

— ANTIPASTI —

TAGLIERE DEL VAGABONDO	per 1 pers. € 11,00
salumi, formaggi, confettura e coppiette di suino	per 2 pers. € 18,00
NACHOS CON CHEDDAR	€ 6,00
NACHOS CON CHEDDAR E PULLED PORK	€ 7,50
TARTARE DI MANZO	€ 13,00
TARTARE DEL GIORNO	€ 14,00
10 ARROSTICINI ABRUZZESI	€ 12,00

— SECONDI PIATTI —

BOMBETTE PUGLIESI CON CONTORNO	€ 12,00
PARMIGIANA DI MELANZANE	€ 13,00
FISH & CHIPS	€ 13,00
CARPACCIO DI CARNE SALADA ALLA WANDERER	€ 13,50

— CONTORNI —

CICORIA	€ 5,00
PATATE AL FORNO	€ 5,00
COLESLAW	€ 5,00

— FRIGGITORIA

PATATINE FRITTE	€ 4,50
CORN DOG	€ 6,00
SFIZI DI POLLO	€ 6,00
ONION RINGS	€ 5,00
POLPETTE DI MELANZANE E PROVOLA	€ 6,00
FRITTO MISTO PER 2	€ 13,00

— DOLCI

I nostri dolci
sono fatti in casa ogni giorno.
Chiedi all nostro staff
per un peccato di gola

DA € 5,50

— SIGNATURE BURGER —

VEG-ACCIO!	€ 13,00
Beyond hamburger, pomodoro, rucola, mayo vegana e cipolle al vino rosso	
EL TORNAY 2.0	€ 12,00
cotoletta di pollo, bacon, insalata e salsa honeypop	
IL VAGABONDO	€ 12,00
Pulled, coleslaw e salsa bbq	
BIG PRESIDENT	€ 12,00
Hamburger, cicoria, provola affumicata e olio al tabasco	
BALTIMORA PIT BEEF	€ 13,50
Pastrami sfumato al whisky, cetriolini, valeriana e maionese	
.....	
I CLASSICI	€ 12,00
Hamburger, Cheeseburger, Bacon Burger, Bacon Cheese Burger	

TUTTI I PANINI SONO ACCOMPAGNATI
DA PATATE FRITTE
OPPURE CON €1 IN PIÙ DA PATATE AL FORNO

— BIRRE

GUINNESS	€ 6,00	CRAFT BEER
KILKENNY	€ 6,00	IN BOTTIGLIA E LATTINA
KELLER	€ 6,00	a partire da € 6,00
WEISS	€ 6,00
IPA	€ 6,00	GLUTEN FREE
SPECIAL BEER	€ 6,00	IN BOTTIGLIA
BIRRA A POMPA	€ 6,00	€ 7,00
		chiedi allo staff per le disponibilità

— VINI

PECORINO	€ 5,50
Velenosi	
PASSERINA BIO	€ 5,50
Velenosi	
ROSSO PICENO DOC	€ 5,50
Velenosi	

OLIVE VERDI	€ 2,50
OLIVE VERDI al tabasco	€ 3,00
MAIS TOSTATO	€ 2,00
FUSAJE	€ 3,00

— SNACK —

BIBITE

ACQUA NATURALE 0,50 cl	€ 1,50	COCA COLA ZERO bottiglia 33 cl	€ 3,50
ACQUA NATURALE 1 litro	€ 2,50	ARANCIATA bottiglia 33 cl	€ 3,50
ACQUA FRIZZANTE 0,50 cl	€ 1,50	SCHWEPES LIMONE	€ 3,50
		SCHWEPES TONICA	€ 3,50
		SUCCHI	€ 3,50
COCA COLA bottiglia 33 cl	€ 3,50	CAFFÈ	€ 1,50

LISTA ALLERGENI

SIMBOLO	ALLERGENE	DESCRIZIONE	SIMBOLO	ALLERGENE	DESCRIZIONE
	Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.		Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
	Crosta e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.		Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.
	Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.		Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
	Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.		Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
	Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.		Lupino e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salami, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
	Sola e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.		Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capesanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.
	Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.		Congelato o surgelato	Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
	Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.		Abbattuto	Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1168/2011, IL GRADITO OSPITE CON ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI O PATOLOGIE RICONDUCIBILI AL CIBO È PREGATO DI INFORMARE IL PERSONALE DI SALA, PER CONSENTIRCI DI METTERVI IN CONDIZIONE DI EVITARE ALCUNI PRODOTTI E DI SERVIRVI AL MEGLIO. QUINDI PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI, È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA A RICHIESTA, DAL PERSONALE DI SERVIZIO.

** indica alimento surgelato

* indica alimento precotto

FRUITY MULE
VODKA, LIME, LAMPONE
E GINGER BEER

€ 8,50

CUCUMBER COLLINS
GIN, MENTA, LIME,
CETRIOLO E ACQUA TONICA

€ 9,00

WHISKY SMASH
WHISKY, ZENZERO,
ZUCCHERO,
LIME E MENTA

€ 10,00

PAIN KILLER
RUM NERO, BATIDA DI COCCO,
LIME, SUCCO D'ANANAS
E SUCCO D'ARANCIA

€ 8,50

VIOLA
"VIOLA" VODKA, LIMONE,
COINTREAU E ZUCCHERO

€ 10,00

AMOR Y MEZCAL
TEQUILA, APEROL. MEZCAL,
PASSION FRUIT E LIMONE

€ 10,00

L'IRLANDESE
GUINNESS, WHISKY, COCCO,
ZUCCHERO, CANNELLA
E BITTER DI CACAO

€ 10,00

LO SPRITZZZ
LIMONCELLO,
PROSECCO EXTRADRY
E GARNISH DI LIMONE

€ 8,00

THE WANDERER PUB