

Menù



PRIMO

Pasta con crema di peperoni e salsiccia.....	6 €
Lasagnetta al pesto.....	6 €
Gnocchetti con crema di zucca e ricotta salata.....	6 €

SECONDO

Pollo alla piastra..... con insalata mista	8 €
Costine BBQ	13 €
Costine 300G marinate in salsa BBQ con patatine fritte	
Tagliere di salumi e formaggi con pane home made	13 €
Tagliata.....	15 €
Tagliata di manzo 250G marinata in olio e rosmarino	
Crudo e bufala con insalata mista	10 €
Hummus di ceci  con verdure grigliate	7 €
Medaglioni vegani  con verdure grigliate	10 €

INSALATE

PROPELLER	8 €
Insalata gentile, spinacino, pomodori, pollo alla piastra e stracciatella di burrata , con noci a parte	
LANDING	9 €
Insalata gentile, spinacino, pomodori e mozzarella di bufala , con noci a parte	
TAKE OFF	8 €
Spinacino, gentilina, radicchio, cipolla cruda e ceci	

FRITTI

Patatine fritte*.....	4 €
Stick di polenta	4 €
bastoncini di polenta fritta con zola	
Cotoletta fingers	4 €
pollo impanato fritto e tagliato a listarelle	
Salva cremasco	4 €
Formaggio salva impanato fritto	
Gamberi in salsa teriyaki	6 €
Gamberi* in tempura serviti con salsa teriyaki	
Mozzarella in carrozza	4 €
Onion rings	4 €
Anelli di cipolla pastellati fritti	
Polpette	6 €
Polpette a base di manzo fritte con grana padano zucchini	
Lingua di manzo	6 €
Lingua di manzo impanata fritta servita con salsa verde	
Mix di fritti*	14 €

SANDWICHES

Sandwich con salume.....	6 €
PULLED SALMON	10 €
salmone , panna acida , patè di olive nere, con contorno di patate fritte*	
PORK CHOP	10 €
coppa di maiale marinata in spezie e salsa BBQ, sfilacciata, con contorno di patate fritte*	
RICCIOLINO	10 €
ragù di ricciola con capperi e olive taggiasche	
GIRONA 	10 €
patè di pomodori secchi , verdure grigliate, mozzarella di bufala e burrata	

Il nostro pane è prodotto in loco con farina biologica tipo 2 del Mulino Marino con lievito madre e trenta ore di lievitazione. Tutti i prodotti panificati potrebbero essere abbattuti in loco.

BURGERS 9,00 €

con contorno di patate fritte* / al forno

ORIO AL SERIO

carne di manzo 125G, mozzarella in carrozza, patè di pomodori secchi, spinacino e 'nduja calabrese

VEGAN

burger di legumi misti e verdure miste, spinacino, **hummus di ceci** e melanzana grigliata

SCHIPHOL

carne di manzo 125G, insalata, **fontal**, guanciale

LINATE

carne di manzo 125G, **burrata**, speck, zucchine grigliate

VEGETARIAN

fontal, rosti di patate e spinacino

PITAGORA

carne di manzo 125G, **zola**, 'nduja, guanciale, cipolle caramellate

LUGANO

carne di manzo 125G, crema di zucca, **bufala** e guanciale croccante

**SE HAI TANTA FAME,
CHIEDI IL DOUBLE BURGER!
250G + 3€**

PIZZA FARCITA

KLOTEN  14 €
patè di pomodori secchi, spinacino, **bufala** e **burrata**

ORLY 14 €
cotto, melanzane grigliate e **robiola**

TEGEL 14 €
mortadella, insalata, pomodori e **maionese**

TERMINAL BAKERY

Le nostre **focacce artigianali** sono realizzate con farina Baracco del mulino Marino **tipo 2**

ECONOMY 10 €
sale, olio e rosmarino

SECURITY CHECK 14 €
cotto, **burrata** e zucchine grigliate

MARCONI 14 €
mortadella, **burrata** e granella di pistacchio

BUSINESS CLASS 14 €
zola e crudo

PIZZA FRITTA

BOARDING NOW 14 €
mozzarella di bufala, basilico e pomodorini

PASSPORT 14 €
alici, **mozzarella di bufala** e pomodorini

LOST & FOUND 14 €
scorza di limone, **mozzarella di bufala** e prosciutto crudo

DESSERTS

Gelato Pilgrim 5 €
crema alla birra "The Pilgrim" con mela e **zenzero**

Cheesecake 4 €
Torta a base di **formaggio fresco** e **biscotti**

Mousse al cioccolato vegana  3,5 €

I dolci sono disponibili con **salsa a scelta** tra:
cioccolato, **caramello salato** e **fragole***

ALLERGENI

GLUTINE 

ARACHIDI 

SEDANO 

ANIDRIDE SOLFOROSA 

CROSTACEI 

SOIA 

SENAPE 

MOLLUSCHI 

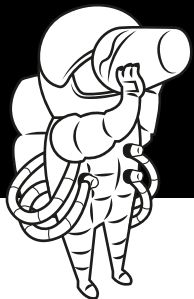
UOVA 

LATTE 

SESAMO 

LUPINI 

PESCE  FRUTTA A GUSCIO 



BIRRE ALLA SPINA

	Alc.Vol.	Formato	Prezzo
Beautiful & Strange - Gose	3,7%	0,4l	5€
Space Frontier - Grape Ipa	6,5%	0,4l	5€
False Flat - Berliner Weisse	4,0%	0,4l	5€
Lady Peach - Sour Fruit Ale - Barrel	5,9%	0,3l	6€
Burocracy - India Pale Ale	6,0%	0,4l	5€
La Bassa - Real Lager	5,2%	0,4l	4,5€
Green Petrol - Black Ipa	8,2%	0,4l	5,5€
Galaxie - Saison	7,6%	0,4l	5,5€
2Late	9,5%	0,4l	6€
Babél - Pale Ale - Foglie d'Erba	5,0%	0,4l	5,5€
Hopfelia - India Pale Ale - Foglie d'Erba	6,7%	0,4l	5,5€
Spaceman - West Coast Ipa	7,0%	0,4l	5€
Zona Rossa - Resiliency Pale Ale	5,5%	0,4l	5€
Nath - Cantillon	5%	0,3l	6€
Il Montante - Doppelbock	7,3%	0,4l	5,5€
Il Grillotalpa - American Lager	5,2%	0,4l	5€
La Mosca - Blanche	5,2%	0,4l	5€
One Way - Triphell	9,5%	0,4l	6€

BIRRE A POMPA INGLESE

	Alc.Vol.	Formato	Prezzo
Fear	5,2%	0,4l	4,5€
Spaghetti Western - Imperial Chocolate Coffee Stout	8,7%	0,4l	6€
Vecchia Lodi 2015 - Barley Wine	10,8%	0,3l	6€
Jale - Extra Special Bitter	5,6%	0,4l	5€

BIRRE OSPITI

Lambrate	33 cl	Alc.Vol.	Prezzo
American Magut - American Pilsner		5,0 %	5 €
Hard - IPA		6,7 %	5,5 €
Core - IPA		6,7 %	5,5 €

The Garden	33 cl	Alc.Vol.	Prezzo
Peach Sour		3,9 %	5,5 €
Cherry Sour		4,2 %	5,5 €

Alder		Alc.Vol.	Prezzo
Hoppeland - Belgian Blonde		5,5 %	5,5 €

ANGOLO SOUR

3 Fonteinien	Alc.Vol.	Prezzo
Hommage 75 cl	5,7 %	50 €
Hommage ai lamponi 75 cl	6,3 %	55 €
Armand & Gaston 75 cl / 150 cl	5,9 %	35 €/70 €
Tuverbol 2018 37,5 cl	10 %	15 €
Oude Gueuze 75 cl / 150 cl	6,4 %	24 €/58 €
Oude Kriek 37,5 cl	7,1 %	19 €

Tilquin	75 cl	Alc.Vol.	Prezzo
Quetsche Tilquin		6,4 %	32,5 €
Groseille Tilquin		6,6 %	37,5 €
Stout Rullquin		7,0 %	30 €
Oude Gueuze Tilquin		7,0 %	30 €
Oude Gueuze Tilquin 37,5 cl		6,4 %	14 €

Cantillon	Alc.Vol.	Prezzo
Kriek 100% Lambic Bio 37,5 cl	6,0 %	19 €
Geuze 100% Lambic Bio 37,5 cl	5,5 %	15 €
Geuze 100% Lambic Bio 75 cl	5,5 %	15 €

Ca' del Brado	Alc.Vol.	Prezzo
Piè Veloce Brux - Brett Ale	7,4 %	20 €
Ù Baccabianca - IGA	7,9 %	12 €

De Cam	Alc.Vol.	Prezzo
Kriek Lambiek	6,5 %	40 €
Oude Lambiek	5,0 %	35 €

De Troch	75 cl	Alc.Vol.	Prezzo
Oude Geuze Cuvée		5,5 %	25 €

Westvleteren	33 cl	Alc.Vol.	Prezzo
Trappist Westvleteren - Quadrupel		10,2 %	25 €

't Verzet	33 cl	Alc.Vol.	Prezzo
Oud Bruin		6,0 %	6 €
Moose Blues		7,5 %	5 €
Super Noah		4,9 %	4,5 €
Banjo Funeral		9,0 %	6 €

Boon	Alc.Vol.	Prezzo
Geuze Boon Vat 108 37,5 cl	8,0 %	15,5 €
Geuze Mariage Parfait 75 cl	8,0 %	25 €

Loverbeer	37,5 cl	Alc.Vol.	Prezzo
Cardosa		5,8 %	12,5 €
Madamin		7,7 %	12,5 €
Nebiulin-a		8,0 %	24 €
Marchè'l Re		8,5 %	12,5 €
Binde		9,5 %	12,5 €
Lale		9,5 %	15 €

Siemàn	75 cl	Alc.Vol.	Prezzo
Siemàn Bucce		6,8 %	20 €
Siemàn Incrocio		6,8 %	20 €
Siemàn Incrocio Rosso		6,8 %	20 €
Siemàn Negà		7,2 %	20 €

Duckpond Brewing	33 cl	Alc.Vol.	Prezzo
One Foot Pony - Pink Guava Gose		4,5 %	7,5 €

Vandervelden	37,5 cl	Alc.Vol.	Prezzo
Oude Gueuze 135 years		6,5 %	13,5 €

Carta dei Vini

Bollicine

	Calice*	Bottiglia
Di Lenardo - Ribolla Gialla (metodo classico)	5 €	22 €
Olivini - Lugana (metodo classico)		25 €
Sergio Barale - Sullelanghe Extra Brut 2015		30 €
Marchese Volante - Diatto (Pecorino Brut)		22 €

Bianchi

San Giacomo - Casino Murri (Cococciola)		20 €
Tibaldi - Roero (Arneis)		20 €
Nicodemi - Le Murate (Trebiano d'Abruzzo)	5 €	22 €
Nicodemi - Terrana (Trebiano d'Abruzzo)	5 €	22 €

Rossi

Ivaldi - Dapén (Dolcetto D'asti)	4,5 €	20 €
Nicodemi - Colline Teramane (Montepulciano d'Abruzzo)	5 €	22 €

Naturali Rossi

Siemàn - Occhio al rosso (Tai)		22 €
Siemàn - Doppio Gioco		24 €
Siemàn - Lesa Maestà		27 €

Rosè

San Giacomo (Cerasuolo d'Abruzzo)	4,5 €	20 €
-----------------------------------	--------------	-------------

*Chiedere informazioni al personale per le bottiglie disponibili al calice

WHISKY

Scozia

formato 4 cl

Ardbeg 10yo (Torbato)	6 €
Oban 14yo	6 €
Laphroaig 10yo	6 €
Kilchoman Machir Bay (Torbato)	7 €
Kilkerran 12yo (Torbato)	7 €
Talisker HC 6yo (Torbato)	7,5 €
Springbank 12yo (Cask Strength)	8 €
Laphroaig Triple Wood (Torbato)	8 €
Highland Park 12yo	8 €
Valinch&Mallet 8yo	8 €
Oban Edition 2017	10 €
Elements of Islay CL11 (Torbato)	10 €
Springbank 15yo	11 €
Caol Ila 2006 (Cask Strength)	12 €
Glenlivet Nadurra	12 €
Macallan Limited Edition 2018	12 €
Elements of Islay BN7 (Torbato)	12 €
Talisker Edition 2017 (Torbato)	13 €
Glendronach 2007	14 €
Redbreast 12 Years Single Pot Still	15 €
Springbank 18yo	15 €

Irlanda

formato 4 cl

Bushmills	5 €
Bushmills Black Bush	5 €
Connemara Peated	6 €
Redbreast 12yo	12 €

Giappone

Nikka Taketsuru	8 €
Nikka Yoichi	9 €
Miyagikyo	10 €
Yamazaki 12yo	18 €

Bourbon

Bourbon Eagle Rare	5,5 €
Wild Turkey 81	5,5 €
Mitcher's	8 €

RHUM

formato 4 cl

Zacapa Solera	6 €
Diplomatico Reserva Exclusiva	6 €
Karukera Gold	5 €
Foursquare Premise	6 €
The Antigua Distillery	6 €

COCKTAIL

Grapefruit campari spritz.....	5,5 €
Grapefruit doppio campari spritz.....	7 €
Campari orange.....	7 €
Americano del professore..... (Vermouth, Bitter Berto, Punt e Mes)	7 €
Moscow mule..... (Vodka, Lime, Ginger Beer)	8 €
Mojito.....	8 €
Coca havana.....	8 €
Negroni del professore..... (Gin Hendrick's, Vermouth, Bitter Berto)	9 €

GIN TONIC

Bobby's.....	10 €
Hayman's Old Tom.....	10 €
Gin Mare.....	10 €
Hendrick's.....	10 €
Sabatini.....	10 €
Citadelle	10 €

BEVANDE

Acqua brillante.....	4 €
Ginger beer.....	4 €
Coca cola.....	3,5 €
Schweppes.....	3 €
Aranciata dolce/amara.....	3 €
Lemon soda.....	3 €
Tè al limone/pesca.....	3 €
Acqua naturale/frizzante.....	2 €