TOGLITI UNO SFIZIO

PATATINE FRITTE* 5
(provale con aggiunta del nostro chili° fatto in casa + euro 2,50)

POLPETTINE DEL BERTA° (1-3-7-8) 10
polpette di carne fatte in casa servite con maionese al pepe

TRIPPA FRITTA (1-2-3-4-5-6-7-8-9-12-14) 8
trippa fritta servita con salsa verde fatta in casa°

RANE FRITTE* (1) 12
un salto nel passato con il sapore di una volta

POLENTA FRITTA°* (7) 8
bastoncini di polenta° fritti serviti con fonduta di pecorino°

FRIED CHICKEN°* (1-3) 9
bocconcini di pollo fatti in casa impanati e fritti

ONION RINGS* (1) 9

NACHOS LIBRE (3-6-7-9-10-12) 12
nachos, mozzarella, paprika dolce

NACHOS MACHO (3-6-7-9-10-12) 14
nachos, mozzarella, bacon, peperoni, paprika dolce

NACHOS DE TERNERA (3-6-7-9-10-12) 14
nachos, mozzarella, salsiccia, wurstel, paprika dolce

NACHOS HERMANOS (1-3-6-7-9-10-12) 14
nachos, mozzarella, chili fatto in casa°, cipolla crispy

NACHOS MAIALOS (3-6-7-9-10-12) 15
nachos, mozzarella, pulled pork° fatto in casa, salsa bbq

NACHOS LOCO (1-3-6-7-9-10-12) 14
nachos, mozzarella, cipolle crispy, salsiccia, peperoni, salsa jalapeno°, paprika dolce

LA CICCIA
...e se vuoi gustare questi piatti al meglio dai uno sguardo alla carta dei vini...

PICANHA (12) 22
punta di sottofesa di manzo 250gr servita con contorno di cavolo viola e patate al forno

FIORENTINA DI SCOTTONA (12) (1 kg/ 1,3 kg)
filetto e controfiletto di manzo servita con contorno di cavolo viola e patate al forno
7,00 / etto

Il peso esatto della fiorentina sarà comunicato al momento della scelta

STINCO DI MAIALE AL FORNO (12) 18
stinco di maiale al forno° CBT servito con cavolo viola e patate al forno

GRIGLIATA & CO. (10-12) 22
diaframma di manzo, costine di maiale°*, pollo e salsicce serviti con contorno di cavolo viola e patate al forno

TAGLIATA DI DIAFRAMMA (12-8) 20
tagliata di diaframma di manzo 220gr con ristretto di vino rosso e granella di nocciole, con contorno di patate al forno

FILETTO DI MANZO (12) 25
filetto di manzo 200gr servito con contorno di cavolo viola e patate al forno

COSTINE DI MAIALE (10-12) 16
costine di maiale°* fatte in casa in salsa bbq servite con contorno di cavolo viola e patate al forno

IL 180 (9-1-10-12) 13
wurstel 180gr di suino affumicato al legno di faggio servito in piatto con crauti, cavolo viola e patate al forno

BURGER E NON SOLO
serviti con bun artigianali (1-7) e patate fritte*

BIG JOE (7-3-10-12) 17
doppio hamburger 150gr, doppio cheddar, cetriolino, cipolle caramellate°, insalata, pomodoro, salsa joe°

ZIO LORENZ (7-12-10) 14
hamburger 150gr, bacon, cheddar, pomodoro, insalata, cipolle caramellate°, salsa bbq

UNCLE SAM (7-3) 14
hamburger 150gr, bacon, cheddar, pomodoro, insalata, maionese, ketchup

QUINTO o QUARTO (7) NOVITA' DA NON PERDERE 14
trippa al pomodoro, pepe, menta e pecorino

WTF (7-3-9-12) 14
hamburger 150gr, bacon, cheddar, funghi, cipolle caramellate°, maionese

ARROGANTE (7-3) 14
hamburger 150gr, bacon, cheddar, salsa jalapeno°, tabasco, salsa profumata°

LA SBERLA (7-2-3-4-5-6-8-9-12-14) NOVITA' DA NON PERDERE 14
porchetta fatto in casa°, scamorza affumicata, funghi, salsa verde, maionese al pepe

EL GUAPO (7-10-12-3-9) 14
hamburger di pollo°* 180gr, scamorza affumicata, guacamole, pomodori secchi, rucola

MR.JACK (7-10-12-2-4-3-8-9-5-6) 14
hamburger di pollo°* 180gr, stracciatella, bacon, soncino, pomodoro, pesto, olio al basilico

BARNEY (7-10-12-2-4-3-8-9-5-6) 17
doppio hamburger 150gr, doppio cheddar, bacon, uovo al tegamino, cipolla crispy, cetriolino, salsa bbq

MAT FUNK (7-3-12) 17
hamburger 200gr, cheddar, bacon, cetriolino, salsa profumata, pomodoro, soncino, salsa jalapeno°

CHICKEN-B (7-10-12-3) 14
hamburger di pollo°* 180gr, gorgonzola, peperoni alla piastra, cipolle caramellate°, salsa profumata°

ANVEDI (7-10-12) PROVALO CON UNA CHIMAY TRIPLE 17
hamburger 200gr, bacon, porchetta, fonduta di pecorino°, cipolle caramellate°, salsa bbq, soncino

IRISH JOE (7-3-10) 16
hamburger 200gr, bacon, scamorza affumicata, uovo al tegamino, pomodoro, insalata, salsa joe°

MON A-MOUUU (7-3) 16
hamburger 200gr, bacon, stracciatella, pomodori secchi, rucola, salsa profumata°

KISS ME, I'M IRISH (7-3-12) 17
hamburger 200gr, cavolo viola, cheddar, bacon, cipolle caramellate°, maionese al pepe

PORKYS (7-12-10) PROVALO CON UNA GUINNESS 17
hamburger 200gr, pulled pork° fatto in casa, cheddar, bacon, cipolle caramellate°, pomodoro, insalata, salsa bbq

PULLED PORK (7-12-10) 15
pulled pork° fatto in casa, doppio cheddar, bacon, cipolle caramellate°, cetriolino, salsa bbq

RAGAZZI ANDIAMO (7-1-10) 17
hamburger 200gr, cheddar, chili fatto in casa°, cipolla crispy, salsa jalapeno°, tabasco, salsa bbq

VUOI RENDERE IL TUO HAMBURGER GREEN?
SOSTITUISCI LA CARNE CON UNA DELLE NOSTRE NUOVE PROPOSTE VEG E SE PREFERISCI UN BUN VEGANO BASTA CHIEDERE

PULLED VEGANO°* (10)
la nostra interpretazione vegetale di un grande classico

HAMBURGER VEGANO°* (6)
burger 100% plant based preparato artigianalmente nella nostra cucina

HAMBURGER DI MANZO: preparati unicamente con carne fresca senza aggiunta di aromi / **HAMBURGER DI POLLO°***: fatti in casa con carne fresca ed una piccola quantità di senape (10)
TUTTI I BURGER NON CONTENGONO AROMI ARTIFICIALI E CONSERVANTI

aggiunta ingredienti a partire da euro 0,50 / hamburger servito in piatto + euro 1,50 / sostituzione con hamburger veg°* o pulled veg°* + euro 1,00 / sostituzione contorno di patatine fritte con contorno di verdure grigliate + euro 2,00 / in caso di necessità chiedi la lista degli allergeni al nostro staff

*prodotto decongelato °prodotto fatto in casa

HOT DOG XXL

con wurstel 180gr di suino affumicati al legno di faggio, serviti con roll (panini per hot dog (1 - 6 - 11 - 13 - 10)) artigianali

NEW YORK (3 - 10 - 12) — 10
wurstel 180gr, senape, ketchup

HUGO (3 - 9 - 1 - 10 - 12) — 12
wurstel 180gr, crauti, senape, ketchup

PULP (3 - 10 - 7) — 13
wurstel 180gr, bacon, cheddar, pomodoro, maionese

ROCCO (3 - 7 - 10 - 12 - 9 - 1) PROVALO CON UNA CHIMAY ROUGE — 14
wurstel 180gr, bacon, scamorza affumicata, cipolle caramellate°, crauti, maionese, ketchup

HOLMES (1 - 7 - 3 - 10 - 9) — 14
wurstel 180gr, bacon, cheddar, cipolla crispy, salsa jalapeno°, salsa joe°

BATACCHI (1 - 7 - 12 - 10) — 15
wurstel 180gr, cavolo viola, cheddar, chili° fatto in casa, cipolla crispy

LAROCK (1 - 7 - 12 - 10 - 9) — 15
wurstel 180gr, cheddar, pulled pork° fatto in casa, cavolo viola, cetriolino, salsa bbq

TI VA DI FINIRE IN DOLCEZZA?

CHIEDI AL NOSTRO STAFF E FATTI TENTARE DAI NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA

PANINI CON SALAMELLA

serviti con bun artigianali (1 - 7)

RUSTICO (7 - 3 - 12) — 11
salamella, gorgonzola, salsa jalapeno°

DELICATO (3 - 12) — 11
salamella, peperoni e zucchine alla piastra, cipolle caramellate°, maionese

5:00 AM (7 - 12) — 12
salamella, stracciatella, cavolo viola, cipolla crispy, rucola, salsa jalapeno°

BUDDY (7 - 9 - 10 - 12) — 11
salamella, scamorza affumicata, cipolle caramellate°, funghi, cavolo viola, salsa bbq

OMG (7) — 12
salamella, gorgonzola, peperoni e zucchine alla piastra

FENOMENO (1 - 7 - 9 - 10 - 12) — 12
salamella, cheddar, bacon, cipolla crispy, funghi, salsa bbq

TERENCE (7 - 3) — 12
salamella, stracciatella, pomodori secchi, rucola, salsa profumata°

ZOZZONE (7 - 3 - 10) — 12
salamella, cheddar, bacon, uovo al tegamino, patatine fritte*, salsa bbq

FIFTY - NINE (1 - 7 - 10) — 12
salamella, cheddar, chili° fatto in casa, cipolla crispy, salsa bbq

PINSE*

(1 - 6 - 7 - 3 - 10 - 11)

l'hai mai provata? l'impasto contiene uno speciale mix di farine che la rendono leggera, digeribile e gustosa

NOSTRANA (7 - 12) — 14
stracciatella, pomodori secchi, rucola, glassa di aceto balsamico°

DAJE (7) — 14
porchetta fatta in casa°, mozzarella, patate al forno, fonduta al pecorino°

RUFFIANA (1 - 7 - 3 - 8 - 9 - 5) — 14
mortadella, stracciatella, pesto di pistacchio°

GUSTOSA (7 - 12) — 14
zucchine, peperoni e melanzane alla piastra, stracciatella, soncino, glassa di aceto balsamico°

DIVINA (7) — 14
gorgonzola, peperoni e zucchine alla piastra, rucola, salsa jalapeno°

TOSTA (1 - 7 - 10 - 12) — 14
pulled pork° fatto in casa, cheddar, cavolo viola, cipolla crispy

I TAGLIERI

perfetti per accompagnare la tua birra a cena, ma anche un'ottima idea per un ricco aperitivo

MORTADELLA E STRACCIATELLA (1 - 7 - 3 - 8 - 5) — 14
tagliere con mortadella, stracciatella e pesto di pistacchio°

VERDURE E STRACCIATELLA (7 - 12) — 14
tagliere con stracciatella, verdure miste e cavolo viola

TAGLIERE DELLA CASA (1 - 7 - 3 - 8) — 16
tagliere con salame nostrano, mortadella, gorgonzola e pecorino al pepe servito con gnocco fritto°*

TAGLIERE DELL'ORTO (1 - 7) — 16
tagliere con verdure miste, gorgonzola e pecorino al pepe servito con gnocco fritto°*

SENTITEVI A CASA E GODETEVI LA SERATA IN TOTALE RELAX

VI CHIEDIAMO SOLO LA CORTESIA, SE AVETE GIÀ FINITO DI CONSUMARE DA MOLTO TEMPO E CI SONO PERSONE IN ATTESA DI ACCOMODARSI, DI LIBERARE IL TAVOLO PER RISPETTO VERSO GLI ALTRI OSPITI E VERSO IL NOSTRO STAFF

GRAZIE DI CUORE PER LA COLLABORAZIONE

INSALATONE

CAESAR SALAD (1 - 7) — 12
pollo, insalata, carote, scaglie di grana e crostini servita con salsa allo yogurt°

OLIVIA — 12
pollo, soncino, rucola, pomodori secchi, carote, citronette al limone°

PRELIBATA (7 - 8) — 12
scaglie di grana, soncino, noci, mele, carote

ANDY (4 - 7 - 12) — 12
tonno, rucola, cavolo viola, peperoni e zucchine alla piastra

LOCALE AUTORIZZATO IN ITALIA — CLUB CHIMAY 2026

JOE – VIA FOSSARMATO 7 – PAVIA

GUINNESS ESTD 1759

BIRRE ALLA SPINA \ BIRRE OSPITI

BIRRA	STILE	VOL
HOP IS BACK	lager	5,0%
piccola euro 3,50	media euro 6,00	litro euro 14,00
BULLDOG STRONG LAGER	strong lager	8,7%
piccola euro 3,60	media euro 6,50	litro euro 15,00
LAGUNITAS IPA	ipa	6,2%
piccola euro 3,90	media euro 6,90	litro euro 16,00
CHIMAY ROUGE	trappista dubbel	7,0%
coppa Chimay euro 6,90		
CHIMAY TRIPLE	trappista tripel	8,0%
coppa Chimay euro 6,90		

BIRRA	STILE	VOL
GUINNESS	stout	4,2%
pinta Guinness euro 6,90		
BLANCHE DE BRUXELLES	blanche	4,5%
piccola euro 3,50	media euro 6,00	litro euro 14,00
BALADIN NOEL ORANCE & CACAO	belgian dark strong ale	8,5%
piccola euro 3,90	media euro 6,90	litro euro 16,00
CHOUFFE N'ICE	belgian dark strong ale	10,0%
coppa Chouffe euro 6,90		
CHIMAY BLEU	trappista quadrupel	9,0%
coppa Chimay euro 6,90		

BIRRE IN BOTTIGLIA \ GRANDI FORMATI

ORVAL 33CL 6,2%
trappista belgian blonde ale
euro 7,00

DUVEL STRONG ALE 33CL 8,5%
belgian strong ale
euro 6,50

BIÈRE DU BOUCANIER 33CL 11,0%
belgian strong ale
euro 6,50

CHOUFFE 33CL 8,0%
belgian strong ale
euro 6,50

DE DOLLE OERBIER 33CL 9,0%
belgian dark strong ale
euro 8,00

KAPUZINER WEISSE 50CL 5,4%
weissebier
euro 7,00

FLEA ISABELLA GLUTEN FREE 33CL 4,9%
golden ale
euro 6,50

LUPULUS 33CL 8,5%
belgian tripel
euro 7,00

BLOEMENBIER 33CL 7,0%
belgian strong ale
euro 7,00

CHIMAY DOREÈ 33CL 4,8%
trappista belgian blonde ale
euro 6,50

CHIMAY BLEU 33CL 9,0%
trappista quadrupel
euro 6,90

PILSNER URQUELL 33CL 4,4%
pilsner
euro 5,00

BEAVERTOWN NECK OIL 33CL 4,3%
session ipa
euro 6,50

BEAVERTOWN GAMMA RAY 33CL 5,4%
american pale ale
euro 6,50

CERES 33CL 7,7%
strong ale
euro 5,00

HEINEKEN 0,0 ALCOHOL FREE 33CL 0,0%
lager analcolica
euro 5,00

GULDEN DRAAK 33CL 10,5%
belgian quadrupel
euro 7,00

LINDEMANS FRAMBOISE 25CL 2,5%
lambic
euro 7,00

LINDEMANS KRIEK 25CL 3,5%
lambic
euro 7,00

TENNENT'S SUPER 33CL 9,0%
strong lager
euro 5,00

CORONA 35,5CL 4,5%
lager
euro 5,00

BECKS 33CL 5,0%
pilsner
euro 5,00

LA RULLES BLONDE 75CL 7,0%
belgian blonde ale
euro 18,00

CHIMAY VERTE 75CL 10,0%
belgian strong ale
euro 19,00

3 FONTEINENE OUDE GEUZE 75CL 6,8%
lambic oude geuze
Una vera e propria Geuze di altissimo livello e nomea, realizzata con un blend di Lambic di 1, 2 e 3 anni di età, preparati seguendo fedelmente la tradizionale ricetta che disciplina lo stile (60% di malto d'orzo, 40% di frumento non maltato, luppoli invecchiati e acqua: il tutto fermentato spontaneamente da lieviti selvatici e maturato in botti di rovere). Non filtrata e non pastorizzata, viene poi affinata e rifermentata per almeno un anno dopo l'assemblaggio, in bottiglie da champagne. La rifermentazione in bottiglia conferisce altresì a questa Geuze la sua famosa effervescenza, tipica dello champagne.
Fermentazione spontanea, paziente maturazione in botti di rovere e continua evoluzione dell'ecosistema in bottiglia si traducono in una birra naturale distintamente complessa ed elegante.
Non esistono due imbottigliamenti uguali poiché ci sono diverse variabili durante il brassaggio, come ad esempio, dimensioni e forme differenti delle botti, diverse proporzioni del Lambic invecchiato nella miscela, etc. Se conservata correttamente, la 3 Fonteinen Oude Geuze può essere invecchiata per diversi decenni e il suo profilo cambierà in funzione dell'età della bottiglia.
euro 35,00

DRINK & CO.

I SEGRETI DEL BANCONE: cocktail dimenticati e creazioni moderne poco note, da scoprire ed assaporare

FUSETTONE euro 9
bitter fusetti, soda al pompelmo rosa

AVIATION euro 10
gin arte, maraschino, succo di limone, liquore di violetta

PAPER PLANE euro 12
amaro nonino, bulleit bourbon, aperol, succo di limone

CAMALLO euro 9
amaro camatti, bulldog london dry gin, soda al pompelmo rosa

HANKY PANKY euro 12
plymouth gin, vermouth di torino carlo alberto rosso, amaro fernet branca

DARK AND STORMY euro 9
rum goosling, succo di lime, soda allo zenzero

MARTINEZ euro 10
bombay london dry gin, vermouth di torino mulassano rosso, maraschino, orange bitter

OLD FASHIONED euro 12
bulleit bourbon, zucchero, angostura bitters, club soda

DRINK DELLA CASA

FRANCO euro 12
gajardo bitter radicale, tequila reposado espolon, vermouth di torino del professore rosso, vermouth dry carpano, orange bitter

N° 7 euro 12
bitter naturale al vino, vermouth di torino mulassano rosso, laphroaig 10y

VIVA LA VIDA euro 13
del maguey vida mezcal espadin, succo di ananas, succo di lime, blue agave syrup, boker's bitter, tonica ai fiori di sambuco

MUSTACHE euro 12
four roses bourbon, cynar 70°, succo di limone, sciroppo d'acero, pimento dram

RAT PACK euro 12
bulleit bourbon, amaro al rabarbaro zucca, punt e mes, bitter alla menta

SAVOIR FAIRE euro 13
rhum agricole trois riveères ambrè, rum havana 3, liquore di passion fruit, succo di lime, simple syrup

DRINK ANALCOLICI

FRENCH GARDEN euro 10
martini floreale, succo di mela chiarificato, tonica ai fiori di sambuco

MANGO HOUR euro 10
martini vibrante, sciroppo di mango, succo di limone, acqua tonica

FINTONIC euro 10
gin taqueray 0.0, acqua tonica

WHY NOT? euro 10
martini floreale, sciroppo di mango, heineken 0.0, succo di lime

CHARLIE euro 10
sciroppo di bergamotto, succo di mela chiarificato, succo di lime, soda allo zenzero

TINY SPECIAL euro 10
martini vibrante, tanqueray 0.0, soda al pompelmo rosa

Questa è la nostra selezione di drinck tra grandi classici, creazioni moderne e i nuovi drink della casa
Il banco è ovviamente a disposizione per tutti gli altri grandi classici e per i tuoi cocktail preferiti, faremo il possibile per esaudire la tua richiesta

BIBITE & CO.

ACQUA 75 cl euro 2,50

CAFFE' euro 1,50

BIBITE IN LATTINA da euro 2,50

BIBITE LURISIA euro 4,00

BIBITE FEVER TREE euro 4,50

AMARI da euro 5,00

GRAPPE da euro 5,00

VERMOUTH da euro 6,00

VINI BIANCHI E ROSATI

VINO	TIPOLOGIA	EURO
MOSOLE RIBOLLA GIALLA	ribolla gialla	28,00
BARBERINI LA MORENA	riesling vivace	24,00
SCHRECKBICHL COLTERENZIO GEWURZTRAMINER	gewurztraminer	30,00
LA TORDERA ASOLO	prosecco docg	25,00
MONSUPELLO RIESLING	riesling renano (fermo)	24,00
MONSUPELLO I GERMOGLI ROSÈ	pinot nero vivace	24,00

VINI ROSSI

VINO	TIPOLOGIA	EURO
CABANON NOIR PICCOLO RE	pinot nero	30,00
CABANON CUORE DI VINO - LA BOTTE N°18	cabernet sauvignon	46,00
CABANON SENSAZIONI	merlot / syrha	35,00
MONSUPELLO CALCABABIO	bonarda	25,00
MONSUPELLO CHE BARBERA	barbera	25,00
MONSUPELLO MONSUPÈ	merlot	25,00
MONSUPELLO NEBBIOLO	nebbiolo	30,00
MONSUPELLO PODERE LA BORLA	barbera / croatina / pinot nero	30,00
MONSUPELLO JUNIOR	pinot nero	26,00
PIOVANI OSTINATO BUTTAFUOCO	barbera / croatina / uva rara	28,00
NINO NEGRI INFERNO - VALTELLINA SUPERIORE	nebbiolo	40,00
BARBERINI MONTECASTELLO	cabernet sauvignon	25,00

RESTA AGGIORNATO, SEGUICI SUI SOCIAL

JOE