

## 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

<b>POLPETTINE DI MARCHIGIANA CON FONDUTA</b>		€ 7
<b>FILETTINI DI POLLO ALLA PAPRIKA</b>	L	€ 8
<b>CUBOTTI DI PROVOLA FRITTA CON HONEY MUSTARD</b>		€ 7
<b>PATATE FRITTE</b>	G-V-L	€ 6
<b>PATATE SALE, PEPE E LIMONE</b>	G-V-L	€ 6,5
<b>PATATE CON WURSTEL</b>	G-L	€ 7
<b>PATATE CON FONDUTA DI FORMAGGIO</b>		€ 7
<b>PATATE CON SALSICCIA E FONDUTA</b>		€ 8
<b>PATATE CON KEBAB ARTIGIANALE E FONDUTA</b>		€ 8
<b>PATATE CON BACON E ROSMARINO</b>		€ 8
<b>MELANZANE A PULLASTIELLO</b>		€ 8
<b>POLPETTINE SENZA GLUTINE CON FONDUTA</b>	*G	€ 7
<b>FAGIOLI ALLA BUD SPENCER con salsiccia di suino nero</b>	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 Lingara con bacon artigianale, fonduta, zucchine alla scapece</i>		€ 9
<i>salamini, formaggio, olive</i>		€ 13

### LE INSALATE

<b>LA POLLASTRA</b>	G	€ 9
<i>insalata, rucola, pollo, formaggio, olive verdi, pomodori semi secchi</i>		
<b>LA CHEF SALAD</b>	G	€ 10
<i>insalata, rucola, formaggio, olive verdi, pomodorini, roastbeef</i>		
<b>LA PREZIOSA</b>	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**  
**HONEY MUSTARD**  
**CAROLYNE SAUCE**  
**TZATZIKI**

€1

## I NOSTRI PIATTI



<b>ENTRECOTE DI MARCHIGIANA MIN. 300 GR</b>	<b>G-L</b>	<b>€ 25</b>
<b>BISTECCA DI SUINO NERO MARINATA COTTA ALLA BIRRA 300 GR</b>	<b>L</b>	<b>€ 18</b>
<b>CAPICOLLO DI SUINO NERO AFFUMICATO AL NATURALE 300 GR</b>	<b>G-L</b>	<b>€ 18</b>
<b>HAMBURGER DI CHIANINA GRAND GOURMET 250GR</b>	<b>G-L</b>	<b>€ 18</b>
<b>T-BONE SELEZIONE CILLO MIN. 500GR</b>	<b>G-L</b>	<b>€ 39</b>
<b>TAGLIATA DI PICANHA MARCHIGIANA 300 GR</b> <i>con rucola, pomodorini, scaglie di grana e glassa di aceto balsamico</i>	<b>G</b>	<b>€ 22</b>

## I DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

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

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

*Gay-Odin* PER ALASKA

### TARTUFO

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

**€ 7**

## LE NOSTRE BIRRE ALLA SPINA



innovativo fusto  
in PET riciclabile



freschezza inalterata  
dal birrifico al bicchiere



l'innovazione più verde  
per la birra 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 0,50 € 7

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 0,25 € 6

cl 0,50 € 8



### GRIMBERGEN TRIPLE

belgian tripel • gradi 8°

*Ricca e speziata, Grimbergen Triple si riconosce dal suo color dorato e dalla sua ricca e densa schiuma. All'olfatto, si possono apprezzare aromi maltati e speziati tra cui spiccano la cannella e il caramello. Al gusto, questa birra strutturata, sviluppa note di miele e vaniglia. Si abbina con piatti importanti e speziati, formaggi stagionati e dolci a base di crema e frutta.*

cl 0,25 € 6

cl 0,50 € 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 € 6

cl 0,50 € 8



### TUCHER WEIZEN

frumento • gradi 5,2°

*Naturalmente "torbida" per la presenza di lieviti e delle proteine del frumento, questa birra, nata prima del famoso Editto della Purezza del 1516 e ad esso sopravvissuta, fu creata per la real casa bavarese di Norimberga. L'amaro è delicato e appena percettibile, la frizzantezza è vivace. Ideale per salumi in genere, ma anche zuppe leggere e pesce.*

cl 0,30 € 6

cl 0,50 € 8



### BROOKLYN THE STONEWALL INN IPA

Session ipa • gradi 4,6°

*fresca e super beverage, con note di pompelmo, mandarino e frutta tropicale, la Stonewall Inn IPA è la birra di tutti, nessuno escluso. Legata fin dalla nascita al The Stonewall Inn, storico locale newyorkese che dal 1969, anno delle famose rivolte, rappresenta non solo un luogo e un'istituzione, ma un vero e proprio faro nella lotta per i diritti della comunità LGBTQ.*

cl 0,20 € 6

cl 0,40 € 8

## BIRRE IN BOTTIGLIA

**CLAUSTHALER** chiara, analcolica

€ 5

**ESTRELLA GALICIA** chiara, gradi 5,5°, senza glutine

€ 6

## BIRRE IN BOTTIGLIA ARTIGIANALI



### 100 VENTI SIR ALESTRONG

scotch ale • gradi 7,8° • 17 ibu

*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.*

cl 0,33 € 7



### CANEDIGUERRA BEST BITTER

bitter • gradi 4° • 34 ibu

*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.*

cl 0,33 € 6



### BREWFIST IL MONTANTE

doppelbock • gradi 7,3° • 17 ibu

*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.*

cl 0,33 € 6



### BREWFIST SPACEMAN

india pale ale • gradi 7° • 70 ibu

*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.*

cl 0,33 € 6

## 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