

MENÙ

•first course.

CHICKEN WINGS € 7

Coscette di pollo speziate servite con salsa bbq

HUMMUS € 6

Mousse di ceci servita con croccanti chips di mais homemade

GUACAMOLE € 7

Tipica crema di avocado messicana servita con croccanti chips di mais homemade

NUGGETS € 5

Tempura di pollo marinato servito con salsa bbq (6 pezzi)

CHEESESTICKS € 5

Bastoncini panati e speziati di formaggio (6 pezzi)

ONION RING € 5

Anelli di cipolla panati serviti con salse (6 pezzi)

•burger.

i nostri burger sono tutti preparati con pane artigianale, carne macinata homemade e solo ingredienti di alta qualità.



GIANT BURGER € 15

Gigantesco hamburger ricoperto di formaggio filante con insalata, pomodoro e cipolla, servito con cheesestick, crisper potato e salse

CHEESEBURGER € 11

200 g di carne macinata homemade, cheddar, insalata, pomodori servito con crisper potato e salse

BACON BURGER € 13

200 g di carne macinata homemade, croccante bacon, insalata, pomodori, cetrioli e cipolla servito con crisper potato e salse

SOIA BURGER € 11

Hamburger di soia, cheddar, insalata, pomodori servito con crisper potato e salse

CHICKEN BURGER € 10

Dorata cotoletta di pollo, insalata, pomodoro e maionese servito con crisper potato e salse

NOMA29 BURGER € 13

200 g di carne macinata homemade, bacon, cheddar, cipolla caramellata, salsa della casa servito con crisper potato e salse

RED BURGER € 13

200 g di carne macinata homemade, bacon, cheddar, cipolla rossa di Tropea, radicchio, salsa bbq servito con crisper potato e salse

OUR FAVORITES

TRITONE BURGER € 15

200 g di carne macinata homemade, gamberoni grigliati, scamorza affumicata, cipolla caramellata al ribes rosso, dressing al pepe nero servito con crisper potato e salse

NETTUNO BURGER € 14

200 g di carne macinata homemade, brie, insalata romana, chips di salvia, caesar souce servito con crisper potato e salse

TITANO BURGER € 14

200 g di carne macinata homemade, uovo, onion ring, gorgonzola servito con crisper potato e salse

IO BURGER € 14

Portobello mushroom grigliato, avocado, cipolla rossa di Tropea, formaggio, salsa Noma29 servito con crisper potato e salse

SLURP EDITION

DOUBLE CHEESE BACON € 15

200 g di carne macinata homemade, doppio cheddar, doppio bacon, maionese al bacon servito con onion ring, crisper potato e salse

CHICKEN BACON € 12

Dorata cotoletta di pollo e bacon, cheddar souce servito con crisper potato e salse

GUACA BURGER € 14

200 g di carne macinata homemade, mozzarella, friarielli, guacamole, jalapeño servito con crisper potato e salse

CREAM CHEESE BURGER € 13

200 g di carne macinata homemade, bacon glassato al miele e salsa bbq, cream souce (mozzarella e cheddar) servito con crisper potato e salse

GARDEN BURGER € 14

200 g di carne macinata homemade, erbe di stagione saltate in padella con olive taggiasche e capperi, maionese al pepe nero, mozzarella, pomodoro, acciughe servito con crisper potato e salse

FISH BURGER € 12

Burger di branzino panato, insalata, pomodoro, avocado, salsa ranch al pepe nero servito con crisper potato e salse

SALMON BURGER € 14

150 g di salmone affumicato, formaggio spalmabile aromatizzato alle erbe aromatiche, insalata, cetriolo servito con crisper potato e salse

.steak.

Tutte le nostre carni vengono cotte su pietra lavica accuratamente scelte tra capi di bestiame alimentati con grano, erba medica e sali minerali e senza l'uso di alcun promotore della crescita o di ormoni artificiali hanno una crescita esclusivamente naturale.

COWBOY STEAK € 19

Costata di manzo grigliata servita con spicy potato, onion ring, insalata di stagione e salse

JACK DANIEL'S STEAK € 15

300 g di tenero controfiletto di manzo spennellato da salsa Jack Daniel's servito con crisper potato e salse

VIP STEAK € 19

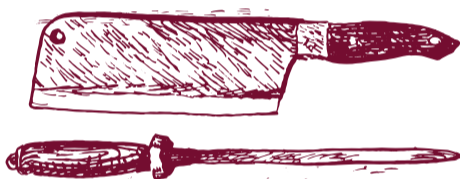
300 g angus argentino grigliato servito con crisper potato e salse

SCRAMBLED STEAK € 15

300 g di fesa americana grill, dressing al bacon accompagnata da uova strapazzate e crisper potato

GRILL STRIPLOIN € 14

300 g di tenero controfiletto di manzo servito con crisper potato o insalata di stagione



.salad.

CHICKEN SALAD € 8

Insalata mista, pollo grill, pomodori, mais e olive nere servita con crostini di pane

AVOCADO Y POLLO € 10

Pollo, avocado, sedano, prezzemolo, olive nere, paprika, insalata e pomodoro bagnati da un'infusione di olio, menta e zenzero servita con crostini di pane

GREEK SALAD € 10

Pomodori, cetriolo affettato, cipolla rossa di Tropea, feta, olive, sale, origano, olio d'oliva servita con crostini di pane

.draft beer.

WAIRSTEINER PILSNER

Germania - 4.8% vol
large € 5 / small € 4

PATER LINUS Chiara doppio malto

Belgio - 6.5% vol
large € 6 / small € 4

DUNKEL ROSSA

Germania - 5.1% vol
large € 6 / small € 4

.soft drink juicer.

ANANAS | POMPELMO | MARACUJA € 3

GINGERALE | COCA COLA | SPRITE € 3

SCHWEPPES LEMON | TONIC | ORANGE € 3

.acqua.

50 cl € 1,50 - 75 cl € 2,50

.vino.



VINI INTERNAZIONALI

CHILE VINI ROSSI

CABERNET SAUVIGNON RESERVA € 19
CARMENERE € 19

CHILE VINI BIANCHI

CHARDONNAY RESERVA € 17

ARGENTINA VINI ROSSI

MALBEC € 18

USA VINI ROSSI

CABERNET SAUVIGNON F.F. COPPOLA € 39

VINI NAZIONALI

VINI BIANCHI

VERDICCHIO CLASSICO MARCHE € 17
VERMENTINO DI GALLURA SARDEGNA € 17
GRECO DI TUFO CAMPANIA € 20
MULLER THURGAU TRENTO ALTO ADIGE € 17
CHARDONNAY FRIULI € 17
SAUVIGNON VENETO € 17

VINI ROSSI

MORELLINO DI SCANSANO TOSCANA € 18
CHIANTI CLASSICO TOSCANA € 24
CABERNET SAUVIGNON VENETO € 16
AMARONE VENETO € 45
BARBARESCO PIEMONTE € 39
PRIMITIVO PUGLIA € 16
NERO D'AVOLA SICILIA € 16
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO € 16



BROWNIES € 5
CHEESECAKE € 5

Serviti con fiocco di
panna montata homemade