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.25	**4,00 €**
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	**4,00 €**
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. 33 €. 4,00

Franziskaner

Provenienza: Germania Tipologia: Weiss Gradazione: 5,5°
Colore: Bionda Aroma: fruttato
Met. di prod.: Alta fermentazione.



Bottiglia cl. 50 € 5,00

Lagunitas IPA

Provenienza: USA
Tipologia : IPA
Grad. : 6,2° Colore : Ambrata
Aroma: agrumato
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

Doge Strong Lager

Provenienza: Italia
Tipologia: Strong Lager
Gradazione: 8,9° Colore: Dorato
Gusto : Malto, miele e luppolo
Metodo di produzione: Bassa fermentazione.



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: BelgianStron ˙ : 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 (cl.75)	**16,00 €**
Mastroberardino, Falanghina (cl.75)	**20,00 €**
Mastroberardino, Falanghina (cl.37,5)	**11,00 €**
Cantine Barone, Falanghina Campania IGT (cl.75)	**21,00 €**
Cantine Barone, Marsia Bianco Campania IGT (cl.75)	**17,00 €**
Cantine Barone, Marsia Bianco Campania IGT (cl.37,5)	**11,00 €**

Rosso

Mastroberardino, Agliancio Mastro Rosso (cl.75)	**16,00 €**
Varvaglione, Primitivo di Manduria "Cantolio 14,0" (cl.75)	**22,00 €**
Azienda Agricola S.Salvatore, Aglianico "Jungano" (cl.75)	**32,00 €**
Santacosta, Aglianico Irpinia DOC (cl.75)	**18,00 €**
Due Palme, Primitivo di Manduria DOP San Gaetano (cl.75)	**22,00 €**
Cantine Barone, Marsia Rosso IGT (cl.37,5)	**10,00 €**

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 (frizzante/naturale) (cl,75)	**2,50 €**

La "Sfizieria"

- **Patatina fresca stick con fonduta di cheddar e bacon croccante** **6,50 €**
- **Patatina fresca stick "The Baronet"** **6,50 €**
  Fior di latte fresco, wurstel e hamburger di maiale al coltello
- **Patatina fresca CHIPS con crema di pecorino e pepe** **6,00 €**
- **Frittatina di pasta napoletana** *(zucca, salsiccia 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 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 €**
  Genovese napoletana e cialda di parmigiano
- **Bruschette** *(4pz)* **:** **6,00 €**
  Provolone giovane Auricchio e crema di friarielli
- **Patate fresche al forno con fonduta di provola e friarielli** **6,50 €**
- **Patate fresche al forno con hamburger di maiale al coltello,** **7,00 €**
  crema di pecorino e melanzane a funghetto

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 *"homemade"* , friarielli, fonduta di provola e bacon

PANINI

- **TUDOR** **8,00 €**
  Hamburger di scottona (150gr) , fior di latte, insalata e pomodoro

- **VITTORIA** **9,50 €**
  Hamburger di maiale al coltello, fior di latte, scarola saltata e crema di pecorino

- **CARLO III** **9,50 €**
  Porchetta *"homemade"* , provola, patate al forno e funghi

- **LENNOX** **10,50 €**
  Hamburger di pollo croccante, friarielli, pancetta arrotolata e fonduta di provola

- **GORDON** **9,50 €**
  Hamb. di scottona (ca 150gr) , cheddar, bacon piastrato, cipolle caramellate e insalata

- **EDOARDO VII** **10,00 €**
  Hamb. di scottona (ca 150gr) , provolone giovane Auricchio, pancetta arrotolata e crema di zucca

- **ENRICO VIII** **9,50 €**
  Pulled Pork home made cottura lenta 36h, provola, cheddar e patatine fresche fritte

- **GIORGIO VI** **9,50 €**
  Pulled Pork home made cottura lenta 36h, provola, insalata, cipollina crispy, patate al forno e Baronet sauce

- **LANCASTER** **10,50 €**
  Polpette RedHot, provola, patatine e parmigiana di melanzane.

- **"LAKS" BUN** ***(con panino "bun"artigianale con semi di sesamo)*** **10,50 €**
  Salmone norvegese affumicato, fior di latte, rucola, pomodorini semidry e salsa "lime e avocado"

- **SMASHED BUN** ***(con panino "bun"artigianale con semi di sesamo)*** **11,00 €**
  Doppio Smash Burger, doppio cheddar, doppio bacon, insalata e Baronet Souce

- **WINTER SMASHED** ***(con panino "bun"artigianale con semi di sesamo)*** **13,00 €**
  Doppio Smash Burger, fior di latte, friarielli, tarallo napoletano sbriciolato, bacon e crema di pecorino

PANINI

- **THE DUKE** ***(con panino "bun"artigianale con semi di sesamo)*** **14,50 €**
  Hamb. di scottona (220gr) su pietra lavica, fior di latte, genovese napoletana e cialda di parmigiano

- **THE KNIGHT** ***(con panino "bun"artigianale con semi di sesamo)*** **12,00 €**
  Hamb. di scottona (220gr) su pietra lavica, patatine fresche fritte, insalata , cheddar e mayonese al bacon

- **THE LADY** ***(con panino "bun"artigianale con semi di sesamo)*** **14,00 €**
  Hamb. di scottona (220gr) su pietra lavica, provola affumicata, pesto di pistacchio, patatine chips e straccetti di mortadella alla brace

- **IL MARCHESE** **13,50 €**
  Hamb. di scottona (220gr) su pietra lavica, provolone giovane Auricchio, funghi porcini e bacon

- **THE ROYAL** **16,50 €**
  Hamb. Maxi Scottona (ca 330gr) su pietra lavica, provola, cheddar, patatine e bacon

- **SUA MAESTA'** ***(con panino "bun"artigianale con semi di sesamo)*** **13,00 €**
  Hamb. di scottona (220gr) su pietra lavica, provola impanata, friarielli, provolone giovane Auricchio e maionese al peperoncino

- **THE VISCOUNT** ***(con panino "bun"artigianale con semi di sesamo)*** **13,00 €**
  Hamb. di scottona (c.a. 220gr) su pietra lavica, provola, crema di friarielli e parmigiana di patate

- **LA BARONESSA** ***(con panino "bun"artigianale con semi di sesamo)*** **14,00 €**
  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)*** **12,00 €**
  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)*** **14,50 €**
  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** **17,00 €**
- **Hamburger di scottona (ca 220 gr), provola e parmigiana di melanzane** **13,00 €**
- **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** **13,00 €**
- **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)

- **BARONET BON BON** **5,00 €**
  (possibilità aggiunta crema €. 1,00 per gusto)

- **TIRAMISU'** **5,00 €**

DISTILLATI

- **GRAPPA BIANCA** **4,00 €**
- **GRAPPA BARRIQUE "903"** **4,00 €**
- **GRAPPA BARRIQUE "CICI"** **4,00 €**
- **WHISKEY JACK DANIEL'S HONEY** **5,00 €**
- **WHISKEY JACK DANIEL'S APPLE** **5,00 €**
- **COGNAC FRANCOIS PEYROT** ***(gusto "pera" o "more")*** **6,00 €**

RUM

- **KRAKEN BLACK RUM** **6,00 €**
- **DIPLOMATICO** **7,00 €**
- **BARCELO' IMPERIAL** **6,00 €**
- **RUM SPICED "LA MAUNY"** **6,00 €**