

Lo Staff si riserva il diritto di NON somministrare alcolici a presunti minori di anni 18 o a soggetti in evidente stato di ebbrezza.
Servizio e coperto 1.50 €. Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. Richiedere eventualmente fattura prima del conto.
NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI.

WALLACE

gastropub





LE NOSTRE BJIRRE



Guinness



Alc. 4,2% VOL.

Lt 0,25 = € 4,50 | Lt 0,5 = € 6,50

La più famosa stout. Colore scuro con schiuma beige. Sapori ed aromi dominati dal tostato dei malti che ricordano il caffè e la liquirizia. Finale secco ed amarognolo. Da abbinare con piatti dal sapore deciso.



Alc. 5,0% VOL.

Hop House 13

Dal nuovo progetto del birrificio Guinness, nasce questa nuova Lager a doppia luppolatura, caratterizzata dall'utilizzo di 100% malto d'orzo irlandese, il lievito utilizzato anche per la classica Guinness Stout, e una miscela di luppoli australiani e americani, rendendo questa birra fresca in superficie e complessa sul finale.

Lt 0,5 = € 6,00

Kilkenny



Alc. 4,3% VOL.

Lt 0,5 = € 6,50

Birra della tradizione irlandese, prodotta con puri malti autoctoni. Ha un colore ambrato carico tendente al nocciola e una schiuma densa e compatta che spesso viene definita una crema. Gli aromi e il gusto colpiscono per la loro intensità, toffee e caramello al naso, mentre in bocca sensazioni di nocciola e malto tostato, con una punta di amaro sul finale.



Alc. 7,0% VOL.

Brewfist Spaceman

Alcolica, secca, profumata e abbondantemente amara, è diventata presto l'ariete del birrificio. Il nostro omaggio alle esplosive note agrumate e fruttate dei luppoli americani. Allacciate le cinture.

Lt 0,4 = € 6,00

Hoegaarden Blanche



Alc. 4,9% VOL.

Lt 0,50 = € 6,50

Hoegaarden prende il suo grande gusto dagli speciali ingredienti aggiunti durante il processo di fermentazione, come il frumento e il coriandolo, che le conferiscono un aspetto torbido. Schiuma cremosa, dal sapore morbido, di corpo leggero, con un gusto singolare di frutta e spezie.



Alc. 6,5% VOL.

Spaten Premium Bock

Birra a bassa fermentazione in cui prevale l'aroma di mosto a livello olfattivo e l'amaro a livello gustativo; arricchita da una notevole corposità, evidenzia nel complesso una sensazione di grande freschezza.

Lt 0,4 = € 5,50 | Lt 1,0 = € 12,00



LE NOSTRE BJIRRE

Franziskaner Weissbier



Classica Weissbier, fermentata con un malto composto per almeno il 50% da grano. Birra di uno stupefacente colore biondo dai riflessi rosati. La schiuma è generosa, persistente e attraversata da una notevole effervesienza.

Alc. 5,0% VOL.

Lt 0,5 = € 5,50 | Lt 1,0 = € 12,00

Franziskaner Kellerbier



Birra tedesca non filtrata, quindi prodotta seguendo tutte le regole della cosiddetta Reinheitsgebot, la Legge di Purezza, che prevede l'utilizzo di sola acqua, malto d'orzo, luppolo e lieviti selezionati. "Naturalmente torbida", per il caratteristico aspetto opalescente pre-filtrazione.

Alc. 5,2% VOL.

Lt 0,5 = € 5,50 | Lt 1,0 = € 12,00

Löwenbräu Urtyp



E' una birra figlia della più ricercata tradizione bavarese con un sentore di "erba appena tagliata", con una persistenza ed un retrogusto intenso.

Spillata a regola d'arte si presenta con una schiuma bianca compatta. Al gusto si presenta morbida ed amara al punto giusto.

Alc. 5,4% VOL.

Lt 0,20 = € 3,00 | Lt 0,4 = € 5,00 | Lt 1,0 = € 12,00



Birra da "meditazione" per la tipica consistenza al palato di un corpo strutturato, dal gusto pieno caratterizzato da dolci note di malto caramellato e torrefatto con note amaricanti del luppolo e una finale sensazione di piante erbacee e rabarbaro.

Alc. 7,6% VOL.

Lt 0,20 = € 3,50 | Lt 0,4 = € 5,50 | Lt 1,0 = € 12,00

Löwenbräu Premium Pils



Birra dal colore giallo paglierino, e dal profumo dominato dall'intensità del luppolo. Il sapore è piacevolmente amarognolo con leggere note erbacee, ma non molto intenso, cosa che rende questa birra molto dissetante; il finale è tendente all'amaro.

Alc. 5,2% VOL.

Lt 0,4 = € 5,50 | Lt 1,0 = € 12,00

Löwenbräu Marzen



Birra dal colore rosso ramato, dovuto ad una particolare cottura del malto. Gusto delicato e pieno. E' una birra dalle tradizioni tipicamente bavaresi; veniva prodotta in primavera e bevuta per festeggiare la fine dell'inverno.

Alc. 5,8% VOL.

Lt 0,4 = € 5,50 | Lt 1,0 = € 12,00

1 Birra a Rotazione

Lt 0,5 = € 6,00

Chiedi al Personale

Appetizer...

Brezel € 3,00

Nachos € 6,00

Con salsa piccante e formaggio



Nachos Wallace € 7,50

Con panna acida, crema al formaggio, guacamole, pomodorini, basilico, jalapeños



Foresta Nera € 9,00

Prosciutto e pancetta speciali della Foresta Nera con i tipici brezel

Ficattole crudo e stracchino € 9,00



Korn Dog € 9,00

Con patate e crema di formaggio

Polpette Fritte € 7,50

Con patate fritte e salsa piccante

Bagel Ripieni...



Svizzero € 7,00

Tacchino, formaggio svizzero, insalata, senape dolce

Classico € 7,00

Cotto e fontina

Calabrese € 7,00

Spianata, provola, melanzane

Bavarese € 7,00

Lioner, formaggio svizzero, crauti

Frittura e Snack...

Mozzarelline Fritte **€ 6,00**

Formaggioso **€ 6,00**

Mozzarelline fingers, 2 camembert, mozzarelline e patate twist

Frittone Misto **€ 12,00**

Patate twist, 2 onion ring, 2 bocconcini di pollo, 2 alette di pollo, 2 jalapeños, 2 mozzarelline, 2 camembert, 2 cheese stick con salsa al curry

Cocktail Micro **€ 8,00**

Crocche con mozzarella, delizia di formaggi, frittatina di spaghetti, arancino, calzoncello con ricotta e prosciutto cotto

Crocchette di Patate **€ 5,50**

Con prosciutto e mozzarella

Pulled Pork Fritto **€ 6,00**



Onion Cheese Bacon **€ 6,00**

Mozzarelline fingers, anelli di cipolla e bacon fritto

Patate Fritte **€ 5,00**

Patate e Würstel **€ 6,50**

Patate twist con würstel fritti

Nuggets di Pollo **€ 5,50**

Cipolle Fritte **€ 5,00**

Jalapenōs Fritti **€ 6,50**

Farciti al formaggio

Tutto Patate Mix **€ 8,00**

Un super mix goloso di patate fritte, patate della nonna e patate twist

Alette di Pollo Fritte **€ 8,00**

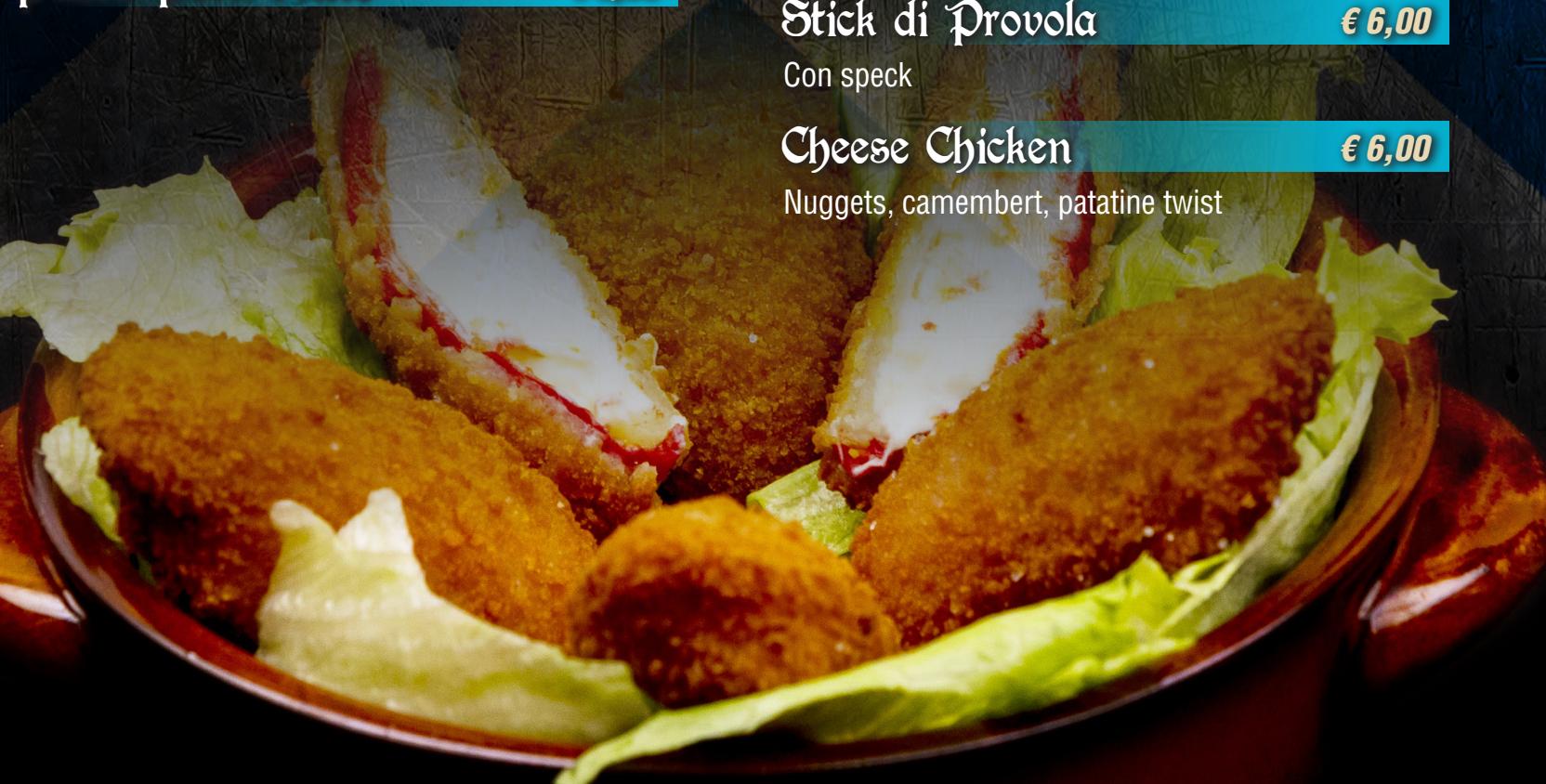
Con patate

Stick di Provolone **€ 6,00**

Con speck

Cheese Chicken **€ 6,00**

Nuggets, camembert, patatine twist





Specialità Bavaresi...



Schweinshaxe € 15,00

Stinco di maiale al forno cotto nella birra, con brezel, crauti e cipolle in agrodolce (prep. 20 Min.)



Salsiccia Berlinese € 15,00

5 Salsicce leggermente piccanti grigliate (prodotto stagionale) con insalata, cipolle fritte e patate della nonna

Bock Wurst € 10,00

2 Würstel rossi con insalata, cipolle in agrodolce, Cipolle fritte e crauti alla bavarese

Curry Bock Wurst € 11,00

Würstel da 180 gr con ketchup al curry e patate fritte

Brat Wurst € 10,00

2 Würstel bianchi con insalata, crauti, brezel e senape media

Sassonia Wurst € 10,00

Con patate fritte e crauti

Specialità Bavaresi...

Bauernseufzer

€ 9,00

2 Salsicce del contadino con patate fritte, crauti e senape media

Tris di Würstel

€ 17,50

Berna, Brat, e Bock con insalata, cipolle in agrodolce, cipolle fritte, crauti alla bavarese con patate fritte

Norimberga

€ 8,00

5 würstel speziati da 30 gr con patate fritte e senape media

Berna

€ 9,00

2 würstel farciti con formaggio e avvolti nella pancetta con patate fritte



Jager Schnitzel € 14,50

Fettine di carne a scelta tra manzo, maiale o pollo da 200 gr impanate e fritte, servite con funghi porcini e patate fritte

Maxi Würstel

€ 16,00

Lungo 43 cm con prosciutto foresta nera e ripieno di Emmenthal, con contorno di patate fritte e crauti



Degusta Würstel

1 Berna, 1 Bock, 1 Brat, 1 Bauernseufzer, 1 Sassonia e 5 Norimberga con würst salad, patate fritte e 3 brezel (consigliato per 2/3 persone)



€ 27,00

Würst Salad Schnitzel

€ 13,00

Fettine di carne a scelta tra manzo, maiale o pollo da 200 gr impanate e fritte servite con würst salad e patate fritte

Wiener Schnitzel

€ 12,00

Fettine di carne a scelta tra manzo, maiale o pollo da 200 gr impanate e fritte, servite con insalata mista e patate fritte

Hamburger



Wallace Burger € 13,50

H200 gr con cheddar, pancetta croccante e contorno di insalata, pomodori, cipolle e patate fritte



Biancorosso € 16,50

H200 gr con 'nduja, burrata e contorno di insalata, Verdure grigliate e patate fritte



Vulcan Burger € 16,00

H200 gr con burrata, pesto di basilico e contorno di rucola, pomodori ciliegini e patate fritte

Klingom Burger € 15,50

H200 gr con scamorza affumicata, porcini, crema di tartufo e contorno di insalata, pomodori e patate fritte

Veggy Burger € 12,00

Fragrante hamburger di verdure miste, dentro un morbido panino servito con insalata, pomodoro, contorno di patate fritte e verdure grigliate

Chicken Burger € 14,50

Pollo croccante fritto servito all'interno di un panino con insalata, pomodoro, cheddar e salsa cocktail con contorno di patate fritte

William Burger € 15,50

H200 gr con 100 gr di salsiccia, provola dolce e bacon, contorno di insalata e ciliegini e patate fritte

Pumba Burger € 16,50

H200 gr di cinghiale, scamorza affumicata, sfilacciato di lardo, salsa di funghi champignon, crema di tartufo con contorno di rucola, pomodori ciliegini e patate fritte

Hamburger

Heavy Burger

€ 16,50

H200 gr con prosciutto cotto, burrata, crema di pistacchio, salsa di melanzane con contorno di insalata, verdure grigliate e patate fritte



Thunderstruck

€ 15,50

H200 gr con würstel, uovo alla bismarck, crema di formaggio con contorno di insalata mista e patate fritte

Rhapsody Burger

€ 15,50

H200 gr con gorgonzola, crauti alla bavarese, senape dolce con contorno di radicchio, noci e patate fritte

Borg Burger

€ 15,50

H200 gr con gorgonzola, cipolle in agrodolce e contorno di insalata, ciliegini e patate fritte

Eyes of the Tiger

€ 15,50

H200 gr di pollo croccante fritto con cheddar, emmental, bacon, salsa tiger con contorno di rucola, pomodori ciliegini e patate fritte

Paranoid

€ 15,50

H200 gr con provola fritta, chily, salsa di melanzane con contorno di insalata, verdure grigliate e patate fritte

Dracarys Burger

€ 15,50

H200 gr con fagioli, jalapeños, cascata di cheddar e contorno di insalata, pomodori e patate fritte

Ragnarock

€ 16,50

H200 gr, burrata, mortadella, crema di pistacchio con contorno di insalata, pomodoro e patate fritte

Alabama Burger

€ 16,50

H200 gr di chianina, scamorza affumicata, bacon, salsa BBQ, con contorno di insalata, pomodoro e patate fritte

Red Burger

€ 16,50

H200 gr di Chianina con Cipolla caramellata, cheddar, pancetta, salsa burger con contorno di insalata, champignon e patate fritte

Stranger Burger

€ 18,00

H200 gr di Cinghiale con Provolone, Pancetta ribs, salsa barbecue, 2 mozzarelline fritte con contorno di rucola, ciliegini, grana e patate fritte



Hot Dog

Desaparecido € 12,00

Würstel 180 gr con jalapeños, cheddar, insalatina, salsa guacamole e contorno di patate fritte



Route 66 € 12,00

Würstel 180 gr con doppio cheddar, cipolle agrodolci, salsa barbecue, cipolle fritte e contorno di patate fritte



Beethoven € 12,00

Würstel 180 gr con crauti alla bavarese, senape media e contorno di patate fritte



Chili Dog € 12,00

Würstel 180 gr con chili, fagioli, jalapeños, cipolla e contorno di patate fritte

Classic One € 11,00

Würstel 180 gr con insalata, pomodori e contorno di patate fritte

New York € 12,00

Würstel 180 gr con cheddar, pancetta, pomodori e contorno di patate fritte



Specialità "J Like"



Arrosticini di Pecora € 15,00

Con patate fritte



Wallace Ribs € 15,00

Con contorno di patate fritte e salsa BBQ

Pulled Pork € 14,00

Panino con 200 gr di carne di maiale sfilacciata, morbidi e saporiti con cipolla in agrodolce, insalata e salsa BBQ con contorno di patate chips



Fish and Chips € 9,00

Filetti di pesce fritto, patate della nonna e guacamole

Alette e Cosce di Pollo € 10,00

Alla paprika arrostiti con jalapeños e servite con salsa piccante



Focacce!

Delicata € 8,50

Prosciutto crudo e burrata

Connery € 8,50

Speck, Brie e rucola

La Sboldra € 8,50

Spianata, friarielli e scamorza affumicata

Esagerata € 8,50

Crema di formaggi, prosciutto crudo e patate fritte

**Con Impasto
“Tradizionale”
Ingredienti aggiunti
fuori cottura!**



Caprese € 8,50

Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico

Marina € 8,50

Tonno, cipolla, insalata, pomodoro e maionese

Fumina € 8,50

Crema di formaggi, crema di tartufo e speck

Italiana € 8,50

Philadelphia, prosciutto crudo e melanzane a funghetto



Scrocchiarelle



**Un'idea
gustosa
al posto
della solita
Pizza!**

Mammolo

€ 10,00

Prosciutto crudo, burrata, rucola, pomodori ciliegini e grana

Gongolo

€ 10,00

Burrata, mortadella, pistacchio

Pisolo

€ 10,00

Pomodori, rucola, bresaola, grana, Philadelphia

Brontolo

€ 10,00

Spianata, scamorza affumicata, insalata e melanzane

Cucciolo

€ 10,00

Burrata, rucola, zucchine, pomodori ciliegini e insalata

Dotto

€ 10,00

Crema di tartufo, pomodori ciliegini, insalata e lardo Foresta Nera

Eolo

€ 10,00

Prosciutto cotto, bufala, zucchine, ciliegini e insalata

**Tutte con
impasto integrale !!
Ingredienti aggiunti fuori cottura!**

Pizze Classiche

Pizza Wallace **€ 7,50**

Pomodori ciliegini, bufala e basilico

Margherita **€ 6,00**

Pomodoro, mozzarella e basilico

Regina Margherita **€ 7,50**

Pomodoro, burrata e basilico

La Straccia **€ 8,00**

Pomodoro, mozzarella, stracchino e salsiccia

80 Voglia **€ 7,50**

Pomodoro, mozzarella, würstel e patate fritte

4 Stagioni **€ 8,00**

Pomodoro, mozzarella, carciofini, olive nere, prosciutto cotto e champignon

Marinara **€ 5,00**

Pomodoro, aglio

Hop'n Drop **€ 8,50**

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, provola e salamino piccante

TRADIZIONALE

Questo impasto è composto per il 10% da farina integrale con tutte le parti del chicco, che dona profumo e croccantezza alla pizza, e per il restante da farina macinata tipo 1.

INTEGRALE A "TUTTO GRANO"

Farina integrale macinata a pietra con tutte le parti del chicco: ricca di fibre, ha una maggiore digeribilità e riduce il rischio di picco glicemico.

FC: Ingredienti aggiunti fuori cottura.

Aggiunta o variazione ingredienti secondo disponibilità: + € 1,00

Mozzarella di Bufala o Burrata : + € 2,00

Funghi Porcini : + € 2,00

Prosciutto Crudo : + € 2,00

La Paisa' **€ 8,50**

Pomodoro, burrata, olive e pomodori secchi **FC: speck**

Chicco d'Uva **€ 9,00**

Pomodoro, fior di latte, 'nduja, burrata **FC: Prosciutto crudo**

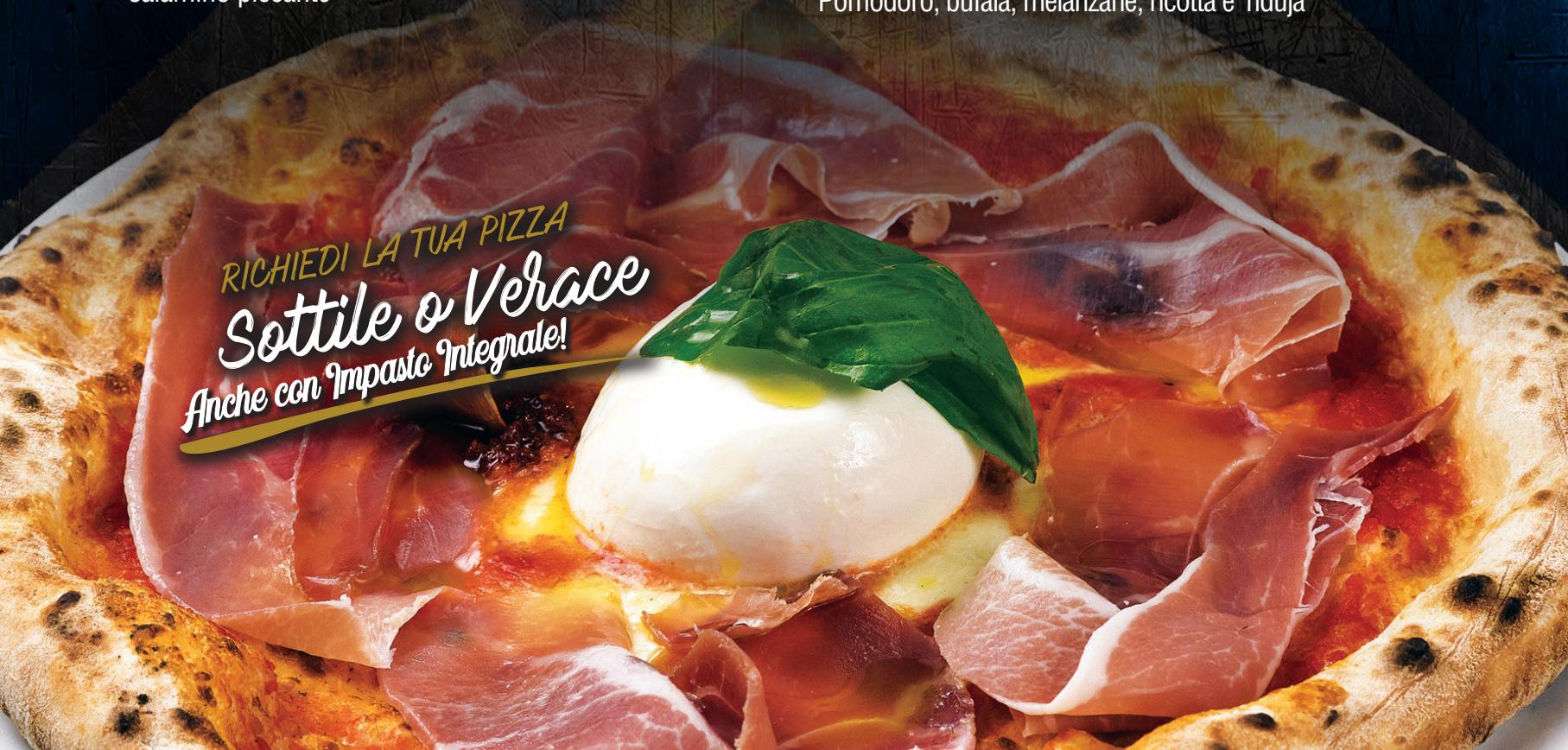
Antiche Volte **€ 8,50**

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto e porcini

Joker **€ 8,50**

Pomodoro, bufala, melanzane, ricotta e 'nduja

RICHIEDI LA TUA PIZZA
Sottile o Verace
Anche con Impasto Integrale!



Pizze Classiche

Würstel **€ 7,00**

Pomodoro, mozzarella e würstel

Prosciutto e Funghi **€ 8,00**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e champignon

William **€ 8,00**

Pomodoro, mozzarella, salsiccia e porri

FC: pecorino romano

Maialona **€ 8,50**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, würstel, salsiccia e spianata

Speck e Mascarpone **€ 8,50**

Pomodoro, mozzarella e mascarpone FC: speck

La Pratese **€ 8,50**

Pomodoro, bufala, porcini e salamino piccante

La Boscaiola **€ 8,50**

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, porcini e olive nere

La Bufalina **€ 8,00**

Pomodoro, bufala, basilico

Anita **€ 8,50**

Pomodoro, 'nduja, gorgonzola, salsiccia

Luna Rossa **€ 8,50**

Pomodoro, fior di latte, 'nduja, porcini

Wagner **€ 8,50**

Pomodoro, mozzarella, crema di tartufo, porcini

FC: radicchio, grana

La Piccante **€ 7,50**

Pomodoro, mozzarella e spianata

Gorgonzola e Crudo **€ 8,00**

Pomodoro, mozzarella e gorgonzola

FC: prosciutto crudo

Napoli **€ 7,50**

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e origano

Mary **€ 8,50**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, stracchino e olive nere

Contadina **€ 9,00**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia, ricotta e pepe

La Bismarck **€ 8,50**

Pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo e crema di tartufo

RICHIEDI LA TUA PIZZA
Sottile o Verace
Anche con Impasto Integrale!



Pizze Bianche

Covaccino

€ 4,00

Sale, olio e origano

Lo Stregatto

€ 8,50

Mozzarella, scamorza affumicata e porcini

FC: prosciutto crudo

5 Formaggi

€ 8,00

Mozzarella, scamorza affumicata, stracchino, gorgonzola, grana

Saporita

€ 8,50

Mozzarella, pecorino, pancetta, pepe, olio tartufato

Fiona

€ 9,00

Mozzarella, zucchine, provola, pancetta e pomodori secchi



Terrone

€ 8,50

Fior di latte, provola, friarelli, salsiccia

Madda

€ 9,00

Mozzarella, provola, crema di tartufo, pomodorini secchi e cipolla caramellata

Ortolana

€ 7,50

Mozzarella, zucchine, pomodori ciliegini, melanzane

FC: rucola

Calzoni e Pane Arabo

Pane Arabo

€ 8,50

FC: bufala, ciliegini, prosciutto crudo e insalata

Calzone Wallace

€ 8,00

Fior di latte, salamino piccante, provola e pomodoro

Calzone Ripieno Napoli

€ 8,50

Pomodoro, fior di latte, salamino piccante, prosciutto cotto e ricotta

Calzone Classico

€ 7,50

Fior di latte, prosciutto cotto e pomodoro

Calzone Bianco

€ 8,00

Fior di latte, prosciutto e provola

Calzone Farcito

€ 8,50

Fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, wurstel, carciofi, olive nere e pomodoro

Calzone Ricco

€ 9,00

Salamino piccante, ricotta, provola, nduja, funghi champignon, pomodoro sopra

RICHIEDI LA TUA PIZZA
Sottile o Verace
Anche con Impasto Integrale!



Alenu' Bambini

Fino a 10 Anni



Simpson

€ 8,00

Würstel con contorno di patate fritte con una bibita a scelta tra quelle elencate qui accanto



Baby Pizza

€ 8,00

Baby pizza ai gusti che preferisci con una bibita a scelta tra quelle elencate qui accanto



Chicken Little

€ 8,00

Pepite di pollo gustose con contorno di patate fritte con una bibita a scelta tra quelle elencate qui sopra



BIBITE A SCELTA TRA:

PEPSI COLA

Sprite

SUCCO DI FRUTTA

ACQUA CL 50

Minion Burger € 8,00

Hamburger 200gr al piatto con patatine fritte



Dolci Tentazioni...



Waffle con Gelato **€ 6,00**



Cestino Goloso **€ 10,00**



Crepes **€ 5,00**

A scelta tra Nutella®
o Nutella® e mascarpone



New York Cheesecake **€ 6,00**

A scelta tra naturale, Nutella®, topping al cioccolato,
fragola, frutti di bosco o caramello

Tartufo Bianco o Nero **€ 5,00**

Affogato al caffè o al liquore + € 1



Scrocchiarella Dolce **€ 10,00**

Farcita con Nutella®

Tiramisu' **€ 5,00**



Tortino con Cuore Caldo **€ 6,00**

Al cioccolato



Deep Fried **€ 6,00**

Barretta di Mars o Oreo (a scelta) fritta su mattonella di gelato alla crema e pinoli



Crema Catalana **€ 6,00**

Pannacotta **€ 5,00**

A scelta tra naturale, Nutella®, topping al cioccolato,
fragola, frutti di bosco o caramello

Bevande

Acqua 0,5 Lt

€ 1,50

Naturale o gassata

Acqua 1 Lt

€ 2,50

Naturale o gassata

Succhi di Frutta

€ 3,50

ACE, pompelmo, albicocca, pesca, mela verde, pera, arancia, ananas, mirtillo (Serviti con ghiaccio)

Bibite Varie

€ 3,50

Pepsi, Coca Zero, Fanta, Schweppes Arancia, Schweppes Soda, Schweppes Limone, Schweppes Tonica, Schweppes Ginger Ale, Ginger Beer, Tonica, Pompelmo Rosa, Thè Freddo al Limone, Thè Freddo alla Pesca (Servite con ghiaccio)

Pepsi Media

€ 5,00

(Servito con ghiaccio e limone)

Lemon Grade

€ 5,00

(Servito con ghiaccio e limone)

Sidro 0,5 Lt

€ 6,50

(Servito con ghiaccio)

Caffetteria

Caffe' Espresso

€ 1,50

Caffe' Corretto

€ 2,00

American Coffee

€ 3,00

The Caldo (Stagionale)

€ 3,00

Irish Coffee (Stagionale)

€ 6,00

Baileys Coffee (Stagionale)

€ 6,00

Cioccolata Calda (Stagionale)

€ 5,00

Shot

€ 3,50

Grappa, Limoncello, Sambuca, Fernet, Jägermeister, Montenegro, Amaro del Capo, Petrus, Unicum, liquori vari

Alcolici (Serviti con ghiaccio)

€ 5,50

Grappa, Limoncello, Sambuca, Fernet, Jägermeister, Montenegro, Amaro del Capo, Petrus, Unicum, liquori vari



Bourbon Spirit

Jack Daniel's 7 yrs € 7,00 Shot € 3,50

Classico, Honey, Mela, Cannella

Four Roses 10 yrs € 7,00 Shot € 3,50

Southern Comfort € 7,00 Shot € 3,50

Knob Creek € 7,00 Shot € 3,50

Bulleit € 7,00 Shot € 3,50

Jem Beam € 7,00 Shot € 3,50

Rum

Kraken € 7,00 Shot € 3,50

Legendario € 7,00 Shot € 3,50

Matusalem 7 yrs € 8,00 Shot € 3,50

Saint James € 8,00 Shot € 3,50

Malteco € 8,00 Shot € 3,50

Don Papa € 8,00 Shot € 3,50

Barbancourt € 8,00 Shot € 3,50



Tutti serviti
con Acqua e Ghiaccio!!!

Whisky

Black Label 12 yrs € 7,00

Red Label Blended € 7,00

Laphroaig 10 yrs € 8,00

Calisker 10 yrs € 8,00

Ardbeg 10 yrs € 8,00

Ballantine's 10 yrs € 8,00

The Glenlivet 10 yrs € 8,00

Caol Ila 12 yrs € 9,00

Highland Park 12 yrs € 9,00

Glenfiddich 12/15 yrs € 9,00

Oban 14 yrs € 10,00

Dalwhinnie 15 yrs € 10,00

Irish Whiskey Spirit

Irish Mist € 7,00

Jameson € 8,00

Bushmills € 8,00

Tullamor Dew € 8,00

Paddy € 8,00

Southern Comfort € 8,00

Wallace Cocktail

Wallace Strong **€ 7,00**

Vodka pesca, malibù, blue curaçao e succo d'ananas

Mojito Wallace **€ 7,00**

Lime, zucchero di canna, menta, vodka e sprite

Vodoo **€ 7,00**

Vodka, gin, rum bianco, malibù, sweet & sour e succo d'ananas

Nuclear **€ 7,00**

Vodka, gin, rum bianco, blue curaçao, sour e sprite

Medusa **€ 7,00**

Rum bianco, batida de coco, malibù e succo al mirtillo

Desert Rose **€ 7,00**

Vodka, malibù, passoa e succo al pompelmo

Tatà **€ 7,00**

Gin Rosa, creme de violet, lime, cranberry

Cosmo Napolitan **€ 7,00**

Amaretto, spiced rum, mirtillo

Tropical Margarita **€ 7,00**

Tequila, passoa, limone, ananas

Caipirinha **€ 8,00**

Cocktail Beer

Wasp Sting **€ 7,00**

Guinness e succo di arancia

Shandy Guinness **€ 7,00**

Guinness e sprite

Shandy Radler **€ 7,00**

Birra chiara e sprite

English Black e Tan **€ 7,00**

Guinness e birra rossa

American Black e Tan **€ 7,00**

Guinness e birra chiara



Cocktail

Spritz Aperol ~ Campari	€ 6,50
Vodka Lemon	€ 7,00
Gin Lemon	€ 7,00
Vodka Tonic	€ 7,00
Gin Tonic	€ 7,00
Cuba Libre	€ 7,00
Negroni	€ 7,00
Americano	€ 7,00
Negroni Sbagliato	€ 7,00
Black Russian	€ 7,00
Moscow Mule	€ 7,00
Pink Tonic	€ 7,00
Japan Ice Tea	€ 7,00
White Russian	€ 7,00
Sex On The Beach	€ 7,00
Tequila Sunrise	€ 7,00

Long Island Ice Tea	€ 7,00
Whiskey e Ginger Ale	€ 7,00
Mojito	€ 8,00
Caipiroska alla Fragola	€ 8,00
Piña Colada	€ 7,00
Caipirinha	€ 8,00

Analcolici

Wallace Light	€ 6,00
Fragola, schweppes limone, succo ananas e succo arancia	
Fresh Mint	€ 6,50
Lime, zucchero di canna, menta e schweppes lemon	
Shirley Temple	€ 6,00
Ginger ale, granatina e soda	
Dry Ice	€ 6,00
Pompelmo, sweet & sour, cranberry	
Ever Green	€ 6,00
Mela verde, pompelmo, limone, soda	



Elenco Allergeni

1 FRUTTA A GUSCIO

Ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.

2 SEDANO

Che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

3 SENAPE

Allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda.

4 SESAMO

Spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine.

5 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO² (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

6 LUPINI

Presenti ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.

7 MOLLUSCHI

Presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozze, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.

8 GLUTINE

Vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.

9 CROSTACEI

Vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici. Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.

10 UOVA E DERIVATI

Considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sfornati, ecc.

11 PESCE

L'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.

12 ARACHIDI E DERIVATI

Le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc.

13 SOIA

Le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

14 LATTE E DERIVATI

I prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il lattiolo.



Lo Staff si riserva il diritto di NON somministrare alcolici a presunti minori di anni 18 o a soggetti in evidente stato di ebbrezza.
Servizio e coperto 1.50 €. Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. Richiedere eventualmente fattura prima del conto.
NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI.

WALLACE



Wallacegastropub_prato



Wallace GastroPub Prato

EDIMAGGIO

DEMOLIZIONI, SCAVI E LAVORI EDILI STRADALI
www.dimaggiosrl.it