



**IN UN VECCHIO GRANAIO DEL 1937,
FOOD, BIRRA, COCKTAIL E PIZZA GOURMET**

MENÙ COMPLETO

PIZZE CLASSICHE

Queste pizze vengono realizzate con impasto classico, stesura rigorosamente a mano e cotte nel forno a legna

Marinara	€ 4.50
pomodoro, olio evo all'aglio nero delicato, origano fresco	
Margherita	€ 5.50
pomodoro, mozzarella	
Napoli	€ 7.00
pomodoro, mozzarella, acciughe	
Romana	€ 7.50
pomodoro, mozzarella, acciughe, fior di capperi freschi siciliani	
Wurstel	€ 8.00
pomodoro, mozzarella, wurstel di pollo arrostito	
Cotto e carciofini	€ 8.50
pomodoro, mozzarella, cotto igp, carciofini	
Salsiccia e funghi	€ 8.50
pomodoro, mozzarella, salsiccia locale, funghi	
Tonno e cipolla	€ 9.00
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	
Peperona	€ 9.00
pomodoro, mozzarella, peperoni, olive nere, salsiccia	
Capricciosa	€ 9.00
pomodoro, mozzarella, cotto, carciofini, olive nere	
Calzone	€ 9.00
pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi	
Diavola	€ 9.50
pomodoro, mozzarella, salame piccante, salsiccia	
Speck e porcini	€ 9.50
pomodoro, mozzarella, speck, porcini	
Pancetta e patate lesse	€ 9.50
pomodoro, mozzarella, pancetta, patate lesse	
Salsiccia, scamorza, friarielli	€ 9.50
pomodoro, mozzarella, salsiccia, scamorza, friarielli	
Speck, gorgonzola e funghi	€ 10.00
pomodoro, mozzarella, speck igp, gorgonzola, funghi	
Parmigiana	€ 10.00
pomodoro, mozzarella, melanzane, fior di latte, parmigiano	
Carbonara	€ 10.00
pomodoro, mozzarella, guanciale, pecorino, uova	
Calzone Boomerang	€ 10.00
mozzarella, cotto, ricotta, scamorza, friarielli	
Ingorda	€ 11.00
pomodoro, mozzarella, salsiccia, cotto, salame piccante, pancetta	

PIZZE BIANCHE

Fornarina classica	€ 3.50
Fornarina romagnola	€ 9.00
bianca con stracchino, crudo, rucola	
Quattro formaggi	€ 9.50
bianca con mozzarella, gorgonzola, scamorza, parmigiano	
Parigina	€ 9.50
bianca con mozzarella, brie, patate lesse, salsiccia	
Genovese	€ 9.50
bianca con mozzarella, cotto, pomodorini rossi e gialli, pesto	
Crudaiola	€ 9.50
bianca, mozzarella, pomodorini fuori cottura, rucola, parmigiano	
Montana	€ 11.00
bianca con mozzarella, crudo e porcini fuori cottura, rucola, olio al tartufo	
La Regina	€ 12.00
bianca con mozzarella e fuori cottura: crudo, pomodoro confit, mozzarella di bufala, rucola	
Ogni ingrediente aggiunto	€ 1.00/€ 2.00

PIZZE GOURMET

*Il nuovissimo impasto in pala alla romana con il 93% di acqua rispetto alla farina, preparato con lievito madre, un mix di farine di "riso rosso italiano".
La farina di riso rosso e l'altissima idratazione sommati all'utilizzo del lievito madre donano all'impasto svariati benefici di cui sapore, profumi, e soprattutto digeribilità e leggerezza.*

Margherita	€ 7.50
pomodoro, mozzarella	
Napoli	€ 9.00
pomodoro, mozzarella, acciughe del mar cantabrico	
Romana	€ 9.50
pomodoro, mozzarella, acciughe del mar cantabrico, fior di capperi freschi siciliani	
Alle verdure	€ 12.50
burrata igp, verdure cotte in base alla stagionalità	
Salsiccia di mora romagnola e cipollotto stufato	€ 12.50
pomodoro, mozzarella, salsiccia locale, cipollotto dolce del contadino	
Lo sgarbozzo	€ 13.00
pizza in pala chiusa a sandwich con mozzarella di bufala, crudo di parma, rucola	
Parmigiana	€ 13.00
mozzarella, pomodori nostrani, melanzane fresche, pane pankò, parmigiano reggiano, ricotta	
Bolognese	€ 14.00
bianca con burrata, mortadella, pistacchi	
Incontro delle maestà	€ 14.50
prosciutto crudo di parma, burrata di andria, scaglie di parmigiano reggiano, datterini disidratati, riduzione di aceto balsamico di Modena	
Cipollotta	€ 14.50
mozzarella, tonno fresco cotto a.b.t., cipollotto nostrano stufato in padella, pesto di pistacchi, ricotta salata	

LA NOSTRA CUCINA

Tagliatelle al ragù	€ 10.00
tagliatelle con ragù di carne	
Tortellini pasticciati	€ 10.00
tortellini ripieni di carne pasticciati con ragù e panna	
Arrosticini	€ 9.00
classici arrosticini abruzzesi	
Carpaccio di manzo	€ 10.00
controfiletto di bovino, rucola, scaglie di pecorino romano, citronette agli agrumi e lime	
Carpaccio di salmone	€ 12.00
salmone affumicato, misticanza, pepe rosa, mela acerba, vellutata alla birra	
Cotoletta di tacchino	€ 12.00
petto di tacchino della zona, patatine fritte*	
Tagliata di pollo	€ 13.00
tagliata di petto di pollo (250 gr) con rucola e pomodorini	
Crostino pan pizza	€ 13.00
la pizza diventa pane con sei farciture differenti	
Costolette stufate	€ 14.00
costine di maiale cotte a.b.t. in salsa bbq, servite con contorno	
Grocco fritto con salumi e formaggi del territorio	€ 15.00
(consigliato per 2 persone)	
varietà di salumi italiani e formaggi, confetture, accompagnato da pizza fritta	
Tagliata di manzo	€ 17.00
controfiletto di bovino (250 gr)	
Contorni	
Patate al forno	€ 6.00
Verdure alla griglia	€ 6.00
Erbette spadellate	€ 6.00

I NOSTRI FRITTI

Patate fritte dippers*	€ 5.00
l'unica vera patata tagliata spessa e servita con buccia	
Anelli di cipolla*	€ 6.00
Olive ascolane*	€ 7.00
Jalapeño*	€ 8.00
Il Tagliere del Fritto*	€ 9.00
varietà di appetizer	

*Prodotti surgelati/Frozen products

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

HAMBURGER E STREET FOOD

Hot dog	€ 6.50
pane da hot dog, wurstel di pollo arrostito, ketchup	
Chicken burger	€ 8.50
il nostro pane con semi di sesamo nero, cotoletta di tacchino, cheddar, pomodoro, salsa aioli, iceberg	
Boomerang burger "20 22" (150 gr. di carne)	€ 9.50
il nostro pane spennellato con vellutata di miele e senape, carne bovina macinata fresca, mousse erborinata, salsa boomerang (più crema di lattuga)	
Vegan Boomerang	€ 9.50
il nostro pane con semi di sesamo nero, burger di tofu, misticanza, pomodoro, alga wakame, salsa guacamole	
Hamburger di salsiccia	€ 10.00
salsiccia di mora romagnola, cipolla stufata, scamorza, salsa boomerang, pomodoro, insalata	
Pida burger (150 gr. di carne)	€ 10.00
hamburger, piada, rucola, scamorza, salsa boomerang, cipolla caramellata	
Bacon cheese burger (150 gr. di carne)	€ 10.50
hamburger, bacon croccante, cheddar, salsa boomerang, misticanza	
Pulled pork	€ 10.50
spalla di maiale sfilacciato cotto a bassa temperatura, coleslaw, salsa bbq	
Club sandwich boomerang	€ 11.00
pane in cassetta*, petto di pollo*, bacon croccante, insalata, pomodoro, salsa guacamole	
Tuna burger	€ 12.50
il nostro pan pizza spennellato ai semi di chinoa tostati, scottata di tonno tatakya, pomodori disidratati, ricotta salata, pesto di pistacchio	
BBQ max hot (280 gr. di carne)	€ 14.00
il nostro pane con semi di sesamo nero, doppia carne bovina macinata fresca, bacon croccante, cheddar, salsa bbq, cipolla di tropea stufata con semi di senape, balsamico di modena, iceberg	
Big burger (300 gr. di carne)	€ 15.00
hamburger, bacon croccante, cheddar, salsa boomerang, pomodoro, misticanza	
Serviti con assaggio di patate dipper*	€ 2.00

DOLCI

(tutti fatti in casa)

Mousse di mascarpone su torta brownie	€ 6.00
Tortino al cioccolato con cuore morbido con gelato alla crema	€ 6.00
Cre moso al pistacchio con crumble di amaretti	€ 6.00
Cheesecake al frutto della passione con frutti rossi	€ 6.00



BIRRE ALLA SPINA

	0,30 lt	0,50 lt
Löwenbräu Original	€ 3.50	€ 5.00
Spaten	€ 3.50	€ 5.00
Löwenbräu Pils	€ 3.50	€ 5.00
Löwenbräu Triumphator	€ 4.00	€ 6.00
Hoegaarden	€ 4.00	€ 6.00
Franziskaner Weiss	€ 4.00	€ 6.00
Franziskaner Keller	€ 4.00	€ 6.00
IPA Goose	€ 4.50	€ 6.50
Leffe Blonde	€ 4.50	€ 6.50
Leffe Rouge	€ 4.50	€ 6.50

BIRRE IN BOTTIGLIA

Beck's 0,33 lt	€ 5.00
Corona 0,33 lt	€ 5.00
Leffe Blonde 0,33 lt	€ 5.00
Leffe Rouge 0,33 lt	€ 5.00
Birra Gluten-free 0,33 lt	€ 5.00
Corona Analcolica 0,33 lt	€ 5.00
Birra Artigianale 0,33 lt (Duchessa, Lisa, Reale, Reale Extra, Maledetta)	€ 5.00

GIRAFFE/CARAFFE

(prezzo per birra Löwenbräu Original, Pils e Spaten)

Boccale birra	1,00 lt	€ 10.00
Giraffa birra	2,00 lt	€ 19.00
Giraffa birra	3,00 lt	€ 25.00
Giraffa birra	3,50 lt	€ 29.00

I NOSTRI COCKTAIL

Spritz	€ 5.00
aperol/campari, prosecco, soda	
Vermouth Spritz	€ 5.00
vermouth rosso, prosecco, soda	
Hugo	€ 5.00
fiori di sambuco, foglie di menta, prosecco, soda	
Americano Classico	€ 7.00
vermouth rosso, bitter rosso, soda	
Negroni	€ 7.00
vermouth rosso, bitter rosso, gin	
Milano-Torino	€ 7.00
vermouth rosso, bitter rosso	
Moscow Mule	€ 7.00
vodka, ginger beer, succo di lime	
London Mule	€ 7.00
gin, ginger beer, succo di lime	
Paloma	€ 7.00
tequila bianca, succo di lime, soda al pompelmo, sciroppo di agave	
Long Island	€ 7.00
gin, vodka, rum, triple sec, sweet & sour, coca cola	
Negroni Bianco	€ 8.00
vermouth bianco, bianco sarti, gin	
Boulevardier	€ 8.00
vermouth, bourbon, bitter	
Piña Colada	€ 8.00
rum chiaro, purea di ananas, crema di cocco	
Gin Fizz	€ 8.00
gin, succo di lime, zucchero liquido, soda	
Mexican Amaretto	€ 8.00
tequila gialla, amaretto di saronno, succo di arancia, succo di lime	
Margarita	€ 8.00
tequila bianca, triple sec, succo di lime	
Tommy's Margarita	€ 8.00
tequila bianca premium, succo di lime, sciroppo di agave	
Mai Thai	€ 8.00
rum chiaro, rum scuro, succo di lime, sciroppo di orzata	
Cosmopolitan	€ 8.00
vodka bianca, triple sec, succo di lime, purea di cranberry	

I NOSTRI COCKTAIL

DAIQUIRI

Daiquiri

rum chiaro, zucchero di canna, succo di lime

€ 8.00



Apple Daiquiri

rum chiaro, succo di lime, zucchero liquido, mela verde

€ 8.00

Banana Daiquiri

rum chiaro, purea di banana, succo di lime

€ 8.00

SOUR

Di Saronno Sour

amaretto di saronno, sweet&sour con albumina

€ 8.00



Whisky Sour

whisky, sweet&sour con albumina

€ 8.00

Pisco Sour

pisco, sweet&sour con albumina

€ 8.00

Midori Sour

midori, sweet&sour con albumina

€ 8.00

Gin Sour

dry gin, sweet&sour con albumina

€ 8.00

Vodka Sour

vodka bianca, sweet&sour con albumina

€ 8.00

Chiedi al nostro staff i fuori menù, potrebbero esserci delle sorprese!

AMERICANI

Americano affinato in ANFORA

INGREDIENTI:

vermouth rosso, bitter
rosso, tonica zero



€ 8.00

Americano affinato in BOTTE

INGREDIENTI:

vermouth rosso, bitter
rosso, soda perrier



€ 8.00

Americano AFFUMICATO

INGREDIENTI:

vermouth rosso, bitter
rosso, soda classica,
affumicazione con legni pregiati



€ 10.00

Americano BIANCO

INGREDIENTI:

vermouth bianco,
bitter bianco, soda
aromatizzata ai fiori



€ 8.00

Americano ANALCOLICO

INGREDIENTI:

vermouth rosso
analcolico, bitter rosso
analcolico, soda



€ 7.00

*Per maggiori
informazioni
sugli ingredienti
chiedi al nostro staff!*

ANALCOLICI

Il Dolce Boomerang	€ 6.00
purea di ananas, succo d'arancia, fragola	
L'aspro Boomerang	€ 6.00
succo di pompelmo, cranberry, succo di lime, soda al pompelmo rosa	
Americano zero	€ 7.00
vermouth analcolico, bitter analcolico, soda	
Negroni zero	€ 7.00
vermouth analcolico, bitter analcolico, gin analcolico	
Gin analcolici consigliati da noi	€ 7.00
prova un gin analcolico, chiedi al nostro staff!	

BIBITE

Coca-Cola (bott. 0,33 lt)	€ 3.00
Coca-Cola (bott. 1 lt)	€ 7.00
Coca-Cola Zero (bott. 0,33 lt)	€ 3.00
Sprite (bott. 0,33 lt)	€ 3.00
Schweppes Lemon / Tonica	€ 3.00
Fanta (bott. 0,33 lt)	€ 3.00
Tè freddo (pesca - limone)	€ 3.00
Succhi di frutta (0,20 cl)	€ 3.00
Red Bull	€ 4.00
Caffè	€ 1.50
Acqua bott.	0,5 lt € 1,50 - 0,75 lt € 2,50

PESTATI

Mojito Cubano

rum ambrato, succo di lime, zucchero di canna, foglie di menta, soda, ghiaccio a cubi

€ 8.00

Caipi Maracuja

vodka bianca, succo di lime, zucchero di canna, purea di maracuja, soda

€ 8.00

Punch Cubano

rum scuro, succo di lime, zucchero di canna, cola, ghiaccio a cubi

€ 8.00

Caipirinha (lime o maracuja)

succo di lime, zucchero di canna, cachaça

€ 8.00

Caipi Macedonia

vodka bianca, succo di lime, zucchero di canna, purea di mango e papaia, frutta fresca

€ 8.00

Caipi Mirtillo

vodka bianca, succo di lime, zucchero di canna, purea di mirtillo, mirtilli freschi

€ 8.00

GIN PREMIUM

(abbiniamo la base alcolica con una tonica premium)

Bickens London Dry (Inghilterra)

raffinato ed elegante, presenta un equilibrio perfetto tra modernità e tradizione. La particolarità sta nel processo di distillazione, che avviene in due distillatori, uno più antico e uno più recente. L'alcol viene infuso con dieci erbe differenti

€ 7.00

Bulldog (Inghilterra)

un London Dry dallo stile tradizionale, un distillato morbido e speziato con note di ginepro riconoscibili ma ben integrate.

€ 8.00

Incarna l'autentico spirito britannico

Big Gino (Italia)

utilizza botaniche naturali come ginepro, pomelo e bacche di pimento che determinano le sue caratteristiche peculiari, freschezza e morbidezza

€ 8.00

Malfy Gin Rosa (Italia)

i limoni della Costiera Amalfitana gli donano un sapore agrumato intenso e rinfrescante. Mentre le note di pompelmo rosa siciliano gli regalano un colore tenue e raffinato. Creazione della storica distilleria "Torino Distillati"

€ 8.00

Gin Ondina (Italia)

gin premium made in Italy realizzato con 19 botaniche tra cui il basilico fresco ligure e agrumi del sud Italia

€ 8.00

Plymouth Gin (Inghilterra)

chiaro, morbido, equilibrato, lievemente fruttato, molto aromatico e dalla struttura decisa

€ 8.00

Bombay Sapphire Gin (Inghilterra)

€ 8.00

assemblato partendo da un insieme di botaniche esotiche, offre in realtà un gin dai contorni tradizionali, in cui un forte sapore di ginepro guida il sorso verso un finale potente e secco

Beefeater 24 London Dry Gin (Inghilterra)

€ 8.00

classico London Dry prodotto da botaniche di grande pregio, come agrumi mediterranei, ginepro e tè verde giapponese, in infusione per 24 ore. Un profumato bouquet, di buona complessità ed equilibrio, anima un sorso morbido e piacevole

Dolce Vita Dry Gin (Italia)

€ 8.00

un gin mediterraneo ottenuto mediante la distillazione di spezie, radici, agrumi e fiori colti esclusivamente in Italia. Distillato dalla famiglia Targa, olce Vita nasce dall'unione di passione per l'arte della distillazione e devozione al proprio paese

Malfy Gin Originale

€ 8.00

caratterizzato da sfumature agrumate, è un distillato delicato intenso e di grande freschezza balsamica. La distillazione regala un Gin fine ed elegante, dal sorso armonioso, aromatico, morbido ed equilibrato

Hendrick's (Scozia)

€ 8.00

aspetto trasparente e limpido, all'olfatto spiccate note agrumate di limone, lime e cedro, insieme a sentori di pepe nero e ginepro. Gusto morbido ed equilibrato

Rena 41 (Italia)

€ 9.00

arriva dalla Sardegna e nasce dalla combinazione tra il nostro ginepro e bacche e foglie di mirto raccolte in Costa Smeralda sul 41° Parallelo. Intrigante, conviviale, strettamente legato alla terra sarda

INSULÆ - Sicilian Gin (Italia)

€ 9.00

realizzato con 9 botaniche coltivate in Sicilia: limone di Siracusa, arancia dolce e amaro di Catania, mandarino "Tardivo" di Ciaculli, carruba di Ragusa, sesamo di Ispica, pistacchio di Bronte, mandorla

Fashion Gin (Italia)

€ 9.00

sentore floreale, agrumato e speziato, creato dal nostro barman. Per info chiedi al bar

400 Conigli "Volume 1 Coffee" Dry Gin (Italia)

€ 9.00

trasparente e luminoso alla vista, inebria naso e palato con un intenso sentore di caffè appena tostato. Delicate note di ginepro accompagnano quindi al sorso morbido e vellutato, caratterizzato da incredibile persistenza gustativa

400 Conigli "Volume 5 Lavander" Dry Gin (Italia)

€ 9.00

ottenuto mediante la distillazione del ginepro e della lavanda, successivamente messa in infusione per incrementare l'aroma. Il profumo deciso e floreale rimanda alle grandi distese di lavanda del Montello

- 400 Conigli “Volume 6 Doges Pepper” Dry Gin (Italia) € 9.00**
una stupefacente infusione di frammenti di chicchi di Pepe dei Dogi in un distillato di ginepro italiano
- 400 Conigli “Volume 8 Basil” Dry Gin (Italia) € 9.00**
un’esplosiva infusione di foglie di basilico italiano in un distillato di ginepro. Il prodotto ottenuto non subisce alcuna aggiunta di essenze o aromi di sintesi. Una beva profondamente mediterranea
- Tanqueray N° Ten (Inghilterra) € 9.00**
una particolare selezione che nasce da agrumi freschissimi, come limone, lime e pompelmo, tagliati a mano; ben quattro distillazioni, di cui l’ultima nello storico alambicco di rame n°10 (da qui il nome), contribuiscono a donare a questo Gin delicatezza nel gusto e morbidezza e rotondità nei profumi
- Nordés - Atlantic Galician Gin (Spagna) € 9.00**
un gin spagnolo ottenuto dalla distillazione di vino Albarino con infusione di spezie tipiche della Galizia. Si tratta di un distillato morbido, fresco e leggero che racchiude la personalità del territorio, animato dalle brezze marine dell’oceano Atlantico di Noto, gelsomino
- Gin del Professore - The Fighting Bear (Italia) € 9.00**
un London Dry che rimanda alle origini e alla tradizione di questo stile. Al naso è pieno con note di ginepro lunghe e persistenti equilibrate da sentori di arancia e camomille con un sentore agrumato e floreale
- Gin del Professore - À la Madame (Italia) € 10.00**
un distillato italiano aromatizzato con metodo tradizionale Bathtub ispirato all’era del Proibizionismo. Si tratta di una versione fruttata e floreale
- Gin del Professore Monsieur (Italia) € 10.00**
nasce da una miscela di spezie e erbe accuratamente selezionate. I processi di distillazione ed infusione conferiscono il caratteristico colore ambrato
- Sceapgrace Dry Gin Black (Nuova Zelanda) € 10.00**
è il primo “gin nero” naturale al mondo, composto da una selezione di botaniche tra cui bacche di aronia, zafferano, ananas, patata dolce e “Butterfly Pea”. Un gin fresco e mondano... scuro come la china, a contatto con la tonica ci regala eleganti sfumature violacee
- Gin Mare (Spagna) € 10.00**
ha sicuramente un sapore “Mediterraneo”. Al naso ha un profumo erboso, dominato da ginepro e timo. Elementi che tornano nel sapore, insieme al retrogusto di basilico, rosmarino e coriandolo. È tra i pochi gin davvero erbacei
- Tenjaku Gin (Giappone) € 10.00**
combina più di 10 botaniche occidentali con essenze della tradizione giapponese (yuzu, sansho, tè verde ed estratto di pesca). Il risultato è un gin botanico dal gusto unico e autentico, capace di trasmettere lo spirito zen giapponese, portando l’essere umano in pace e armonia con gli elementi

Roku Gin (Giappone)

€ 10.00

il nome Roku significa “sei”, come il numero delle sue botaniche giapponesi. Un aroma floreale realizzato da artigiani con una tradizione secolare

Kaikyo (Giappone)

€ 10.00

prodotto dalla Kaikyo Distillery nella città di Akashi, presenta botaniche giapponesi: yuzu, foglie di shiso, fiori di crisantemo, pepe di sansho, angelica, coriandolo, ginepro e legno di cedro

Roby Marton Gin (Italia)

€ 11.00

gin unico nel suo genere, complesso, ben strutturato e secco, con sentore di ginepro, liquirizia e zenzero, seguito da delicate note agrumate

Hendrick’s Lunar (Scozia)

€ 10.00

è un’edizione limitata dal profilo decisamente più floreale, cremoso ed elegante con un delicato finale speziato

Hendrick’s Orbium (Scozia)

€ 10.00

un gin chinato che nasce dall’infusione dell’alcol con chinino e assenzio, che lo rendono un prodotto complesso e ispirato. L’aggiunta finale di fiori di loto accentua le note floreali e dona morbidezza alla miscela

Bobby’s Schiedam Dry Gin (Olanda)

€ 10.00

gin olandese ottenuto da una miscela esotica di botaniche indonesiane, tra cui bacche di rosa canina e pepe di Giava. È un distillato molto aromatico e floreale, di grande piacevolezza, caratterizzato da note dolci di rosa e agrumi e da sentori balsamici e speziati

Gin Engine (Italia)

€ 11.00

alcol di grano, acqua sorgiva e rosa damascena. E poi le note balsamiche del ginepro, completate dal fresco sapore della salvia. La dolce asprezza della liquirizia, garantisce il perfetto bilanciamento dei sapori

Nikka Coffey Gin (Giappone)

€ 12.00

il primo Gin di Nikka è ricco di agrumi (yuzu, kabosu, amanatsu, hiram lemon) e bacche di ginepro

KI NO BI Kyoto Dry Gin (Giappone)

€ 12.00

distillato e imbottigliato a Kyoto, le botaniche vengono suddivise in sei diverse categorie: base, agrumi, tè, erbe, spezie e fiori. Vengono poi distillate separatamente e nuovamente assemblate.

Il distillato utilizzato è quello di riso

Gin Mare Capri (Spagna)

€ 14.00

una serie limitata molto simile al classico Gin Mare ma con l’aggiunta di limone e bergamotto caratteristici della penisola sorrentina

Tonka Gin (Italia)

€ 18.00

un super premium gin il cui nome deriva dal suo ingrediente principale, la fava di Tonka. Originaria del Sud America, conferisce al gin un aroma di vaniglia e mandorla

VODKA PREMIUM

(abbiniamo la base alcolica con una tonica premium)

Grey Goose (Francia)

€ 8.00

dall'aroma delicato e floreale e dal gusto dolce e rotondo, viene realizzata con i migliori ingredienti francesi, grano tenero invernale dalla Picardia e acqua delle sorgenti di Gensac

Belvedere (Polonia)

€ 8.00

rappresenta l'apice della tradizione polacca nella produzione di vodka: la materia prima viene raccolta esclusivamente dalle migliori piantagioni di segale e distillata per 4 volte, poi è diluita con acqua pura del pozzo di proprietà della distilleria

Tito's Handmade (USA)

€ 8.00

100% mais viene prodotta usando il metodo pot still e sei processi di distillazione per ottenere la purezza del prodotto tanto ricercata. "Handmade" perché gran parte della produzione è ancora fatta a mano

Nikka Coffey Vodka (Giappone)

€ 10.00

distillato prodotto da un fermentato di mais e malto d'orzo, si presenta delicato ed elegante. Al naso è ricco e morbido, con note di noce, menta e lampone. Spezie e frutta secca portano molta energia in bocca mentre il finale è fortemente erbaceo

WHISKY

Wild Turkey Kentucky Straight Bourbon Whiskey (USA) € 6.00

al naso è speziato e legnoso, con note di segale e vaniglia. Al palato è ricco e denso con note di caramello e miele, sentori di crema pasticcera. Nel finale si sentono il caffè e il caramello, leggermente piccante

Jack Daniel's Tennessee Whiskey (USA)

€ 6.00

è un classico Tennessee whiskey prodotto da una miscela di mais, segale e orzo maltato, filtrato attraverso 10 piedi di carboni di acero americano, che gli conferiscono anche morbidezza e rotondità

Jack Daniel's Honey Tennessee Whiskey (USA)

€ 6.00

la prima variante aromatizzata del Jack Daniel's, con il classico e inconfondibile gusto del Jack No.7, ma con l'aggiunta di liquore al miele

Jack Daniel's Tennessee Apple (USA)

€ 7.00

ha il carattere unico del Jack No.7, unito alla croccantezza della mela verde per un gusto fresco e appagante. È audace, rinfrescante ed eccezionalmente morbido

Jack Daniel's Tennessee Straight Rye Whiskey**€ 7.00**

un whiskey di segale unico, innegabilmente speziato e complesso, ma allo stesso tempo morbido, realizzato con il 70% di segale e acqua pura da sorgente naturale

Glen Grant 12 yo (Scozia)**€ 8.00**

un single malt non torbato invecchiato per almeno 12 anni che riprende il classico stile di Glen Grant: malto al miele, mandorle zuccherate e note di mela matura in abbondanza

Talisker 10 yo Single Malt Scotch Whisky (Scozia)**€ 8.00**

un single malt molto rappresentativo dell'isola di Skye: intenso ed elegante, caratterizzato da una leggera affumicatura e da note marine e pepate, con profondi e corposi aromi agrumati, speziati e di buona sapidità

Nikka Whisky from the Barrel (Giappone)**€ 9.00**

è un blend che nasce dall'unione di whisky single malt e grain whisky giapponesi ovviamente tutti provenienti dalle distillerie Yoichi e Miyahikyo. La miscela riposa a lungo in botti di rovere. Colore giallo ambra molto intenso

Nikka Coffey Malt Whisky (Giappone)**€ 12.00**

è un whisky di malto, creato con l'utilizzo di un alambicco di tipo Coffey, dalle note di limone al naso e prugne, gourmet e con una bellissima texture cremosa

Lagavulin 8 yo Single Malt Scotch Whisky (Scozia)**€ 12.00**

uscito nel 2016 per festeggiare i 200 anni della distilleria è stato un enorme successo, tanto che è stato inserito in modo permanente tra i suoi rilasci. Colore giallo paglierino, con note di pepe nero, scorza d'agrume sotto spirito e toni affumicati, alternati ad aromi più dolci senza tralasciare il profilo marino



RUM

Ron Matusalem 7 anni (Rep. Dominicana)

€ 6.00

fine ed elegante, è realizzato con ottima canna da zucchero ed invecchiato con il Metodo Solera. Olfatto intenso ed aromatico, con note di legno, vaniglia e nocciola tostata, insieme a sentori agrumati di bergamotto e scorza d'arancia. In bocca è liscio, pulito e strutturato, cremoso e avvolgente

Ron Botran Reserva 15 yo (Guatemala)

€ 8.00

blend di rum invecchiati fino a 15 anni, distillati dal succo di canna da zucchero sottoposto a lenta fermentazione

Don Papa 7 yo (Filippine)

€ 8.00

rum premium filippino a tiratura limitata, distillato tra le migliori canne da zucchero del mondo e affinato 7 anni in botti di rovere ai piedi del Monte Kanlaon prima di essere miscelato alla perfezione

Ron Botran Solera 1893 18 yo (Guatemala)

€ 10.00

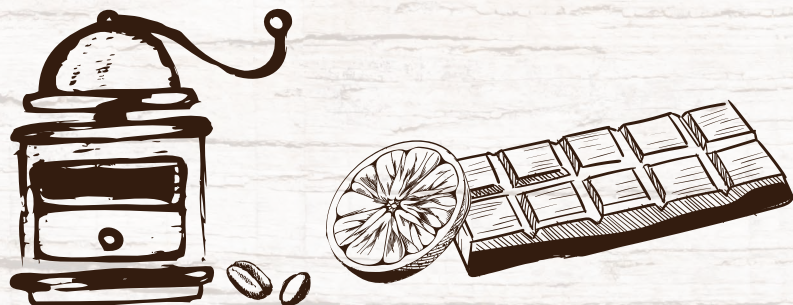
blend di rum invecchiati fino a 15 anni, distillati dal succo di canna da zucchero sottoposto a lenta fermentazione

Ron Zacapa 23 anni (Guatemala)

€ 10.00

distillato dedicato agli appassionati, prodotto con ingredienti di qualità e invecchiato in botti già usate per l'affinamento di Bourbon e Sherry. Ambrato con riflessi mogano, all'olfatto rivela grande struttura aromatica, con sentori di frutta esotica matura, fiori gialli secchi, note di crema e una lieve sensazione di spezie dolci. L'assaggio è denso e complesso, avvolge il palato in una dolcezza cremosa, con ritorni di legno e fichi secchi su una persistenza elegante e infinita

Disponibili diversi rum agricoli



Chiedi al nostro staff i fuori menù, potrebbero esserci delle sorprese!

AMARI CLASSICI

Montenegro	€ 4.00
Sambuca	€ 4.00
Amaro del Capo	€ 4.00
Jägermeister	€ 4.00
Baileys	€ 4.00
Brancamenta	€ 4.00
Fernet Branca	€ 4.00
Cynar	€ 4.00

AMARI INNOVATIVI

Volò Vermouth	€ 4.00
Volò Bitter	€ 4.00
Venti con alcol	€ 4.00
Venti analcolico	€ 4.00
Rupes	€ 4.00
Amarò	€ 4.00
Amaro del Capo Piccante	€ 4.00

GRAPPE

Prime Uve Bianche	€ 4.00
Prime Uve Nere	€ 4.00
Prime Uve Oro	€ 4.00
903 Barrique	€ 4.00
Grappa Frattina Moscato	€ 4.00
Grappa di Brunello	€ 5.00
Grappa di Amarone	€ 5.00
Grappa di Champagne Grappa Bianca Morbida	€ 5.00

Chiedi al nostro staff i fuori menù, potrebbero esserci delle sorprese!

VINI BIANCHI



Pecorino	€ 5.00	€ 20.00
Passerina	€ 5.00	€ 20.00
Rebola	€ 5.00	€ 20.00
Friulano	€ 5.00	€ 20.00
Ribolla gialla	€ 5.00	€ 20.00
Chardonnay	€ 5.00	€ 20.00
Pinot grigio	€ 5.00	€ 20.00
Gewurztraminer	€ 6.00	€ 25.00
Lugana	€ 6.00	€ 25.00

VINI ROSSI

Sangiovese Superiore	€ 5.00	€ 20.00
Morellino di Scansano	€ 5.00	€ 20.00
Chianti	€ 5.00	€ 20.00
Montepulciano D'Abruzzo	€ 5.00	€ 20.00
Primitivo di Manduria	€ 5.00	€ 20.00
Syrah	€ 5.00	€ 20.00
Lagrein	€ 6.00	€ 25.00
Ripasso Valpolicella Superiore	€ 6.00	€ 25.00
Sangiovese Superiore Riserva	€ 6.00	€ 28.00

BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene DOCG	€ 5.00	€ 20.00
Trento DOC	€ 6.00	€ 30.00
Franciacorta Brut	€ 7.00	€ 35.00
Franciacorta Saten	€ 8.00	€ 40.00
Franciacorta Pas Dosè	€ 8.00	€ 40.00

Chiedi al nostro staff i fuori menù, potrebbero esserci delle sorprese!

SHOWTIME

Skyy Vodka	€ 90.00
Malfy Gin Rosa	€ 100.00
Gin Hendrick's	€ 130.00
Gin Mare	€ 130.00
Vodka Grey Goose	€ 130.00
Vodka Belvedere	€ 130.00
Gin Bulldog	€ 130.00

(tutte le bottiglie al tavolo sono servite con toniche/lemon/red bull)

Trento Doc Magnum Brut Altemasi	€ 90.00
Ca' del Bosco Franciacorta Cuvee Prestige Brut Magnum	€ 120.00
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial	€ 110.00
Champagne Ruinart Brut	€ 140.00
Champagne Dom Perignon	€ 290.00

SECCHIELLI

Vodka (vodka tonic/lemon/red bull)	€ 35.00
Gin (gin tonic/lemon)	€ 35.00
Long Island	€ 40.00
Mojito	€ 45.00
Caipiroska (fragola o maracuja)	€ 45.00

Per info e prenotazioni:

 **320.7004090**

Chiedi al nostro staff i fuori menù, potrebbero esserci delle sorprese!



Boomerang Birreria
Via de Garattoni n°4
47822 - Santarcangelo di Romagna RN



[boomerang_ristopub](https://www.instagram.com/boomerang_ristopub)



[boomerang RistoPub](https://www.facebook.com/boomerangRistoPub)