



## BIRRE ALLA SPINA

**GORDON FINEST RED** - Belgio - **alcol 8% vol.** Di colore rosso rubino la Gordon Finest Red stupisce per il suo aroma marcato e inimitabile. Una birra prodotta in Belgio seguendo una ricetta Scozzese che ricorda i tramonti sulle Highlands e i magnifici paesaggi della Scozia. **Temperatura di servizio 4-6°C**



**ABBINAMENTI: AMBURGER FUME'—PANINO MONTANARO**

Piccola €3,50 Media €5,00 Litro €11,00

**TENNENT'S SUPER** - Scozia - **alcol 9% vol.** Decisa e ad alto grado di piacere, ben equilibrata nelle sue componenti evoca qualità e prestigio grazie alla storicità del marchio e alle caratteristiche del prodotto. L'aroma è intenso e dominato dal profumo di malto e di mela. Assaporandola si coglie un gusto iniziale dolce che si stempera subito nell'amaro e quindi nell'intensità alcolica, per ritornare nel finale alle note zuccherine del caramello **Temperatura di servizio 4-6°C**



**ABBINAMENTI: HAMBURGER SUPER—HOT DOG CRAUTI E SCAMORZA**

Piccola €3,50 Media €5,00 Litro €11,00

**LOWENBRAU**- Germania Stile Münchener Premium Gusto Maltato **alcol 5,2 %Vol.** E' una birra di puro malto d'orzo. La chiara di Monaco, una delle birre che ha reso questo stile famoso nel mondo si caratterizza per le dolci note di malto equilibrate dal sapiente uso del luppolo che la rendono un prodotto particolarmente rinfrescante. **Temperatura di servizio 4-6°C**



**ABBINAMENTI: HAMBURGER N°15—HOT DOG CRAUTI**

Piccola €3,50 Media €5,00 Litro €10,00

**LEFFE RITUEL 9°** Belgio birra ad alta fermentazione **alcol 9%Vol.** dalla bella veste ramata. I suoi potenti aromi le conferiscono tutto il suo carattere nobile e forte. Prodotta secondo regole antichissime, Leffe Rituel 9° si presenta nel suo nobile colore ramato. I suoi sapori eleganti e profondi di cereali, spezie amare e banane non cesseranno mai di sedurvi. Ha un gusto pronunciato, grazie alla sua composizione ricca di luppolo, caratterizzato dall'equilibrio tra aromi e spezie, tra l'amaro e il fruttato, che non mancherà di deliziare i palati più esigenti. **Temperatura di servizio 4-6°C**



**ABBINAMENTI: HAMBURGER GUSTOSO—PANINO DELICATO**

Piccola €3,50 Media €5,00 Litro €12,00

**HOEGAARDEN** Belgio Blanche di Frumento Fermentazione Alta **Alcol 4,8% vol.** Colore Paglierino chiaro torbido Birra bianca e spumosa come una chiara d'uovo montata, persistente e profumata di scorze d'arancio. Dall'aroma agrumato corrisponde un gusto fresco e acidulo di frumento belga, con un leggero fondo di miele e lievito; il finale, intensissimo è di succo di limone, con una genuina asprezza che accompagna un retrogusto lieve ma persistente. **Temperatura di servizio: 4-6°C**



**ABBINAMENTI: HAMBURGER ORTOLANO—PANINO LIGHT**

Piccola €3,50 Media €5,00 Litro €11,00

**BIRRA DSPITE** LA BIRRA DSPITE VIENE SOSTITUITA OGNI DUE MESI. LA SCELTA DEL TIPO DI BIRRA VIENE FATTA SECONDO LA STAGIONE PER SAPERE QUALE BIRRA ABBIAMO ORA VEDI I CARTELLI ESPOSTI NEL LOCALE: **PREZZO Media € 5.00 Litro € 12.00**



## BIRRE IN BOTTIGLIA € 4.00

MENABREA AMBRATA- CORONA- BECK'S- DESPERADOS- CERES STRONG- TENNENT'S SUPER

BIRRA ANALCOLICA- BIRRA PER CELIACI- **GUINNESS BOTTIGLIA € 5.00**

## BIRRA IN BOTTIGLIA HEINEKEN 33 cl.

## OFFERTA € 3.00

PANE E INGREDIENTI CON \* SONO SURGELATI. LA LISTA ALLERGENI E INGREDIENTI E' A VOSTRA DISPOSIZIONE CHIEDERE AL PERSONALE  
Siamo su Facebook "rock house pub (ex. Danish)" il nostro Sito e' [www.rock-house-pub-torino.it](http://www.rock-house-pub-torino.it)



## **BIRRE IN BOTTIGLIA ARTIGIANALI €. 5.00**

**Birra TUM Liebe** È una birra rossa da **Alcol 7,5% vol** .prodotta dall'Azienda Agricola Tempo di un Momento,della Rocca, Cavour Questa Azienda è una nuova realtà nata nel 2016. Questa **Birra rossa da 33 cl.** ha un sapore avvolgente di malto con fragranze caramellate .Asciutta e gustosa, questa essenza di puro rosso rubino, è la compagna ideale per ogni vostro momento prezioso.



**Birra TUM Enjoy** E' una birra bionda tipologia **IPA** da **Alcol 5.5% vol.** produzione artigianale dall'Azienda Agricola Tempo di un Momento.

**Birra GRAVITÀ ZERO Dubbel** Color ramato profondo **Alcol 7,2% vol** , gusto deliziosamente antico. Gli zuccheri caramellati scuri le conferiscono una dolce nota alcolica. **Bottiglia da 33 cl.**



**Birra GRAVITÀ ZERO American Pale Ale** Color Rosso **Alcol 5,5% vol**, solletica le papille con il suo avvolgente turbine di malto tostato, accostando dolce e amaro in una armonia di sapori. **Bottiglia da 33 cl.**

BEA TREEBALE

**GRADO PLATO STRADA SAN FELICE** Birra ambrata con castagne della Val Mongia (CN) prodotta in bassa fermentazione.

Il sapore e l'aroma di castagne sono il tratto distintivo ed originale di questa birra. **Alcol 8,4 % vol.** Si accompagna alle ricette della cucina autunnale. Seconda classificata Miglior Birra Artigianale Italiana 2006 categoria Birre Alcoliche 5 Stelle della Guida alle Birre d'Italia.



## **BIRRE IN BOTTIGLIA SPECIALI €. 5.00**

**BJORNE BIONDA DANESE** È una birra doppio malto ispirata alla lager strong. E' meglio conosciuta con il nome "*la birra dell'orso*" non solo per l'orso presente sull'etichetta ma anche per il suo elevato tasso alcolico. , **Alcol 8,0% vol.** Presenta un colore giallo intenso, con venature rossastre, ed una spuma persistente e compatta. **Bottiglia da 33 cl.**



**JUDAS** Birra bionda rifermentata in bottiglia dalla schiuma ricca e persistente. **Alcol 8,5% vol.** Sentori olfattivi orientati sui luppoli aromatici e sui malti. Leggermente frizzante e corposa al gusto lascia note di malto. Birra adatta a molteplici occasioni. **Bottiglia da 33 cl**



**ROCHEFORT 8** La Rochefort 8 è una birra trappista originale ed aromatizzata. **Alcol 9 % vol.** Di colore mogano, la Rochefort 8 rilascia degli aromi di cacao molto delicato ed equilibrato. Dapprima pungente, poi dolce, la degustazione di questa birra è molto piacevole grazie alla morbidezza del caramello e del cioccolato. Lo zucchero candito viene aggiunto prima dell'imbottigliamento per creare una fermentazione secondaria. Questa birra migliora nel corso del tempo.. **Bottiglia da 33 cl.**



**ADELSCOTT** Prodotta a partire dai primi anni '80 dalla brasserie adelshoffen, **Alcol 5,8% vol.** adelscott conserva ancora oggi il mistero e la tradizione grazie all'esperienza della brasserie fischer che in alsazia, presso la tipica "zona dei birrifici", continua a produrre questa birra con malto affumicato al fumo di torba come per i whisky. **Bottiglia da 33 cl.**





**ERDINGER WEISSBIER** La forza di questa birra di frumento classico risiede nell'equilibrio armonioso raggiunto tra i vari aromi..  
**Alcol 5,3% vol.** Delicatamente speziata, gli aromi di grano e lievito si fondono con luppolo leggermente amaro. La sua speciale fermentazione le permette di maturare in bottiglia in modo tradizionale, proprio come lo champagne. **Bottiglia da 50 cl.**



**BOUCANIER GOLDEN ALE** A causa della forte gradazione alcolica **Alcol 11,0% vol.**, ha poca schiuma, a sostegno di un bel colore giallo carico con riflessi ramati. Profumi intensi che spaziano dal luppolo al vegetale dei pomodori verdi, dai lieviti alle banane mature. In degustazione impatta subito l'alcool, con note maltate e di miele. **Bottiglia da 33 cl.**



**DU DEMON** L'aroma è maltato e fortemente etilico. **Alcol 12,0% vol.** Il palato è colpito da un'amarrezza piena e densa di luppolo, nella quale però affiora tutto il malto extra, per un gusto sorprendentemente bilanciato. Il finale è nocciolato e complesso. L'unione di dolcezza, amarrezza, corpo e alcool rendono la Bière du démon un aperitivo ideale. **Bottiglia da 25 cl.**



**SCOTCH SILLY** Belga, ma prodotta con luppolo inglese. **Alcol 8,5 % vol.** la Scotch Silly è birra elegante e complessa. Il bouquet aromatico offre numerosi spunti alla degustazione: si potrà avvertire la mora e il mirtillo, il caffè e il cacao. In bocca l'equilibrio è perfetto, concedendo nel finale una piacevole sensazione amara dettata dalla tostatura del malto. **Bottiglia da 33 cl.**



<b>BIBITE ALLA SPINA</b>	COCA COLA— LEMONSCHWEPES	PICCOLE € 3.00	MEDIE € 3.50	LITRO € 8.50
<b>BIBITE IN LATTINA</b>	THE ALLA PESCA—THE AL LIMONE—COCA COLA— FANTA—SPRITE—TONICA—REDBULL—COCA COLA ZERO	€ 3.50		
<b>ACQUA</b>	NATURALE /GASATA CL. 50	€ 1.50		
<b>SUCCHI DI FRUTTA</b>	PERA , PESCA , ANANAS , ARANCIA , ACE, MIRTILLO, POMPELMO.	€ 3.50		
<b>SIDRO DI MELE</b>	50 cl.	€ 5.50		

<b>TEQUILA</b>	TEQUILA BIANCA	€ 3.00	TEQUILA BIANCA SALE+LIMONE	€ 3.50	TEQUILA BIANCA SALE+LIMONE	SHOT € 2.50
	TEQUILA SCURA	€ 3.50	TEQUILA SCURA SALE+LIMONE	€ 4,00	TEQUILA SCURA SALE+LIMONE	SHOT € 3.00

**VODKA AROMATIZZATA** € 3.50      Gusti: PESCA—MELONE—LIMONE--FRAGOLA—LIQUIRIZIA-MENTA

**VODKA BIANCA** € 4.00/4.50/5.00      SECONDO TIPOLOGIA, PER INFO. CHIEDERE A FRANCESCO

**WHISKY / BOURBON** € 6.00      JACK DANIEL'S—JIM BEAM—BUSHMILLS—SOUTHERN COMFORT—

**WHISKY/ BOURBON SELECTION** € 7.00      TALISKER—OBAN--LAGAVULIN— ARDBEG -LAPHROAIG - E TANTI ALTRI

**VINI in bott. cl. 75**      BIANCO O ROSSO € 11.00      PER INFO. CHIEDERE A FRANCESCO

SPUMANTE BRUT € 13,50      PER INFO. CHIEDERE A FRANCESCO

PANE E INGREDIENTI CON \* SONO SURGELATI. LA LISTA ALLERGENI E INGREDIENTI E' A VOSTRA DISPOSIZIONE CHIEDERE AL PERSONALE  
 Siamo su Facebook "rock house pub (ex. Danish)" il nostro Sito e' www.rock-house-pub-torino.it



<b>ASSENZIO LISCIO</b>	€ 4.50
<b>ASSENZIO + ZUCCHERO CARAMELLATO</b>	€ 4.00
<b>ASSENZIO + COGNAC</b>	€ 4.00
<b>ASSENZIO + LIQUORE AL CAFFÈ</b>	€ 4.00
<b>ASSENZIO + COCABUTON</b>	€ 4.00
<b>ASSENZIO + MENTA ALCOLICA</b>	€ 4.00
<b>ASSENZIO + REDBULL</b>	€ 6,50
<b>VODKA + REDBULL</b>	€ 6,50

**SUPERALCOLICI € 4.00** BAILEYS— COINTREAU— NARDINI— GRAPPA SCURA-- BITTER CAMPARI — DISARONNO -- BICERIN — BORGHETTI

**RUM € 4.00** BACARDI—HAVANA 3 ANNI—PAMPERO ESPECIAL—HAVANA ESPECIAL- PAMPERO BIANCO—

**RUM € 4.50** HURRICANE—CACIQUE— LEGENDARIO

**RUM € 5.00** PAMPERO SELECCION 1938 - HAVANA RESERVA — MALTECO 10— MATUSALEM 7 ANNI-- RUM AGRICOLO J.BALLY- BRUGAL-  
BACARDI RISERVA 8 ANNI

**AMARI € 3,50** S.SIMONE—JAGERMEISTER—MONTENEGRO—PORTO--DIAVOLO NERO--SAMBUCA—COCABUTON--MARTINI—APEROL-LIMONCELLO  
-MIRTO- AMARO DEL CAPO-



## COCKTAILS € 6.50

AZZURRA		VODKA-GIN-BLU CURACAO
ALICE		ASSENZIO VIOLA-ARANCIA-MENTA-TONICA
ABSYNTONIC		ASSENZIO-GIN-TONICA
BBC FROZEN		BAILEY'S-COCCO-ANANAS-1/2 BANANA
BLOODY MARY		POMODORO-VODKA-LIMONE-SAL.-PEP.-TAB.-W.
BLUE BAIQU		TEQUILA-CURACAO BLU-SWEET & SOUR
BLACK RUSSIAN		LIQUORE AL CAFFE'-VODKA
BROWN RUSSIAN		LIQUORE AL CAFFE'-VODKA-BAILEY'S
WHITE RUSSIAN		LIQUORE AL CAFFE'-VODKA-PANNA LIQUIDA
CLOOSER		ASSENZIO-RUM SCURO-LIME-Z.CANNA-SPRITE
COSMOPOLITAN		VODKA-COINTREAU-LIME-SCIROPPO DI LAMPONE
COMFORT COLADA		SOUTHERN COMFORT-COCCO-ANANAS
CAIPIRINHA		CACHACA-LIME-ZUCCHERO
CAIPIROSKA		VODKA-LIME-ZUCCHERO
DAIQUIRI		RUM-LIMONE-ZUCCHERO LIQ.
DAIQUIRI FROZEN		GUSTI: BANANA-FRAGOLA-PESCA-ANANAS
DUCHESS		MARTINI ROSSO-MARTINI DRY-ASSENZIO
GARIBALDI		BITTER CAMPARI-SUCCO DI ARANCIA
GIN SIDECAR		GIN-TRIPLE SEC-LIMONE
GREEN DAY		ASSENZIO-VODKA-MENTA ALCOLICA
HOT ABSINTH	CALDO	ASSENZIO-LIQUORE AL CAFFÈ-PANNA LIQ.
IRISH COFFEE	CALDO	IRISH WHISKY-CAFFÈ-PANNA LIQUIDA
ITALIAN COMFORT		SOUTHERN COMFORT-BITTER CAMPARI
LONG ISLAND		VODKA-GIN-RUM-LIMONE-TRIPLE SEC-COCCA COLA
MANHATTAN		BOURBON-MARTINI B.-MARTINI D.-ANGOSTURA
MAI TAI		RUM -LIME-CURACAO-ORZATA-GRANATINA
MARGARITA		TEQUILA-TRIPLE SEC-LIMONE-SALE
MINT TEQUILA		TEQUILA-LIMONE-MENTA FRESCA
MINT JULEP		BOURBON-ZUCCHERO DI CANNA-MENTA FRESCA
MONKEY'S GLAND		GIN-ASSENZIO-ARANCIA-GRANATINA
MOHITO		RUM-LIME-Z.DI CANNA-MENTA FRESCA
NEGRONI		CAMPARI BITTER-MARTINI ROSSO-GIN
SNOW SURFER		ASSENZIO-MARTINI BIANCO
PARISIEN		RUM-COINTREAU-PANNA LIQUIDA
RITUAL		RUM RISERVA-LIME-Z. DI CANNA-POLV. DI CAFFÈ
RUM COOLER		RUM-LIME-ZUCC. DI CANNA-ARANCIA

PANE E INGREDIENTI CON \* SONO SURGELATI. LA LISTA ALLERGENI E INGREDIENTI E' A VOSTRA DISPOSIZIONE CHIEDERE AL PERSONALE  
Siamo su Facebook "rock house pub (ex. Danish)" il nostro Sito e' [www.rock-house-pub-torino.it](http://www.rock-house-pub-torino.it)



SPRING MARTINI		GIN-MARTINI BIANCO-SCIROPPO DI ROSE
SWEET & HOT	CALDO	RUM-LIQ. AL CAFFÈ-PANNA-CHIODI DI GAROFANO
SCREW DRIVER		VODKA-SUCCO DI ARANCIA
SEX ON THE BEACH		PESCA O FRAGOLA-VODKA-ARANCIA-CRANBERRY
TEQUINI		TEQUILA-MARTINI DRY-SCORZA DI LIMONE
TEQUILA SUNRISE		TEQUILA-SUCCO DI ARANCIA-GRANATINA
SOUR VARI		GIN O VODKA O TEQUILA O WHISKY -LIMONE-ZUCCHERO

### COCKTAILS A BASE DI BIRRA € 6.50

BEER BUSTER	BIRRA ROSSA-VODKA-TABASCO
IRISH DRINK	GUINNESS-SUCCO DI ARANCIA
RED EIRE	GUINNESS-BIRRA ROSSA
RED JACK	½ PINTA DI RED- BABY DI JACK DANIEL'S
COLD FLIP	½ DOPPIO MALTO-RUM-ZUCCHERO
FRITZ	BIRRA CHIARA-COINTREAU-SPUMANTE
SUNSETS	BIRRA BIONDA-TEQUILA-ZUCCHERO BIANCO-LIME-PASSION FRUIT
BEER-RISE	BIRRA BIONDA-VODKA-LIMONE-SAMBUCO-ZUCCHERO LIQUIDO
MOJITO EXTRA	BIRRA BIONDA-RUM-LIME-ZUCCHERO BIANCO-MENTA

### LANTERNA € 12.00 1 LITRO DI BIONDA+ 1 BICCHIERE DI PORTO inside

### MIXATI € 5.50

### MIXATI CON LIQUORI SPECIALI € 7.50

CUBA LIBRE	COCA COLA-RUM-LIMONE
GIN LEMON	LEMONSODA- GIN-LIMONE
GIN TONIC	ACQUA TONICA-GIN-LIMONE
VODKA LEMON	LEMONSODA-VODKA-LIMONE
SPRITZ	VINO BIANCO-APEROL-OLIVA-SPRUZZO DI SELZ

### SHOT €2.50

CERVELLO	VODKA-BAILEY'S-GRANATINA
B 52	LIQ. CAFFÈ-BAILEY'S-COINTREAU
LEMON DROP	VODKA LIMONE-COINTRAU
TEQUILA BUM-BUM	TEQUILA-TONICA GUSTI:FRAG,MENTA,GRANATINA
SLIPPERY NIPPLE	BAILEY'S-SAMBUCA
RUM E PERA	1 DI RUM - 1 DI SUCCO ALLA PERA

PANE E INGREDIENTI CON \* SONO SURGELATI. LA LISTA ALLERGENI E INGREDIENTI E' A VOSTRA DISPOSIZIONE CHIEDERE AL PERSONALE  
Siamo su Facebook "rock house pub (ex. Danish)" il nostro Sito e' [www.rock-house-pub-torino.it](http://www.rock-house-pub-torino.it)

## GNOMI € 2.00

BALTICO	VODKA-S.LIMONE-S.PESCA
BLACKIE	VODKA LIQUIRIZIA-TRIPLE SEC-BORGHETTI
BUBLES	COINTREAU-TONICA-LIME
DRY KISS	MARTINI DRY-VODKA
COREY	DIAVOLO NERO-BORGHETTI
SLIPY	VODKA LIMONE-COINTREAU
GRANADA	VODKA-GIN-GRANATINA
LADY C.	COINTREAU-GIN-LIMONE
ORLOFF	VODKA-ARANCIA-CURACAO
SIDECAR	COGNAC-COINTREAU-LIMONE-ANGOSTURA
SHANGAI	RUM-SAMBUCA-LIMONE
YANKEES	GIN-RUM-GRANATINA
TURIN	RUM-BICERIN
KOKKO	VODKA-COCCO-GRANATINA
KREMLIND	VODKA-CAFFÈ-BICERIN
HEIDI	COCA BUTON-BORGHETTI
SOUR	GIN-TRIPLE SEC-LIMONE
SWEET	VODKA PESCA-LEMONSODA-GRANATINA
SPRING	GIN-MARTINI BIANCO-SCIROPPO DI LAMPONE
MARILYN	VODKA FRAGOLA-LEMONSODA
EVA H.	BORGHETTI-BAILEY'S
INDY	RUM-COINTREAU-CANNELLA
SOULFLY	ASSENZIO-ALCOL PURO
ARAMIS	ASSENZIO-COGNAC
NORD/SUD	ASSENZIO-BORGHETTI
TANDEM	I DI ASSENZIO- I DI TONICA
DR. HYDE	ASSENZIO-COCA BUTON
SHAKER	ASSENZIO-MENTALCOLICA

### BICCHIERINI DI CIOCCOLATO (solo periodo invernale)

TRIS CON BORGHETTI RUM E PANNA € 3,00

SINGOLO CON UN LIQUORE A TUA SCELTA € 1,30

PANE E INGREDIENTI CON \* SONO SURGELATI. LA LISTA ALLERGENI E INGREDIENTI E' A VOSTRA DISPOSIZIONE CHIEDERE AL PERSONALE

Siamo su Facebook "rock house pub (ex. Danish)"

il nostro Sito e' [www.rock-house-pub-torino.it](http://www.rock-house-pub-torino.it)



**PANINI\* o FOCACCE\* € 3.50**

**Crostoni \* € 4.50**

PER OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO € 0.50

<b>STRONG:</b>	SPECK,GORGO DOLCE,CIPOLLA
<b>DELICATO:</b>	PROSC.COTTO,SCAMORZA AFFUMICATA.
<b>OLIVADA:</b>	SALAME CRUDO,PATE' D'OLIVE,INSALATA
<b>FANTASY:</b>	PROSC.COTTO,FORM.,MELANZANE*
<b>LIGHT:</b>	ZUCCHINE GRIGL.*POM.,FORMAGGIO
<b>PARMIGIANA:</b>	MELANZANE GRIGL.*POM.MOZZARELLA
<b>FORMAGGI:</b>	GORGO,BRIE,SCAM.
<b>ALEHOUSE:</b>	SALAMINO PICC.,GORGO,TABASCO
<b>MONTANARO:</b>	SPECK,BRIE
<b>CLASSICO:</b>	POMODORO,MOZZARELLA, ORIGANO
<b>Panino N° 1</b>	SALAME E MOZZARELLA.
<b>Panino N° 2</b>	P.CRUDO E SCAMORZA.
<b>Panino N° 3</b>	P.COTTO,MOZZA.,PATE' D'OLIVE.
<b>Panino N° 4</b>	BACON,POMODORO,SCAMORZA.
<b>Panino N° 5</b>	SALAMINO PICC.,FORMAGGIO
<b>Panino N° 6</b>	SALAME CRUDO,BRIE
<b>Panino N° 7</b>	P.CRUDO,POMODORO,INSALATA
<b>Panino N° 8</b>	P. CRUDO,SCAMORZA,CIPOLLA
<b>Panino N° 9</b>	P.COTTO,BRIE
<b>Panino N° 10</b>	SALAME CRUDO,POM.,PATE' D'OLIVE
<b>Panino N° 11</b>	SPECK,MOZZARELLA
<b>Panino N° 12</b>	SALAMINO PICC.,SCAMORZA,CIPOLLA
<b>Panino N° 13</b>	BACON,BRIE





**PANINI\* € 4.50**

PER OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO € 0.50

PEPPER-ONE	PEPERONI GRIGLIATI* E CRAUTI
PEPPER-TWO	PEPERONI GRIGLIATI*-MOZZARELLA
PEPPER-THREE	PEPERONI GRIGLIATI*-CIPOLLA-SCAMORZA
TEUTONIK	WURSTEL-CRAUTI
MC. FRANKIE	WURSTEL-CIPOLLA-SALSA PICCANTISSSSIMA.
AFFUMICATO	WURSTEL-SCAMORZA
HOT DOG -1	WURSTEL-BACON
HOT DOG -2	WURSTEL-CIPOLLA
HOT DOG -3	WURSTEL-CRAUTI
HOT DOG -4	WURSTEL-FORMAGGIO
HOT DOG -5	WURSTEL-MANDORLE
HOT DOG -6 € 4.00	WURSTEL- SALSE

**PANINI\* € 4.50 PER OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO € 0.50**

WURST-UNO	WURSTEL - CRAUTI E PEPERONI GRIGLIATI*
WURST -DUE	WURSTEL - CIPOLLA E PEPERONI GRIGLIATI*
WURST -TRE	WURSTEL - FORMAGGIO E PEPERONI GRIGLIATI*
LUGANEGA -1	SALSICCIA - CRAUTI E PEPERONI GRIGLIATI*
LUGANEGA -2	SALSICCIA - CIPOLLA E PEPERONI GRIGLIATI*
LUGANEGA -3	SALSICCIA - FORMAGGIO E PEPERONI GRIGLIATI*
LUGANEGA -4	SALSICCIA* E FORMAGGIO
LUGANEGA -5	SALSICCIA* E CRAUTI
LUGANEGA -6	SALSICCIA* E PEPERONI GRIGLIATI*
MILANESE	COTOLETTA POLLO*-FORMAGGIO

PANE E INGREDIENTI CON \* SONO SURGELATI. LA LISTA ALLERGENI E INGREDIENTI E' A VOSTRA DISPOSIZIONE CHIEDERE AL PERSONALE  
Siamo su Facebook "rock house pub (ex. Danish)" il nostro Sito e' [www.rock-house-pub-torino.it](http://www.rock-house-pub-torino.it)



**PIADINE\* € 4.00**

**PER OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO € 0.50**

PIADINA 1	SPECK-GORGONZOLA
PIADINA 2	PROSCIUTTO COTTO-SCAMORZA AFF.
PIADINA 3	PROSCIUTTO CRUDO-BRIE
PIADINA 4	BACON-FORMAGGIO
PIADINA 5	MIX DI FORMAGGI
PIADINA 6	SALAME PICCANTE-MOZZARELLA
PIADINA 7	PROSCIUTTO COTTO-MOZZARELLA
PIADINA 8	MIX DI VERDURE*-FORMAGGIO
PIADINA 9	PROSC.COTTO-MELANZANE*-FORMAGGIO
PIADINA 10	SALAME CRUDO-FORMAGGIO
PIADINA 11	PROSCIUTTO COTTO-BRIE
PIADINA 12	POMODORO-MOZZARELLA
PIADINA 13	PROSCIUTTO COTTO-PATÈ DI OLIVE
PIADINA 14	SPECK-BRIE
PIADINA 15	PROSC.CRUDO-POMODORO-FORMAGGIO
PIADINA 16	PROSCIUTTO COTTO-GORGONZOLA



**HAMBURGER\* MANZO 80 grammi € 4.50** per ogni ingrediente aggiunto € 0,50

**HAMBURGER\* MANZO 200 grammi € 7.50** per ogni ingrediente aggiunto € 1,00

GALLICO	HAMBURGER* - PROSC.COTTO-BRIE
BIG	HAMBURGER* - PROSC.COTTO-POM.-MOZZA.
DEVIL	HAMBURGER* -SALAME PICC.-TABASCO-FORM.
FUME'	HAMBURGER* -PROSC.COTTO-SCAMORZA AFF.
ORTOLANO	HAMBURGER* -VERDURE GRIGLIATE* E FORMAGGIO
TIROLESE	HAMBURGER*- SPECK-POMODORO-FORM.
GUSTOSO	HAMBURGER* - BACON-SCAMORZA AFF.
LIGHT	HAMBURGER*- MOZZA-BASILICO*-FORM.
NOSTRANO	HAMBURGER* - PROSC.CRUDO-MOZZARELLA
SUPER	HAMBURGER* - BACON-CIPOLLA-FORMAGGIO
HAMBURGER 1	HAMBURGER* - PEPERONI GRIGLIATI*- CIPOLLA
HAMBURGER 2	HAMBURGER* - PEPERONI GRIGLIATI*- CRAUTI
HAMBURGER 3	HAMBURGER* - PEPERONI GRIGLIATI*-MOZZARELLA
HAMBURGER 4	HAMBURGER* -SPECK-MELANZANE*-FORMAGGIO
HAMBURGER 5	HAMBURGER*-ZUCCHINE*-SCAMORZA
HAMBURGER 6	HAMBURGER*-CRAUTI-CIPOLLA-FORMAGGIO
HAMBURGER 7	HAMBURGER*-PROSCIUTTO COTTO-GORGONZOLA
HAMBURGER 8	HAMBURGER*-BRIE-MELANZANE*
HAMBURGER 9	HAMBURGER*-CRAUTI-SCAMORZA
HAMBURGER 10	HAMBURGER*-PATÈ DI OLIVE-MOZZARELLA
HAMBURGER 11	HAMBURGER*-CIPOLLA-GORGONZOLA
HAMBURGER 12	HAMBURGER*-PROSCIUTTO CRUDO-POMODORO-FORMAGGIO
HAMBURGER 13	HAMBURGER*-SALAME CRUDO- GORGONZOLA
<b>HAMBURGER* CLASSICO --- HAMBURGER* E FORMAGGIO</b> <b>80 GRAMMI € 4.00    200 GRAMMI € 6.00</b> <b>IN QUESTI HAMBURGER NON SI FANNO AGGIUNTE</b>	



**BURGER\* DI SOIA** (Vegetariani) € 4,50 per ogni ingrediente aggiunto € 0,50

SOIABURGER 1	SOIABURGER*+ ZUCCHINE*+ SCAMORZA
SOIABURGER 2	SOIABURGER*+ POMODORO + MOZZARELLA
SOIABURGER 3	SOIABURGER*+ CRAUTI + FORMAGGIO
SOIABURGER 4	SOIABURGER*+ MELANZANE* + BRIE
SOIABURGER 5	SOIABURGER*+ POMODORO + CIPOLLA + FORMAGGIO
SOIABURGER 6	SOIABURGER*+ MELANZANE*+ GORGONZOLA
SOIABURGER 7	SOIABURGER*+ POMODORO + SCAMORZA
SOIABURGER 8	SOIABURGER*+ GORGONZOLA + CIPOLLA
SOIABURGER 9	SOIABURGER*+ BRIE + PATÈ DI OLIVE
SOIABURGER 10	SOIABURGER*+ GORGO+CRAUTI
SOIABURGER 11	SOIABURGER*+ PEPERONI*+CRAUTI
SOIABURGER 12	SOIABURGER*+ MOZZARELLA+BASILICO
SOIABURGER 13	SOIABURGER*+ ZUCCHINE* + MELANZANE*
SOIABURGER 14	SOIABURGER*+PEPERONI*+MOZZARELLA

**MILANESE\* DI SOIA** (Vegetariano) € 5,00 per ogni ingrediente aggiunto € 0,50

MILANESE DI SOIA 1	MILANESE DI SOIA*+ ZUCCHINE*+ BRIE
MILANESE DI SOIA 2	MILANESE DI SOIA*+ POMODORO + MOZZARELLA
MILANESE DI SOIA 3	MILANESE DI SOIA*+ CRAUTI + SCAMORZA
MILANESE DI SOIA 4	MILANESE DI SOIA*+ FORMAGGIO + PATÈ
MILANESE DI SOIA 5	MILANESE DI SOIA*+ CRAUTI + PEPERONI*



**BRUSCHETTE\* / PIADIZZE\* € 5,00**

per ogni ingrediente aggiunto € 1,00

N. 1	POMODORO,CIPOLLE ,ORIGANO
N. 2	POMODORO,MOZZARELLA ,BASILICO*
N. 3	POMODORO,AGLIO,ORIGANO
N. 4	POMODORO,BRIE,MELANZANE GRIGL.*
N. 5	POMODORO,PROSC.COTTO,MOZZARELLA
N. 6	POMODORO,BACON,SCAMORZA AFF.
N. 7	POMODORO,MOZZA.,P.CRUDO.
N. 8	POMODORO,SALAMINO PICC.,MOZZA.
N. 9	POMODORO,MOZZA.,BACON
N. 10	POMODORO,PROSCIUTTO,MELANZANE*
N. 11	POMODORO,SPECK E GORGO
N. 12	POMODORO,AGLIO,MELANZANE*
N. 13	POMODORO,ZUCCHINE*,PROSC.COTTO
N. 14	POMODORO,PROSC.COTTO,BRIE
N. 15	POMODORO,SPECK E CIPOLLA
N. 16	POMODORO,BACON,CIPOLLA
N. 17	POMODORO,PROSC.COTTO,ZUCCHINE*,MOZZARELLA
N. 18	POMODORO, PROSCIUTTO CRUDO, CIPOLLA,SCAMORZA
N. 19	POMODORO, PEPERONI*, ZUCCHINE*,CIPOLLA
N. 20	BIANCA: PATÈ DI OLIVE,MOZZARELLA
N. 21	BIANCA: MIX DI FORMAGGI
N. 22	BIANCA: SCAMORZA,PROSCIUTTO COTTO
N. 23	BIANCA: P.CRUDO,BRIE



## LE FRITTURE

<u>PATATINE*</u>	<u>€ 4,00</u>
<u>OLIVE ASCOLANE*</u>	<u>€ 4,00</u>
<u>MINI ARANCINI*</u>	<u>€ 4,00</u>
<u>BOCCONCINI DI POLLO *</u>	<u>€ 4,00</u>

## MAXI PIATTO

<u>CHEESEBURGER* GR. 80 CON PANE* E PATATINE*</u>	<u>€ 6,50</u>	IN QUESTI HAMBURGER NON SI FANNO AGGIUNTE
<u>CHEESEBURGER* GR. 200 CON PANE* E PATATINE*</u>	<u>€ 8,50</u>	IN QUESTI HAMBURGER NON SI FANNO AGGIUNTE
<u>WURSTEL E PATATINE* SENZA PANE*</u>	<u>€ 6,50</u>	IN QUESTI PIATTI NON SI FANNO MODIFICHE
<u>MILANESE* E PATATINE* SENZA PANE*</u>	<u>€ 7,00</u>	IN QUESTI PIATTI NON SI FANNO MODIFICHE
<u>LUGANEGA* E PATATINE* SENZA PANE*</u>	<u>€ 7,00</u>	IN QUESTI PIATTI NON SI FANNO MODIFICHE

## MAXI PIATTO VEGETARIANO.

<u>SOIABURGER* CON PANE* E PATATINE*</u>	<u>€ 7,00</u>	IN QUESTI SOIABURGER NON SI FANNO AGGIUNTE
<u>MILANESE DI SOIA* E PATATINE* SENZA PANE*</u>	<u>€ 7,00</u>	IN QUESTI PIATTI NON SI FANNO MODIFICHE

CON LE PATATINE, I BOCCONCINI DI POLLO, IL MAXI PIATTO E IL MAXI PIATTO VEGETARIANO SONO COMPRESI 2 SALSE A SCELTA TRA KETCHUP-SENAPE-MAIONESE E BBQ. OGNI SALSA IN PIÙ € 0,30

## DOLCI E SEMIFREDDI



<b>SOUFFLE'* CUORE CALDO AL CIOCCOLATO</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>CHEESECAKE* CARAMELLO</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>CHEESECAKE* FRUTTI ROSSI</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>TARTUFO* NERO SEMIFREDDO</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>BRUSCHETTA* O PIADINA* con crema di nocciole</b>	<b>€ 4,00</b>



**ISCRIVITI AL GRUPPO SU FACE BOOK "ROCK HOUSE PUB (EX. DANISH)"  
TI INFORMEREMO DEI NOSTRI EVENTI E DELLE NOSTRE OFFERTE**

**IL NOSTRO SITO E' [www.rock-house-pub-torino.it](http://www.rock-house-pub-torino.it)**