

BIRRERIA FALÒ LESEGNO
- CUNEO -

CARTA DEL MANGIARE E DEL BERE



MENU'



SPIRITS & FOOD

*La vita è troppo breve
per bere e mangiare male*

*Durante la preparazione dei nostri prodotti
possono essere presenti tracce dei seguenti alimenti
contenenti allergeni*

LISTA DEGLI ALLERGENI

Cereali
Nocciole
Arachidi
Lupini
Latte
Uovo
Sedano
Pesce
Soia
Crostacei
Senape
Molluschi
Sesamo
Glutine
Funghi

**ABBIAMO A DISPOSIZIONE: PANE BUN GLUTEN FREE
E PREPARIAMO DOLCI GLUTEN FREE
E SENZA LATTOSIO**

*Chiedere al personale ulteriori informazioni
al momento dell'ordinazione.
Siamo disponibili a venir incontro alle vostre esigenze.*



APPETIZERS

- **CHIPS** ❄️ **3,0€**
Patate fritte taglio classico
- **CROLLO** ❄️ **4,0€**
Medaglioni di Pollo fritti (8pz.)
- **DIPPERS** ❄️ **3,5€**
Patate fritte taglio grosso con buccia
- **ONION RINGS** ❄️ **3,5€**
Anelli di Cipolla in pastella fritti,
Salsa Algerina homemade
- **SALSA CHEDDAR** **1,0€**
homemade
- **WINGS** ❄️ **7,0€**
Ali di Pollo speziate (7pz.)
con contorno Chips
- **PAN FRITTO PORKY** **8,5€**
Pane fritto con Affettati e/o
Formaggi (in base a disponibilità)



POKE'

8,5€

NEW

POLLO POKE'

Riso Basmati,
Zucca al Forno, Spinaci,
Finocchi caramellati al burro
Pollo marinato alla BBQ,
Broccoli, Crostini,
Semi Vari,
Salsa Teriyaki

8,5€

NEW



VEG POKE'

Riso Basmati,
Zucca al Forno, Spinaci,
Finocchi caramellati al burro
Ceci,
Broccoli, Crostini,
Semi Vari,
Salsa Teriyaki



BURGERS

Il Macinato di carne che utilizziamo per ogni Hamburger è di Fassona Piemontese D.O.C., controllato e selezionato per voi dai migliori professionisti della zona

CLASSIC

6,5€

- Bun metodo Artigianale,
150gr. fassona,
Cheddar, Insalata, Pomodoro,
Bacon, Mayo, Ketchup

CUGIBURGER

7,5€

- Bun metodo Artigianale,
150gr. fassona,
Bacon, Cheddar,
Cipolle caramellate,
Salsa BBQ, Salsa Burger

IL TRUZZO

LIMITED
EDITION

8,5€

- Bun metodo Artigianale,
Crocchetta di Merluzzo,
Salsa Tartara Homemade,
Insalata



TOMASSO

8,5€

- Bun metodo Artigianale,
150gr. fassona,
Tomino Morbido,
Valeriana, Anelli di cipolla fritti
Salsa al Burro d'arachidi

EL CRIN

7,5€

- Bun metodo Artigianale,
Pulled Pork smoky (cotto a bassa
temperatura),
Coleslaw, Cipollav,
salsa BBQ

BOURBON STREET DELUXE 9,5€

- Bun metodo Artigianale,
150gr. fassona,
Patate alla piastra, Blu di bufala,
Salsa Irish faló, Salsa Bourbon faló,
Bacon caramel



VEGGY

7,5€

- Bun metodo Artigianale,
Medaglione di | *fagioli neri,*
peperoni, avena |, Insalatina di
fagiolini, cipollotto e
pomodori secchi,
Philadelphia,

CAESAR

8,5€

- Bun metodo Artigianale,
Pollo marinato Worcester,
Salsa Caesar | mayonese, limone, acciughe,
parmigiano, sale, pepe |
Insalata,
Grana padano



AFTER MEAT



Vi proponiamo ogni Burger in versione **AfterMeat!**
La nostra **alternativa vegetale** è completamente
Homemade, con sentori di affumicato che ricordano
la carne tradizionale, ingredienti **vegan friendly**,
per una **scelta più sostenibile**
CONTIENE FUNGHI

Abbiamo a disposizione anche un **Pane Bun**
metodo artigianale, il quale non presenta
in preparazione nè latte, nè uova

CLUB SANDWICH

7,5€



CLUB VEG

Pane integrale, ●
Bresaola Vegetale homemade,
Pomodoro,
Rucola, Pecorino,
Zucca, Mayo vegan

VEGAN CURRY CHICKEN

7,5€



Pollo Vegan Homemade ●
su letto di riso Basmati



SECONDI DI CARNE

FULL HOUSE

18,5€

- 100gr. Tagliata di Fassona su rucola e pecorino,
Sovracoscia di Pollo in salsa Teriyaki su riso basmati,
Vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata alla vecchia,
Patate Dippers con salsa Cheddar e bacon

MID HOUSE TAGLIATA 12,5€

- 200gr. Tagliata di Fassona su rucola e pecorino

MID HOUSE TONNATO 8,0€

- Vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata alla vecchia



● **MID HOUSE POLLO** 12,0€

Sovracosce di Pollo in salsa Teriyaky
su riso basmati

● **ARROSTICINI** ❄️ 8,5€

Rostelle di ovino alla piastra
sfumate al Bourbon,
contorno Chips

*Contorno di verdure in base alle disponibilità
stagionali, chiedere al personale*

SALSE

IRISH ●

Salsa a base Cheddar e Birra
Guinness // contiene latte

BOURBON ●

Salsa a Base Ketchup
con Whiskey e Miele
// contiene soia

● **ALGERINA** 🌶️

Salsa a base Mayo speziata
e leggermente piccante

● **CHEDDAR**

|| CONFIDENTIAL RECIPE ||

1,0€



KETCHUP ●
Heinz/Biffi

● **BURGER**
Heinz/Develay

MAIONESE ●
Kraft/Calvè/Biffi

● **BARBECUE**
Heinz

DOLCI

*Li prepariamo noi quotidianamente
mettendoci amore e fantasia*

*Chiedete al personale ulteriori informazioni
sui dolci della settimana*

PAN FRITTO DOLCE **3,5€**

- Nutella o Marmellata

CRÉPE **4,0€**

- Nutella o Marmellata

**DOLCE DELLA
SETTIMANA**

- Chiedere al personale

Facciamo attenzione anche alle intolleranze:
DOLCI Gluten Free e Senza Lattosio sono
disponibili, chiedere al personale



BIRRE

..perchè: “Ogni birra ha una storia, ogni storia ha una birra” (Anonimo).

ABBIAMO UNA
PROPOSTA DI OLTRE ●
15 BIRRE TRA SPINA
E BOTTIGLIA
IN LINEA FISSA
OSPITI
E STAGIONALI

CONSULTA LE LAVAGNE
E CHIEDI AL PERSONALE



3,0€ BIONDA PICCOLA 0,2 ●
alla spina

5,0€ BIONDA MEDIA 0,4 ●
alla spina

3,5€ SPECIAL PICCOLA 0,2 ●
alla spina

6,5€ SPECIAL MEDIA 0,4 ●
alla spina

12€ BIONDA LITRO ●
alla spina

14€ SPECIAL LITRO ●
alla spina

da PREMIUM ●
3,5€ bottiglia o lattina



COCKTAILS

Disponendo di una buona varietà di Spirits, che ruotano anche in base alle dipsonibilità, cerchiamo di venire incontro alle vostre richieste, per ulteriori specifiche fate un salto al bancone

- REGULAR LONG DRINK 6,0€**
 - Long Island Ice Tea, Italian Ice Tea, Japanese Ice Tea, Texas Ice Tea, Black Russian, White Russian, Sex On The Beach, Tequila Sunrise, Alabama Slammer, Purple Rain, Petrolio, Amsterdam Night, Piña Colada, Belfast, Cuba Libre, Vodka o Amaretto o Whisky o Tequila o Rum o Midori + SOUR, Bahama Mama, Margarita, Kamikaze, Blue Lagoon, Daiquiri, Daiquiri Frozen, Cosmopolitan
- **PESTATI 7,0€**
- **GIN TONIC PREMIUM da 7,5€
a 15€**
- **SOURS PREMIUM 8,5€**



- **STRONG OLDIES** da 8,0€
Old Fashioned, Famiglia Martini, Stinger, White lady, Gin Fizz, GodFather, Manhattan
- **FAMIGLIA NEGRONI** da 7,0€
Negroni, Sbagliato, Negrosky, Americano, Boulevardier
- **CUSTOM FALO'** da 7,5€
Chiedere al Bancone
- **PRE-DINNER** da 5,0€
Famiglia Spritz, Sparkling
- **SHOTS** 2,5€



ON GLASS

- **GRAPPE** 3,0€
 - Italia
- **WHISKEY, WHISKY, BOURBON, RYE** da 3,5€
 - Scozia, Irlanda, U.S.A, Canada, Giappone
- **GIN** da 4,0€
 - From the World
- **VINO**
 - bicchiere o bottiglia, a rotazione, chiedere al personale
- **AMARI** 3,0€
 - Italia
- **DISTILLATI** da 3,0€
- **RUM o RHUM** da 3,5€
 - Centro America a 15€
- **COGNAC & BRANDY** da 3,5€
 - Italia, Francia a 5,0€

BIBITE

da
2,5€

ESTATHÈ ●
COCA COLA
FANTA, SPRITE
SCHWEPPE TONICA
LEMON SODA
GINGER BEER
GINGER ALE
TONICHE PREMIUM
SUCCHI, CHINOTTO
CEDRATA

3,5€

REDBULL ●



CAFFETTERIA

- CAFFE' 1,2€
- CAFFE' DEK 1,5€
- ACQUA 0,5lt 1,0€
- ACQUA bicchiere 0,2€
- PUNCH & GROG da 3,0€
- IRISH COFFEE 5,0€
- CAFFE' SHAKERATO 3,5€
- CAFFE' SHAKERATO 4,5€
corretto

