

ALOISIUS PUB MENÙ



BIRRE SPILLATE (1)

Warsteiner Herb lt. 0,3 € 3,50

Pils dal gusto morbido, con luppolatura consistente ma non aggressiva. Alc. 4,8%

Paulaner Original Münchner Premium Lager

lt. 0,3 € 3,50 lt. 0,5 € 5,00

Birra chiara (lager) con un delicato aroma di luppolo ed un gusto ricco e naturale. Alc. 4,9%

Hacker-Pschorr anno 1417

lt. 0,3 € 3,50 lt. 0,5 € 5,00

Kellerbier (lager non filtrata) dall'aroma ricco e pieno, mediamente luppolata e con bassa frizzantezza. Alc. 5,6%

Paulaner Salvator lt. 0,5 € 5,00

La Salvator è caratterizzata da un intenso aroma di malto ed è facile da riconoscere per il colore scuro con riflessi ambra carico. Alc. 7,9%

Stone Ipa lt. 0,4 € 5,00

IPA americana brassata con luppoli della West Coast che la rendono agrumata e resinosa con una piacevole componente maltata in sottofondo. Alc. 6,9%

BOTTIGLIE DI BIRRA (1)

Belgio

Brouwerij Lindemans

Pêcheresse

(2,5° alc. pêche lambic) cl. 25 € 5,00

Kriek

(3,5° alc. kriek lambic) cl. 25 € 5,00

Brouwerij Boon

Geuze Mariage Parfait

(8° alc. oude geuze) cl. 37,5 € 10,00

Brasserie De Ranke

XX Bitter

(6,0° alc. belgian pale ale) cl. 33 € 6,00
cl. 75 € 15,00

Guldenberg

(8,0° alc. strong amber ale) cl. 33 € 6,00
cl. 75 € 15,00

Cuvée De Ranke

(7,0° alc. mixed fermentation ale) cl. 75 € 15,00

Hop Harvest

(6,0° alc. wet hops blond-amber ale) cl. 75 € 15,00

Brasserie De Rochefort

Rochefort Triple Extra

(8,1° alc. trappist triple) cl. 33 € 6,00

Rochefort 6

(7,5° alc. trappist pale ale) cl. 33 € 6,00

Rochefort 8

(9,2° alc. trappist brown ale) cl. 33 € 6,00

Rochefort 10

(11,3° alc. trappist strong brown ale) cl. 33 € 7,00

Brasserie De l'Abbaye Notre-Dame d'Orval

Orval (6,2° alc. trappist pale ale) cl. 33 € 6,00

Brouwerij der Trappisten van Westmalle

Westmalle Extra

(4,8° alc. patersbier/trappist single) cl. 33 € 6,00

Westmalle Dubbel

(7° alc. trappist brown ale) cl. 33 € 6,00

Westmalle Tripel

(9,5° alc. trappist strong pale ale) cl. 33 € 6,00

Paulaner Hefe-Weizen Scura

bottiglia da lt. 0,5 € 5,00

Weißbier dal tipico sapore tostato dovuto alla percentuale maggiore di malto di frumento scuro. Alc. 5,3%

Erdinger Pikantus bottiglia da lt. 0,5 € 5,00

Weißbier rossa al doppio malto dal sapore robusto e dall'aroma intenso che mantiene però l'impronta fresca e frizzante della birra al malto di frumento. Alc. 7,3%

Paulaner Hefe-Weizen bottiglia da lt. 0,5 € 5,00

Birra al malto di frumento, aromatica e naturalmente torbida perchè non filtrata. Alc. 5,6%

Sono disponibili due birre ospiti a rotazione, di stile anglosassone e belga, dei nostri birrifici preferiti.

Pinta (UK) a pompa € 5,00

Coppa belga da € 4,50 a € 5,00

Brouwerij La Trappe

La Trappe Witte

(5,5° alc. trappist blanche/wheat beer) cl. 33 € 5,00

La Trappe Tripel

(8° alc. trappist strong pale ale) cl. 33 € 6,00

La Trappe Quadrupel

(10° alc. trappist strong amber ale) cl. 33 € 6,00

Brouwerij De Dolle Brouwers

Dulle Teve (10° alc. barley wine) cl. 33 € 6,00

Brasserie Dupont

Moinette Blonde

(8,5° alc. strong blond ale) cl. 75 € 15,00

Brouwerij het Anker

Hopsinjoor (8° alc. belgian IPA) cl. 33 € 5,00

Brouwerij L. Huyghe

Mongozo Premium Pilsener

(5° alc. organic gluten free) cl. 33 € 5,00

Brouwerij Rodenbach

Rodenbach Grand Cru

(6° alc. flemish red ale) cl. 33 € 6,00

Germania

Heller Bräuerei

Aecht Schlenkerla Rauchbier-Märzen

(5,1° alc. affumicata) cl. 50 € 6,00

Gran Bretagna

Saint Peter's Brewery

Suffolk Gold (4,9° alc. golden ale) cl. 50 € 7,00

Ruby Red (4,3° alc. bitter) cl. 50 € 7,00

Old Style Porter (5,1° alc. porter) cl. 50 € 7,00

Cream Stout (6,5° alc. stout) cl. 50 € 7,00

Guest Beer (chiedere a Fausto o guardare il frigo delle birre in bottiglia) cl. 33 € 6,00

ALOISIUS PUB MENÙ



WHISKY SCOZZESI (1)

- Laphroaig 10 years € 7,00
- Glenfiddich 12 years € 7,00
- Highland Park 12 years € 7,00
- Caol Ila 12 years € 7,00
- Lagavulin 16 years € 8,00

WHISKEY IRLANDESI (1)

- Jameson € 5,00
- Bushmills € 5,00

BOURBON (1)

- Wild Turkey 8 years € 6,00
- Maker's Mark € 6,00

Sono disponibili anche prodotti di distillerie artigianali e whisky da selezioni private.

BIBITE

- Coca Cola bottiglia da lt. 0,33 € 3,50
- Coca Cola Zero bottiglia da lt. 0,33 € 3,50
- Aranciata - Limonata - Thé freddo limone o pesca Galvanina bottiglia da lt. 0,355 € 3,50
- Chinotto - Gazzosa Lurisia bottiglia da lt. 0,275 € 3,50

SUCCHI DI FRUTTA LOOZA

- Pesca lt. 0,2 € 3,00

ALTRI DISTILLATI E LIQUORI

- Rum Havana Club Anejo 7 años € 5,00
- Rum Matusalem 15 años € 5,00
- Rum Zacapa 23 años € 8,00
- Rum Diplomatico Reserva € 8,00
- Tequila Cabo Wabo Reposado € 4,00
- Grappa di Brunello di Montalcino
(secca con sentori di viola) € 4,00
- Grappa di Chardonnay
(morbida con aromi di vaniglia) € 4,00
- Grappa di Moscato d'Asti
(morbida e piacevolmente aromatica) € 4,00
- Grappa Storica Nera Domenis
(secca) € 4,00
- Limoncino € 4,00
- Sambuca Molinari € 4,00
- Varnelli € 4,00
- Baileys € 4,00

LEGENDA WÜRSTEL

- würstel bianchi bavaresi di maiale ed aromi alla griglia
- würstel di Norimberga con impasto di maiale ed aromi come i bianchi ma più piccoli da grigliare (bratwürste)
- würstel käsekrainer di maiale a grana grossa impastati con formaggio filante
- würstel debrecziner di maiale aromatizzati alla paprika piccante
- würstel Savelade di maiale e manzo da scaldare

TABELLA ALLERGENI ALIMENTARI

1. Glutine e derivati
2. Crostacei e derivati
3. Uova e derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti derivati

10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti (conservanti e antiossidanti)
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Abbiamo una particolare attenzione per i prodotti senza glutine ma non abbiamo una cucina senza glutine!
Siete pregati di segnalare eventuali intolleranze al personale di sala.

ALOISIUS PUB MENÙ



DINOSAUR BBQ PER DUE PERSONE € 40,00

spiedone di Vacca Rossa Reggiana (300 gr. ca.), alette di pollo speziate^(1, 3, 7), salsiccia piccante⁽¹⁾, patate dippers e spicy⁽¹⁾, anelli di cipolla⁽¹⁾, jalapenos^(1, 7), salsa bbq^(9, 10), senape⁽¹⁰⁾ e salsa piccante^(7, 3) 🔥

ALOISIUSPLATTE PER DUE PERSONE € 35,00

stincino di maiale⁽⁷⁾ (700 gr. ca.), Aloisiuswürste⁽⁷⁾, salsiccia alla birra scura⁽¹⁾, brezel^(1, 6, 7, 11), patate fritte, crauti allo speck, salsa bbq^(9, 10), senape dolce e piccante⁽¹⁰⁾ 🔥

Brezel^(1, 6, 7, 11)

(tipico pane bavarese salato) € 3,00 🌿

con burro € 4,00 🌿

con formaggio cremoso alle erbe € 4,00 🌿

con prosciutto cotto tirolese € 5,00

con prosciutto cotto tirolese e

formaggio cremoso alle erbe € 6,00

con salmone affumicato e formaggio cremoso alle erbe

o burro salato € 8,00

Tagliere Tirolese^(1, 7) € 12,00

speck, kaminwürsten e

formaggio cremoso alle erbe

Tagliere Nostrano⁽¹⁾ € 12,00

fiocco di prosciutto crudo, pancetta e salame

🌿 Grigliata di formaggi

e verdure^(7, 10, 11) € 11,00

STREET FOOD CORNER

da mangiare
con le mani!



Fish'n'Chips merluzzo^(1, 3, 4) € 12,00

ricetta Aloisius pastella alla birra

Smoke dog^(1, 6, 7, 8, 9, 10, 11) € 12,00

con würstel Servalade, cheddar, cipolla caramellata,
pancetta croccante, salsa bbq e patate dippers

Patate fritte € 4,00 🌿

stick 10/10 mm o spicy⁽¹⁾

Olive all'Ascolana^(1, 2, 3, 4, 7, 14) € 4,00

Bocconcini di baccalà^(1, 3, 4, 10) € 5,00

con salsa tartara preparata da noi

🔥 Chicken strips⁽¹⁾ € 5,00

filetti di pollo con panatura piccante

Bagel € 12,00

(ciambella al sesamo) con salmone affumicato e
patata al cartoccio ripiena di burro salato

guarnito con:

Cream cheese, capperi e cipolla rossa^(1, 4, 7, 11)

Avocado e salsa di gamberetti^(1, 2, 3, 4, 7, 10, 11)

Salsiccia alla birra scura⁽¹⁾

€ 12,00 + ➔

Alette di pollo speziate^(1, 3, 7)

€ 12,00 + ➔ 🔥

Spiedone di manzo di Vacca
Rossa Reggiana (circa 300 gr.)

€ 15,00 + ➔

Stincino di maiale⁽⁷⁾ (circa 700 gr.)

€ 14,00 + ➔

Aloisiuswürste⁽⁷⁾

2 Servalade ripieni di formaggio
e ricoperti di pancetta

€ 12,00 + ➔

+ ➔ CONTORNI ◀ +

patate fritte

dippers 🌿

o spicy⁽¹⁾ 🌿

crauti caldi

allo speck

🌿 vegetariano - 🔥 piccante

Currywürste^(9, 10, 12)

3 würstel bianchi grigliati con
ketchup piccante e polvere di
curry, più buoni che a Berlino!

◀ + € 12,00

Bratwürste^(9, 10)

piccoli würstel di
Norimberga alla griglia

◀ + € 11,00

Grigliata mista
di würstel^(7, 9, 10)

1 würstel bianco grande,
1 käsekrainer e 1 debrecziner

◀ + € 12,00

HAMBURGER DI PESCE

ricetta Aloisius! € 8,00

Patty di merluzzo,
zenzero e lime,
con avocado e salsa tartara
o salsa rosa^(1, 3, 4, 9, 10)



HAMBURGER VEGETARIANO

ricetta Aloisius! € 8,00

🌿 Patty di ceci, zucca stufata
e aromi con formaggio e maionese
alla crema di olive nere o alla crema di
peperoncini piccanti^(1, 3, 7, 10, 11)

ALOISIUS PUB MENÙ



Paips Burger (1, 3, 7, 9, 10, 12) € 12,00

brezel bun con 200 gr. di maiale Tèsta Quèdra, pancetta alla griglia, emmentaler, cavolo rosso, senape dolce e patate dippers



HAMBURGERS € 8,00

200 gr. di Vacca Rossa Reggiana o maiale Tèsta Quèdra, con formaggio, in focaccia di semola di grano duro e: (1, 7)

Cipolla

Crema di peperoncini piccanti

Pancetta alla griglia



HAMBURGERS E PATATE FRITTE

dippers € 12,00

200 gr. di Vacca Rossa Reggiana in focaccia di semola di grano duro e:

Pancetta alla griglia, gorgonzola piccante e cipolla (1, 7, 9, 12)

Pancetta alla griglia, emmentaler e peperoncini jalapeño (1, 7, 9, 12)

Pancetta affumicata tirolese, cheddar e cipolle caramellate (1, 7)

Fiocco di prosciutto crudo, brie e crema di radicchio (1, 7, 9, 12)

Pancetta alla griglia, scamorza affumicata e verdure alla griglia (1, 7, 9, 10, 11, 12)

Pancetta alla griglia, formaggio di capra cremoso e pepe nero frantumato (1, 7, 9, 12)

Fontina valdostana, speck e crema di funghi porcini (1, 7, 9, 12)

BRUSCHETTE € 7,00

3) Mozzarella, pomodoro fresco, origano (1, 3, 6, 7)

4) Mozzarella, gorgonzola piccante, cipolla caramellata, cotto tirolese (1, 3, 6, 7)

5) Mozzarella, carciofi a spicchi, provola piccante, cotto tirolese (1, 3, 6, 7, 9, 12)

6) Crema di funghi porcini, mozzarella, funghi porcini, parmigiano (1, 3, 6, 7, 8, 9)

7) Crema di funghi porcini, mozzarella, salsiccia, parmigiano (1, 3, 6, 7)

8) Crema di funghi porcini, mozzarella, funghi porcini, gorgonzola piccante (1, 3, 6, 7, 8, 9)

9) Crema di peperoncini piccanti, mozzarella, peperoncini jalapeño, pancetta (1, 3, 6, 7, 12)

10) Crema di radicchio, mozzarella, julienne di speck e cotto tirolese, parmigiano (1, 3, 6, 7)

11) Crema di radicchio, mozzarella, gorgonzola piccante, salsiccia (1, 3, 6, 7)

Hot Dogs € 5,00

Würstel Servelade, cipolla, ketchup, senape (1, 7, 9, 10, 11)

Würstel Servelade, ketchup piccante, senape (1, 7, 9, 10, 11)

Würstel Servelade, pancetta alla griglia, ketchup, senape (1, 7, 9, 10, 11)

SCHIACCiate APerte € 7,00

1) Mozzarella, gorgonzola piccante, salsiccia, cipolla (1, 7)

2) Mozzarella, carciofi a spicchi, pomodori soleggiati, provola piccante (1, 7, 9, 12)

3) Crema di funghi porcini, mozzarella, julienne di speck e cotto tirolese, parmigiano (1, 7)

4) Mozzarella, peperoncini jalapeño, pancetta, provola piccante (1, 7, 12)

5) Crema di radicchio, mozzarella, pomodoro fresco, rucola (1, 7)

SCHIACCiate CHIUSE € 8,00

Fiocco di prosciutto crudo, mozzarella e rucola (1, 7)

Speck, mozzarella, crema di funghi porcini (1, 7)

Cotto tirolese, mozzarella, pomodoro fresco, insalata, salsa di gamberetti (1, 2, 3, 7, 10)

PanBrezel Montanaro (1, 3, 6, 7, 8, 9, 11) € 8,00

brezel bun con speck, funghi porcini, cipolle caramellate e brie

PANPIZZA € 6,00

Fiocco di prosciutto crudo, mozzarella, salsa di gamberetti (1, 2, 3, 7, 10)

Cotto tirolese e scamorza affumicata (1, 7)

Speck e brie (1, 7)

Fiocco di prosciutto crudo, pomodoro fresco, maionese (1, 3, 7, 10)

Fiocco di prosciutto crudo, pomodoro fresco, rucola, crema di olive nere, maionese (1, 3, 7, 10)

Cotto tirolese, mozzarella, pomodoro fresco, insalata, maionese (1, 3, 7, 10)

DOLCI € 6,00

Cheesecake (1, 6, 7, 8)

Tortino di cioccolato caldo con gelato alla crema (1, 3, 6, 7, 8)

Strudel di mele con gelato alla crema e panna montata (1, 3, 7, 8)

Frittelle di mele con gelato alla crema (1, 3, 7)

Mousse di ricotta e mascarpone con frutti di bosco e crumble (1, 6, 7, 8)

Mousse di ricotta e mascarpone con cioccolato e croccantino (1, 3, 3, 6, 7, 8, 11)

Torta cioccolatino con mascarpone (3, 7)