

NIGHT MENU



FAST

🍷 NACHOS AL FORMAGGIO - €6,00

Piatto di nachos con formaggio e jalapenos (6,7)

PASTRAMI SANDWICH - €9,00

Manzo affumicato cotto a bassa temperatura, senape al miele, cetrioli agrodolce (1,10)

🍷 AVOCADO TOAST - €7,00

Avocado hass, guacamole, tabasco (1,7)

TOAST - €5,00

Prosciutto cotto, fontina (1,7)

CLASSICOTTO €7,00

Piadina, prosciutto cotto, edamer, insalata, salsa rosa (1,7)

ROMAGNA MIA €7,00

Piadina, prosciutto crudo, squacquerone, rucola (1,7)

MAIN

TAGLIERE MISTO €15,00

Formaggi e salumi misti per 2 persone (1,7)

OPEN PASTRAMI €12,00

Piatto con manzo affumicato cotto a bassa temperatura, senape al miele, cetrioli agrodolce (10)

SALMON BURGER €14,00

Salmone smashed in buns al carbone, spinacino, guacamole, maionese al wasabi (1,3,4,6,7,8,11)

🍷 LASAGNA CARASAU €7,50

Lasagna di pane carasao, pesto e crescenza (1,7,8)

SALMONE AI TRE PEPI 12,00

Trancetto di salmone tiepido ai tre pepi con spinacino con salsa ponzu (4,6,11)

PULLED PORK €9,00

Burger di carne sfilacciata di maiale cotta a bassa temperatura, insalata cole slow (cavolo, carote e maionese), salsa smoked o piccante (1,7,8,10)

CLUB SANDWICH €9,00

Pollo, bacon, uovo, insalata, pomodoro e maio (1,3,4,7)

ALLERGENI

1: glutine - 2: crostacei - 3: uova - 4: pesce - 5: arachidi - 6: soia - 7: latte - 8: frutta a guscio - 9: sedano - 10: senape - 11: sesamo - 12: anidride solforosa - 13: lupini - 14: molluschi

BIRRA

SPATEN - €5,00

Lager chiara

GOOSE IPA - €6,00

India Pale Ale

BUDWEISER - €5,00

Budvar Czech Republic Lager

JOHN MARTIN'S - €6,00

Rossa PaleAle

VINO

PROSECCO VALDOBBIADENE

Calice €6,00 - Bott. €24,00

BRUT NATURE (Picchi)

Bott. €30,00 **METODO CLASSICO**

VALPOLICELLA CL. (Degani)

Calice €6,00 - Bott. €24,00

MONTALEO (Montescudaio)

Calice €6,00 - Bott. €24,00 **BIO**

LIA Nero d'avola (Baglio Diar)

Bott. €24,00 **ROSÈ BIO**

GEWURZTRAMINER (S. Margherita)

Calice €6,00 - Bott. €24,00

FALANGHINA IGT (Terranera)

Calice €6,00 - Bott. €24,00

CATARRATTO (Baglio Diar)

Bott. €24,00 **BIO**

DAMARINO B. di Sicilia (D. Fugata)

Bott. €24,00

AIME Pecorino sup. (Cas. del Colle)

Bott. €26,00 **BIO**

LUMIE Cataratto (Baglio Diar)

Bott. €24,00 **ANCESTRALE BIODINAMICO**

VORIA (Porta del Vento)

Bott. €26,00 **ORANGE BIODINAMICO**



NIGHT MENU



COCKTAIL

SPRITZ – €6,00

Aperol, Campari, Select, Hugo

COCKTAIL – €8,00

Gin Tonic, Gin Lemon, Bloody Mary, Cuba Libre, White/Black Russian, Caipirinha, Caipiroska, Daiquiri, London mule, Moskow mule, Margarita, Martini cocktail, MiTo, Mojto, Negroni, Americano, Sbagliato, Long island

PREMIUM GIN €10,00

Gin Tonic Mare, FeverTree
Gin Tonic Hendrick's, FeverTree
Bulldog London Dry, FeverTree

SUPER

WODKA – €4,50

GRAPPA €5,00

bianca

GRAPPA €6,00

barricata

WHISKY – €6,00

Jack Daniel's, Bushmills, Tullamore

WHISKY – €8,00

Oban, Laphroaig

AMARI – €4,50

SIDRO

MELAEBBASTA €6,00

Sidro artigianale ERANOMELE 100% mele

PIANURA PAGANA €6,00

Sidro artigianale ERANOMELE con dry hopping di foglie lime kaffir thailandese, scorza d'arancia e luppoli americani

LAVA LAMP €6,00

Sidro artigianale ERANOMELE rosso con succo di sourcherry, infusione di ibisco e un pizzico di peperoncino habanero



FRESH

ACQUA 0,5LT – €1,50

BIBITE – €3,50

CAFFE €1,20 – DECA €1,30

GINGERBEER €4,00

ACQUA TONICA PREMIUM €4,00

COCKTAIL ANALCOLICO €7,00

TUTTI I MARTEDÌ SPRITZ DAY

Spritz e birra chiara €3,5

TUTTI I GIOVEDÌ JAM SESSION

...porta gli strumenti!

TUTTI I GIORNI

Ogni giorno al Gipsy succede qualcosa. Concerti, dj-set, spettacoli, brunch...

stay
TUNED

