

LEGENDA

“
*Scusi,
ma questo
che vuol dire?*
”



PRODOTTO
CONGELATO



PRODOTTO
SENZA
GLUTINE

N.B. PUÒ CONTENERE
TRACCE DI GLUTINE



*prodotto
vegetariano*



PRODOTTO
SENZA
LATTOSIO



NOTA BENE

Per friggere usiamo
SOLO OLIO DI SEMI ALTOLEICO

e per cucinare
SOLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



ALCUNE ECCELLENZE

Bresaola artigianale
CULATELLO DEI CAMALDOLI

carni certificate
DEL SALUMIFICIO CILLO AIROLA (BN)

SERVIZIO AI TAVOLI 15%

GLI ANTIPASTI ALASKA

special

POLPETTINE DI MARCHIGIANA CON FONDUTA		€ 7
FILETTINI DI POLLO ALLA PAPRIKA	L	€ 8
CUBOTTI DI PROVOLA FRITTA CON HONEY MUSTARD		€ 7
PATATE FRITTE	G-V-L	€ 6
PATATE SALE, PEPE E LIMONE	G-V-L	€ 6,5
PATATE CON WURSTEL	G-L	€ 7
PATATE CON FONDUTA DI FORMAGGIO		€ 7
PATATE CON SALSICCIA E FONDUTA		€ 8
PATATE CON KEBAB ARTIGIANALE E FONDUTA		€ 8
PATATE CON BACON E ROSMARINO		€ 8
MELANZANE A PULLASTIELLO		€ 8
POLPETTINE SENZA GLUTINE CON FONDUTA	*G	€ 7
FAGIOLI ALLA BUD SPENCER con salsiccia di suino nero	G-L	€ 12

gli antipasti TRADIZIONALI

<i>anelli di cipolla con salsa harissa</i>		€ 6
<i>bruschetta margherita con pomodori semi secchi, provola, basilico</i>	V	€ 9
<i>falafel con maionese tartufata</i>	*-V-L	€ 6
<i>jalapeños con cheddar</i>	*V	€ 6
<i>bruschette al pomodoro</i>	V-L	€ 7
<i>bruschette con misto di contorni e fonduta di formaggio</i>	V	€ 9
<i>bruschette al salmone, pepe, olio e limone</i>	L	€ 9
<i>bruschetta Zingara con bacon artigianale, fonduta, zucchine alla scapece</i>		€ 9
<i>salamini, formaggio, olive</i>		€ 13

LE INSALATE

LA POLLASTRA	G	€ 9
<i>insalata, rucola, pollo, formaggio, olive verdi, pomodori semi secchi</i>		
LA CHEF SALAD	G	€ 10
<i>insalata, rucola, formaggio, olive verdi, pomodorini, roastbeef</i>		
LA PREZIOSA	G	€ 9
<i>insalata, rucola, bresaola artigianale, scaglie di grana, olive, mandorle</i>		

SERVIZIO AI TAVOLI 15%

NOSTRI Panini

HAMBURGER COMPLETO • 10 EURO

bun con hamburger 140gr, prosciutto cotto, formaggio, insalata, pomodoro

IL PEROZZI • 12,5 EURO

bun con hamburger di frisona 200gr, bacon, cheddar, cipolle, pomodoro

SIR RAMIREZ • 9 EURO

bun con hamburger 140gr, provola, melanzane grigliate

IL CORAGGIOSO • 11 EURO

bun con wurstel artigianale, bacon, formaggio, patate

IL MASCETTI • 11,5 EURO

sfilatino con porchetta arrosto del Sannio, provola, parmigiana

IL SASSAROLI • 10,5 EURO

sfilatino con roastbeef, rucola, pomodorini, scaglie di grana

IL NECCHI • 10,5 EURO

sfilatino con salsiccia di suino nero 150gr, provola, melanzane a funghetti

IL MELANDRI • 10 EURO

bun con cotoletta, provola, peperoni in padella

IL LAZZARO • 11,5 EURO

sfilatino con porchetta arrosto del Sannio, salamini, provola, melanzane grigliate

LO ZAPPATORE • 10,5 EURO

bun con hamburger di pollo 200gr, provola, zucchine alla scapece, scaglie di grana

IL DELICATO • 12 EURO

sfilatino con salsiccia di suino nero 150gr, formaggio, parmigiana di melanzane

ALASKA • 13 EURO

sfilatino con roastbeef, prosciutto cotto, provolone, cipolle caramellate Alaska

PFM • 11 EURO

sfilatino con hamburger 140gr, porchetta arrosto del Sannio, provola, funghi

RASPUTIN • 12 EURO

sfilatino con roastbeef, provola, patate al forno, friarielli

SEASIDE • 12,5 EURO

*bun con burger artigianale di tonno,
rucola, pomodorini, zucchine grigliate, cipolle, maionese al lime*

L'IGNORANTE • 10,5 EURO

sfilatino con salsiccia di suino nero 150gr, provola, friarielli

IL CASERECCIO • 11 EURO

bun con bresaola artigianale, provola, rucola, scaglie di grana, maionese al lime

L'EXTRA CHEESEBURGER • 11 EURO

bun con hamburger 140gr, bacon, cheddar, patate

L'INTOLLERANTE • 11,5 EURO

saraceno senza glutine con hamburger 140gr, bacon, formaggio, insalata

IL WINCHESTER • 11 EURO

bun con wurstel artigianale, prosciutto crudo, provola, patate

PINOREGA • 12 EURO

sfilatino con wurstel artigianale, bacon, cheddar, cipolle caramellate Alaska

IL DOTTOR THOMAS • 12 EURO

bun con roastbeef, prosciutto crudo, provola, funghi

ROBERTINO • 10 EURO

sfilatino con petto di pollo, prosciutto crudo, provola, insalata

ANTANI • 11,50 EURO

sfilatino con polpetta al ragù, parmigiana di melanzane, scaglie di grana, basilico

IL FRESCO • 11,50 EURO

bun con hamburger di frisona 200gr, provola, insalata, pomodoro

IL CAMPAGNOLO • 11,5 EURO

sfilatino con burger vegano Beyond Meat, rucola, zucchine grigliate, basilico

JOPLIN • 13 EURO

bun con cheesesteak di marchigiana, formaggio, bacon, insalata, pomodoro, patate

IL SULTANO • 10 EURO

bun con kebab artigianale, cipolle, insalata, pomodoro, patate, salsa tzatziki

BARBY • 11 EURO

sfilatino con salmone affumicato, provola, rucola, maionese al lime

LO ZINGARO • 9 EURO

sfilatino con prosciutto crudo, provola, insalata, pomodoro

ADELINA • 9,5 EURO

sfilatino con wurstel artigianale, crauti, honey mustard

TURCO NAPOLETANO • 9,5 EURO

sfilatino con kebab artigianale, provola, peperoni in padella, maionese

**non sono possibili variazioni il sabato e durante eventi speciali*

Componi il tuo panino

ESCLUSO IL SABATO E DURANTE EVENTI SPECIALI

BUN	V € 5,5
SFILATINO	V-L € 5,5
SARACENO (PANINO SENZA GLUTINE)	G-V-L € 7
PIATTO A SCELTA (COMPRESIVO DI PANE FRESCO)	€ 6,5

LA CARNE

HAMBURGER DI SCOTTONA DEL SANNIO 140 GR	G-L € 1,5
HAMBURGER DI FRISONA 200 GR	G-L € 4
BURGER VEGANO BEYOND MEAT	V-L € 4,5
BURGER ARTIGIANALE DI TONNO	G-L € 4
SALSICCIA DI SUINO NERO 150GR	G-L € 2,5
PORCHETTA ARROSTO DEL SANNIO	G-L € 2
SALMONE AFFUMICATO	G-L € 3
WURSTEL ARTIGIANALE DI SUINO NERO	G-L € 2
ROASTBEEF DI SCOTTONA NAZIONALE	G-L € 3
PROSCIUTTO CRUDO (CULATELLO DEI CAMALDOLI)	G-L € 1,5
BACON ARTIGIANALE ALLA ZINGARA	G-L € 1,5
PROSCIUTTO COTTO	G-L € 1
CHEESESTEAK DI MARCHIGIANA	G € 3,5
HAMBURGER DI POLLO DEL SANNIO 200 GR	G-L € 2
COTOLETTA DI POLLO	L € 2
PETTO DI POLLO ALLA BRACE	G-L € 1,5
SALAMINI	G-L € 2
POLPETTA AL RAGÙ	€ 2
BRESAOLA ARTIGIANALE DEL SANNIO	G-L € 2
KEBAB ARTIGIANALE DI POLLO SELEZIONE CILLO	G-L € 1,5

I FORMAGGI



<i>provola</i>	G-V € 1
<i>formaggio (sottiletta kraft)</i>	G-V € 1
<i>cheddar</i>	G-V € 1,5
<i>provolone di pezzata rossa</i>	G-V € 2
<i>fonduta di formaggi</i>	G-V € 1

i contorni

PATATE FRITTE	G-V-L	€1
PATATE AL FORNO	G-V-L	€1
INSALATA	G-V-L	€0,50
POMODORO	G-V-L	€0,50
RUCOLA	G-V-L	€0,50
SCAGLIE DI GRANA	G-V	€1
POMODORINI	G-V-L	€0,50
POMODORI SEMI SECCHI	G-V-L	€1,5
CIPOLLE CARAMELLATE ALASKA	G-V-L	€1,5
CIPOLLE	G-V-L	ON DA HOUSE
CRAUTI	G-V-L	€1
PEPERONI IN PADELLA	G-V-L	€1,5
UOVO	G-V-L	€0,50
FUNGHI	G-V-L	€1
FRIARIELLI	G-V-L	€1,5
ZUCCA GRIGLIATA	G-V-L	€1
ZUCCHINE GRIGLIATE	G-V-L	€1
MELANZANE GRIGLIATE	G-V-L	€1
MELANZANE A FUNGHETTI (CON POMODORINI)	G-V-L	€1,5
PARMIGIANA DI MELANZANE AL RAGU'		€3
ZUCCHINE ALLA SCAPECE	G-V-L	€1
ANELLI DI CIPOLLA FRITTI	G-V	€1,5

LE SALSE

MAIONESE TARTUFATA	
MAIONESE AL LIME	€1
HONEY MUSTARD	
CAROLYNE SAUCE	
TZATZIKI	

I NOSTRI PIATTI



ENTRECOTE DI MARCHIGIANA MIN. 300 GR	G-L	€ 25
BISTECCA DI SUINO NERO MARINATA COTTA ALLA BIRRA 300 GR	L	€ 18
CAPICOLLO DI SUINO NERO AFFUMICATO AL NATURALE 300 GR	G-L	€ 18
HAMBURGER DI CHIANINA GRAND GOURMET 250GR	G-L	€ 16
TEXAS RIBS 300 GR <i>ribs di suino nero slow cooked caramellate</i>	G-L	€ 18
TAGLIATA DI PICANHA MARCHIGIANA 300 GR <i>con rucola, pomodorini, scaglie di grana e glassa di aceto balsamico</i>	G	€ 22

I DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

“ 9 persone su 10 amano i dolci...
la decima mente ”

TIRAMISÙ TRADIZIONALE	€ 6
CHEESECAKE DEGLI ARTISTI <i>(New York cheesecake rivisitata con ricotta e yogurt greco)</i>	€ 6
BAKED ALASKA <i>(Gelato stracciatella e fragola ricoperto di meringa al forno)</i>	€ 8
SOUFFLE AL CIOCCOLATO SENZA GLUTINE	G € 6
HOT BROWNIE	€ 7

Gay-Odin PER ALASKA

TARTUFO

**FORESTA • PISTACCHIO • GHIANDA • RHUM • GIANDUIA • NOCCIOLA
FONDENTE • MANDORLA AMARENA • CAMELLO ARACHIDI**

€ 7

LE NOSTRE BIRRE ALLA SPINA



CARLSBERG

chiara • gradi 5°

Carlsberg è una birra di solo malto a bassa fermentazione appartenente al fermento Lager. Le caratteristiche organolettiche sono quelle di una birra elegante e raffinata. I luppoli che le caratterizzano esaltano la fragranza delle sue particolari caratteristiche aromatiche. Per questo, servita a una temperatura di 8° e versata lentamente, formando 2cm di schiuma, dona un piacere unico a chi lo beve.

cl 0,25 € 5
cl 0,40 € 6,5
1 lt € 13



ELEPHANT

doppio malto • gradi 7,2°

Carlsberg Elephant prende il nome del famoso Carlsberg Gate, ingresso principale di Carlsberg Breweries a Copenhagen. Ma perchè Elephant? La più grande passione di Carl Jacobsen, figlio di Jacob Christian Jacobsen (fondatore di Carlsberg) era l'arte. Per questo motivo decise di decorare la sua nuova birreria con molti elementi ispirati a capolavori dell'arte europea.

cl 0,30 € 6
cl 0,50 € 8



SPECIAL BREW

doppio malto • gradi 9°

Realizzata dai birrai danesi in occasione della visita di Churchill nel 1950 in Danimarca. Special Brew è quindi il frutto della grande tradizione birraia di Carlsberg. Una birra di eccezionale qualità, creata per celebrare eventi straordinari, come la visita di Churchill, che i danesi consideravano un eroe. Essendo Churchill un amante del cognac, i maestri birrai di Carlsberg, pensando a una birra per celebrare la sua vita, crearono Carlsberg Special Brew, una strong lager beer con sentori di cognac.

cl 0,25 € 6
cl 0,40 € 8



GRIMBERGEN DOUBLE

ambrata • gradi 6,5°

Grimbergen Double è una birra ad alta fermentazione che si contraddistingue per un colore ambrato carico e un gusto ampio. Queste caratteristiche pronunciate derivano dalla miscela di diversi tipi di malto e dalla doppia fermentazione. Grimbergen Double si sposa perfettamente con carni di manzo e formaggi stagionati.

cl 0,25 € 5
cl 0,50 € 8



GRIMBERGEN BLANCHE

frumento • gradi 6°

Un'autentica bière blanche belga accompagnata dal carattere deciso di una birra d'abbazia. Questa birra ad alta fermentazione è caratterizzata da un colore chiaro, naturalmente torbido, tipico delle bières blanches. La prima fermentazione le conferisce un gusto rinfrescante e un intenso aroma frullato e speziato.

cl 0,25 € 5
cl 0,50 € 8



BROOKLYN EAST IPA

India Pale Ale • gradi 6,9°

I profumi dei luppoli inglesi (East Kent Golding) e americani (Centennial) regalano sentori erbacei, speziati e soprattutto agrumati, a cui rispondono le note più calde dei malti, con sensazioni caramellate e di frutta matura, prima che l'amaro dei luppoli prenda il sopravvento lasciando una secchezza finale tipica dello stile.

cl 0,20 € 5
cl 0,40 € 8

BIRRE IN BOTTIGLIA

CLAUSTHALER chiara, analcolica

€ 5

ESTRELLA DAURA chiara, gradi 5,9°, senza glutine

€ 6

BIRRE IN BOTTIGLIA ARTIGIANALI



100 VENTI SIR ALESTRONG

scotch ale • gradi 7,8° • 17 ibu

cl 0,33 € 7

La Sir AleStrong abbina forza ed eleganza. Il colore ambrato carico dai riflessi ramati porta con sé un corpo robusto ma non eccessivo, ed un discreto tenore alcolico. Note di caramello, fiori, miele scuro, frutta secca e un lieve tostato.



CANEDIGUERRA BEST BITTER

bitter • gradi 4° • 34 ibu

cl 0,33 € 6

Tradizionale birra inglese da grandi bevute, per definizione brassata impiegando malti e luppoli britannici della migliore qualità. Colore ambrato, corpo esile ma rotondo, offre fragranze di biscotto appena sfornato e caramello.



BREWFIST IL MONTANTE

doppelbock • gradi 7,3° • 17 ibu

cl 0,33 € 6

Schiuma da masticare dove i malti tostati hanno la meglio, la bevuta inizia in modo preciso con il caramello che sorprende quasi fosse un montante, il palato è già sazio quando arrivano i sentori di uva e luppolo Aurora a chiudere.



BREWFIST SPACEMAN

india pale ale • gradi 7° • 70 ibu

cl 0,33 € 6

Colore arancio, vivido e luminoso, dai riflessi ramati. Corpo opalescente, non lascia trasparire fermentazione interna. Impatto olfattivo intenso ed elegante, molto fruttato con una punta speziata e, a tratti, dolce di malto.

SANGRIA

CALICE

CL 0,50

1 LT

Roqueta

€ 5

€ 8

€ 15

LE NOSTRE BIBITE

Coca Cola

cl 33 € 3

Coca Cola Zero

cl 33 € 3

Fanta

cl 33 € 3

Sprite

cl 33 € 3

Acqua

cl 50 € 2

I NOSTRI VINI

“Siamo tutti mortali fino al primo bacio
e al secondo bicchiere di vino...”

ALASKA E' ORGOGLIOSO DI PRESENTARE LA PARTNERSHIP CON



MASSERIA FRATTASI

CASA FONDATA NEL 1779

vini estremi di montagna

Sui pianori più ripidi della montagna che incantò Virgilio, Viticoltura eroica di montagna, viti secolari allevate con le "tenecchie", bracci legnosi che si arrampicano a olmi, cerri, roverelle e aceri. Completamente organici.

RICHIEDERE LA CARTA DEI VINI

WHISKY RUM COGNAC BRANDY GRAPPA

SERVITI CON MANDORLE, NOCCIOLE TOSTATE, UVA PASSA

<i>Lagavulin</i>	€ 10
<i>Oban</i>	€ 10
<i>Jameson 12y Select Reserve</i>	€ 9
<i>Bushmills</i>	€ 5



SERVITI CON CIOCCOLATO EXTRAFONDENTE

<i>Zacapa 23y</i>	€ 10
<i>J Bally 12y</i>	€ 15
<i>Matusalem 23y</i>	€ 10
<i>Cardenal Mendosa</i>	€ 6
<i>Carlos I</i>	€ 6
<i>Remy Martin</i>	€ 8
<i>Courvoisier</i>	€ 5
<i>Stravecchio Branca</i>	€ 3



<i>Nardini</i>	€ 4
<i>Grappa di Donnalaura Masseria Frattasi</i>	€ 6