

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 agru
mi 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 fer
mentazione.



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

Bollicine

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 "Sfizzieria"

- Patatina fresca stick con fonduta di cheddar e bacon croccante 6,00 €
- Patatina fresca stick "The Baronet" 6,00 €
Fior di latte fresco, wurstel e hamburger di maiale al coltello
- Patatina fresca CHIPS con crema di pecorino e pepe 6,00 €
- Patatina fresca CHIPS con fonduta 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 €
- Crochè con crema di pecorino e porchetta home made 4,50 €
- Crochè con pulled pork e cheddar 4,50 €
- Alette di pollo (4pz) 5,00 €
- Chicken Stick Homemade 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 €
Hamburger di maiale al coltello, crema di zucca e provolone giovane Auricchio
- Bruschette (4pz) : 6,00 €
Provolone giovane Auricchio, friarielli e maionese al peperoncino
- Patate fresche al forno con fonduta 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, fonduta 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 fonduta 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 €