



the isle of skye



the isle of skye

Original Scottish Pub

**Corso Inghilterra, 25bis
10138 Torino**



Famosa per la sua incontaminata bellezza naturale, Skye possiede una costa talmente frastagliata che qualunque punto dell'isola non dista più di 5 o 6 miglia dal mare.

Turner dipinse sulla riva del mare di Loch Cornish. Abitata sin dai tempi antichi dal Clan Mac Leod, discendenti del famoso vichingo Olaf il Nero, l'isola di Skye ospitò nel 1746 Bonnie Prince Charlie, che vi si rifugiò durante la guerra contro gli Inglesi. Per l'aiuto prestato al Principe, i Mac Leod ottennero in feudo l'isola di Lewis.

Oggigiorno la sua unica distilleria usa ancora l'acqua di un ruscello, la cui sorgente si trova nel Cnoc Nan Speirag (Monte Aquilotto), per produrre il Talisker, il whisky preferito dagli Scozzesi.

Siete i benvenuti in questo autentico pub, ideato e costruito sin nei minimi dettagli dai nostri falegnami inglesi, facendo uso di legname di gran pregio come il rovere inglese, famoso per la sua robustezza. I titolari, Davide e Francesco, vi augurano una buona visita del nostro sito e qualora decidiate di venirci a trovare, una buona serata e sperano che la calda atmosfera scozzese vi sia gradita.

NON SI EFFETTUA SERVIZIO AI TAVOLI

**Sarete voi ad ordinare e pagare
direttamente al banco.**

**Vedrete che con questo sistema
avrete le vostre consumazioni
molto più in fretta.**

BIRRE ALLA SPINA

BASS SCOTCH

Gr. alc. 9. Servita a 5°

HALF PINT PINT LITER

25 cl 50 cl 100 cl

4,00 6,50 13,00



È una birra ambrata doppio malto, dal gusto intenso, corposa al punto giusto, e gradazione alcolica gratificante. È prodotta con acqua di fonte, orzo maltato, lievito, luppolo.

HOEGAARDEN

Gr. alc. 4,8. Servita a 6°

4,50 7,00 14,00



Dal 1445 produce la Blanche, bianca di frumento con aggiunta di coriandolo e curaçao. Birra belga di frumento, dal colore pallido e velato. Ha un gusto rinfrescante con note di coriandolo e scorza d'arancia. Leggera e speziata, è perfetta per un sorso estivo dissetante.

GUINNESS

Gr. alc. 4,2. Servita a 8°

4,50 7,00 14,00



Stout irlandese, caratterizzata dal suo colore scuro e la schiuma cremosa. Ha un sapore ricco e complesso, con note di caffè, cioccolato fondente e una leggera amarezza. Corpo vellutato e gusto persistente, è una birra iconica che offre un'esperienza di degustazione unica e inconfondibile.

LÖWENBRÄU MÄRZEN

Gr. alc. 5,8. Servita a 6°

4,00 6,50 13,00



La Löwenbräu Märzen è una birra tedesca dal carattere maltato, tipica dell'Oktoberfest. Presenta un colore ambrato con un gusto pieno e ben bilanciato tra dolcezza del malto e un leggero amaro del luppolo, ideale per festeggiare.

TENNENT'S SUPER

Gr. alc. 9. Servita a 5°

4,00 6,50 13,00



La Tennent's Super è una birra scozzese doppio malto chiara. Ha un gusto forte e corposo, con note di malto dolce e un leggero retrogusto amaro. Perfetta per chi cerca intensità e robustezza.

LOBURG

Gr. alc. 5,8 Servita a 5°

4,00 6,50 13,00



Birra belga dalle note maltate e leggermente speziate, con un gusto equilibrato e un finale morbido. Perfetta per chi ama i sapori raffinati. Viene definita lo "champagne delle birre" grazie al suo perlage.



non si effettua servizio ai tavoli

BIRRE ALLA SPINA

GOOSE MIDWAY SESSION IPA	HALF PINT	PINT	LITER
Gr. alc. 4,1. Servita a 7°	25 cl	50 cl	100 cl
	4,50	7,00	14,00



Birra leggera e fruttata, con un perfetto equilibrio tra note di agrumi e luppolo. Offre un gusto rinfrescante e un finale amaro delicato, ideale per qualsiasi occasione.

Pinta 20 cl Pinta 40 cl Litro

ICHNUSA NON FILTRATA	4,00	6,50	16,00
Gr. alc. 5,0. Servita a 5°			



Una Keller non filtrata dal corpo pieno e morbido, caratterizzata da un gusto ricco, erbaceo e rotondo con sentori di luppolo e una nota dolce di frutta gialla e albicocca.

Pinta 30 cl Pinta 50 cl Litro

FRANZISKANER WEISSBIER	5,00	7,00	14,00
Gr. alc. 5,0. Servita a 6°			



Franziskaner Weissbier è una birra di frumento tedesca dal colore dorato e torbido. Dal sapore fruttato con note di banana e spezie, è caratterizzata da una schiuma densa e cremosa. Fresca e aromatica, è un classico della tradizione bavarese.

STELLA ARTOIS	Calice 20 cl	Calice 40 cl	Litro
Gr. alc. 5. Servita a 5°	4,00	6,00	14,00



Stella Artois è una lager belga di qualità, dal colore dorato e dal sapore equilibrato. Caratterizzata da un aroma floreale e un gusto leggermente amaro, è rinfrescante e perfetta per ogni occasione.

TORPEDO EXTRA IPA	Pinta 40 cl	Litro
Gr. alc. 7,2. Servita a 5°	7,00	18,00



La Sierra Nevada Torpedo Extra IPA è una birra americana caratterizzata da un intenso profilo di luppoli. Offre un gusto pieno con note di pino, agrumi e resina, bilanciato da una base maltata. Corposa e dal finale deciso, è ideale per chi cerca una IPA audace e complessa.

LEFFE ROUGE	Calice 33 cl	Litro
Gr. alc. 6,6 Servita a 6°	6,00	18,00







Leffe Rouge è una birra d'abbazia dal colore rosso intenso, con aromi di frutti rossi e caramello. Il suo sapore dolce e leggermente speziato offre un'esperienza ricca e avvolgente, perfetta per ogni occasione.



BIRRE IN BOTTIGLIA

	CORONA Gr. alc. 4,5. Cl. 35,5 Bionda messicana	}	4,00
	BECK'S Gr. alc. 5. Cl. 33. Bionda tedesca		
	CERES Gr. alc. 7,7. Cl. 33. Bionda doppio malto		
	BUD Gr. alc. 5,0. Cl. 33. Bionda americana		
	MENABREA Gr. alc. 4,8. Cl. 33. Bionda italiana		
	HOEGAARDEN BLANCHE Gr. alc. 4,9 Cl. 33. Blanche belga	}	5,00
	ICHNUSA NON FILTRATA Gr. alc. 5,0. Cl. 33. Lager a bassa fermentazione		
	FORST ANALCOLICA Gr. alc. 0,0. Cl. 33. Bionda italiana		
	MAL ASTRANA Gr. alc. 4,7. Cl. 50. Pils ceca	}	6,50
	BREWDOG PUNK IPA (LATTINA) Gr. alc. 5,6. Cl. 33 Scottish IPA		
	BREWDOG WINGMAN SESSION IPA (LATTINA) Gr. alc. 5,6. Cl. 33 Scottish IPA		
	CHIMAY ROUGE Gr. alc. 7. Cl. 33 Trappista belga rossa		
	BIRRA SENZA GLUTINE Cl. 33.	}	7,00
	SIDRO FALLING APPLE Gr. alc. 5. Cl. 50 Sidro irlandese di mela, biondo		

BIBITE ALLA SPINA

	COCA COLA	}	PICCOLA	MEDIA
	COCA COLA ZERO		25 cl	50 cl
	KINLEY TONICA		3,00	5,00
	KINLEY LEMON			

BIBITE

COCA COLA/ZERO (bott. vetro cl. 33)	}	4,00
FANTA (bott. vetro cl. 33)		
SPRITE (bott. vetro cl. 33)		
THE LIMONE/PESCA		
CHINOTTO LURISIA (bott. vetro cl. 27.5)		
RED BULL		4,50
ACQUA (bott. vetro cl. 50 - nat/gas)		2,00

SUCCHI DI FRUTTA

PERA, PESCA, ANANAS, ARANCIA, MIRTILLO 4,00

COCKTAILS

**con gin Hendrick's, gin Sabatini, gin Mare, gin Bulldog, gin Malfi pomp. rosa, gin Tanqueray No. TEN, gin Roku, vodka Beluga, vodka Grey goose, rum Zacapa costo aggiuntivo € 3,00*

Tonica J Gasko € 1,00 con Gin Mare Capri costo aggiuntivo € 6,00

COCA & MALIBÙ 8,00

COCA & ANANAS 8,00

GIN LEMON *Gin Bombay, Kinley lemon* 8,00

GIN TONIC *Gin Bombay, tonica* 8,00

VODKA LEMON *Vodka Absolut, Kinley lemon* 8,00

VODKA TONIC *Vodka Absolut, tonica* 8,00

VODKA SOUR *Vodka Absolut, succo di limone, zucchero* 8,00

CUBA LIBRE *Rum Brugal, Coca Cola, limone* 8,00

HONOLULU *Gin Bombay, succo d'arancia, succo d'ananas, angostura zucchero* 8,00

TEQUILA SUNRISE 8,00

Tequila Cuervo Silver, succo d'arancia, granatina

SEX ON THE BEACH 8,00

Vodka Absolut liscia, Vodka Absolut pesca, succo d'arancia, granatina

NEGRONI *Campari, Gin Bombay, Martini rosso* 8,00

AMERICANO *Campari, Martini rosso, Seltz* 8,00

GOLF *Gin Bombay, Martini rosso, Angostura* 8,00

SPRITZ *Prosecco, Aperol, Seltz* 7,00

NEGRONI SBAGLIATO 8,00

Prosecco, Campari, Martini rosso

LONG ISLAND 9,00

Vodka Absolut, Gin Bombay, Contreau, Rum bianco, succo di limone, zucchero, Coca Cola

CAJPIROSKA ALLA FRAGOLA 9,00

Lime, zucchero di canna pestati, sciroppo di fragola, Vodka Absolut

CAIPIRINHA *Lime, zucchero di canna pestati, cachaça* 9,00

SKYE *Gin Bombay, Cointreau, Martini bianco, Vodka, sciroppo di fragola* 9,00

BOULEVARDIER 9,00

Campari, Martini rosso, Bourbon Whiskey

COCKTAILS ANALCOLICI

BALSAMO 6,00

Ananas, arancia, granatina, tonica, limone

MAUA 6,00

Pesca, arancia, granatina, limone

GIN TONIC ANALCOLICO 8,00

Gin Sabatini 0.0 o Gin Tanqueray 0.0%, tonica

BEER COCKTAILS

RADLER: KINLEY LEMON/LÖWENBRÄU 6,50

GUINNESS/GRANATINA 6,50

GUINNESS/SPRITE 6,50

GUINNESS/SUCCO ARANCIA 6,50

TENNENT'S SUPER VODKA 8,50

LIQUORI

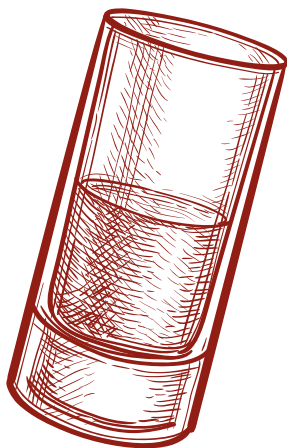
TEQUILA <i>sale e limone</i>	4,50
TEQUILA RESERVA REPOSADO	7,00
HIERBAS	5,00
AMARETTO DI SARONNO	5,00
CHERRY	5,00
KAHLUA	5,00
GRAND MARNIER	5,00
DRAMBUIE	5,00
PASTIS	5,00
COINTREAU	5,00
MALIBÙ	5,00
MARTINI <i>bianco, rosso</i>	5,00
GRAPPA <i>bianca</i>	5,00
GRAPPA BARRICATA RISERVA	7,00
GENEPEY	5,00
SAMBUCA	5,00
MIRTO	5,00
LIMONCELLO	5,00

AMARI

AVERNA	5,00
JAGERMEISTER	5,00
BRAULIO	5,00
SAN SIMONE	5,00
MONTENEGRO	5,00
BRANCA MENTA	5,00
UNICUM	5,00
AMARO DEL CAPO	5,00
EL FOL	5,00
JEFFERSON	6,00

GIN

BOMBAY	5,00
TANQUERAY	5,00
MARE	8,00
SABATINI	8,00
HENDRICK'S	8,00
BULLDOG	8,00
MALFI POMPELMO ROSA	8,00
ROKU JAPANESE GIN	8,00
TANQUERAY No. TEN	8,00
MARE CAPRI	10,00



non si effettua servizio ai tavoli

VODKA

VODKA ABSOLUT	5,00
VODKA GREY GOOSE	8,00
VODKA BELUGA	8,00

RHUM

RUM CIOCCOLATO	5,00
RUM MIELE	5,00
HAVANA 7 ANNI	6,00
MATUSALEM 7 ANNI	6,00
BRUGAL	6,00
MATUSALEM 15 ANNI	8,00
ZACAPA <i>23 years</i>	9,00
DIPLOMATICO	9,00

BRANDY & COGNAC

COURVOISIER	7,00
MARTELL	7,00
CARDINAL MENDOZA	7,00
CALVADOS	7,00
POIRE WILLIAMS & COGNAC	8,00
<i>De Grande Champagne Francois Peyrot</i>	



WHISKY

BUSHMILLS	5,00
JAMESON	5,00
JACK DANIEL'S	5,00
JACK DANIEL'S HONEY	5,00
JAMESON IPA	5,00
JOHNNIE WALKER RED LABEL	5,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	8,00
BULLEIT BOURBON	8,00
CHIVAS REGAL <i>12 years</i>	10,00
ISLE OF SKYE <i>8 years</i>	10,00
LAPHROAIG <i>10 years</i>	10,00
TALISKER <i>10 years</i>	10,00
CRAGGANMORE <i>12 years</i>	10,00
GLENMORANGIE <i>original</i>	10,00
CAOL ILA <i>12 years</i>	10,00
OBAN <i>14 years</i>	10,00
LAGAVULIN <i>8 years</i>	10,00

FINEST WHISKY

JOHNNIE WALKER GREEN LABEL	12,00
BUSHMILLS <i>16 years</i>	16,00
TALISKER <i>18 years</i>	20,00
LAGAVULIN <i>16 years</i>	16,00

IRISH CREAM

BAILEYS	5,00
HOT TODDY <i>Whisky, chiodi di garofano, limone</i>	10,00
SCOTTISH COFFEE <i>Baileys, kahlua, panna</i>	12,00
IRISH COFFEE <i>Whisky, caffè, panna</i>	12,00
BAILEYS COFFEE <i>Baileys, caffè, panna</i>	12,00
MEXICAN COFFEE <i>Tequila, caffè, panna</i>	12,00
JAMAICAN COFFEE <i>Rhum, caffè, panna</i>	12,00
CAFFÈ <i>al banco</i>	2,00
CAFFÈ <i>al tavolo</i>	4,00
INFUSI E TISANE	5,00
INFUSI E TISANE <i>(con aggiunta di vodka, whisky, rhum)</i>	7,00



VINI AL CALICE

PORTO <i>bianco, rosso</i>	5,00
PROSECCO	5,00
ROSSO (<i>chiedere al personale</i>)	da 5,00 a 7,00
BIANCO (<i>chiedere al personale</i>)	da 5,00 a 7,00

VINI IN BOTTIGLIA

ROSSI

DOLCETTO D.O.C.G.	22,00
BARBERA SUPERIORE	25,00
BARBERA D.O.C.G.	22,00
NEBBIOLO D.O.C.G.	24,00
PINOT NERO	24,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	22,00
VALPOLICELLA	24,00
RUCHE'	25,00
PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C.G.	24,00
PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C.G. 24	24,00

BIANCHI

GRECO DI TUFO D.O.C.G.	24,00
ARNEIS D.O.C.G.	22,00
GAVI D.O.C.G.	25,00
SAUVIGNON D.O.C.G.	22,00
GEWÜRZTRAMINER D.O.C.G.	25,00
MÜLLER THURGAU D.O.C.G.	22,00
CHARDONNAY D.O.C.G.	22,00

BOLLICINE

PROSECCO VALDOBBIADENE D.O.C.G.	22,00
PROSECCO EXTRA DRY	20,00
FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G.	40,00
ALTA LANGA D.O.C.G.	40,00
CHAMPAGNE MOËT & CHANDON	80,00

DEMIE

BARBERA D.O.C. <i>bottiglia cl. 37,5</i>	12,00
PINOT NERO. <i>bottiglia cl. 37,5</i>	12,00
CHIANTI D.O.C. <i>bottiglia cl. 37,5</i>	12,00
ARNEIS D.O.C. <i>bottiglia cl. 37,5</i>	12,00
GAVI D.O.C. <i>bottiglia cl. 37,5</i>	12,00
GEWÜRZTRAMINER D.O.C. <i>bottiglia cl. 37,5</i>	12,00



coperto 1€ (a persona) non si effettua servizio ai tavoli

FARINATE

(farina ceci, olio extravergine, acqua, sale)

SEMPLICE	5,00
CIPOLLA	6,00
GORGONZOLA	6,00
LARDO	6,00

FOCACCE

BIANCA	5,00
BRUSCHETTA <i>(pomodorini, aglio, olio, basilico)</i>	7,00
SPECK	8,00
PORCHETTA	8,00
ACCIUGHE, OLIVE, CAPPERI	8,00
LARDO	8,00
PROSCIUTTO CRUDO	9,00
CRUDO E BUFALA	11,00
SKYE <i>(salmone affumicato)</i>	13,00

CALZONI

CALZONE CLASSICO <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)</i>	9,00
CALZONE RIPIENO <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salame piccante, olio, parmigiano)</i>	10,00
CALZONE A STRUDEL <i>(mozzarella, scamorza affumicata, rucola, pomodorini)</i>	10,00

CIASCUNA PIZZA O FOCACCIA
PUÒ ESSERE PREPARATA
CON IMPASTO
DI FARINA INTEGRALE
SENZA COSTI AGGIUNTIVI



*Prodotto surgelato

+1,00 euro per ogni ingrediente aggiunto

+2,00 euro per aggiunta mozzarella di bufala o prosciutto crudo

PIZZE

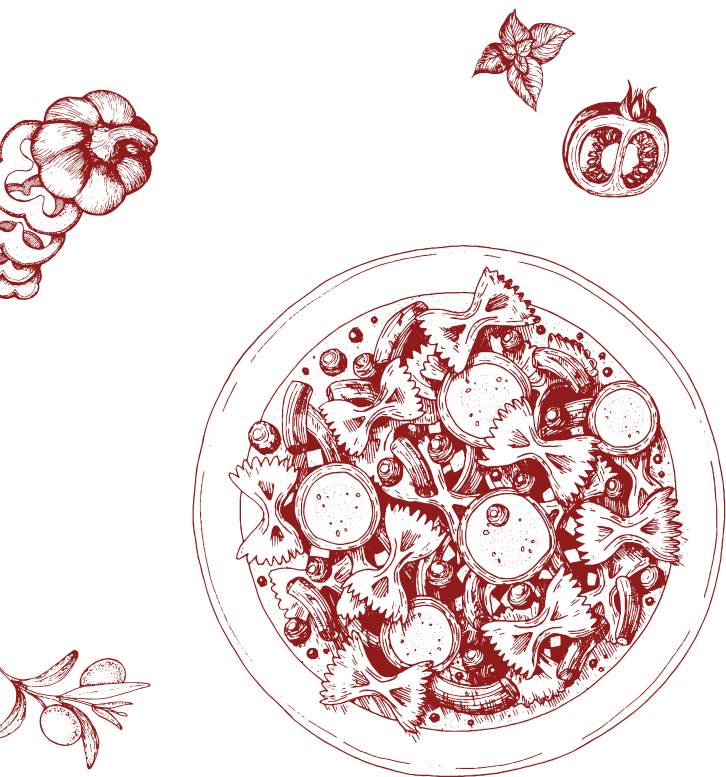
(farina 00, lievito di birra, acqua, sale)

MARINARA (pomodoro passato, pomodorini, aglio, olio, basilico, origano)	6,50
MARGHERITA (pomodoro, mozzarella, olio, basilico)	7,50
NAPOLI (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olio, basilico, origano)	8,50
GRECA (pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, olio, basilico)	8,50
FORMAGGI (mozzarella, formaggi vari)	8,50
DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salame piccante, olio, basilico)	8,50
SALSICCIA (pomodoro, mozzarella, salsiccia, olio, basilico)	8,50
WURSTEL (pomodoro, mozzarella, würstel, olio, basilico)	8,50
PIEMONTESE (pomodoro, mozzarella, peperoni, acciughe, olio, basilico)	8,50
GORGO/CIPOLLA (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla, olio, basilico)	8,50
SALSICCIA/FRIARIELLI (mozzarella, salsiccia, friarielli, olio, basilico)	9,50
VEGETARIANA (pomodoro, mozzarella, carciofi, olive, friarielli, cipolla)	9,50
LEGGERA (pomodoro, mozzarella, brie, porchetta, basilico)	9,50
SPECK/BRIE (pomodoro, mozzarella, speck, brie, basilico)	9,50
MARIOLINO (formaggi vari, salamino piccante)	9,50
DENNY (porchetta, mozzarella, pecorino, pepe nero)	9,50
BISMARK (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo, olio, basilico)	9,50
4 STAGIONI (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini, olive, basilico)	9,50
CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini, capperi, olive, olio, origano, basilico)	9,50
PROSCIUTTO E FUNGHI (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, olio, basilico)	9,50
BRESAOLA (pomodorini, mozzarella, bresaola, rucola, basilico)	11,00
RUSTICA (pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi champignon, olive, basilico)	11,00
SFIZIOSA (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, scaglie di grana, olio, basilico)	11,00
BUFALA (pomodoro, mozzarella di bufala dopo cottura , olio, basilico)	11,00
SANTA (pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, parmigiano, olio, basilico)	11,00
ISOLANA (pomodoro, mozzarella, bacon, gorgonzola, salsiccia, basilico)	11,00
BURRATA (pomodoro, burrata, olio, basilico)	11,00
CALABRESE (pomodoro, mozzarella, 'nduja, salsiccia, scamorza affumicata, olio, basilico)	11,00
MEZZALUNA (½ pizza SANTA e ½ CALZONE)	12,00
EPICA (pomodoro, burrata, peperoni, salsiccia, olio, basilico)	12,00

PRIMI PIATTI

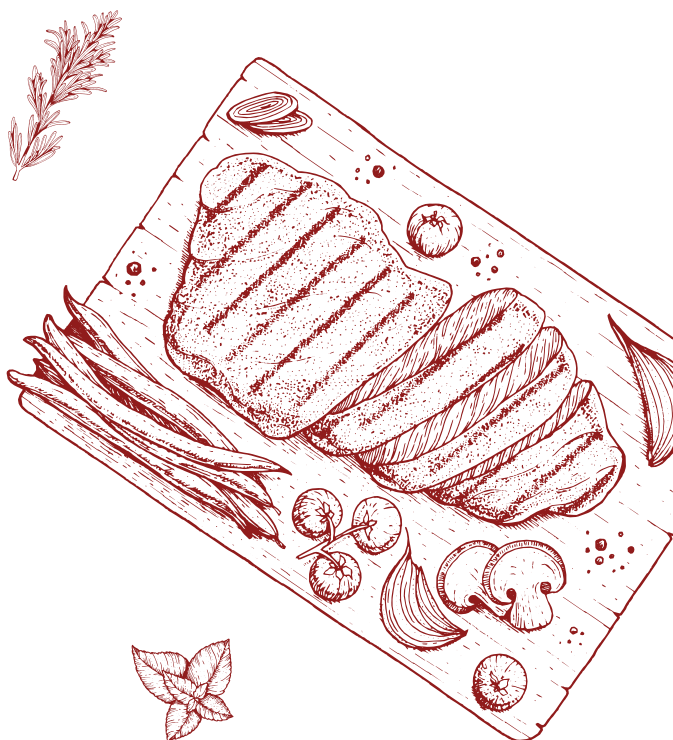
PENNE, SPAGHETTI, TAGLIATELLE, SPAGHETTI ALLA CHITARRA, TORTELLINI, MEZZE MANICHE

AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E PREZZEMOLO	8,00
ARRABBIATA <i>(pomodoro, peperoncino)</i>	8,00
CRUDAIOLA <i>(pomodoro fresco, cipolle, olive taggiasche, pecorino)</i>	9,00
GRICIA <i>(guanciale, pecorino, pepe nero)</i>	9,00
OLAF <i>(panna, pomodoro, brandy, porchetta)</i>	9,00
PAPALINA <i>(panna, prosciutto, piselli*)</i>	9,00
MEDITERRANEA <i>(pomodoro, tonno, olive taggiasche, capperi, prezzemolo)</i>	9,00
IRLANDESE <i>(gorgonzola, speck, brandy, panna)</i>	9,00
CRUSTY <i>(pancetta, pomodoro, piselli*, gorgonzola)</i>	9,00
PARTENOPEO <i>(salsiccia, broccoli*, scamorza affumicata)</i>	9,00
CARBONARA <i>(uova, pepe nero, parmigiano, guanciale, pecorino)</i>	10,00
AMATRICIANA <i>(pomodoro, pecorino, peperoncino, guanciale)</i>	10,00
SALMONE <i>(panna, salmone, vodka)</i>	10,00
BOSCAIOLA <i>(pomodoro, salsiccia, funghi, panna, piselli*)</i>	10,00



SECONDI PIATTI E PIATTI UNICI

STINCO ALLA BIRRA ROSSA E MIELE - 650 gr <i>(con contorno di crauti o patate)</i>	16,00
ANGUS ARGENTINO - 300 gr <i>(con contorno di patate al forno)</i>	22,00
SOTTOFILETTO DI VITELLO - 300 gr <i>· ai ferri con contorno di patate</i> <i>· 4 pepi (brandy, panna, pomodoro) con contorno di patate</i> <i>· alla Guinness (birra Guinness, olio, farina) con contorno di patate</i> <i>· cipolla caramellata e crema all'aceto balsamico con contorno di patate</i>	16,00
TAGLIATA DI VITELLO <i>(con rucola, scaglie di grana e glassa di aceto balsamico)</i>	16,00
BAFFA DI MAIALE IN BBQ - 700 gr <i>(costine di maiale in salsa BBQ con patate al forno)</i>	16,00
PETTO DI POLLO AI FERRI <i>(con contorno a scelta)</i>	12,00
UOVA AL BACON CON CRAUTI	12,00
ALETTE DI POLLO* CON NACHOS <i>(cottura 15-20 minuti)</i>	12,00
WURSTEL, CRAUTI E PATATE	12,00
HAMBURGER* (solo carne) <i>con gorgonzola, cipolla + contorno a scelta</i>	10,00
HAMBURGER* (solo carne) <i>con bacon + contorno a scelta</i>	10,00
COTOLETTA* CON PATATE <i>(2 cotolette di pollo + contorno di patate)</i>	12,00
PIATTO VEGETARIANO <i>(burger di spinaci*, burger di scamorza e verdure grigliate* + contorno a scelta)</i>	12,00
PIATTO UNICO <i>(uova strapazzate con bacon, porchetta, broccoli*, patate*, scamorza con speck al forno)</i>	16,00



*Prodotto surgelato

Contorni a scelta: patate*, spinaci*, broccoli*, crauti,
pomodori, insalata, nachos.

INSALATE

INSALATA CLASSICA <i>(insalata, pomodori, rucola)</i>	6,00
CAPRESE <i>(pomodoro, mozzarella, origano)</i>	8,50
MISTA <i>(insalata, pomodori, rucola, cipolla, olive taggiasche, tonno, mozzarella)</i>	10,00
DUCHESSA <i>(insalata, pomodori, olive taggiasche, pollo croccante*, scaglie di grana, mais)</i>	10,00
INSALATA PRIMAVERA <i>(carciofi, pomodorini, insalata, scaglie di Grana, succo di limone, pepe nero)</i>	10,00
BRESAOLA <i>(con pomodori e rucola oppure con scaglie di Grana)</i>	10,00
INSALATA SCOZZESE <i>(salmone affumicato, scamorza, pomodorini, olive taggiasche, insalata, rucola)</i>	13,00
PIATTO CRUDO E BUFALA CON GRISSINI DI FOCACCIA	13,00
PIATTO BURRATA E BRESAOLA CON GRISSINI DI FOCACCIA	13,00

CONTORNI E STUZZICHINI

PATATE* AL FORNO	4,00
NACHOS <i>(con salsa piccante o salsa al formaggio)</i>	4,00
BROCCOLI* SALTATI <i>(saltati all' olio E.V.O. o al peperoncino)</i>	5,00
SPINACI* AL BURRO	5,00
MOZZARELLE* IN CARROZZA	5,00
CROCCHETTE DI PATATE*	5,00
BITE DI CAMEMBERT*	5,00
ANELLI DI CIPOLLA*	5,00
CHEDDAR CHILI NUGGETS*	5,00
STICK DI POLLO*	5,00
OLIVE ASCOLANE *	6,00
PULLED PORK* BITES	6,00
JALAPEÑO* <i>(peperoncino piccante ripieno di formaggio, rivestito da una croccante panatura)</i>	6,00
TRIS <i>(crocchette di patate*, stick di pollo*, anelli di cipolla*)</i>	10,00
TRIS DI VERDURE <i>(broccoli*, spinaci*, crauti, salsa al formaggio)</i>	10,00
TAGLIERE PICCOLO <i>(formaggi, affettati)</i>	13,00
TAGLIERE GRANDE <i>(formaggi, affettati, olive, focaccia bianca)</i>	22,00
FANTASIA NORDICA <i>(salmone, burro, crostini di pane)</i>	14,00

PIADINE

CRUDO, SCAGLIE DI GRANA, INSALATA E POMODORO	5,00
SPECK E BRIE	5,00
STRACCHINO, RUCOLA E POMODORO	5,00
PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO, INSALATA E MAIONESE	5,00
PORCHETTA E GORGONZOLA	5,00
BRESAOLA, STRACCHINO E RUCOLA	6,00
POLLO* CROCCANTE, FORMAGGIO, CIPOLLA, TABASCO E SALSA BBQ	6,00

*Prodotto surgelato

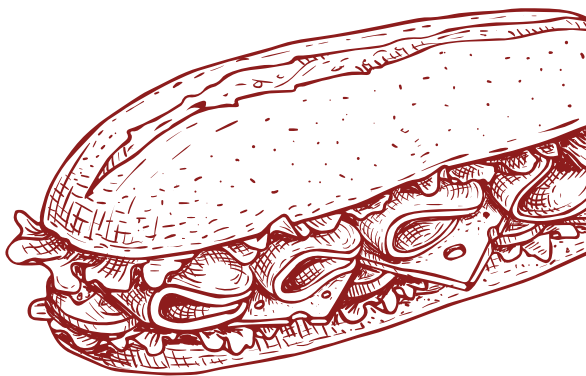
coperto 1€ (a persona) non si effettua servizio ai tavoli

PANUOZZI

PROSCIUTTO COTTO, POMODORO, MOZZARELLA E PARMIGIANO	9,00
N'DUJA, SCAMORZA AFFUMICATA, POMODORO E MAIONESE	9,00
WURSTEL, PORCHETTA, SOTTILETTA, CIPOLLA E MAIONESE	10,00
GORGONZOLA, PORCHETTA POMODORO E MOZZARELLA	10,00
BRESAOLA, MOZZARELLA, RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO E POMODORINI	10,00
BUFALA, CRUDO, RUCOLA E POMODORINI	12,00

PANINI*

TOAST <i>(prosciutto cotto, sottiletta)</i>	5,00
HOT DOG <i>(salsa aurora o ketchup o maionese o senape)</i>	5,00
BRESAOLO <i>(bresaola, olio, rucola, limone)</i>	6,00
BRICK <i>(wurstel, senape, crauti)</i>	6,00
PIG <i>(porchetta, maionese, pomodoro, insalata)</i>	6,00
TASTY <i>(maionese, formaggio, pomodoro, prosciutto crudo)</i>	6,00
LIGHT <i>(brie, speck)</i>	6,00
FLASH <i>(salsa aurora, wurstel, speck, formaggio)</i>	6,00
STRONG <i>(salame, salsa aurora, tabasco, formaggio)</i>	6,00
FIRE <i>(salamino piccante, formaggio, pomodoro)</i>	6,00
GREEN <i>(mozzarella, pomodoro, maionese, insalata, origano, sale)</i>	6,00
MUST <i>(porchetta, peperoni, scamorza, maionese)</i>	6,00
SPICY <i>(n'duja, prosciutto cotto, salsa al formaggio, rucola)</i>	6,00
CHICKEN <i>(insalata, cotoletta di pollo*, pomodoro, maionese)</i>	7,00
CORK <i>(porchetta, sottiletta, wurstel, cipolla, salsa aurora, insalata)</i>	7,00
NORVEGESE <i>(salmone, lattuga, maionese, olio)</i>	7,00
FRIZZ <i>(porchetta, friarielli, olio piccante, scamorza affumicata)</i>	7,00



*Prodotto surgelato

coperto 1€ (a persona) non si effettua servizio ai tavoli

BRUSCHETTA

AGLIO, OLIO, ORIGANO E SALE	4,00
AGLIO, OLIO, ORIGANO, SALE E POMODORO FRESCO	5,00
LARDO	5,00

HAMBURGER*

HAMBURGER <i>(hamburger, pomodoro, insalata, maionese, ketchup)</i>	6,50
CHEESEBURGER <i>(cheddar, hamburger, pomodoro, insalata, maionese, ketchup)</i>	7,00
ONIONBURGER <i>(hamburger, cipolla, pomodoro, insalata, maionese, ketchup)</i>	7,00
PIGBURGER <i>(porchetta, cheddar, hamburger, pomodoro, insalata, maionese)</i>	7,50
SPECKBURGER <i>(speck, brie, hamburger, pomodoro, insalata, maionese)</i>	7,50
SUPERBURGER <i>(gorgonzola, prosciutto cotto, cipolla, hamburger, insalata, maionese)</i>	7,50
FLASHBURGER <i>(tabasco, cheddar, salame piccante, hamburger, insalata, salsa aurora)</i>	7,50
DEVILBURGER <i>(hamburger, n'duja, scamorza affumicata, insalata, pomodoro, salsa aurora)</i>	7,50
BRICKBURGER <i>(hamburger, crauti, senape)</i>	7,00
CHICKENBURGER <i>(cotoletta di pollo*, cheddar, pomodoro, insalata, maionese)</i>	7,50
SKYEBURGER <i>(hamburger, bacon, maionese, insalata, pomodoro, cipolla)</i>	7,50
GREENBURGER <i>(burger di spinaci*125 gr, mozzarella, maionese, pomodoro)</i>	8,00
ORTOBURGER <i>(burger di scamorza e verdure grigliate*125 gr, cheddar, salsa BBQ e insalata)</i>	8,00
AMERICANBURGER <i>(hamburger e patate*)</i>	9,50
DOUBLE BURGER <i>(doppio hamburger, bacon, salame piccante, pomodoro, salsa al formaggio, cipolla, salsa rosa, insalata)</i>	10,00

IL NOSTRO CIBO
È PREPARATO AL MOMENTO
NON È PRECOTTO
PERTANTO L'ATTESA POTREBBE
ESSERE PIÙ LUNGA DEL PREVISTO.

CI SCUSIAMO IN ANTICIPO!
GRAZIE

*Prodotto surgelato

coperto 1€ (a persona) non si effettua servizio ai tavoli

CROSTONI

COTTO E FORMAGGIO	5,00
FORMAGGI	5,00
SPECK E GORGONZOLA	5,00
CRUDO, FORMAGGIO E POMODORO	5,00
SALAME PICCANTE E GORGONZOLA	5,00
STRACCHINO E OLIVE	5,00
'NDUJA E SCAMORZA AFFUMICATA	5,00
SALMONE, LATTUGA, MAIONESE E OLIO	7,00

CREPES SALATE

COTTO E FORMAGGIO	6,00
CRUDO E GORGONZOLA	6,00
FORMAGGI	6,00
STRACCHINO E RUCOLA	6,00
PORCHETTA E SOTTILETTA	6,00
SPECK E GORGONZOLA	6,00

CREPES DOLCI

NUTELLA	6,00
CREMA MARRONI <i>con panna e scaglie di cioccolato</i>	6,00
GRAND MARNIER <i>con zucchero a velo</i>	6,00
MARMELLATA <i>di pesca, panna e amaretto</i>	6,00
MARMELLATA <i>di fragole e scaglie di cioccolato</i>	6,00
NUTELLA E BANANA	6,50
NUTELLA E GRAND MARNIER	7,00

DOLCI

TIRAMISÙ <i>(nostra produzione)</i>	5,50
FOCACCIA ALLA NUTELLA <i>(nostra produzione)</i>	8,00
ASSORTIMENTO SETTIMANALE <i>(chiedere al personale)</i>	5,50

NON SI EFFETTUA SERVIZIO AI TAVOLI

Sarete voi a ordinare e pagare
direttamente al banco.
Vedrete che con questo sistema
avrete le vostre consumazioni
molto più in fretta.

**Prodotto surgelato*



the isle of skye



the isle of skye



Free Wifi

Corso Inghilterra, 25bis
10138 Torino | 011 4474671

info@isleofskyepub.it
www.isleofskyepub.it

The Isle of Skye Pub

