

# UN MENU



[www.unlocale.it](http://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

<b>Acqua 50 cl</b> naturale / frizzante	€ 1,50
<b>Succhi</b> pera / pesca / albicocca / mirtillo	€ 4,00
<b>Aranciata San Pellegrino</b> dolce / amara	
<b>J. Gasko Soft Drink</b> lemonsoda / tonica / ginger beer / ginger ale / chinotto / fiori di sambuco	€ 4,00
<b>Crodino</b>	€ 4,00
<b>Sanbitter</b>	€ 4,00
<b>Ice tea</b> limone / pesca	€ 4,00
<b>Coca Cola / Coca Zero</b>	€ 4,00
<b>Red Bull</b>	€ 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
<b>BOLLICINE</b>		
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
<b>BIANCHI</b>		
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
<b>ROSATO</b>		
Cirò Rosato DOC	€ 7,00	€ 25,00
<b>ROSSI</b>		
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 boisé 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**

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

# **DISTILLATI**

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

# 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 latticolo.
-  **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 SO<sub>2</sub> (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.