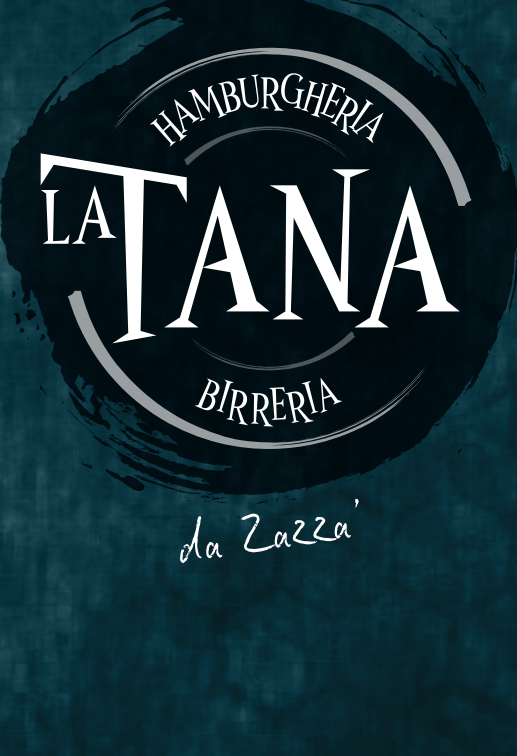


I nostri prodotti vengono da aziende selezionate e vengono cucinati al momento per fornirvi la garanzia di freschezza e qualità. Il Pane utilizzato viene sfornato fresco ogni mattina.

Le nostre birre sono state selezionate per garantirvi dei prodotti esclusivi. La selezione di vino, è prettamente piemontese.



La Zazza

MENU

APERICENA

Tutte le sere dalle 17:30 alle 19:30

13,00 € / persona

Tagliere della Tana

affettati misti
formaggi misti
pizze
focacce
fritti
sottaceti

Drink a scelta

bibita
birra
drinks aperitivo
wine

ANTIPASTI

20,00 €

Tagliere della Tana (per 2 persone)

affettati misti
formaggi misti
fritti
sottaceti

7,00 €

Piatto Nachos

nachos
cheddar
insalata
pomodorini
salsa guacamole
panna acida
chili

STUZZICHERIA

6,50 €

Patata con buccia e gorgonzola Latteria Sociale di Cameri

6,50 €

Patata frita con salsa cheddar e bacon croccante

6,50 €

Patata frita con rondelle di würstel fritto con ketchup e maionese

17,00 €

Chicken Mix Piatto con salse

3 buffalo check-in win extra hot
3 alette di pollo piccanti
5 Speedy Banditos
5 Nuggets
5 Speedy Pops
patate fritte
salse a scelta

20,00 €

Big Mix

5 Onions pastellati alla birra
5 Jalapeños
5 Camerlet
5 Beer buttercol mozzarella steak
5 Olive all'asciolana
patate fritte
panzerotti misti

3,50 €

Patatine fritte

5,00 €

10 Nuggets

5,00 €

Onion rings pastellati alla birra

HAMBURGER

Base di tutti gli hamburger: pane + hamburger + insalata + pomodoro + salsa

Fassona Piemontese 150 gr 8,00 €

Fassona Piemontese 2x 250 gr 16,00 €

Black Angus 200 gr 14,00 €

Black Angus 2x 200 gr 21,00 €

Wagyu Japan 200 gr 22,00 €

Pollo croccante 200 gr 9,00 €

Vegano 10,00 €

1 - USA LA BACCHETTA MAGICA!

Aggiungi con un semplice incantesimo i tuoi ingredienti segreti a soli 1,00 € ciascuna:

Bacon / 'Najua / Cheddar Holland / Fontina
Gorgonzola / Uova al tegamino / Grana Padano
Cetrioli / Cipolla / Cipolla Caramellata / Avocado / Peperoni Rossi o Gialli
Scamorza frita / Scamorza di Bufala / Caciocavallo / Jalapeños

2 - INSAPORISCI COME VUOI TU!

Scegli, mixa e gustati la tua salsa preferita tra la nostra selezione:
BBQ Dressing / Ketchup / Maionese / Cheddar / Hollywood
Big Burger / Salsa Gorgonzola / Salsa Algérienne

CARNE

Florentina Scottona all'etto 6,00 €

Costata Scottona 500 gr 26,00 €

Tagliata 300 gr 20,00 €

Arrosticini di Black Angus 10 pz 25,00 €

Cotoletta Milanese di Vitello, rucola, pomodorini e limone 300 gr 20,00 €

CONTORNI

Patate Maxi Chips 4,00 €

Patate Dippers 3,50 €

Spinaci al burro 4,00 €

Insalata mista 4,00 €

Le proposte di hamburger e carne non includono contorno se non esplicitamente evidenziato.

MENU BIMBI

9,00 €

Scelta tra:

Cotoletta di pollo
Mini Hamburger con formaggio e salse

Incluso:

Patatine fritte
Salse

DOLCI

da 5,00 €

Dolci del giorno

BEVANDE

2,50 €

0,5 lt

Acqua (naturale / frizzante)

3,50 €

33 cl

Bibite in vetro

5,00 €

calice

Vino bianco o rosso

5,00 €

calice

Prosecco

da 4,00 €

bicchiere

Rum

da 5,00 €

bicchiere

Whiskey

da 5,00 €

bicchiere

Tequila

CAFFETTERIA

1,30 €

Caffè

1,40 €

Caffè decaffeinato

1,50 €

Ginseng

1,40 €

Orzo

AMMAZZA-CAFFÈ

da 4,00 €

Selezione di amari e liquori

Chiedi al nostro personale! Sarà lieto di indicarti le disponibilità di amari e liquori.

LE NOSTRE BIRRE

STAROPRAMEN
(Bohemian Pilsner)
Alcol: 5 %



piccola 3,50 €

media 5,50 €

litro 10,00 €

Gusto corposo e piacevolmente equilibrato con un "epilogo" amaro e delicato grazie all'utilizzo del luppolo ceceo Saaz, una ricca schiuma e un colore dorato intenso.

HUBER WEISSE
(Weissbier)
Alcol: 5,4 %



piccola 4,00 €

media 6,00 €

litro 12,00 €

La Weissbier con l'orso polare: un ristoro veramente speciale dagli aromi sorprendenti. L'elevato contenuto di frumento la rende così eccezionalmente leggera e morbida nel gusto. Il nostro lievito di alta fermentazione, propagato in proprio dona il suo carattere tipico ed assolutamente inconfondibile.

ANDECHS
(Doppelbock)
Alcol: 7,1 %



piccola 4,00 €

media 6,00 €

litro 12,00 €

Questa Doppelbock a bassa fermentazione famosa in tutto il mondo permette di gustare sorso dopo sorso la secolare tradizione birraia dei frati Benedettini. Ha un sapore pieno e piacevole e un aroma deciso che deriva dal malto tostato e caramellato. Segue una dolcezza chiaramente percepibile, corredata da note tostate al cacao e cioccolato e dal tenue amaro del luppolo.

IPA MAHOU
(IPA)
Alcol: 4,5 %



piccola 4,00 €

media 6,00 €

Birra dal colore dorato scuro dall'aspetto velato e dalla schiuma consistente. Ha un aroma di luppolo fresco e pronunciato, con sfumature variegata di drupacee e ribes, anche resinose e agrumate su un elegante fondo floreale.

CORNET
(Strang Ale)
Alcol: 8,5 %



piccola 4,00 €

media 6,00 €

Palm Belgian Craft Brewers, gruppo creato dalla famiglia Toye, occupa una posizione particolare nel panorama delle birre per le sue produzioni tradizionali a fermentazione mista oltre a quelle tipiche belghe ad alta e bassa fermentazione. Tradizione che si esprime nelle birre dei birrifici Palm, Rodenbach, De Hoorn, De Gouden Boom, e dell'abbazia di Steenbrugge.

Birre artigianali (secondo disponibilità) 33 cl da 5,50 €

VINI ROSSI

19,00 €

Vespolina (Boniperti)

19,00 €

Nebbiolo Carlin (Boniperti)

30,00 €

Ghemme DCG (Briganti)

30,00 €

Gattinara (Anzivino)

16,00 €

Nebbiolo Cascinetta (Il Rocolo di Mezzomerico)

15,00 €

Belinda (Il Rocolo di Mezzomerico)

VINI BIANCHI

18,00 €

Francesca (erbaluce bianco - Il Rocolo di Mezzomerico)

27,00 €

Franciacorta

SPUMANZI

20,00 €

Prosecco

DRINKS APERITIVO

5,00 €

Aperol / Campari Spritz

5,00 €

Americano

5,00 €

Sbagliato

5,00 €

Negroni

3,50 €

Crodino

3,50 €

Camparisoda

COCKTAILS SERALI*

da 5,00 €

Gin Tonic

da 5,00 €

Gin Lemon

da 5,00 €

Vodka Tonic

da 5,00 €

Vodka Lemon

da 7,00 €

Cuba Libre

da 7,00 €

Moscow Mule

* - DI CHE SPIRITO SEI?

Chiedi al personale le basi disponibili

Mixiamo il Tuo cocktail proprio come lo vuoi: personalizza gli ingredienti (alcolici e non).



Coperto: 1,50 € / persona

A richiesta è disponibile il libro degli allergeni.

Preghiamo la gentile clientela di segnalare tempestivamente al personale eventuali intolleranze alimentari: ci prodigheremo per soddisfare qualsiasi esigenza.