



## Stuzzica Beer

Anelli di cipolla	10.50
Alette di pollo	12.50
Jalapeño	12.50
Stick di pollo	12.50
Stick di rösti	10.50
Verdure pastellate	10.50
Nachos formaggio e bacon	9.50
Panzerotti pomodoro e mozzarella	9.50
Bastoncini di Merluzzo fritto	12.50
Patatine fritte/country	8.50
Insalata verde	8.50
Insalata mista	9.50



## Hamburger House

### **Birrificio** 19.50

Manzo, cheddar, cipolla caramellata, bacon, iceberg, pomodoro e salsa della casa

### **Hot Burger** 20.50

Manzo, cheddar, nachos, jalapeño, iceberg e bbq alla Kremlin

### **Peanut Burger** 20.50

Manzo, bacon, burro di arachidi, cheddar, iceberg, cipolla caramellata e salsa bbq

### **Chicken** 20.50

Pollo grigliato, scamorza affumicata, cipolla croccante, iceberg, pomodori, maionese alla senape e miele.

### **Tartare** 22.50

Tartare di manzo, camembert di capra, rucola, mostarda di fichi

### **Fish** 19.50

Merluzzo impanato, peperoni, insalata, pomodoro, salsa tartare, cipolla caramellata e scamorza affumicata

### **Pollo Fritto** 19.50

Stick di pollo, salsa agrodolce, iceberg, pomodoro e leerdammer

### **Pulled Pork** 19.50

Sfilacciato di Maiale, cheddar, cavolo rosso, bbq, insalata e pomodori

### **Hamburger Vegetariano** 19.50

Veggie burger, hummus di fagioli, cipolla caramellata, pomodori secchi e rucola

## TRIS DI MINI HAMBURGER 24.50 CHF



### **CHE MANZO**

Hamburger di manzo, fonduta di Gottardo, rucola, flangè di bresaola, glassata al vino rosso

### **IL PANINARO**

Luganighetta, peperoni grill, composta di cipolle alla birra, leerdammer, mayo spicy

### **SUL LUNGO LAGO**

Persico fritto, verdure in carpione, insalata iceberg, salsa tartara

### **CREA IL TUO EVENTO**



+41 916002333



Via Cademario 2,  
6934 Bioggio



events@spaghettagastrogroup.com



## Le nostre pizze



## Le nostre birre

PIZZA BASE	CLASSICA	TAGLIERE
<b>Margherita</b> pomodoro e mozzarella	14.50	29.00
<b>Margherita senza lattosio</b> pomodoro e mozzarella senza lattosio	16.00	32.00
<b>Marinara</b> pomodoro, aglio e acciughe	14.50	29.00

**Pizza con impasto ai 7 cereali**  
classica & tagliere supplemento di +2 franchi

### Ingredienti con supplemento

	CLASSICA	TAGLIERE
Carciofi	1.50	2.50
Acciughe	1.50	2.50
Olive nere	1.00	2.00
Prosciutto cotto	2.50	5.00
Gorgonzola	2.50	5.00
Tonno	2.50	5.00
Salamino piccante	2.50	5.00
Pomodorini cherry	2.50	5.00
Mascarpone	2.50	5.00
Uovo	2.50	5.00
Zucchine grigliate	2.50	5.00
Peperoni grigliati	2.50	5.00
Radicchio grigliato	2.50	5.00
Melanzane grigliate	2.50	5.00
Funghi	2.50	5.00
Rucola	2.50	5.00
Cipolla	1.00	2.00
Capperi	1.00	2.00
Provola affumicata	3.50	7.00
Prosciutto crudo, Bresaola o speck	3.50	7.00
Mozzarella di bufala	4.50	9.00
Salsiccia svizzera fresca paesana	4.50	9.00
Bresaola con scaglie di grana	6.50	9.00

**Birra 90nove** 2dl 4 dl tubo birra  
3.50 7.00 30.00

Si presenta con un colore giallo dorato, all'olfatto con note maltate e floreali delicatamente presenti, dal gusto mediamente intenso e una luppolatura equilibrata.  
alcol: 4.6%

**Mithra** 4.50 9.00 35.00

Divinità dell'amicizia, del contratto e dell'onore, e proprio da una lunga amicizia nasce questa birra dal colore porpora intenso, dal gusto che ricorda il caramello e una luppolatura decisa, al palato è gentile e equilibrata.  
alcol: 5.6%

**Lisbeth** 4.50 9.00 35.00

Il luppolo è il grande protagonista in questa birra dal luminoso giallo con lievi note aranciate, l'intenso profumo fruttato e floreale precede un gusto persistente, amabile e corposo.  
alcol: 7%

**Valona** 4.50 9.00 35.00

Combinazione di malti d'orzo e Farina Bóna di mais della Valle Onsernone, mostra un colore giallo-ambrato che regala una fragranza di cereali tostati in concerto con una morbida e leggera luppolatura.  
alcol: 5.5%

**Innah** 4.50 9.00 35.00

Omaggio alla figlia di Demetra dea dell'agricoltura. Dal colore lucente, ricca di pregiati luppoli e malti che gli donano un corpo intenso con aromi floreali e di agrumi e una nota finale di piacevole amaro.  
alcol: 6%

**Kremlin** 4.50 9.00 35.00

Lo stile originale, il suo corpo robusto e una generosa luppolatura l'accompagnava durante il lungo viaggio alla corte degli Zar. Con note decise di caffè e cioccolato, un leggero retrogusto di liquirizia e il suo colore di un nero impenetrabile in contrasto a una cremosa e delicata schiuma.  
alcol: 9%

## Vini



ROSSI	BICCH.	BOTT.	BIANCHI	BICCH.	BOTT.	ROSE'	BICCH.	BOTT.
<b>Ramina Ticino DOC Merlot</b> Az Fumagalli vini- Ch Balerna	6.50	42.50	<b>San Giorgio Ticino DOC BIO</b> Az Fumagalli vini-Ch Balerna	7.00	45.00	<b>Rosè Aglianico- 36 Casali</b> Az Agricola via dei Mulini- Vitulano	5.00	35.00
<b>San Leonino Chint Classico DOC</b> Az Tenimenti Angelini-Montalcino	6.00	38.00	<b>Fiano del Sannio DOC</b> Az la Fortezza- Benevento	6.00	38.00	<b>San Giorgio Rosato del Ticino DOC Bio</b> Az la Fortezza- Benevento	6.00	43.00
<b>Aglianico del Taburno</b> Az-La Fortezza- Benevento	6.00	38.00	<b>Falanghina del Sannio DOC</b> Az la Fortezza- Benevento	6.00	38.00	<b>BOLLICINE</b>		
<b>Piedirosso del Taburno</b> Az-la Fortezza- Benevento	5.00	35.00	<b>Greco del Sannio DOC</b> AZ- La Fortezza- Benevento	6.00	38.00	<b>Prosecco Gujot DOC</b> Az Drusian- Treviso	7.00	44.00
<b>Nenè Nero d'Avola Sicilia DOC</b> Az Fondo Antico- Sicilia	6.50	42.50	<b>Pinot Grigio</b> Attems	7.00	45.00	<b>Franciacorta Berlucchi 61 Brut DOC</b> Az Guido Berlucchi- CH Balerna	10.00	65.00
<b>Ronco D'Arzo Ticino Doc Merlot</b> Az Fumagalli vini- CH Balerna		55.00	<b>Sauvignon Blanc- Attems</b> Venezia Giulia IGT-Italia	7.00	45.00			
			<b>Bianco di Merlot TI DOC BIO</b> Az- Fumagalli Vini- CH Balerna		48.00			