

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



**TUTTE LE PORTATE VEGANE  
E VEGETARIANE HANNO ORA LA  
LORO APPOSITA LAVAGNA**

**CHIEDI AL PERSONALE E CHIEDI  
CONSIGLIO**

**LE PREPARAZIONI SONO FATTE  
TUTTE NEL NOSTRO LABORATORIO  
CON STUDIO, IMPEGNO E RISPETTO  
DELLA MATERIA**

**LE PORTATE SONO GUSTOSE E  
PRENDONO ISPIRAZIONE DA CUCINE  
DISTANTI DALLA NOSTRA**

**PER UNA SCELTA DIVERSA  
E PIU' SOSTENIBILE**



## 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

