

Welcome to



www.thebaronetpub.it

Birre alla Spina

Brand Pils

Provenienza :	Olanda		
Tipologia :	Lager Pils		
Gradazione :	5,0 °		
Colore :	Giallo Paglierino		
Aroma :	Luppolo fresco		
Metodo di produzione :	Bassa fermentazione	cl.20	3,50 €
		cl.50	6,00 €



Paulaner Weissbier

Provenienza :	Germania		
Tipologia :	Weizen		
Gradazione :	5,5 °		
Colore :	Chiaro Opalescente		
Aroma :	Intenso di cereali		
Metodo di produzione :	Alta fermentazione	cl.30	3,50 €
		cl.50	6,00 €



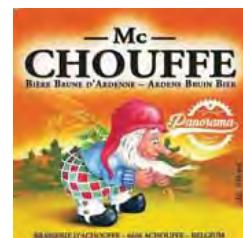
Bulldog Strong Lager

Provenienza :	Inghilterra		
Tipologia :	Strong lager		
Gradazione :	9°		
Colore :	Biondo oro		
Aroma :	Malto/Luppolo		
Metodo di produzione :	Bassa fermentazione	cl.20	4,00 €
		cl.40	7,00 €



McChouffe

Provenienza :	Belgio		
Tipologia :	Belgian Scotch Ale		
Gradazione :	8°		
Colore :	Rosso scuro		
Aroma :	Caramello e frutti di bosco		
Metodo di produzione :	Alta fermentazione	cl.33	6,00 €



Birre in Bottiglia

Lowenbrau

Provenienza: Germania

Tipologia: Lager Gradazione:

5,2° Colore: Biondo Dorato

Aroma: Luppolo Metodo di produzione: Bassa fermentazione.



Bottiglia cl. 33 €. 3,50

Ichnusa Non Filtrata

Provenienza: Sardegna, Italia

Tipologia: Lager non filtrata

Gradazione: 5° Colore: Dorato

Aroma: Malto d'orzo e caramello

Metodo di produzione: Bassa fermentazione



Bottiglia cl. 50 €. 5,00

Franziskaner

Provenienza: Germania Tipologia:

Weiss Gradazione: 5,5°

Colore: Bionda Aroma: fruttato

Met. di prod.: Alta fermentazione.



Bottiglia cl. 50 € 5,00

Pietra Corsican IPA

Provenienza: Francia

Tipologia : IPA

Grad. : 6° Colore : Bionda

Aroma:Luppolato con note agrumi

Metodo di produzione: Alta fermentazione.

Bottiglia cl.33 €. 6,00

Leffe Blonde

Provenienza: Belgio

Tipologia: Belgian Ale

Grad.: 6,6° Colore: Bionda

Aroma: malto di cereali e mais

Metodo di produzione: Alta fermentazione.



Bottiglia cl.33 €. 5,00

Leffe Rouge

Provenienza: Belgio Tipologia:

Belgian Ale Gradaz.: 6,6°

Colore: Rossa acceso

Aroma : note di malto

Metodo di produzione : Alta fermentazione.

Bottiglia cl. 33 € 5,00

Marsos Bionda

Provenienza: Italia

Tipologia: Belgian Ale

Gradazione: 7,5° Colore: Dorato

Gusto : Intenso

Metodo di produzione: Alta fermentazione.



Bottiglia cl. 33€. 6,00

Marsos Rossa

Provenienza: Italia

Tipologia: American IPA

Gradazione: 6,5° Colore: Ramato

Gusto : sentori floreali e di frutta a pasta gialla (mango e pesca)

Metodo di produzione:Alta ferm.

Bottiglia cl. 33 €. 6,00

Birre in Bottiglia

Tennent's Super

Provenienza: Scozia

Tipologia: Strong Lager

Gradazione: 9° Colore: Biondo oro intenso Aroma: intenso di malto

Metodo di produzione:

Bassa fermentazione.



Bottiglia cl. 33 €. 4,00

Chouffe Houblon IPA

Provenienza: Belgio

Tipologia: Abbey Triple Ipa

Gradazione: 9° Colore: Biondo Aroma: Note erbacee, di lime e mandarino secco Met. prod:

Bassa fermentazione.



Bottiglia cl.33 €. 6,00

Rochefort Triple Extra

Provenienza: Belgio

Tipologia: Abbey triple

Gradazione: 8,1° Colore: Biondo Aroma: Luppolo

Metodo di produzione: Alta fermentazione



Bottiglia cl.33 €. 6,00



Kwak

Provenienza: Belgio Tipologia: Belgian Strong Ale Gradaz.: 8°

Colore: Ambrato acceso Aroma: Caramello con retrogusto amaro Metodo di produzione : Alta fermentazione.

Bottiglia cl.33 €. 6,00

Bloemienbier

Provenienza: Belgio

Tipologia: Strong Ale

Gradazione: 7° Colore: Biondo

Gusto : Dolce

Metodo di produzione: Alta fermentazione.



Bottiglia cl. 33€. 6,00



Chouffe Cherry

Provenienza: Belgio Tipologia: Fruit Beer Gradaz.: 8°

Colore: Rosso

Aroma : ciliegia

Metodo di produzione : Alta fermentazione.

Bottiglia cl. 33 €. 6,00

Cuvée Des Trolls

Provenienza: Belgio

Tipologia: Belgian Strong Ale

Gradazione: 7,5° Colore: Dorato

Aroma: Mielato e agrumato

Metodo di produzione: Alta fermentazione.



Bottiglia cl. 75 €. 15,00



La Trappe Quadrupel

Provenienza: Olanda

Tipologia: Trappista

Gradazione : 10° Colore : Scuro

Aroma : Caramello e malto tost.

Metodo di produzione: Alta fermentazione.

Bottiglia cl. 75 €. 16,00

Vini

Bianco

Mastroberardino, Mastro Bianco (75 cl)	€. 16,00
Mastroberardino, Falanghina (75 cl)	€. 20,00
Mastroberardino, Falanghina (37,5 cl)	€. 11,00

Rosso

Mastroberardino, Aglianico "Mastro" (75 cl)	€. 16,00
Varvaglione, Primitivo di Manduria "Cantolio 14,0" (75 cl)	€. 22,00
Rapitalà, Nero d'Avola (37,5 cl)	€. 10,00
Azienda Agricola S.Salvatore, Aglianico "Jungano" (75 cl)	€. 32,00

Bollincine

Prosecco	€. 20,00
-----------------	----------

Bibite

Pepsi alla Spina cl.40	€.3,00
Coca Cola (cl.33)	€.2,50
Coca Cola Zero (cl.33)	€.2,50
Fanta Aranciata (cl.33)	€.2,50
Sprite (cl.33)	€.2,50
Acqua Orsini (naturale/minerale) (cl.75)	€.2,50

La "Sfizieria"

• Patatina fresca stick con fondata di cheddar e bacon croccante	6,00 €
• Patatina fresca stick "The Baronet"	6,00 €
<i>Fior di latte fresco, wurstel e hamburger di maiale al coltello</i>	
• Patatina fresca CHIPS con crema di pecorino e pepe	6,00 €
• Patatina fresca CHIPS con fondata di provola e polvere di bacon	6,00 €
• Bao con pulled e cheddar	5,00 €
• Bao con porchetta e crema di friarielli	5,00 €
• Frittatina di pasta napoletana "patate e provola"	3,50 €
• Crocchè con crema di pecorino e porchetta home made	4,50 €
• Crocchè con pulled pork e cheddar	4,50 €
• Alette di pollo (4pz)	5,00 €
• Chicken Stick Homemad	6,00 €
• Polpette di Scottona RedHot (5pz)	6,00 €
• Pulled Balls (4pz)	6,00 €
• Provola impanata con mayonese al basilico	2,50 €
• Bruschette (4pz) :	6,00 €
<i>Hamburger di maiale al coltello, crema di zucca e provolone giovane Auricchio</i>	
• Bruschette (4pz) :	6,00 €
<i>Provolone giovane Auricchio, friarielli e maionese al peperoncino</i>	
• Patate fresche al forno con fondata di provola e polvere di bacon	6,50 €
• Patate fresche al forno con hamburger di maiale al coltello, crema di friarielli e provola	7,00 €

Club Sandwich

• Club Sandwich "Classic"	10,00 €
Maionese, insalata, petto di pollo, pomodoro, bacon e patatine	
• Club Sandwich "Laks"	10,00 €
Fior di latte, salmone norvegese affumicato, rucola, pomodorini semidry e salsa "lime avocado"	
• Club Sandwich "Pork"	10,00 €
Porchetta Home Made, friarielli, fondata di provola e bacon	

PANINI

- **TUDOR** 7,00 €
Hamburger di scottona (150gr) , fior di latte, insalata e pomodoro
- **VITTORIA** 8,00 €
Hamburger di maiale al coltello, fior di latte, scarola saltata e crema di pecorino
- **CARLO III** 9,00 €
Porchetta home made, provola, patate al forno e funghi
- **STUART** 9,50 €
Hamburger di pollo croccante, friarielli, bacon e fondata di provola
- **GORDON** 8,50 €
Hamb. di scottona (ca 150gr) , cheddar, bacon piastrato, cipolle caramellate e insalata
- **ENRICO VIII** 9,00 €
Pulled Pork home made cottura lenta 36h, provola, cheddar e patatine fresche fritte
- **GIORGIO VI** 9,00 €
Pulled Pork home made cottura lenta 36h, provola, insalata, cipollina crispy, patate al forno e Baronet sauce
- **LANCASTER** 10,00 €
Polpette RedHot, provola, patatine e parmigiana di melanzane.
- **"LAKS" BUN (con panino "bun"artigianale con semi di sesamo)** 9,00 €
Salmone norvegese affumicato, fior di latte, rucola, pomodorini semidry e salsa "lime e avocado"
- **SMASHED BUN (con panino "bun"artigianale con semi di sesamo)** 10,00 €
Doppio Smash Burger, doppio cheddar, doppio bacon, insalata e Baronet Souce
- **WINTER SMASHED (con panino "bun"artigianale con semi di sesamo)** 12,00 €
Doppio Smash Burger, fior di latte, friarielli, tarallo napoletano sbriciolato, bacon e crema di pecorino
- **SMASHING PUMPKINS (con panino "bun"artigianale con semi di sesamo)** 11,00 €
Doppio Smash Burger, provolone giovane Auricchio, noci tritate, bacon e crema di zucca

PANINI

- **THE VISCOUNT** (*con panino "bun" artigianale con semi di sesamo*) **11,50 €**
Hamb. di scottona (220gr) su pietra lavica, parmigiana di patate, crema di friarielli e provola
- **THE PRINCE** **11,00 €**
Hamb. di scottona (220gr) su pietra lavica, pesto di basilico, parmigiana di melanzane e cialda di parmigiano
- **THE SIR** (*con panino "bun" artigianale con semi di sesamo*) **12,00 €**
Hamb. di scottona (220gr) su pietra lavica, provolone giovane Auricchio, cipollina crispy, bacon, maionese e jalepenos
- **IL MARCHESE** **12,50 €**
Hamb. di scottona (220gr) su pietra lavica, provolone giovane Auricchio, funghi porcini e pancia magra piastrata
- **THE ROYAL** **14,00 €**
Hamb. Maxi Scottona (ca 330gr) su pietra lavica, provola, cheddar, patatine e bacon
- **SUA MAESTA'** (*con panino "bun" artigianale con semi di sesamo*) **11,50 €**
Hamb. di scottona (220gr) su pietra lavica, provola impanata, friarielli, provolone giovane Auricchio e maionese al peperoncino
- **THE QUEEN** (*con panino "bun" artigianale con semi di sesamo*) **12,00 €**
Hamb. di scottona (c.a. 220gr) su pietra lavica, cheddar, pancia magra, insalata, patatine e Baronet Souce
- **LA BARONESSA** (*con panino "bun" artigianale con semi di sesamo*) **12,50 €**
Hamb. di scottona (220gr) su pietra lavica, fior di latte, bacon, crema di pecorino e melanzane a funghetto
- **THE BEST** (*con panino "bun" artigianale con semi di sesamo*) **11,50 €**
Hamb. di scottona (220gr) su pietra lavica, melanzane a funghetto, provola impanata e maionese al basilico
- **YOUR GRACE** (*con panino "bun" artigianale con semi di sesamo*) **12,50 €**
Hamb. di scottona (220gr) su pietra lavica, cheddar, bacon piastrato, insalata, pomodoro e uovo all'occhio di bue

I PIATTI

- Entrecote di scottona (ca 300 gr) con contorno a scelta 20,00 €
- Tagliata di controfiletto di scottona (ca 300 gr) con rucola, scaglie di parmigiano, pomodorini e riduzione di Aceto Balsamico 20,00 €
- Maxi Hamburger di scottona (ca 330 gr) con patatine fresche stick, bacon croccante, uovo all'occhio di bue, provola fusa e cipolle caramellate 15,00 €
- Hamburger di scottona (ca 220 gr), provola e parmigiana di melanzane 12,00 €
- Hamburger di pollo grigliato, fior di latte e verdure grigliate 9,00 €
- Hamburger di pollo croccante, provola e parmigiana di patate 11,00 €
- Tagliata di pollo (ca 250 gr) con rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano e riduzione di aceto balsamico 12,00 €
- Pulled Pork home made cottura lenta 36h con patate al forno 13,00 €
- Carpaccio di bresaola i.g.p. con rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano e riduzione di aceto balsamico 12,00 €
- Porchetta home made alla brace (ca 250gr), patate al forno con crema di pecorino 12,00 €

INSALATONE

- Insalatona "CHICKEN" 10,00 €
Lattuga, tocchetti di pollo, rucola, pomodorini e salsa allo yogurt
- Insalatona "TUNA" 10,00 €
Lattuga, rucola, pomodorini confit, mais, tonno e cialda di parmigiano

DOLCI

- CHEESECAKE "THE BARONET" (*gusto a scelta*) 5,00 €
- TORTINO AL CIOCCOLATO 5,00 €
(possibilità aggiunta crema €. 1,00)
- TIRAMISU' 5,00 €

DISTILLATI

- GRAPPA BIANCA 4,00 €
- GRAPPA BARRIQUE "903" 4,00 €
- GRAPPA BARRIQUE "CICI" 4,00 €
- WHISKEY ABERFELDY 12 Y.O. 6,00 €
- WHISKEY JAMESON 6,00 €
- WHISKEY JACK DANIEL'S HONEY 5,00 €
- WHISKEY JACK DANIEL'S APPLE 5,00 €
- COGNAC FRANCOIS PEYROT 6,00 €

RUM

- KRAKEN BLACK RUM 6,00 €
- RELICARIO 6,00 €
- J. BALLY "AGRICOLE" 6,00 €
- DIPLOMATICO 7,00 €
- BARCELO' IMPERIAL 6,00 €
- RUM SPICED "LA MAUNY" 6,00 €