

spank_mi



BIRRE

HOP IS BACK

hoppy
LAGER

Una birra lager prodotta con malti italiani e caratterizzata da una luppolaturaintensa e persistente con un gusto pieno ed equilibrato dal colore oro brillante e dalla schiuma stabile e compatta.

4/6

IBU ● ● ● ● ● 4,8%vol.

CRISTAL

PILS

È delicata nei profumi, che ricordano cereali e fiori oltre alle delicate note erbacee date dal luppolo, e nell'amaro finale

3,50/5

IBU ● ● ● ● ● 4,8%vol.

NEWCASTLE

Bouquet articolato con in evidenza note di caramello, frutta secca, nocciola e fieno. Gusto molto aromatico caramellato e fruttato.

BROWN ALE

4,7%vol.

4/6

IBU ● ● ● ● ●

SCHMUKER

La Schmucker Weizen Hell è una birra ad alta fermentazione dal sapore fruttato. L'orzo e frumento rendono un lieve sentore di banana che ben si sposa col corpo rotondo tendente allo strutturato

WEIZEN

5,4%vol.

4/6

IBU ● ● ● ● ●

BULLDOG

Notevole carattere e una buona morbidezza, l'equilibrio gustativo oscilla tra il dolce e l'amaro. Prodotta presso le Newcastle Breweries di Newcastle-upon-Tyne.

STRONG LAGER

9%vol.

4/6

IBU ● ● ● ● ●

LAGUNITAS

Bouquet intenso che danza tra note balsamiche di pino, di resina e agrumate di pompelmo. Bilanciata e di facile approccio con un finale molto pulito e non eccessivamente lungo. Note di agrumi rinfrescanti caramello dolce e un gradevole amaro.

I.P.A.
6,2%vol.

4/6

IBU ● ● ● ● ●

MURPHY'S RED ALE

Aromatica con note evidenti di caramello, delle sfumature fruttate che ricordano l'albicocca e un leggero sentore molto gradevole.

RED ALE

4/6

IBU ● ● ● ● ●

5%vol.

BLANCHE DE SILLY

Il suo sapore è di una grande freschezza nella quale il coriandolo e la scorza d'arancia danno un gusto unico.

BLANCHE
5%vol.

4/6

IBU ● ● ● ● ●

MURPHY'S

il gusto ricorda il caffè con cenni sottili di liquirizia e di cacao.

STOUT
4,3%vol.

4/6

IBU ● ● ● ● ●

SPECIAL BEER



NECK OIL

viene prodotta con malti chiari, che insieme all'abbondante luppolatura conferiscono a questa birra un carattere "croccante" ed amaro con piacevoli e freschi sentori di pompelmo e più floreali di luppolo.

SESSION IPA

4,3%vol.

4/6

IBU ● ● ● ● ●

SPECIAL

ALLA SPINA

MC GARGLES

NED'S RETRO IPA

6,5 %



Spina
BEER FOOD & MUSIC

SCHWARZBIER

BLACK PILS

4,9 % VOL.



Spina
BEER FOOD & MUSIC

SMITHWICK'S

RED SMOOTH

3,8 % VOL.



Spina
BEER FOOD & MUSIC

SPINA
4,5/7



**TROPICAL
PALE ALE (NO GLUTINE)**
LATTINA 33CL 7€/4,8 vol.



**MICA03
COLD I.P.A. (NO GLUTINE)**
LATTINA 33CL 7€/ 7%vol.



**GAMMA RAY
A.P.A**
LATTINA 33CL 6€/5,4%vol.



LAGER
BOTTIGLIA 33CL 6€/4,5 %vol



**KWAK
BELGIAN ALE**
bottiglia 33CL 7€/8,4%vol.



**MANERBA
HELLES (NO GLUTINE)**
bottiglia 33CL 7€/ 5,3 %vol.



TUTTO FATTO
DOUBLE I.P.A.
 LATTINA 33CL 7€



MILANO IS ON FIRE
N.E.I.P.A. 8,5% VOL.
 LATTINA 33CL 7€



PURPLE DRUNK
FRUITY MARSHMALLOW ALE 8,0%
 LATTINA 33CL 7€



SANTO SPIRITO
BOCK 7,0%
 LATTINA 33CL 7€

SIDRI CRAFT
(NO GLUTINE)



sidro di mele
 allo zenzero e lime



sidro di mele
 luppolato, scorze di arancia
 e foglie di lime kaffir

bottiglie 33cl
 7€



sidro di mele
 ibisco e habanero
 con succo di cliegie,

SIGNATURE COCKTAILS

FATTI DA NOI PER VOI

DI BIRRA

NEGRONI DEL MASTROBIRRAIO

Campari, vermouth rosso, rum scuro, birra stout 10

SPANKATINHA

Blanche, vodka, simple syrup, lime, pepe e sale 9

SHAKERATO MODIFICATO

Campari, Gointreau, schiuma di birra pils 9

L.S.H.R.I.C.

Birra i.p.a., select, limone, simple syrup 8

ORSETTI GOMMOSI

Vodka, limone, siroppo ai frutti bosco 9
●●●●● alc.

BLOODY BOVISA

Succo di pomodoro/mezcal/limone fresco/worcester sauce/bitter al sedano/tabasco/sale e pepe 9
●●●●● alc.

TULUM RIDER

tequila/mezcal/aperol/succo d'ananas lime fresco/nettare d'agave/bitter al pompelmo 10
●●●●● alc.

SCIRESA

MEZCAL. APEROL, MARASCHINO, LIME SIMPLE SYRUP 9
●●●●● alc.

SPANK RUSSIAN

Liquore al caffè home made a base vodka, panna fresca, amaretto
puoi berlo caldo o freddo 9

●●●●● alc.

APERITIVI

MILANO-TORINO

Campari, Punt e mes 7

AMERICANO

Campari, vermouth, soda 7

SPRITZ

Aperol, Campari, sambuco 5,5

NEGRONI

Campari, vermouth, gin 7

GIN TONIC

BULLDOG 8 BIKEN'S 6
TANQUERAY 10 9,5 ROKU 10
MARE 10 MONKEY'S 4 7 12
BOMBAY 9 HENDRICK'S 10
CITADELLE 10 YU GIN 10
MALFY POMPELMO 10

ANALCOLICI

GIN TONIC

Gin Tanqueray 0.0/ tonica 6

VIRGIN MOJITO

Ginger ale/menta/simple syrup/limone 8

VIRGIN PALOMA

distillato analcolico/agave/limone/soda al pompelmo 8

CLASSICI

PALOMA 9

tequila/limone fresco/agave/soda al pompelmo
●●●●● alc.

VODKA SOUR 8

vodka/succo di limone/simple syrup
●●●●● alc.

WHISKEY SOUR 8

vodka/succo di limone/simple syrup
●●●●● alc.

BOULEVARDIER 9

Bourbon/vermouth/campari
●●●●● alc.

MOSCOW MULE 7

vodka/succo di lime/ginger beer
●●●●● alc.

PAPER PLANE 10

Bourbon/Amaro Nonino/Aperol/Limone fresco
●●●●● alc.

OLD FASHIONED 9

bourbon whiskey/angostura bitter/zolletta di zucchero
●●●●● alc.

TOMMY'S MARGARITA 9

tequila/agave/fresh lime
●●●●● alc.

CUBA LIBRE 8

rum/coca cola/limone fresco
●●●●● alc.

GIN LEMON 7

Gin/lemon soda
●●●●● alc.

VODKA LEMON 7

Vodka/lemon soda
●●●●● alc.

VODKA TONIC 7

Vodka/acqua tonica
●●●●● alc.

MOJITO 9

Rum chiaro/menta/simple syrup/limone
●●●●● alc.

VINI

BOLLICINE

- PROSECCO colle del sole
extra dry d.oc.g. 5/21
- BELLAVISTA Alma
Gran cuvee brut 55

BIANCHI

- GEWUTZTRAMINER
d.o.c. 5,50/22
- GRECO DI TUFO
IGT (De Falco) 5/20

ROSSI

- TRATTURO
Montepulciano
D'Abruzzo 4,5/19
(Spinelli)
- VALPOLICELLA CLASSICO
doc(Ca' Rugate) 5/20

AMARI

- MONTENEGRO 4
- BRAULIO 4
- JAGERMEISTER 4
- FERNET BRANCA 4
- BRANCA MENTA 4
- AMARO DEL CAPO 4
- UNICUM 4.5

- MEYER'S BITTER 5
- NONINO 5
- SAN SIMONE 5

LIQUORI

- SAMBUCA 4
- LIQUIRIZIA 4
- LIMONCELLO 4

**I NOSTRI LIQUORI 5
HOME MADE
CHIEDICI QUALI
CI SONO**

BIBITE

ACQUA 0,75L
MICROF. 1,5

COCA COLA 3,5

COCA COLA ZERO 3,5

ESTA THÈ
PESCA E LIMONE 3,5

ACQUA TONICA 3,5

GINGER BEER 3,5

SODA AL POMPELMO 3,5

LEMON SODA 3,5

FANTA 3,5

SPRITE 3,5

WHISKY

7 JIM BEAM

8 JIM BEAM RYE

8 WILD TURKEY 101

6 J. WALKER RED L.

10 CAOL ILA

10 TALISKER SKYE

8 JAMESON IRISH W.

RUM

7 BARCELÒ ORGANIC

10 ZACAPA 23

GRAPPE

4 POLI BIANCA

4.5 POLI MORBIDA

4.5 POLI BARRIQUE



SFIZO

TAGLIERI

TAGLIERI singoli (all.12)

Coppa stagionata 5,5

Crudo S. Daniele 6,5

Mortadella 5

Spianata calabra 5

Salame felino 5

TRIS DI FORMAGGI (all.7)

con conserve home made 14

TAGLIERE (all.12)

il misto dei 5 salumi singoli 15

TAGLIERE XL (all.12)

di formaggi e salumi

3/4 pers./25

PROVALI CON :
la nostra focaccia 5

PATATINE

PATATE NOVELLE

cacio e pepe

(all. 1,7) / 6

PATATINE FRITTE

con ketchup e maionese

(all. 1,7) / 6,5

PATATE DOLCI

FRITTE

con la nostra green aioli

(all. 1,3) / 6,5

PATATINE FRITTE

con crema di cheddar

e bacon croccante

(all. 1,7) / 6,5

PORNO SFIZI

HALF CLUB

SANDWICH

con pane in cassetta tostato,

cotto affumicato, formaggio

filante, bacon, mayo

(all. 1,12,7) / 8

PULLED PORK

MINI SANDWICH

pane casereccio, il nostro pulled

pork cotto a bassa temperatura,

coleslaw viola, korean bbq

(all. 1,6,3,12,10) / 6

NACHOS

con crema di vintage

cheddar e jalapeño

(all. 1,7) / 6

POLPETTE

della nonna

bianche

(all. 1,3,7,12) / 5

POLPETTE

della nonna

al sugo

(all. 1,3,7,12) / 6

ARROSTICINI

alla plancia

3pz / 3,9

ALETTE DI POLLO

alla paprika

e salsa sriracha

(all. 1,7) / 6

DOLCI

FATTI DA NOI
6

TIRAMISÙ

BROWNIE

TORTA VEGAN

CAROTE E ZENZERO

TORTA DEL GIORNO

CHIEDI AGLI SPANKERS

PIZZA ALLA PALA

PERCHÈ È COSÌ BUONA E LEGGERA



lievito madre, 72 ore
di lievitazione



farine di prima
scelta, frumento
soia e riso



alta
idratazione
80/90% d'acqua



super croccante
perché
cotta su pietra

'NDJAVOLATA

Pomodoro, fior di latte,
'nduja calabrese.

(all. 1,7)

10,50

VEGAN CAPRICCIOSA

Pomodoro, olive, capperi, carciofini
cipolla, origano.

(all. 1,7)

10,5

PIOVONO POLPETTE

base rossa, mozzarella, polpette
di carne, crema di parmigiano

(all. 1,7,8)

13

DALL'ORTO

pomodoro, fior di latte, verdure
grigliate, pomodorini confit

(all. 1,7)

11

A LI MORTAZZA

Fior di latte, burrata pugliese
Mortadella di Bologna fuori forno
pistacchio siciliano, pepe nero.

13

PARMIGIANA DELLA NONNA

Pomodoro, fior di latte, melanzana
fritta, spolverata di grana d.o.p.
stagionato, basilico.

(all. 1,7)

12,50

BIANCO, ROSSO

E VERDONE

Base bianca, scaglie di parmigiano
prosciutto crudo, rucola, pom. ciliegini.

(all. 1,7,12)

13

COTTO E FUNGHI 2.0

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto
al forno funghi champignon freschi.

(all. 1,7)

11,5

CLASSIC BUFFALO

Pomodoro, bufala, basilico

(all. 1,7)

12

CIME DI RAP

Pizza bianca, fior di latte, salsiccia
punta di coltello provola affumicata,
cime di rapa saltate piccanti.

(all. 1,7)

11

L'ALTRA NAPOLI

Pomodoro, fiordilatte, acciughe,
capperi, olive nere.

(all. 1,4,7)

11

TONNO E CIPOLLE

Pomodoro, fior di latte, tonno all'olio
e.v.o. cipolla rossa fresca, origano.

(all. 1,7)

11

PUGLIA STYLE

base rossa, burrata pugliese, rucola
acciughe, capperi siciliani.

(all. 1,7,4)

12,5

MARGHERITA

pomodoro, fior di latte, basilico.

(all. 1,7)

9

GASTRO PUB

STINCO ALLA BIRRA

STINCO DI MAIALE MARINATO ALLA BIRRA E AROMI PER 24 ORE A COTTURA LENTA PER 6 ORE CON COLESLAW VIOLA

(all.1) / 15

CONTROFILETTO

CON PATATE NOVELLE AL FORNO

13

TOMAHAWK

DI MAIALE CON SALSIA ALL'UVA E BIRRA CON PATATE NOVELLE

(all.1) / 16

COTOLETTA

ALLA JAPPO CON PANATURA AL PANKO E SESAMO SALSIA TONKATSU E PATATE AL FORNO

(all.1,6) / 16

BURRITO TEX MEX

POLLO COTTO IN C.B.T. ALLA PAPRIKA POMODORO FAGIOLI NERI, PEPERONI CHEDDAR, RISO, MAIS PORRO, SALSIA SRIRACHA

(BURRITO VEGGY SENZA POLLO)

(all.1,6) / 13,5

BABY RIBS

COSTINE COTTE A BASSA TEMPERATURA PER 12 ORE, COLESLAW E PATATE

15

SKIRT STEAK

(ENTRANHA)

CON CHIMICHURRY E CIME DI RAPA SALTATE

16

CEASAR'S SALAD

INSALATA MISTA, POMODORINI, POLLO, GRANA D.OP. CROSTINI DI PANE, SALSIA CEASAR'S

(all.1,3,7) / 12,5

VEGAN SALAD

INSALATA MISTA, CROSTINI DI PANE, HUMMUS, POMODORI SECCHI PUGLIESI, SEMI MISTI

(all.1,5,8) / 12,5

-I nostri prodotti possono contenere allergeni, affianco al nome del piatto viene riportato il numero corrispondente all'allergene che potete trovare esposto nel locale. Per garantire la freschezza e la disponibilità dei prodotti, alcuni ingredienti possono essere sottoposti al processo di abbattimento a -24° o surgelati.

HAM BURGER



bun fatto in casa secondo la ricetta tradizionale

ingredienti freschi ogni giorno

200g di patty di carne artigianale fatti ogni giorno con carne

100%manzo

AGGIUNTE

-Bacon +1

-cipolle caramellate +1

-cheddar +1

-radicchio

e cipolla marinati +0,80

-burrata +2

-uovo al tegamino 1,5

-cipolla fritta 0,50

-secondo hamburger +4

-salsa aggiuntiva 0,60

(ketchup, maionese, bbq, senape,

- patate fritte +1

(al posto di quelle al forno)

tutti gli hamburger sono disponibili con Beyond meat (carne vegetale) +2

CHEESEBURGER

200G DI 100% MANZO VINTAGE CHEDDAR, MAYO.

(all.1,3,7,11) / 13,5

PURPETTA

POLPETTE DI CARNE AL SUGO HOME MADE BURRATA PUGLIESE, CREMA DI BASILICO FRESCO

(all.1,3,11) / 13

GOZZO

200G DI 100% MANZO, BACON, DOPPIO VINTAGE CHEDDAR, SALSIA RELISH LEGGERA, ICEBERG, POMODORO.

(all.1,3,7,11) / 15

CHEI EF SI CHICKEN

PATTY DI POLLO HOME MADE AI CORN FLAKES E CUMINO, SENAPE AL MIELE, AVOCADO, CAVOLO VIOLA

(all.1,3,11) / 14,5

PORTOBELLO BURGER

SCAMORZA, RADICCHIO E CIPOLLA DI TROPEA MARINATI, MAIONESE AI TRE PEPI

(all.1,3,7,11) / 14

PULLED PORK BURGER

SPALLA DI MAIALE CON COLESLAW ROSSO E KOREAN BBQ SAUCE

(all.1,3,7,11) / 14

GOURMET

200G DI 100%MANZO, BURRATA, POMODORINI CONFIT, RUCOLA, RISTRETTO DI ACETO BALS.

(all.1,3,7,11) / 15

MEGABURGER

200G DI 100% MANZO, VINTAGE CHEDDAR, UOVO AL TEGAMINO, BACON, CIPOLLA FRITTA, SALSIA AMERICANA.

(all.1,3,7,11) / 15

-I prezzi sono espressi in €