


UN MENU



www.unlocale.it

  @unlocalepalcocucina

**Gentile cliente, i piatti possono contenere tracce di allergeni. Trovi la lista completa in fondo al menu. Per ulteriori informazioni il personale di sala è sempre a disposizione.*

CUCINA

SFIZI

- ✓✓ Porta Genova - Hummus alla paprika ✨ € 4,00
- ✓✓ Porta Nuova - Farinata di ceci € 4,00
- ✓ Porta Vigentina - Nachos con salsa piccante / cheddar 📖🍷 € 6,00
- ✓ Porta Ticinese - Nachos con salsa piccante, cheddar e jalapenos 📖🍷 € 6,00
- Porta Lodovica - Squacquerone con alici e friarielli ✨📖🍷 € 5,00
- ✓ Porta Romana - Patate arrosto e spicy mayo 🍷🍷 € 6,00

DOLCE

- ✓ Porta Venezia - Brownie al cioccolato con noci 🍷🍷📖🍷 € 6,00

FOCACCE FARCITE

- Giambellino - Porchetta, patate schiacciate, rucola e miele 🍷 € 8,50
- Lorenteggio - Mortadella e squacquerone 🍷📖🍷 € 8,50
- ✓✓ Savona - Hummus, pomodori confit, rucola e sciroppo d'agave ✨🍷 € 8,50
- ✓ Solari - Pesto, mozzarella e pomodori confit 🍷📖 € 8,50

COMBO Focaccia + Birra chiara €12

MAXI TOAST 🍷🍷📖 € 6,00

Via Tolstoj - Prosciutto cotto e formaggio

HOT DOG 🍷🍷📖🍷 € 6,00

Via Washington - Bun al latte, hot dog di carne mista e salsa a scelta

TAGLIERI

- Piazza Napoli - Salumi, formaggi e miele 🍷🍷📖 piccolo - medio - grande € 6 - € 12 - € 20
- Piazza Bolivar - Solo salumi 🍷 € 6 - € 12 - € 20
- ✓✓ Piazza Frattini - Tagliere di verdure al forno € 6,00
- Piazza Berlinguer - Prosciutto crudo di Norcia I.G.P. (al coltello) € 8,00
- ✓ Piazza Piemonte - Solo formaggi e miele 🍷📖 € 8,00
- Piazzale Tripoli - Porchetta e patate arrosto 🍷 € 10,00

BIRRE

Brat Hell

Chiara bavarese - 4,8%

€ 5,00



40 cl

Starobrno

Lager - 5%

€ 6,00



50 cl

Ceres Strong Ale

Chiara doppio malto - 7,7%

€ 6,00



40 cl

Ceres Mosaic Ipa

Piacevolmente amara - 5,7%

€ 6,00



40 cl

Anarkist New England Ipa / artigianale

Fruttata e secca, note di ananas, agrumi e frutti esotici - 5,4%

€ 6,00



40 cl

Ama Amber Ipa / Birrificio AMA

Amara, note di frutta e una delicata dolcezza maltata - 6,5%

€ 6,00



40 cl

Ama Bianca / Birrificio AMA

Blanche, non filtrata, originale e freschissima - 4,9%

€ 6,00



40 cl

Bianchina / Birrificio di Ringhiera

Birra di frumento speziata, note di coriandolo e agrumi - 5%

€ 6,00



33 cl

Mami / Birrificio di Ringhiera

Chiara strutturata, finale secco e amaro bilanciato - 6%

€ 6,00



33 cl

Alt Seriana / Birrificio di Ringhiera

Rossa, note di caramello e caffè, dolce-amara - 5%

€ 6,00



33 cl

Superior

Senza Glutine

€ 6,00



33 cl

BAR

Acqua 50 cl naturale / frizzante	€ 1,50
Succhi pera / pesca / albicocca / mirtillo	€ 4,00
Aranciata San Pellegrino dolce / amara	
J. Gasko Soft Drink lemonsoda / tonica / ginger beer / ginger ale / chinotto / fiori di sambuco	€ 4,00
Crodino	€ 4,00
Sanbitter	€ 4,00
Ice tea limone / pesca	€ 4,00
Coca Cola / Coca Zero	€ 4,00
Red Bull	€ 4,00

ANALCOLICI

Blueberry Hugo

Fiori di sambuco, succo al mirtillo, succo di limone, tonica.

€ 8,00

Bora Bora

Latte di cocco, succo d'ananas, fruit passion e granatina.

€ 8,00

Fruit Punch

Succo d'arancia, succo al mirtillo, succo d'ananas, lemonsoda.

€ 8,00

U/N Tonic

Tanqueray alcohol-free, tonica.

€ 8,00

U/N Lemon

Tanqueray alcohol-free, lemonsoda.

€ 8,00

Nojito

Fragole pestate, lime, zucchero canna, tonica, soda.

€ 8,00

Tom

Succo di pomodoro condito.

€ 8,00

APERITIVI

Spritz

Aperol, Campari o Select, prosecco, soda, fetta d'arancia.

€ 8,00

Americano

Bitter Campari, vermouth, soda, fetta d'arancia.

€ 8,00

Milano Torino

Bitter Campari, vermouth, fetta d'arancia.

€ 8,00

Fiero & Tonic

Martini Fiero, tonica.

€ 8,00

VINI

	Calice	Bottiglia
BOLLICINE		
Prosecco DOC Treviso / Bacio di Luna	€ 6,00	€ 23,00
Rose Pinot Spumante Extra Dry / Bacio di Luna	€ 6,00	€ 23,00
Saten Millesimato Franciacorta DOCG / Lo Sparviere	€ 8,00	€ 40,00
Maximum Blanc de Blancs Trento DOC / Ferrari	€ 8,00	€ 40,00
BIANCHI		
Pecorino Superiore Abruzzo DOC / Orlandi Contucci Ponno	€ 7,00	€ 25,00
Sauvignon Blanc Friuli / Tenuta del Morer	€ 6,00	€ 20,00
Ribolla Gialla / Tenuta del Morer	€ 7,00	€ 22,00
La Falanghina / Cantine Barone	€ 7,00	€ 22,00
Gewürtztraminer Trentino DOC / San Matiot Gaierhof	€ 8,00	€ 27,00
ROSATO		
Cirò Rosato DOC	€ 7,00	€ 25,00
ROSSI		
Chianti Colli Senesi DOCG / Le Fonti	€ 6,00	€ 22,00
Dolcetto d'Alba DOC / Fortemasso	€ 7,00	€ 28,00
Morellino Marteto DOCG / Bruni	€ 7,00	€ 26,00
Valpolicella Classico DOC / Monte del Fra	€ 7,00	€ 26,00
Sassella DOCG / Casa Vinicola Triacca	€ 8,00	€ 30,00

COCKTAIL

Sbagliato

Bitter Campari, vermouth, prosecco, fetta d'arancia.

€ 10,00

Hugo

St. Germain, prosecco, soda, fetta di lime, menta.

€ 10,00

Negroni

Bitter Campari, vermouth, gin, fetta d'arancia.

€ 10,00

Negroski

Bitter Campari, vermouth, vodka, fetta d'arancia.

€ 10,00

Moscow Mule

Vodka Eristoff, succo di lime, ginger beer, zenzero, fetta di cetriolo.

€ 10,00

London Mule

Gin Bombay, succo di lime, ginger beer, zenzero, fetta di cetriolo.

€ 10,00

Vodka Tonic

Vodka Eristoff, tonica, fetta di limone.

€ 10,00

Vodka Lemon

Vodka Eristoff, lemonsoda, fetta di limone.

€ 10,00

Gin Tonic

Gin Bombay, tonica, fetta di limone.

€ 10,00

Gin Lemon

Gin Bombay, lemonsoda, fetta di limone.

€ 10,00

COCKTAIL

Sour

Distillato a scelta, succo di limone, sciroppo di zucchero, albume su richiesta. 🍷

€ 10,00

Negroni al Porto

Bitter Campari, porto, gin, fetta d'arancia essiccata.

€ 10,00

Martini Dry

Gin Bombay, liquore al lampone, martini extra dry, lampone.

€ 10,00

Giambella Ice Tea

Vodka, rum chiaro, tequila, gin, blu curacao, s&s, lemonsoda, fetta di lime.

€ 10,00

Bloody Mary 🌿🍷🍹

Succo di pomodoro, vodka Eristoff, limone, tabasco, sale, pepe, worcester.

€ 12,00

Margarita

Tequila Cazadores, triple sec, succo di lime, sale, fetta di limone.

€ 12,00

Mojito

Rum chiaro Pampero, menta, succo di lime, zucchero, soda.

€ 12,00

La nostra
selezione di



Mare (SPA)

Note di salvia, olive, rosmarino e timo, prodotto applicando tecniche tradizionali mediterranee.

€ 14,00

Hendrick's (SCO)

Pieno di rimandi floreali, di agrumi, cetriolo e resine, avvolgente e morbido.

€ 14,00

Tanqueray Ten (UK)

Forte e speziato, molto strutturato ma dotato di una discreta eleganza agrumata.

€ 13,00

Tanqueray Flor de Sevilla (UK)

Carico, morbido e avvolgente, arricchito degli aromatici e intriganti profumi delle arance di Siviglia.

€ 13,00

London Dry Bulldog (UK)

Distillazione con 14 botaniche tra cui ginepro, semi di coriandolo, limone, pompelmo, scorza d'arancia e cannella.

€ 13,00

Star of Bombay (UK)

Scorza di bergamotto e semi d'ibisco, trattati con un lento processo di infusione a vapore.

€ 14,00

The Botanical's Premium London (UK)

Pulito in bocca, note di arancia, agrumi e ginepro e con un finale lungo e pulito.

€ 14,00

La nostra
selezione di

GIN

Malfy Original (ITA)

Carattere ricco e piacevole, con note agrumate in evidenza.

€ 14,00

Malfy Rosa (ITA)

Stuzzicante gin ottenuto da botanical tra cui pompelmo rosa della Sicilia, ginepro e rabarbaro.

€ 14,00

'Monsieur' Del Professore (ITA)

Morbido e floreale, dal gusto secco e speziato, nasce da tecniche artigianali con metodo Bathtub, cioè con macerazione a freddo.

€ 15,00

'À La Madame' Del Professore (ITA)

Versione meno secca e più aromatica, morbida, floreale e fruttata aromatizzato con metodo Bathub, ispirato all'era del Proibizionismo.

€ 15,00

Monkey 47 Dry (GER)

Di intensa complessità aromatica, gusto deciso, equilibrato e molto armonico.

€ 15,00

Jinzu (JAP)

Ottenuto da botanicals giapponesi. Yuzo, fiori di ciliegio e sakè oltre alle bacche di ginepro.

€ 14,00

Glendalough Wild Botanical (IRL)

Note primaverili, l'aroma del ginepro è chiaramente riconoscibile, così come quello degli agrumi.

€ 13,00



Tutti i gin di qualità premium vengono serviti con
Toniche Fever Tree / J. Gasko / Seventeen

La nostra selezione di **VODKA**

Ciroc (FRA)

Carattere morbido, rotondo, asciutto e piacevole viene considerata come una delle vodke più nitide, pulite, raffinate e moderne al mondo.

€ 13,00

Belvedere (POL)

Delicati e avvolgenti sentori di mandorla e vaniglia animano un sorso rotondo, ricco e vellutato.

€ 14,00

SKYY 90 (USA)

Naturali caratteristiche aromatiche, gusto morbido e superiore. Proviene dalla migliore qualità di grano invernale d'ambra.

€ 13,00

Beluga (RUS)

Prodotta in Siberia a partire da malto d'orzo e acqua di sorgente.

€ 14,00

Snow Leopard (POL)

Prodotta solo con farro coltivato in modo sostenibile. Sentori di mandorla e nocciola. Al palato è morbida e decisa, con richiami di anice stellato e vaniglia.

€ 14,00

Il progetto vede la devoluzione del 15% degli utili ad alcune iniziative strategiche finalizzate alla protezione del leopardo delle nevi.



Tutte le vodke di qualità premium vengono servite con
Toniche Fever Tree / J. Gasko / Seventeen

**La nostra
selezione di**

WHISKY

THE MACALLAN Single Malt Double Cask 12 anni (SCO)

Secco, caldo, morbido e rotondo, complesso, di buon corpo, con aromi fruttati, speziati, noce moscata, cannella, pepe nero, finale aromatico, lungo e molto persistente.

€ 16,00

YUKISATO Single Grain (JAP)

Affinato in botti ex Bourbon per 4 anni. Delicato e dolce, grazie all'aroma di nocciola, sentori di caramello e un pizzico di miele. Al palato presenta note di frutta tropicale e vaniglia.

€ 14,00

YUKISATO Blended Whisky (JAP)

Affinato in botti ex Bourbon per 3 anni. Sentori di fiori, frutta fresca, spezie e leggere note di botte. Gusto fruttato e corposo, con note di spezie, caramello e vaniglia.

€ 13,00

YUKISATO Pure Malt (JAP)

Affinato in botti ex Bourbon per 4 anni. Aroma caldo misto di noci e uvetta. Al palato presenta note di mandorla e vaniglia.

€ 15,00

TALISKER Single Malt Scotch 10 anni (SCO)

Speziato, fruttato, con note affumicate, salmastre e iodate, sentori di spezie, pepe nero, agrumi canditi e frutta secca, malto tostato, zenzero.

€ 14,00

THE GLENLIVET Single Malt Scotch 12 Anni (SCO)

Molto fruttato con note di pera matura e agrumi, arance e limoni, profumi di vaniglia, burro e cereali. Caldo e avvolgente, morbido, mielato con note fruttate.

€ 12,00

LAPHROAIG Islay Single Malt Scotch 10 anni (SCO)

Speziato e fruttato, con note iodate e salmastre, erbe selvatiche, fiori di erica, frutta matura, confettura di arance, sentori di tabacco e sfumature balsamiche nel finale.

€ 12,00

**La nostra
selezione di**

WHISKY

KNOB CREEK Kentucky Straight Bourbon (USA)

Speziato e fruttato, con note di zucchero bruciato, vaniglia, caramello, legno di quercia, frutta secca, noce tostata, cereali e grano.

€ 12,00

BULLEIT Kentucky Straight Bourbon (USA)

Secco, caldo, morbido e speziato, con delicati aromi piccanti, leggermente pepato, vaniglia e sentori di caramella mou sul finale.

€ 8,00

WILD TURKEY 81 Kentucky Straight Bourbon (USA)

Secco, caldo, morbido e rotondo, di buon corpo, con aromi fruttati, rabarbaro, crema pasticcera, caramello, lungo finale speziato e di rovere tostato.

€ 9,00

JAMESON Irish Whiskey (IRL)

Secco, fresco, bilanciato e rotondo, con note di frutta secca, spezie dolci e vaniglia, con bella persistenza mielata e di spezie tostate.

€ 8,00

THE BUSKER Single Pot Irish Whiskey (IRL)

Floreale e fruttato, con note ricche e intense di fiori secchi, frutta tropicale disidratata, scorza d'agrumi candita, miele d'acacia, chiodi di garofano, finale speziato di pepe bianco e sfumature boisé.

€ 8,00

THE BUSKER Single Malt Irish Whiskey (IRL)

Fruttato, floreale e speziato, con profumi di frutta tropicale, mela, banana, agrumi, fiori secchi, biscotti al malto, note balsamiche di pino silvestre, erbe officinali, finale con sfumature dolci di caramello e cacao.

€ 8,00

THE BUSKER Single Grain Irish Whiskey (IRL)

Secco, caldo, morbido, equilibrato e vellutato, con finale boisè molto persistente di caramello e biscotto di malto.

€ 8,00

La nostra
selezione di

TEQUILA

Anejo Patron (MEX)

Corposa, ricca di sentori che richiamano l'uva passa, la vaniglia e il miele, nuance dolci e affumicate.

€ 13,00

Reposado Patron (MEX)

La freschezza, la salinità e gli aromi fruttati dell'agave fresca si integrano alle delicate note dolci e speziate dovute all'invecchiamento.

€ 13,00

Cazadores Blanco - 100% Agave Azul (MEX)

Note agrumate, ricordi erbacei speziati e note affumicate. Al palato è fresca morbida e pulita.

€ 13,00

Cazadores Reposado - 100% Agave Azul (MEX)

Aromi dolci di miele, vaniglia e cioccolato al latte, per poi virare verso sentori più scuri e speziati di pepe. Al palato è avvolgente e ricca, con note fruttate.

€ 13,00

Corralejo Anejo - 100% Agave Azul (MEX)

Note di frutta secca e caffè, per un sorso molto setoso e piacevolmente affumicato, sul consueto sfondo di gradevolissime note di agrumi che la rendono molto rinfrescante.

€ 11,00

Corralejo Blanco - 100% Agave Azul (MEX)

Colore cristallino con brillanti sfumature argentate, profumi di agave grezza con intensi toni agrumati ed erbacei.

€ 12,00

Corralejo Reposado - 100% Agave Azul (MEX)

Rinfrescanti note agrumate di pompelmo e lime con un persistente sapore legnoso che evoca toni di vaniglia.

€ 13,00

La nostra
selezione di

RUM

Zacapa 23 Anni (Guatemala)

Morbido, caldo e avvolgente, arricchito da note dolci di mandorle, vaniglia e frutta secca.

€ 15,00

The Kraken Black Spiced (Trinidad e Tobago)

Secco, vellutato e morbido con sentori di liquirizia, cioccolato, caffè in polvere, pepe nero, finale dolciastro di vaniglia e caramello.

€ 13,00

Barceló Imperial (Rep. Dominicana)

Aromi di crema di burro, ciliegie essiccate, vaniglia intensa, confettura di ananas e noci caramellate seguiti da un ingresso delicato verso un gusto secco ma fruttato.

€ 12,00

Barceló Imperial Onyx (Rep. Dominicana)

Aromi tostati, con un sottile sentore di ciliegia, caffè e noci. Intense sensazioni di legno e vaniglia con retrogusto persistente.

€ 13,00

La nostra
selezione di















AMARI

Amara (Sicilia) - 30% Con scorze di arance rosse di Sicilia ed erbe spontanee.	€ 5,00
Amaro Nonino (Friuli Venezia Giulia) - 35% Dolce e amaro, con note di arancia, mango, timo e mentolo.	€ 5,00
St. Hubertus (Piemonte) - 38% Liquore alle erbe e fiori delle alpi.	€ 5,00
L'Amaro di Farmily (Milano) - 28% Liquore alle erbe e radici di genziana, sentori di caffè e cacao.	€ 5,00
Amaro Mottarone (Piemonte) - 28% Liquore alle erbe con piacevoli sentori erbacee e floreali.	€ 5,00
Amaro Grinta (Piemonte) - 28% Liquore alle erbe balsamiche, corroborante digestivo.	€ 5,00
Amaro Piramide (Milano) - 22% Note pungenti e balsamiche con sentori erbacei e di radici.	€ 5,00
Amaro Piramide Trip (Milano) - 30% Note pungenti e balsamiche con sentori erbacei e di radici.	€ 5,00
Amaro Sfera (Milano) - 22% Profumato e floreale con note fresche di lavanda e menta.	€ 5,00

DISTILLATI

Amaro Averna	€ 4,00
Amaro Cynar	€ 4,00
Amaro del Capo	€ 4,00
Amaro Lucano	€ 4,00
Amaro Jägermeister	€ 4,00
Amaro Montenegro	€ 4,00
Amaro Ramazzotti	€ 4,00
Amaro Unicum	€ 4,00
Amaretto di Saronno	€ 4,00
Brancamenta	€ 4,00
Braulio	€ 4,00
Fernet-Branca	€ 4,00
Limoncello	€ 4,00
Mirto	€ 4,00
Petrus	€ 4,00
Vecchia Romagna	€ 4,00
Grappa Franciacorta	€ 5,00
Grappa Franciacorta Barrique	€ 5,00
Grappa de Varda Barricata Pinot Nero Riserva 40	€ 8,00
Courvousier Cognac	€ 8,00

ALLERGENI

-  **Cereali e derivati:** vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.
-  **Crostacei:** vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici. Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.
-  **Uova:** considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sfornati, ecc.
-  **Pesce:** l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.
-  **Arachidi:** le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc.
-  **Soia:** le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
-  **Latte:** e i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il latticello.
-  **Frutta a guscio:** ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.
-  **Sedano:** che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
-  **Senape:** allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda.
-  **Sesamo:** spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine.
-  **Anidride solforosa e solfiti:** solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.
-  **Lupini:** presenti ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
-  **Molluschi:** presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.