Mount Gay X.O. Barbados	12
Appleton Reserve Blend Jamaica	10
Appleton 12 Jamaica	12
Myers's Dark Jamaica	8
Leblon Cachaça Brasile	12



American Whiskey

Jim Beam Bourbon	8
Maker's Mark Bourbon	10
Buffalo Trace Bourbon	10
Woodford Reserve Bourbon	12
Wild Turkey Bourbon	10
Wild Turkey 101 Bourbon	12
Wild Turkey Rare Breed	12
Bulleit Bourbon	10
Knob Creek Bourbon	12
Jim Beam Rye	8
Wild Turkey Rye	12
Bulleit Rye	10
Knob Creek Rye	12
Jack Daniel's Old N°7	8
Gentleman Jack	10
Jack Daniel's Single Barrel	12
Jack Daniel's Single Barrel Rye	12

Scotch, Japan Whisky & Irish

Aberfeldy 12 y.o. Single Malt	12
Ardbeg 10 y.o Single Malt	10
Laphroaig 10 y.o. Single Malt	10
Talisker 10 y.o. Single Malt	10
Oban 14 y.o. Single Malt	10
Caol Ila 12 y.o. Single Malt	10
Lagavulin 8 y.o. Single Malt	12
Lagavulin 16 y.o. Single Malt	14
Ancnoc 12 y.o. Single Malt	10
Ardmore Single Malt	10
Peat's Beast Single Malt	12
Dalwhinnie 15 y.o.	10
Johnny Walker Red Label	8
Johnny Walker Gold Label	12
Johnny Walker Black Label	10
Jameson Irish	8
Bushmills Irish	8
Bushmills Black Bush Irish	10
Nikka From The Barrel Japanese	12
Nikka Coffey Japanese	12

Grape Spirits

Courvasier VS Cognac	10
Pierre Ferrand I Cru de Cognac	12
Clos Martin Bas Armagnac	12
Grappa Marolo Bianca	8
Grappa Marolo Invecchiata	10

Amari e Digestivi

Montenegro	6
Amaretto Disaronno	6
Braulio	6
Cynar / Cynar 70	6
Fernet Branca	6
Branca Menta	6
Lucano	6
Rabarbaro Zucca	6
Sambuca	6
Jefferson Amaro Importante	8
Averna Don Salvatore	7

BIRRE

alla spina 35cl

Ichnusa (Ita)	5
Erdinger (Ger)	5
Newcastel Brown Ale (Eng)	5
Lagunitas IPA (USA)	6

Altro

Cocktail analcolici	8
Bibite analcoliche e succhi	5

**VINI****Bollicine**

Prosecco Valdobbiadene Brut Andreola Veneto	6	30
Franciacorta Satin Tenuta Villa Crespia Lombardia	10	40
Franciacorta Brut Miolo Lombardia	35	
Champagne Louis Constant Brut Francia	45	
Piper - Heidsieck Cuvée Brut Francia	60	
Piper - Heidsieck Rare Millesimé 2002 Francia	170	

Vini Bianchi

Chardonnay Nora Talamonti Abruzzo	6	25
Vermentino dei Castelli del Grevepesa Toscana	7	28
Grillo Bio 2017 Sicilia	6	25
Sauvignon Collio Muzig Friuli	7	28
Gewurztraminer Alto Adige	7	28
Ribolla Gialla Collio Muzig Friuli	8	30
Chablis Chardonnay Francia	10	35

Vini Rossi

Syrah Bio 2017 Sicilia	6	25
Pinot Nero 2016 Lombardia	6	25
Nero D'Avola 2017 Sicilia	7	28
Merlot 2015 Umbria	7	28
Nebbiolo "Serena" 2016 Piemonte	8	30
Valpolicella Superiore Ripasso "Cicilio" Veneto	35	
Brunello di Montalcino La Poderina Toscana	50	

Vini Rosati

Recioto Rosè Cerasuolo	6	30
------------------------	---	----



BURGERS



Ci piacerebbe raccontare dei nostri viaggi negli States, di quella volta che a New York abbiamo mangiato l'hot dog di Nathan a Coney Island o magari di quell'altra volta nel Village, quando abbiamo gustato il Pastrami di Katz's (e ovviamente non trovavamo più il biglietto per pagare). Invece no.

La premiata Panineria ha origini ancora più "lontane" e al contempo più vicine. Per ricostruire la sua storia dovremmo raccontare di un passeggiata nel centro di Palermo dove assaggiavamo le panelle di Francu U Vastiddaru o di una scampagnata a Picinisco dove gustammo il pecorino Scamosciato della Fattoria Pacitti. Dovremmo raccontare di famiglie ciociare che sui monti Lepini preparano e commerciano il baccalà da più di quarant'anni o magari di un viaggio nell'Agro Pontino dove scoprimmo che il paradiso della Frisona non è solo nell'Holstein. Premiata Panineria è tutto questo. È un "luogo" italiano che più italiano non potrebbe essere. Il suo segreto è la semplicità: pochi ingredienti selezionati e tutto, a cominciare dal pane e le salse, realizzato artigianalmente.



Basic Burgers

BASIC MACINATO

Burger bun con macinato di scottona, pomodoro, maionese, insalata e ketchup bio.

Light
130g

Regular
230g

5,5

9

CHEESEBURGER

Burger bun con macinato di scottona, pomodoro, maionese, insalata, ceddar, ketchup.

6,5

10

L'ITALIANO

Burger bun con macinato di scottona, pomodoro secco, stracchino, pesto al basilico.

6,5

10

COOL PORK

Burger bun con arista di maiale con insalata, pomodoro, cipolla, cetrioli, aceto balsamico, maionese e salsa avocado.

6,5

10

Burger Vegetariani

LAS VEGANS

Burger vegetale artigianale, insalata, ketchup bio, maionese, pomodoro fresco e cipolla.

6,5

PANE E PANELLE

Burger bun con panelle di farina di ceci, lime.

5

Gourmet Burgers

GRAN LUSSO

Burger bun con macinato di scottona, ceddar, bacon croccante, pomodoro, cipolla caramellata, insalata, senape in grani, ketchup e maionese.

Light
130g

7,5

Regular
230g

11

HOT'N SPICY

Burger bun con macinato di scottona, bacon croccante, scamorza di bufala, insalata, pomodoro, cipolla, maionese, salsa chili e barbecue, senape in grani.

7,5

11

BARTOLOMEO

Bistecca di coscio di pollo ruspante con bacon croccante, insalata, pomodoro, cipolla, salsa tartara, scamorza di bufala e salsa barbecue.

7

11

CHICKEN ROCKET

Burger bun con bistecca di coscio di pollo, bacon croccante, rughetta, pomodoro, cetriolo, salsa tartara, salsa avocado.

6,5

PREMIATO

Burger bun al nero di seppia, trancio di merluzzo con fiocchi di mais glassati, salsa tartara, insalata, pomodoro fresco e salsa avocado.*

6,5

IL CIOCIARO

Ciabatta di grano duro con Zazzicchia (salsiccietta di maiale di Patrica) caciotta sarda, broccoli sott'olio e salsa a piacere.

6,5

CREA IL TUO PANINO

BASI:

Hamburger di Scottona

Light

5

Regular

7,5

Arista di maiale

5

7,5

Bistecca di coscio di pollo ruspante

5

7,5

Salsiccietta di maiale di Patrica

6,5

Trancio di merluzzo con fiocchi di mais glassati

6,5

VERDURE:

Lattuga / Rughetta / Pomodori freschi / Pomodori secchi / Pesto di basilico / Cipolla caramellata / Cipolla fresca / Broccoletti sott'olio

0,50

FORMAGGI:

Stracchino / Caciotta / Ceddar cheese / Scamorza di bufala

1

ALTRO:

Bacon di maiale rosa / Uovo alla piastra

1

PROMO Baltazar

Panino a piacere tra quelli in lista;

+

Spiedino di bocconcini
di coscia di pollo;

+

Premiatine, panelle e insalata;

+

Drink a scelta.

€25

INFO

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

* In alcuni periodi dell'anno qualche alimento potrebbe subire il congelamento

SALSE

Maionese artigianale, Salsa tartara artigianale, Ketchup bio, Barbecue, Chili, Senape in grani, Senape Forte di Digione, Salsa avocado, Pesto.



SFIZI



“Dimmi quel che mangi e ti dirò chi sei.”

JEAN ANTHELME BRILLAT-SAVARIN

FRITTI

FISH & CHIPS

Filetto di merluzzo danese superior in pastella servito con patate fritte bio e salsa tartara artigianale.*

	Regular	Maxi
FISH & CHIPS	8,5	12
CARTOCCIO MISTO	8,5	12

CARTOCCIO MISTO

Cartoccio di anelli e ciuffi di calamari fritti con patate fritte.*



SALSE

Maionese artigianale

-
Salsa tartara artigianale

-
Ketchup bio

-
Barbecue

-
Chili

-
Senape in grani

-
Senape Forte di Digione

-
Salsa avocado

-
Pesto

POLLO

ALETTE DI POLLO

Crocanti alette di pollo speziate e affumicate.*

5

CHICKEN FINGERS

Crocanti filetti di pollo impanati serviti con salsa barbeque.*

6



PREMIATINE

Gustosi spicchi di patate fritte bio.*

3

PANELLE

Frittelle di farina di ceci con lime.

3

OLIVE VERDI

2

ARACHIDI

2

DESSERT

Brownie al Mou

5

Tortino della Nonna

5

Tartelletta al Cheesecake

5

