

BRUNCH

Formula:

Portata 1 + Portata 2 + Dolce + Bevuta

13€

Portata 1

a scelta tra:

Pancake

con:

- ❖ sciroppo di acero
- ❖ miele
- ❖ cioccolato
- ❖ carammello
- ❖ frutti di bosco

Clubsandwich

con salmone, avocado, philadelphia, lattuga,
maionese

Portata 2

a scelta tra:

- Uova Strapazzate con Bacon
- Fagioli e Salsiccia

Dolce

a scelta tra:

Yogurt bianco con Granola

e con:

- ❖ frutti di bosco
- ❖ gocce di cioccolato

Biscotti fatti in casa

Bevuta

a scelta tra:

- ❖ Caffè
- ❖ Succo di frutta
- ❖ Tisana
- ❖ (tisane descritte nel Banner dedicato –
“Umami té e Spezie”- Senigallia”)

Tisane & Infusi

“Umami té e Spezie” Senigallia

Melograno Bio

Un infuso a base di Rooibos Naturale, mela, ibisco, citronella, uva, cinorrodo, aroma naturale, calendula, melograno, petali di rosa e mango

Chai Cacao

Cacao, pezzi di cannella, finocchio, zenzero, scorza d’arancia, liquirizia, cardamomo, pezzi di arancia, pepe rosa.

Mirtillo Rosso Bio

Infuso a base di mela, ibisco, cinorrodo, uva, bacche di sambuco, aroma naturale, mirtilli rossi.

Red Winter Bio

Infuso a base di mela, ibisco, cinorrodo, scorza d’arancia, bastoncini di cannella, honeybush, chiodi di garofano, bourbon vaniglia.

Rooibos Rosso Bio

Rooibos con bacche di sambuco, more, fragole, ribes nero, ribes rosso, fiordaliso.

Fantasia d’Inverno Bio

Infuso a base di mela, ibisco, cinorrodo, scorza d’arancia, zenzero candito, bastoncini di cannella, zenzero, noce, cardamomo, pepe nero, chiodi di garofano, petali di rosa, popcorn.

Tisana della sera Bio

Miscela a base di mela, verbena, scorza d’arancia, fiori di luppolo, erba tulsi, calendula, alchemilla, valeriana, santoreggia.

Camomilla

Infuso a base di fiori di camomilla raccolti manualmente, privo di caffeina.

Bancha Bio

Té a bassissimo contenuto di teina, ideale anche per bambini, con gusto leggermente tostato e leggero.

PER INIZIARE...

Patate fritte	4€	Olive all'ascolana 1,2,6 (10 pz)	5€
Patate fritte special 1	5.5€	Anelli di cipolla 1,2 (8 pz)	4€
(servite con cheddar fuso e bacon)		(serviti con salsa BBQ)	
Fritto dell'Alter Ego 1,2,6	8€	Alette di pollo alla BBQ (10 pz)	6€
(2 olive all'ascolana, 2 arancini, 2 anelli di cipolla, 2 croché di patate, 2 crocchette di pollo, 2 stick di mozzarelle)		(cotte con la salsa BBQ)	

I NOSTRI PANINI^{1,2,6,10}

Dakota

Hamburger di Angus (200gr.), pomodoro,
cheddar, bacon croccante, salsa barbecue
e anelli di cipolla

10,5€

Smoked

Hamburger di manzo (150gr.), rucola, noci, miele
d'acacia, scamorza affumicata e salsa ai funghi

8,5€

Matador

Hamburger di manzo (150gr.), bacon croccante,
pomodoro, burrata di bufala, cipolla croccante e
mortadella

10.5€

Arizona

Hamburger di manzo (150gr.), lattuga, pomodoro,
doppio bacon croccante, cheddar, fontina, ketchup e
maionese

8€

Braccio di Ferro

Hamburger di manzo (150gr.), scamorza affumicata,
spinacino, peperoni, bacon croccante, origano e salsa
Alter Ego

9€

Chicken BBQ

Cotoletta di pollo, bacon croccante, pomodoro,
formaggio cheddar e salsa barbecue

8€

Veggie

Burger vegano, lattuga, pomodoro, verdure grigliate,
mozzarella e ketchup

7.5€

**tutti i panini sono serviti con patatine*

BURRITI ^{1,6}

(serviti con Cheddar fuso)

Burrito dell'Alter Ego

Carne macinata, bacon croccante, cheddar,
patate fritte, salsa barbecue, maionese

7.5€

Burrito Tex Mex

Carne macinata, fagioli, mais, cipolla,
pomodoro, insalatina, tabasco

7.5€

Burrito Chicken

Cotoletta di pollo fritta, iceberg, pomodoro,
bacon, salsa caesar e cheddar

7.5€

Pork Burrito

Pulled Pork (maiale sfilacciato cotto nella
BBQ), stick di mozzarella, salsa Alter Ego,
lattuga, cheddar

8€

LE NOSTRE PIADE ^{1,2,6}

FOCACCE, INSALATONA

Piada con crudo, rucola e stracchino

6€

Piada con Hamburger di manzo (150gr),
lattuga, pomodoro, cheddar e salsa Alter Ego

¹⁰ 7,5€

Piada con crudo e mozzarella

5,5€

Piada con cotto e fontina

5,5€

Piada con verdure grigliate e mozzarella

6€

Focaccia con mortadella IGP, burrata di
bufala e crema di pistacchi

7,5€

Insalatona con petto di pollo, lattuga,
pendolini, carote, maionese e pane

croccante^{1,2}

7€

APERITIVO

Formula

6€



APERICENA

Formula

9€

Compresa: Birra 0.3Lt/Cocktail*/Calice di Vino

Aperitivo/Apericena con birra media o Guinness + 1€

Aperitivo/Apericena con birra artigianale o Franziskaner + 2€

* alcuni cocktail non sono compresi nella formula

BIRRE

ALLA SPINA (LINEA ANGELO PORETTI)

4 luppoli 2.5/4€

Lager, a bassa fermentazione, 5,0%

6 luppoli 3/5€

Rossa doppio malto, a bassa fermentazione, 7,0%

7 luppoli 3/5€

Weiss, a bassa fermentazione, 6,3%

9 luppoli Ipa 3/5€

American IPA, ad alta fermentazione, 5,9%

Guinness (0.33 LT.) 4€

Birra a rotazione

IN BOTTIGLIA

Franziskaner 5,5€
(0,5 LT.) Weizen, birra chiara a bassa fermentazione, 5.0%

Menabrea 4€
(0,33 LT.) Birra chiara, fruttata, a bassa fermentazione 5.0%

Paulaner 4€
(0,33 LT.) Lager, Birra chiara a bassa fermentazione, 4.9%

ARTIGIANALI (61 cento)

KISA 6€
White IPA, alta fermentazione, fruttata, agrumata, 6.50%

ELK 6€
American Amber Lager, bassa fermentazione, note di caramello, 5.8%

KIWI 6€
Pacific Lager, bassa fermentazione, aroma floreale intenso, equilibrato, 5.0%

COCKTAIL

ALCOLICI

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda

5€

Campari Spritz

Campari, Prosecco, Soda

5€

Spritz Hugo

Prosecco, Sciroppo di Fiori di Sambuco, Soda

5€

Americano

Martini Rosso, Campari Bitter, Soda

6€

Negroni

Martini Rosso, Campari Bitter, Gin

6€

Negroni Sbagliato

Martini Rosso, Campari Bitter, Prosecco

6€

Moscow Mule

Vodka, Succo di Lime, Ginger Beer

6€

Mojito

Rum, Lime a pezzi, Zucchero di Canna, Menta, Soda

6€

Caipiroska alla Fragola

Vodka, Sciroppo di Fragola, Lime a pezzi, Soda

6€

Caipirinha

Cachaça, Lime a pezzi, Zucchero di Canna, Soda

6€

Piña Colada

Rum, Succo d'Ananas, Sciroppo di Cocco

6€

Long Island

Vodka, Gin, Rum, Tequila, Cointreau, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero

6€

Gin Gin Mule

Succo di Lime, Gin, Ginger Beer

6€

Whisky Sour*

Bourbon Whisky, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero, cucchiaino di Albume

7€

Espresso Martini*

Vodka, Kahlúa, Zucchero liquido, Caffè

7€

Old Fashioned*

Bourbon Whisky, gocce di Angostura, zolletta di Zucchero, Soda

7€

Alter Ego Fruits

More, Lamponi, Lime, Zucchero di Canna, Rum, Soda

7€

ANALCOLICI

Virgin Colada

Succo d'Ananas, Sciroppo di Cocco

6€

Virgin Mojito

Lemon Soda, Menta, Zucchero Di Canna, Lime, Soda

6€

Alter Ego Fruits analcolico

More, Lamponi, Lime, Zucchero di Canna, Schweppes Tonica

6€

2015

Lime a pezzi, Zucchero di Canna, Succo d'Arancia, Lemonsoda

6€

* cocktail non compreso con aperitivo e apericena

VINI

BIANCHI MARCHIGIANI

Verdicchio DOC Monteschio	3/10€
Passerina DOCG, Villa Bizzarri	4/13€
Las Cuadras Blanco	4.5/16€

ROSSI MARCHIGIANI

Lacrima di Morro d'Alba, Marzaiola, Monteschio	4/13€
Prosecco Millesimato, Prima Cuvée	4/13€

SELEZIONE DISTILLATI

GIN

Bosford	6€
Tanqueray	7€
Hendrick's	8€
Gin Mare	9€
Tanqueray Ten	10€
Monkey 47	10€

VODKA

Skyy	6€
Belvedere	8€
Grey Goose	9€

RUM

Matuzalem	7€
Kraken	7€
Diplomatico	8€
Zacapa 23	8€

WHISKY

Jack Daniel's	4€
Ballantine's	5€
Glen Grant	5€

GRAPPE

Bianca 02	3,5€
903 Barricata	4€
Le Diciotto Lune	5€

AMARI	3€
-------------	----

CAFFETTERIA

Caffè	1€
Caffè decaffeinato	1€
Caffè corretto	1.5€
Caffè shakerato	2.5€
Caffè marocchino	2€
Cappuccino	1.5€
Orzo piccolo	1.5€
Orzo grande	2€
Tè caldo	3€
Tè caldo con dolcetti	4€

BAR

Acqua ½ LT.	1€
Acqua 0,75 LT.	1.5€
Coca Cola in vetro (0,33Lt)	3€
Tè (0,33 LT.) (pesca, limone)	2,5€
Cedrata in vetro (0,33Lt)	3€
Schweppes (Tonica, Lemon)	2,5€
Succhi di frutta (200 ML.)	2,5€
Crodino	2,5€