

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

- **CROQUE MADAME** 6,5€
Pane da toast gratinato,
Prosciutto, Besciamella,
Emmental, Senape, Uovo

RE-STOCK

- **CROQUE MONSIEUR** 5,5€
Pane da toast gratinato,
Prosciutto, Besciamella,
Emmental, Senape

RE-STOCK

- **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

- **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€

POLLO POKE' ●

Riso Basmati,
Cavolini di Bruxelles,
Cavolfiore alla Piastra,
Porri al forno, Zucca al Forno,
Champignon,
Pollo marinato in salsa
Worcestershire,
Crostini, Semi Vari,
Salsa Teriyaki

8,5€

VEG POKE' ●

Riso Basmati,
Cavolini di Bruxelles,
Cavolfiore alla Piastra,
Porri al forno, Zucca al Forno,
Champignon,
Fagioli Cannellini,
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

- **CHEDDARD STARK** **NEW** 9,5€

Bun metodo Artigianale,
Doppio Smashato di bovino 100gr + 100gr,
Doppio Cheddar,
Doppio Bacon,
Salsa al Bacon Homemade,
Cetriolo agrodolce

- **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

- **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, Cipolla,
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,
Falafel Homemade,
Hummus di barbabietola,
Rucola, Pomodoro,
Mayo





VEGAN
Area

AFTER MEAT

Vi proponiamo ogni Burger della precedente lista 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



PULLED VERZA

7,5€

NEW 

Bun metodo artigianale,
Verza affumicata in salsa BBQ,
Insalata cavolo e carote,
Cipolle,
Salsa BBQ



CLUB VEG

7,5€



Club Sandwich:

Pane integrale,
Bresaola Vegetale homemade,
Pomodoro,
Rucola, Grana,
Zucca al forno, Mayo vegan



VEGAN CURRY CHICKEN 7,5€



Pollo Vegan Homemade
prodotto con
ingredienti vegetali,
speziato al curry
su letto di riso Basmati



SECONDI DI CARNE

- **FULL HOUSE** **18,5€**

100gr. Tagliata di Fassona su rucola e grana,

Sovracoscia di Pollo in salsa

Teriyaki su riso basmati,

Pancia di Maiale glassata con sciroppo d'acero e senape,

Patate Dippers con salsa Cheddar e bacon

**NEW
RECIPE**

- **MID HOUSE TAGLIATA** **12,5€**

200gr. Tagliata di Fassona su rucola e parmigiano

- **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



● **ALGERINA** ●

Salsa a base Mayo speziata
e leggermente piccante

● **BOURBON** ●

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

● **KETCHUP** ●

Heinz/Biffi

● **CHEDDAR**

|| CONFIDENTIAL RECIPE ||

1,0€

● **BURGER**

Heinz/Develay

● **BARBECUE**

Heinz

● **MAIONESE**

Kraft/Calvè/Biffi



DOLCI

da 3,5€ a 5,0€

*Li prepariamo noi quotidianamente
mettendoci amore e fantasia
Chiedete al personale ulteriori
informazioni sui dolci della settimana*

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€ ALTRE: PICCOLA 0,2 ●
alla spina

6,5€ ALTRE: MEDIA 0,4 ●
alla spina

12€ BIONDA LITRO ●
alla spina

14€ ALTRE: LITRO ●
alla spina

da
3,5€
a **14€** BOTTIGLIE E LATTINE ●
dal frigo



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€**
Consultare il personale per disponibilità prodotti 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

- **PRE-DINNER** da
5,0€
 Famiglia Spritz, Sparkling

- **SHOTS** 2,5€



FALO' ORIGINALS

- **MONTERO** 8,0€

Montenegro,
Spremuta d'arancia,
Ginger Beer
Zucchero, Bitter al ginepro

- **CAMOGLI** 8,5€

Vermouth Torino Antica Formula,
Bitter Botanic Carpano
Orzata, Ginger Beer

- **BEERMOUTH TONIC** 8,5€

Vermouth Torino Antica Formula,
Zucchero, Acqua Tonica,
Birra, Bitter all'arancia



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

