

# LA TAVERNA DI MR O

DAL 1988

## IL NOSTRO MENÙ

[www.tavernadimro.it](http://www.tavernadimro.it)



# Dolci della casa fatti in casa

[1-3-5-6-7-8-9-10-11-12]

Fatevi tentare dalla golosità di una crema  
o dalla friabilità di una frolla.

I dolci seguono i ritmi delle stagioni e  
sono preparati quotidianamente da noi.

## Crostini e taglieri degustazione

[1-3-5-6-7-8-9-10-11-12]

**Piatto di affettati e formaggio**  
(crudo, soppressa, pancetta e Montrasio)

**Crostini della casa**  
crostini misti

## Le nostre Insalate

[4-7-8-9-10-12]

**Insalata Contadina**  
insalata mista (secondo stagione), con zucchine grigliate,  
prosciutto crudo tagliato sottile e Montasio

**Insalata Greca**  
insalata mista (secondo stagione), feta greca, olive, pomodoro,  
carote, cappuccio (secondo stagione)

**Insalata Mista verde**  
insalata verde con verdure miste (secondo stagione)

# Piatti tipici Friulani

[1-7-8]



## Coscette di pollo

coscette di pollo, cotte nella birra scura, in camicia di bacon affumicato con contorno di patate fritte



Tongerlo

## Frico

tortino di patate e formaggi friulani con polenta morbida e soppressa Stag. 8 mesi "Salumificio Lovison - PN"



Westmalle Brune



F.V.G.

# Stuzziccherie

[1-3-5-6-7-8-9-10-11-12]

**Patate fritte Dippers\*** (patate con la buccia)

**Crocchette di patate\***

**Pepite di formaggio\***

Rondelle di camembert, impanate con il riso soffiato e fritte

**Olive ascolane\***

**Verdure miste grigliate**

# Piatti Unici

[1-3-5-6-7-8-9-10-11-12]



## Costicine BBQ

Costicine di carrè di maiale scelte accuratamente e servite con la salsa barbecue Mr BBQ (fatta in casa, dal gusto speziato e non piccante) con con contorno di patate fritte



Carlo V

## Galletto\* della Vallespluga da 600 gr.

viene fatto macerare con un battuto di spezie per una notte intera e successivamente cotto nella birra con contorno di patate fritte e la sua salsa speciale a parte.

## Galletto servito con verdure grigliate



Rochefort 8

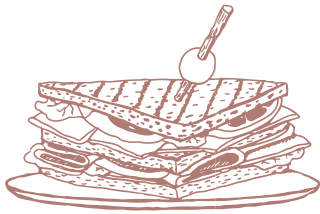
# Piatto del giorno

[1-3-5-6-7-8-9-10-11-12]

*dove la creatività prende forma  
per saperne di più, basta chiedere al personale*



Il nostro suggerimento per un corretto abbinamento tra pietanza e birra



# Club Sandwich

fette di pane tost\*

[1-3-7-8-11-12]

## Ecologico

5 fette di pane da tost, verdure miste stufate in padella, arricchite dal pomodoro salsato, formaggio fuso, lattuga, pomodoro e salsa cocktail

## Bacon

5 fette di pane da tost, bacon croccante, frittatina, melanzane stufate in padella, formaggio fuso, lattuga, pomodoro e la nostra salsa cremosa ai cetriolini



# Burger's Mr. O...

*I nostri hamburgers vengono preparate con tagli di manzo e suino ed insaporite con paprika dolce ed aromi naturali. (preparato dalla Macelleria Polesel - Maniago - PN)*

## Scottona-Burger

pane BUN artigianale da 130 gr., 200 gr. di pura Scottona\* piemontese, lattuga, senape, pomodoro ramato a fette e patatine fritte\*

## Bacon-burger

pane BUN artigianale da 130 gr., hamburger da 150 gr., lattuga, la nostra salsa cremosa ai cetriolini, bacon croccante, formaggio fuso e patatine fritte\*

## Summer Burger

pane BUN artigianale da 130 gr., hamburger da 150 gr., zucchine, brie, bacon croccante, lattuga, maionese al pistacchio e patatine fritte\*

## Crispy-Speck-burger

pane BUN artigianale da 130 gr., hamburger da 150 gr., scamorza, speck croccante, lattuga, maionese, pomodoro e patatine fritte\*

# Vegburgers

## le nostre proposte vegane fatte in casa

[1-6-8-9-11-12]

### Light burger

pane morbido alla curcuma vegano, burger vegetale da 150 gr. (produzione propria),  
attuga, senape, pomodoro ramato a fette e patatine fritte\*

#### *Ingredienti dei nostri Light Burger:*

*piselli, patate, ceci, carote, zucchine, cipolla, pane grattugiato veg,  
farina di mais, semi di finocchio, sale, pepe e aromi naturali*

### Vegan burger

pane morbido ai cereali vegano, burger vegetale da 150 gr.  
(produzione propria), lattuga, pomodoro, maionese vegana e patatine fritte\*

#### *Ingredienti dei nostri Vegan Burger:*

*orzo, patate, sedano, porro, rapa rossa, noci e nocciole tostate, olio, sale, aromi*

#### La nostra Maionese Vegana:

*emulsione di latte di soia, olio di semi di girasole,  
battuto di prezzemolo o lattuga, salsa di soia,  
senape, limone e curcuma)*

## Rustiche

[1-3-4-7-8-11-12]

**Pane ai cereali misti, fatto in casa con l'aggiunta di farina di soia,  
dopo la cottura rimane morbido e leggermente croccante,  
ed è tra le nostre proposte più storiche fin dal 1988.**

### Rustica Pancetta

salsa della casa, formaggio, scamorza e pancetta

### Rustica Piccante

salsa della casa, formaggio e salamino piccante artigianale "S. Giacomo - TV"

### Rustica Verdure

salsa della casa, formaggio e verdure miste grigliate

### Rustica Golosa

salsa della casa, formaggio, lattuga, speck "Morgante", funghi champignon

# Pizze

**Gli impasti delle nostre pizze sono prodotte con una miscela di 5 tipi di farine diverse, tra cui la soia che la rende più croccante e leggera.**

[1-4-5-6-7-8-9-11-12]

## INGREDIENTI DELLA NOSTRA FARINA:

Farina di grano tenero tipo "0", farina di soia integrale tostata, semola di grano duro rimacinata, germe di grano e lecitina di soia.

## INGREDIENTI DEL NOSTRO IMPASTO:

Lievito, sale, acqua, farina e olio extra vergine di oliva

## Pizze speciali

### Pistacchio delizioso

mozzarella, crema e granella di pistacchio mediterraneo, bacon

### Pizza Crudo rucola e grana

salsa di pom. "Mutti", mozzarella, crudo, rucola e grana

### Pizza Dino

salsa di pom. "Mutti", mozzarella, pomodorini, peperoncino e grana (tutto in cottura)

### Broccolina curiosa

mozzarella, porri e broccoli stufati, pancetta arrotolata

### Pizza Montasio

salsa di pom. "Mutti", mozzarella, soppressa, Montasio, funghi

## Pizze classiche

### Margherita

salsa di pom. "Mutti", mozzarella

### Capricciosa

salsa di pom. "Mutti", mozzarella, prosciutto cotto "Ginestra", carciofi e funghi trifolati

### Montagnola

salsa di pom. "Mutti", mozzarella, salsiccia, porcini e speck

## **Verdure**

salsa di pom. "Mutti", mozzarella e verdure miste

## **Prosciutto e funghi**

salsa di pom. "Mutti", mozzarella, prosciutto cotto e funghi trifolati

## **Speck e brie**

salsa di pom. "Mutti", mozzarella e speck "Morgante" e brie

## **Crudo (Parma-18 mesi)**

salsa di pom. "Mutti", mozzarella e prosciutto crudo Parma - 18 mesi

## **Salamino e brie**

salsa di pom. "Mutti", mozzarella, salamino piccante artigianale "S. Giacomo" e brie

## **Gorgonzola e speck**

salsa di pom. "Mutti", mozzarella, gorgonzola e speck "Morgante"

## **Cotto, salamino e olive**

salsa di pom. "Mutti", mozzarella, prosciutto cotto, salamino piccante artigianale "S. Giacomo" ed olive

## **Speck e scamorza**

salsa di pom. "Mutti", mozzarella, speck e scamorza affumicata

## **Salsiccia e scamorza**

salsa di pom. "Mutti", mozzarella, salsiccia e scamorza affumicata

## **Salsiccia, gorgonzola e peperoni**

salsa di pom. "Mutti", mozzarella, salsiccia, gorgonzola e peperoni

## **Saporita**

salsa di pom. "Mutti", mozzarella, scamorza affumicata, pomodoro a fette e salamino

## **Porcini, brie e grana**

mozzarella, funghi porcini, brie e grana

## **Porcini e salamino piccante**

salsa di pom. "Mutti", mozzarella, salamino piccante e porcini\*



## Birre alla spina Belgio



**Primus  
(BELGIO)**

La Primus Premium Pils è una birra che si differenzia dalle altre pils perchè contiene maggiori materie prime e quindi ha un gusto più ricco.

E' di bassa fermentazione, il colore è biondo chiaro, la schiuma compatta e persistente.

Il malto proveniente dal Belgio, Francia e Olanda, e il luppolo di differenti varietà, gli garantiscono un aroma raffinato e un gusto equilibrato.

Alc. 5,2% Vol.

I. 0.25

I. 0.40

Caraffa Lt.1,5



**Super 8\*  
BLANCHE - BIANCA  
(BELGIO)**

La birra "blanche" della famiglia Super 8, è una vera birra di frumento. Naturalmente torbida, non filtrata e dal colore giallo paglierino. Birra dalla schiuma persistente e cremosa e dal suo inconfondibile gusto dissetante. Per farla distinguere da tutte le altre della categoria è stata aggiunta una buona dose di spezie, il coriandolo fresco e le scorze d' arancia. Un sapore originale per coloro che amano essere stupiti.

Alc. 5,1% Vol.

I. 0.25

I. 0.50

Caraffa Lt.1,5



**TONGERLO DOUBLE\*  
DOPPIO MALTO  
(BELGIO)**

È una birra ambrata scura prodotta con il procedimento dell'alta fermentazione, dall'aroma di orzo e caramello, lascia un gusto leggero di liquirizia, di anice e cioccolato.

Alc. 6% Vol.

In questa abbazia è conservata una delle copie de "L'ultima cena" di Leonardo Da Vinci.

*Questa birra viene servita su boccali di ceramica*

I. 0.25

I. 0.50

Caraffa Lt.1,5

\* Le birre alla spina, in alcuni periodi dell'anno, possono essere sostituite da delle birre stagionali.

# Birre alla spina Inghilterra



**BOMBARDIER**  
Inghilterra  
Bitter ale

La birra che rappresenta il "bere inglese".  
Un esempio perfetto dello stile ale britannico: colpisce per il color rubino carico, la limpidezza ed il perlage ridotto e la poca schiuma fine e cremosa. In bocca stupisce per il particolare sapore dolce-amaro e fruttato, dato dall'impegno di un pregiato malto d' orzo britannico e di luppoli challenger e golding's. Il finale è un alternarsi di sapori: frutta sotto spirito, dolce speziato, ed uno spiccato caratteristico amaro. Ottima con pietanze corpose come gli spezzatini.

Abbinamenti: spezzatini e brasati  
Ingredienti: acqua, lievito, luppolo, malto d' orzo, zucchero. Alc. 4,1 ° vol

0,50 l.



**CARLO QUINTO ROSSA**  
Belgio Ale

La Guinness è una birra di tipo stout tra le più famose al mondo, una birra scura ad alta fermentazione prodotta da malto d'orzo tostato. La schiuma è bianca, compatta e cremosa.

Alc. 4,2 ° vol

0,50 l.



Birra belga di alta fermentazione, dal colore intenso amaranto scuro, con buona trasparenza e frizzantezza, abbondante schiuma biancastra intensa e cremosa.

Dal profumo di malto di frutta rossa, e dal gusto amarognolo ed un pò acidulo con note di dolce. Corposa e ben strutturata, vinoso con retrogusto di liquirizia, caffè e porto

Alc. 8,5% Vol.

BOTTIGLIA DA 0,75

**CARLO QUINTO BIONDA**  
Belgio Ale



La Charles Quint Blonde è una birra di alta fermentazione dal colore biondo dorato, il gusto è amabile e speziato con un leggero retrogusto luppolato e secco. La schiuma è compatta e resistente.

È una birra "imperiale" destinata ad un pubblico estimatore.

Alc. 8,5% Vol.

BOTTIGLIA DA 0,75



## BIRRE TRAPPISTE

### **CHIMAY TAPPO BIANCO** - Belgio

Birra a tripla fermentazione dal colore biondo ambrato, piacevolmente luppolata. Ideale con cibi dai sapori forti. Gradevole anche nei momenti di gran sete.  
Alc. 8% Vol. - 0.33

### **WESTMALLE DOUBLE** - Belgio

Birra trappista dal colore rosso ambrato, ben maltata ed equilibrata fra il secco e il dolce, è leggermente pastosa e molto profumata.  
Alc. 7% Vol. - 0.33

### **WESTMALLE TRIPLE** - Belgio

È una birra chiara, decisamente forte, dall'aroma delicatamente fruttato, tanto da farne una birra bevibile con facilità, nonostante il suo gusto pieno e rotondo.  
Alc. 9% Vol. - 0.33

### **ROCHEFORT 8** - Belgio

Birra trappista rifermentata in bottiglia. Colore scuro, ha un sapore dolceamaro, ma finale leggermente amarognolo.  
È una birra corposa che si abbina a piatti di carne.  
Alc. 9,2% Vol. - 0.33

### **ROCHEFORT 10** - Belgio

La più forte della gamma ed è un vero capolavoro; è scura, forte ma non pesante. L'aroma, richiama il gusto del cioccolato, è anche una birra dessert, consigliata come ultima bevanda della giornata.  
Alc. 11,3% Vol. - 0.33

### **ORVAL** - Belgio

Birra bionda e ricca di vitamina B, ha un sapore secco e viene servita senza lieviti poichè la renderebbero ancora più dura al palato; è una birra molto particolare e la consigliamo solo ad intenditori...  
Alc. 6,2% Vol. - 0.33

### **ACHEEL BLONDE** - Belgio

Birra bionda rifermentata in bottiglia. Sentori olfattivi eccezionalmente elevati ed orientati sui lieviti e sul malto. Alto il contenuto di lievito in sospensione. Orientamento gustativo sul lievito e leggermente sulle spezie dolci con una buona corposità. Questa birra è dedicata agli amatori degli aromi ricercati, unici e molto intensi.  
Alc. 8% Vol. - 0.33

### **ACHEEL BRUNE** - Belgio

Birra bruna rifermentata in bottiglia. Sentori olfattivi leggermente orientati sul malto e sul floreale. Poco corposa ma discretamente equilibrata, lascia qualche sentore di malto caramellato. Perfetto abbinamento con carni rosse, stufati, spezzatini e brasati.  
Alc. 8% Vol. - 0.33



## BIRRE D'ABBAZIA

### **ST. FEULLIEN BLONDE** - Belgio

Birra dal colore dorato presenta una schiuma liscia e morbida; dal profumo inconfondibile di luppolo e di note fruttate (agrumi) e speziate.  
Alc. 7,5% Vol. - 0.33

### **ST. FEULLIEN BRUNE** - Belgio

Queste sono birre d'abbazia ad alta fermentazione. Vengono prodotte secondo il metodo per infusione e sono estremamente delicate. Il loro gusto leggermente speziato, lascia traspirare una sensazione fruttata dal gusto secco.  
Alc. 7,5% Vol. - 0.33

### **ST. BERNARDUS PRIOR 8** - Belgio

Ottima, dall'aroma dolce di malto e miele, dal gusto fruttato di ciliegie candite e vaniglia.  
Alc. 8% Vol. - 0.33

### **ST. BERNARDUS ABAT 12** - Belgio

Birra scura, ricca e cremosa. Stucchevole, armonica nell'aroma dei malti caramellati e nei sentori fruttati. Ottima anche come birra da dopo pasto.  
Alc. 10% Vol. - 0.33

### **JUDAS** - Belgio

Colore dorato, doppio malto, gradevolmente dolce ed è ottima nelle ore serali.  
Alc. 8% Vol. - 0.33

### **CARLO QUINTO** - Belgio

È una ALE doppio malto dal gusto pieno e rotondo, colore scuro con note ramate, il suo carattere è dolce e fruttato, ha un retrogusto amarognolo.  
Alc. 8,5% Vol. - 0.33

### **CHATEAU BRUNE** - Belgio

Birra bruna rifermentata in bottiglia. Sentori olfattivi orientati sui dolciumi, sulla frutta (uva) e legni; di elevato grado alcolico e non esageratamente corposa.  
Gusto dolce. Da abbinarsi a dolci alle creme, al cioccolato e caffè.  
Alc. 12% Vol. - 0.33

### **CHATEAU BLONDE** - Belgio

Bionda delicata rifermentata in bottiglia. sentori olfattivi leggermente orientati sul malto e sui fiori freschi ma coperti dal grado alcolico. Birra apprezzata dagli amanti delle birre bionde di alta gradazione. Gusto dolce-amaro.  
Si abbina bene ai dolci alla frutta.  
Alc. 11% Vol. - 0.33

### **KWAK** - Belgio

La birra del cocchiere è una rossa doppio malto, dal sapore gradevolmente acidulo.  
Alc. 8% Vol. - 0.33

## **BIRRA Gluten Free**

### **BRUNEHAUT** - Artisanal belgian Ale, gluten free - Belgio

Birra in stile Belgian Ale si presenta di color dorato, con un sottile strato di schiuma fine e bianca. Ha profumi di lievito con sfumature floreali che ricordano l'acacia. Molto fresca e dissetante e delicatamente amara sul finale.  
Alc. 6,5% Vol. - 0.33

## Acqua Naturale e Gassata

Trattata e micro filtrata

Caraffa da 0,50 Lt.

Caraffa da 1,00 Lt.

## Bibite

Tonica (*Bottiglia L. 0,175*)

Coca Cola (*0,33*)

Coca Cola (*zero zuccheri 0,33*)

Chinò *0,33*

The Pesca *0,33*

The Limone *0,33*

Aranciata *0,33*

## Vini alla mescita

Vini bianchi e rossi alla mescita - (chiedere al personale)

CALICE

CALICE Prosecco

## Le nostre proposte in bottiglia

SECONDO DISPONIBILITÀ - (chiedere al personale)

## WHISKEY

Jameson - Irlanda -  
Lagavulin - Irlanda -  
Jack daniels - Tennessee -  
Platte Valley - Corn Whiskey - USA -

Cragganmore 15y - Scozia -  
Oban 14 y - Scozia -  
Baileys - Irlanda -

## Liquori, grappe, amari e mix

Grappa prime uve bianche  
Grappa prime uve nere  
Storica bianca

Storica nera  
Grappa barricata  
Grappa ai mirtilli

Limoncello

Liquore alla liquirizia  
Averna  
Branca Menta  
Fernet Branca  
Jegermeister

Montenegro  
Ramazzotti  
Di Saronno  
Sambuca

## MIXED DRINKS

Rum Cola  
Whiskey Cola  
Wodka Tonic

Havana Cola  
Pampero Cola  
Gin Tonic

## RUM

Pampero  
Havana 7  
Zacapa Gran riserva 23 anni

## CAFFÈ

Irish Coffee  
Caffè Espresso  
Caffè Macchiato

Caffè Corretto  
The Caldo

Una particolare attenzione va alla scelta delle salse abbinare ai nostri sandwich.  
Tutte le salse vengono studiate e valutate con gusto e creatività, per completare e diventare parte integrante del panino, favorendo maggior gusto.

**Salsa cremosa** e agrodolce ai cetriolini è ottima abbinata alla carne, al bacon e si distingue per la sua setosità.

**Salsa Barbeque Mr.BBQ** preparata selezionando le spezie migliori e dosate come solo maghi attenti con la loro pozione sanno fare. Speziata e non piccante riesce attribuire alle portate carattere e gusto inconfondibili.

La cremosa **salsa della casa**, a base di maionese arricchita con asparagi, è molto delicata e conferisce una dolcezza di fondo al panino.

### ALLERGENI

sul menù sono indicati con un numero gli allergeni utilizzati in ogni singolo piatto presenti nell'allegato II del reg. UE N. 1169/2011

**1 cereali contenenti glutine - 2 crostacei - 3 uova - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latte - 8 frutta a guscio - 9 sedano - 10 senape - 11 sesamo - 12 solfiti - 13 lupini - 14 molluschi**

\*Alcuni alimenti dei nostri piatti potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e trattati da noi con abbattitore di temperatura, per la corretta conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria. Per qualsiasi ulteriore o specifica informazione e documentazione sulle caratteristiche alimentari dei piatti in menù il nostro personale è a vostra disposizione

Servizio al tavolo solo bere, durante le serate di intrattenimento + 10%

**Maionese / Ketchup / Senape: 0.30 / Maio veg / Salsa cetriolini / Salsa rosa e BBQ 0.60**

**Aggiunte varie: da 0.80 a 3.00 / pane 1,20 - COPERTO 1,00**

### IN QUESTO LOCALE SI SERVONO ALIMENTI CHE POSSONO CONTENERE I SEGUENTI ALLERGENI:

- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)
- Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Caya illinoiesis* Wangenh K.Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia

NEL CASO ABBIATE ALLERGIE PARTICOLARI O VOGLIATE SAPERE DOVE SONO PRESENTI CHIEDERE AL RESPONSABILE DELL'AUTOCONTROLLO NARDI DAVIDE CHE VI SAPRA' RISPONDERE.

(non possiamo garantire la totale assenza dell'allergene, poichè non disponiamo di cucine separate.)



[www.tavernadimro.it](http://www.tavernadimro.it)



[@tavernadimrobirreriapn](https://www.facebook.com/tavernadimrobirreriapn)



[@taverna\\_di\\_mro](https://www.instagram.com/taverna_di_mro)