



London Times Menu



☆ Food & Beverage - Piazza Ermanno Tomassetti, 1A Sabaudia (LT) Tel 389 617 9552 ☆



MÖNCHSHOF HELL

Germania / Hell Chiara / alc 4,9%

La miscela di tre tipi di luppolo dona alla birra note equilibrate e morbide.

0,2 L € 3,00 0,4 L € 5,50



MÖNCHSHOF BOCKBIER

Germania / Bock Ambrata / alc 6,9%

Birra saporita, complessa, con strutturato aroma di malto e frutta secca, corpo pieno.

0,2 L € 4,00 0,4 L € 7,00



KAPUZINER WEISSBIER

Germania / Weisse Chiara / alc 5,4%

Molto piacevole da bere, fruttata e dissetante con una nota luppolata e schiuma persistente.

0,3 L € 4,00 0,5 L € 7,00



FREERIDE DUCATO

Italia / IPA Chiara / alc 4,9%

Profumi di frutta tropicale. In bocca amaro intenso e leggere note biscottate.

0,33 L € 6,00

Lo sapevi che...



DELIRIUM TREMENS

Questa specialità birraria nasce nel 1989 in Belgio. I simboli presenti in etichetta sono riconosciuti come allegoria dell'allucinazione alcolica. Con il tempo l'elefante rosa ha preso il sopravvento ed è diventato un simbolo universalmente associato a Delirium Tremens.



DELIRIUM TREMENS

Belgio / Strong Ale Chiara / alc 8,5%

Aroma maltato e speziato. Rotondità, retrogusto forte, persistente e secco.

0,33 L € 6,50 0,5 L € 9,00

BOTTIGLIE E LATTINE



PSYCHO

Double Ipa Ambrata / alc 7,1%
Bouquet intrigante. Luppoli ben bilanciati dai malti caramellati.

Latt 33 cl € 6,50



ZOE

Keller Pils Chiara / alc 5,2%
Al naso emergono note erbacee. In bocca note di cereale e miele.

Latt 33 cl € 6,50



MÖNCHSHOF RADLER

Chiara / alc 2,5%

L'aroma fruttato, e il succo di limone la rendono rinfrescante e leggera.

50 cl € 5,00



TERMINATOR

Doppelbock Ambrata / alc 8%
Complessa struttura maltata finale accenno di cioccolato amaro.

Latt 33 cl € 6,50



FIJI

DDH Pale Ale Ambrata / alc 5,5%

Morbida con sensazioni fruttate, finale amaro non invadente.

Latt 33 cl € 6,50



MÖNCHSHOF KELLER

Ambrata / alc 5,4%

Sapore delicato ed equilibrato, vivaci note di lievito, maltata.

50 cl € 5,50

FRITTI* €6

- ALETTE DI POLLO MARINATE
- CILIEGINE AL PESTO
- CILIEGINE AL TARTUFO
- CHICKEN CROCK
- ANELLI DI CIPOLLA
- RED HOT JALAPENOS
- LITTLE CROCCHÈ
- FRITTELLINE DI ZUCCHINE, RICOTTA DI PECORA E MENTA
- CONTORNI E PATATE SPECIAL
- OLIVE ASCOLANE
- VERDURE PASTELLATE
- LITTLE SUPPLI

Fritto misto x 2 persone 

MIX DI 14 FRITTINI MISTI €14



CARNE AL PIATTO *Con contorno a scelta*

CHIANINA- IGP € 16

Gusto autentico tostato, HomeMade

BLACK BURGER ANGUS USA - IGP € 14

Sapore intenso e deciso, HomeMade

TAGLIATA DI MANZETTA - IGP € 20

TAGLIATA BUFALA - IGP € 23

SALSICCIA DI BUFALA - IGP € 12

BURGER BUFALA - IGP € 14

STRACCEI DI BUFALA - IGP € 16

Sfumati allo scotch, rucola e grana

POLPETTE AI 5 CEREALI - IGP € 12

Servite con salsa mediterranea

SMOKEY RIBS AL MIELE - IGP € 16

Glassate con whisky BBQ,
con contorno del giorno

BURGER PATANEGRA € 20

SPAGNOLO - IGP

BURGER CINGHIALE - IGP € 18



New **LONDON GRILL** € 45

1 SALSICCIA, 1 WÜRSTEL SERVELADE

1 BURGER A SCELTA

(cinghiale, chianina, bufala, angus)

1 TAGLIATA DI MANZETTA

1 RIBS

**Tutti i secondi sono compresi di contorno a scelta.*

PANINI

- **BIG BEN € 16**

Hamburger di Angus 200 gr, insalata, pico de gallo, cheddar, scamorza, bacon, mayo e salsa BBQ.

- **LITTLE ITALY € 14**

Doppio smash di scottona, spicy maio, scamorza e bacon crispy e insalata.

- **REGENT'S € 13**

Pulled Pork, crumble di bacon e uovo a occhio di bue, white barbecue.

- **LORY BOY € 12**

Iceberg, pico de gallo, ketchup di datterini gialli, cotoletta e scamorza.

- **WINDSOR € 13**

Salsiccia di bufala, zucchine ripassate, pico de gallo, scamorza e bacon, chimichurri.

- **WILLIAM € 15**

Straccetti di bufala, salsa tartufata, rucola, scaglie di grana.

- **RE CARLO € 13**

Mostarda, pomodoro, würstel servelade e cipolla croccante.

- **BIG LONDON € 18**

2 hamburger 200 gr, insalata, bacon, mayo, cetrioli, pomodoro, cheddar

- **MR. HIDE € 12**

Salsiccia, melanzane in umido, bacon, scamorza e spicy BBQ.

- **ELIZABETH € 15**

Hamburger di bufala 200 gr, rucola, scaglie di grana e salsa tartufata.

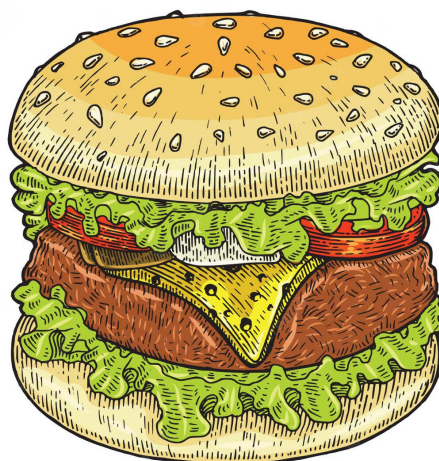
- **MR CHEF € 16**

Black bun, hamburger di salmone 200 gr, rucola, pico de gallo, guacamole e jalapeno.

- **MENU BABY € 10**

Panino con cotoletta o hamburger con contorno di patatine fritte.

Esclusivamente dai 2 ai 10 anni





Pidaze aperte

ITALY € 10

Fiordilatte e pomodoro

DIANA € 14

Fiordilatte, rucola, bresaola
e scaglie di grana

KATE € 15

Salmone affumicato, rucola,
guacamole e fior di latte

FREDDY € 12

Scamorza, salsiccia di bufala,
chimichuri e patate sabbiate

OKFORD € 10

Fiordilatte, verdure di stagione.

HARRY € 15

Fiordilatte, rucola, pomodorini,
straccetti di bufala e scaglie di grana.

CAMILLA € 14

Fiordilatte, pesto e prosciutto cotto.



Pidaze roll € 10

PORK ROLL Fior di latte, pulled Pork,
patate sabbiate e spicy BBQ.

DADDY Cotoletta, insalata, pico de gallo,
yogurt e cheddar fuso

OLIVER Burger, bacon, cheddar e uovo

DANY BOY Salsiccia, zucchine e scamorza

SALAD *Special*

al piatto € 12

New **SALAD ITALY**
Insalata, pomodoro, cipolla

LONDON

Rucola, mais, guacamole,
salmone
affumicato e pico
de gallo

CEASEAR

Un must have, lattuga,
petto di pollo,
scaglie di grana
e salsa Caesar



COCCOLA € 8

Rotolo di pidaza con nutella
e granelle a scelta

CHURROS € 6

Frittelle dorate servite
con nutella.



CHEESECAKE € 6

TIRAMISU € 6

Mousse di tiramisù fatto in casa,
con savoiardi
e gocce di cioccolato

Delizia al limone € 6



DRINK

List



Soft Drink



COCA/FANTA/SPRITE € 4

CHINOTTO NERI € 4

TONICHE PREMIUM € 4

ACQUA FERRARELLE/NATIA

Mezzo litro € 1,50

APEROL/CAMPARI SPRITZ € 6

LIMONCELLO DI CAPRI € 5

CAFFÈ € 1

TONIC



ALPEX

ARANCIATA
AMARA



PLOSE

Calice



vino € 7

AMARI

€ 5

FORMIDABILE, CALAMARO

AMARO DEL DIAVOLO

JÄGERMEISTER



RHUM

• MATUSALEM € 6

• DON PAPA € 7

• DIPLOMATICO € 7
DE VENEZUELA

GIN

• TANQUERAY € 7

• GIN MARE € 9

• DIPLOMATICO € 7
DE VENEZUELA

GRAPPA

• SARPA DI POLI € 6

• BONAVENTURA € 7
903 BARRIQUE



SPRITZ ANALCOLICO ALPEX

Spiccata nota
agrumata
e piacevole finale
amaro, in versione
analcolica.



HUGO ANALCOLICO ALPEX

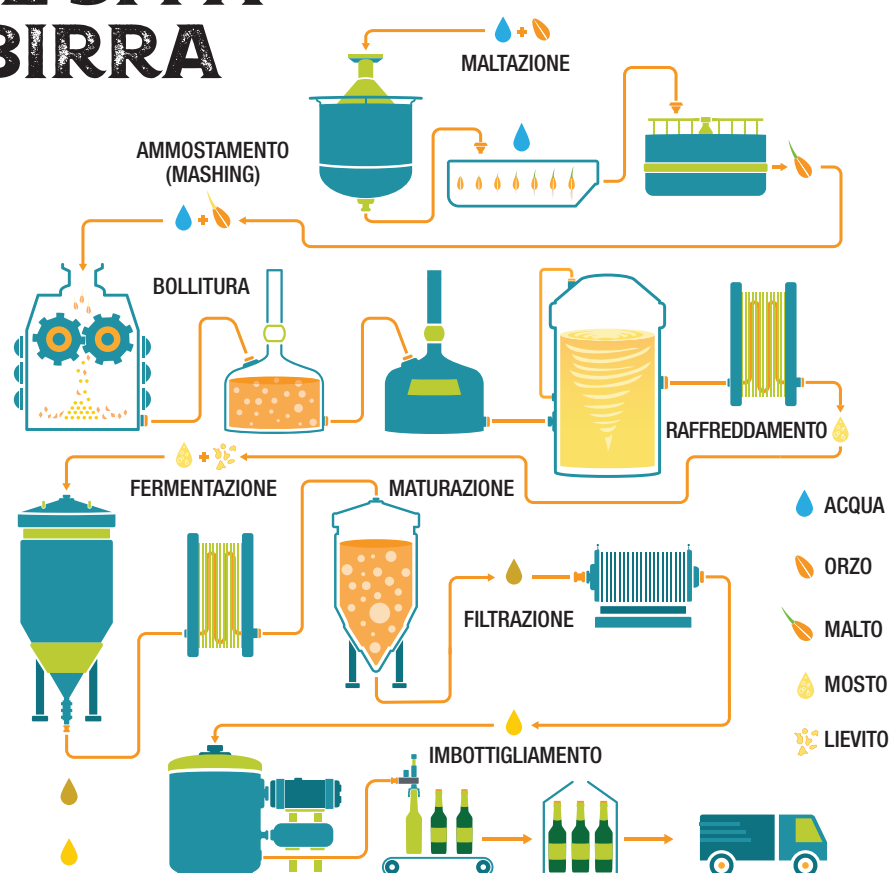
Aperitivo originario
dell'Alto Adige
ai fiori di sambuco.
Gusto delicato e sapore
freschissimo, in versione
analcolica.



PALOMA ANALCOLICO ALPEX

Una miscela frizzante
di pompelmo rosa e aromi
scelti per un'esperienza
rinfrescante e sofisticata.
Analcolico e con tanto
gusto.

COME SI FA LA BIRRA



L'ORZO DIVENTA MALTO

Si parte dall'orzo i cui chicchi vengono messi in acqua a germogliare finché vengono fatti germinare per alcuni giorni. L'orzo germinato si chiama malto. Il malto viene quindi essiccato e secondo il grado di tostatura più o meno spinto raggiungerà un colore (biondo, dorato o biscottato) e una diversa fragranza.

IL MALTO DIVENTA MOSTO

Il malto d'orzo viene macinato e ridotto in farina, poi miscelato con acqua in una caldaia fino a diventare un insieme omogeneo, detto mosto. A questo punto il mosto viene portato ad ebollizione, filtrato e separato dalle scorie del malto d'orzo. In questa fase viene aggiunto il luppolo, pianta capace di conferire alla birra il caratteristico gusto amaricante.

IL MOSTO DIVENTA BIRRA

Il mosto viene lasciato fermentare in appositi recipienti. Indispensabile è in questa fase il ruolo del lievito, capace di trasformare gli zuccheri presenti nel mosto in alcol e anidride carbonica. In genere il metodo dell'alta fermentazione dà origine a birre di gusto intenso e aromatico, mentre con la bassa fermentazione si ottengono birre dal gusto leggero e fragrante.

A STAGIONARE E MATURARE

Dopo la fermentazione la birra viene travasata in appositi serbatoi dove sarà lasciata a stagionare e maturare. In questa fase tutti i suoi componenti si affinano e si stabilizzano, avviene una sorta di chiarificazione naturale e la birra acquisisce il suo caratteristico e definitivo sapore.

BOTTIGLIA, LATTINA E FUSTO

L'ultima fase della produzione della birra, il confezionamento, non è affatto la meno importante. La bottiglia di vetro scuro, marrone o verde resta il materiale ottimale per conservare nel tempo le caratteristiche della birra. Anche la lattina, leggera e comoda, è molto apprezzata. Il fusto, molto capiente (25-30-40 litri), viene usato soprattutto per il servizio alla spina. La birra alla spina risulta molto fragrante, ma è delicata e deve essere consumata in un arco di tempo rapido (max. tre giorni) dopo l'apertura del fusto.

Focus sul produttore



MÖNCHSHOF

Kulmbach, Germania

Da oltre 600 anni Mönchshof è sinonimo di artigianalità, tradizione e piacere autentico. Ben radicata nella città della birra di Kulmbach, in Franconia, Mönchshof ha sede sugli antichi possedimenti del monastero cistercense di Langheim, dove unisce tra loro le ricette più tradizionali e l'amore per l'innovazione che contraddistingue la moderna birrificazione.

"Noi non vendiamo semplicemente birra. Vendiamo il modo di vendere le birre della Birreria Kulmbacher: birre d'eccellenza."



Lista degli allergeni

List of allergens

- In caso di ulteriori esigenze alimentari, comunicarle allo staff per tempo!!!
- Inoltre nelle preparazioni NON si escludono contaminazioni crociate.
- Questa attività ristorativa **NON è GLUTEN FREE!!!**

- In case of further need, please inform the staff in time!!!
- Cross-contamination is NOT excluded in preparations.
- This restaurant is **NOT GLUTEN FREE!!!**

Pesce
Fish



Lupini
Lupins



Glutine
Gluten



Molluschi
Shellfish



Uova
Eggs



Soia
Soya



Latte
Milk



Solfiti
Sulphite



Crostacei
Crustacen



Frutta a guscio
Nuts



Sesamo
Sesame



Sedano
Celery



Senape
Mustard



Arachidi
Peanuts

