

MASHROOM

IL BIRRIFICIO DI SAN PAOLO

BIRRA ALLA SPINA

KELLER DER FOMENTO • Keller Helles • Mashroom • 5%

CAPRETTI • Rauch Marzen • Fustock • 5.5%

GRAPPE ROUGE • Grape Ale • La Malpolon • 6%

XXI 4 • Blanche • Eternal City Brewing • 5%

3 SCROCCHI • Tripel • Eternal City Brewing • 8.3%

DOUBLE IPA • Double Ipa • Cane Di Guerra • 8.3%

SHROOMER • West Coast Ipa • Mashroom • 6%

MEZZOFATTO • DDH Session Ipa • War • 4%

SIDRO ALLA SPINA: ASTARBE • Euskal Sagardo D.O. • 6.5%

BIRRA ALLA POMPA

MORA • Stout • Eternal City Brewing • 5

VALLUM • Bitter • Eternal City Brewing • 3.8%

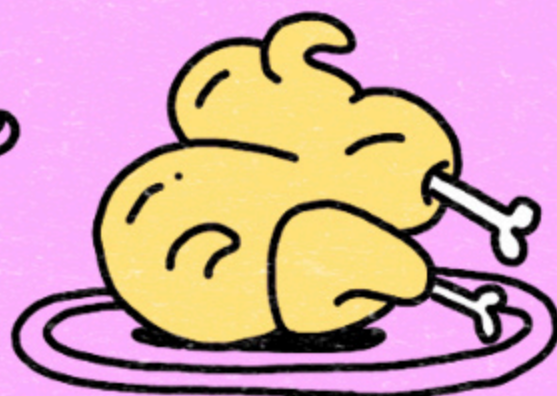
MASHTABE

TUTTO IN MEZZO



MASHTABLE

TUTTO IN MEZZO



5 piatti alla cieca

da condividere

45 euro

+

3 calici in abbinamento

tra sidro, birra e vino

20 euro x persona

IL MATTO

DEL GIORNO





IL MATTO

DEL GIORNO



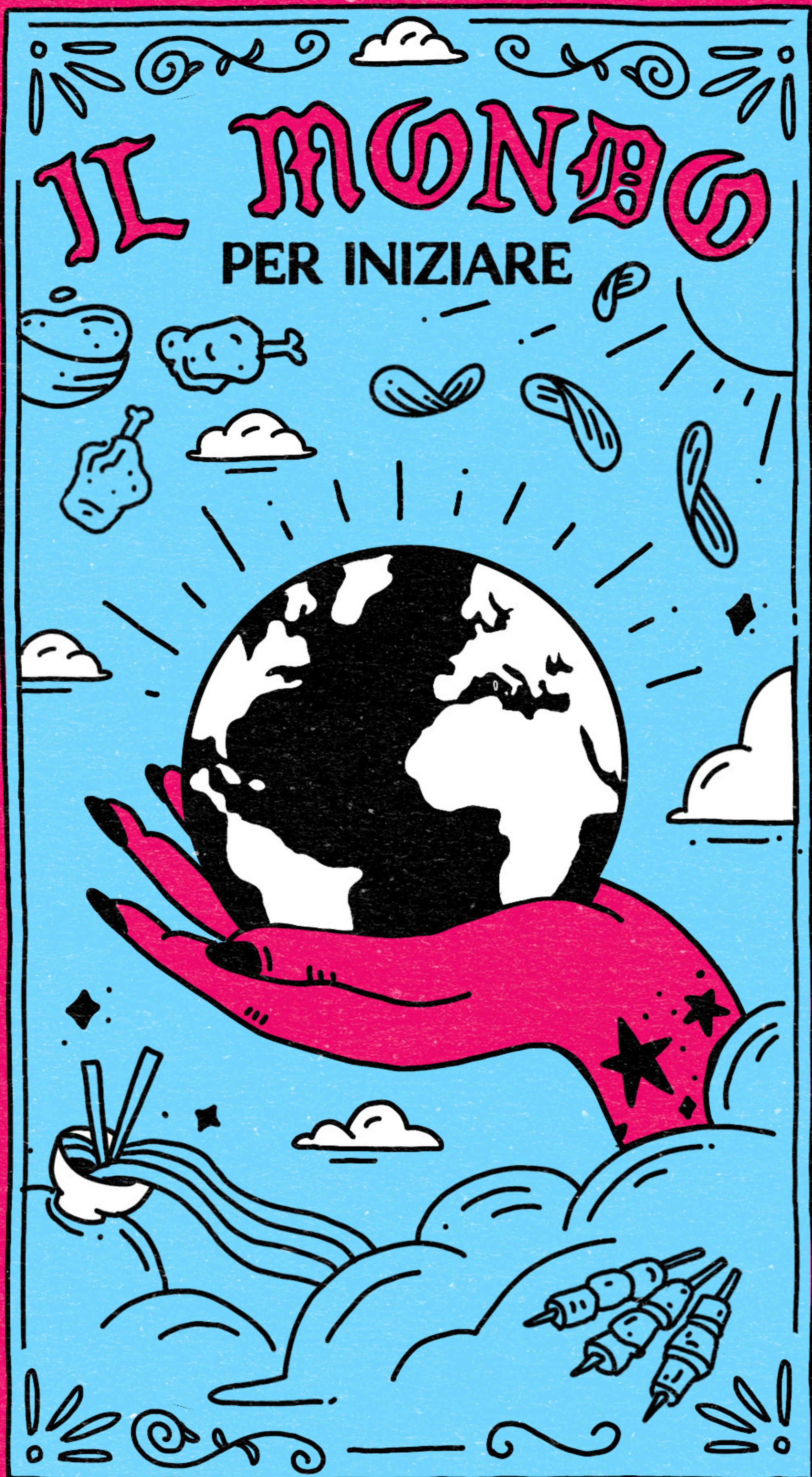
**Manzo scottato stile tataki
con Pak Choy e salsa d'ostriche
15 euro**

**I numeri accanto ad ogni pietanza
rappresentano i relativi allergeni
consultabili nell'elenco alla fine del menù**



IL MONDO

PER INIZIARE





IL MONDO

PER INIZIARE



Olive.Taralli

Arachidi. Pistacchi.

3 euro l'uno

Nachos

4 euro

Panelle di ceci
mayo al limone marocchino
(4.5.6.7.10)

6 euro

Alette di pollo arrosto,
bbq homemade e latte di cocco (11)

7 euro

Hummus con
barbabietola arrosto, carote marinate
cipolla agrodolce .salsa bianca. pane chapati
(1.2.4.6.7.9.11)

9 euro

Toast con burro affumicato,
alici del cantabrico,
saba di birra e frutti rossi*(7.9.1)

10 euro

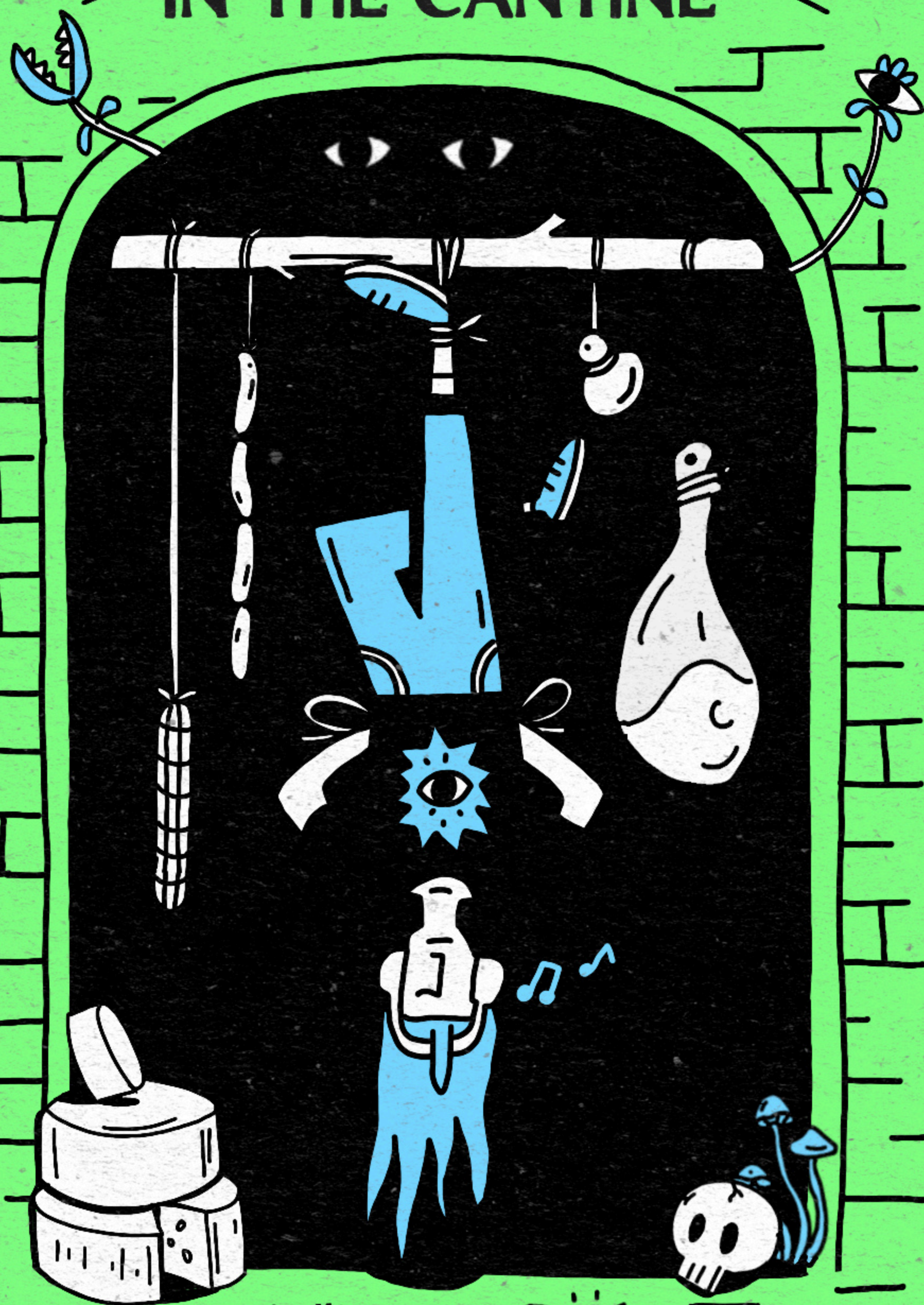


Patate al forno

5 euro

L'APPESSO

IN THE CANTINE



L'APPESSO

IN THE CANTINE



CARNE CRUDA:

CARNE STAGIONATA:

TAGLIERE DI FORMAGGI: 10 euro

MUFFATI e STAGIONATI: 10 euro



IL RE

MASHR00M



ANNO SECONDO



KFC: 10 euro

* Panino con pollo fritto laccato in agrodolce
kimchi fatto in casa, insalata,
mayo al limone marocchino

Solo pollo: 8 euro

Completo al piatto: 10 euro

DOUBLE TROUBLE: 16 euro

Panino XL con doppio KFC
(NON SI DIVIDE. SI AFFRONTA)
(1.4.7.5.10.12.11)

* **SWEET HOME ALABAMA: 12 euro**

Wrap con pollo fritto, lattuga, pomodoro,
salsa Alabama
(1.4.7.5.10.12.11)

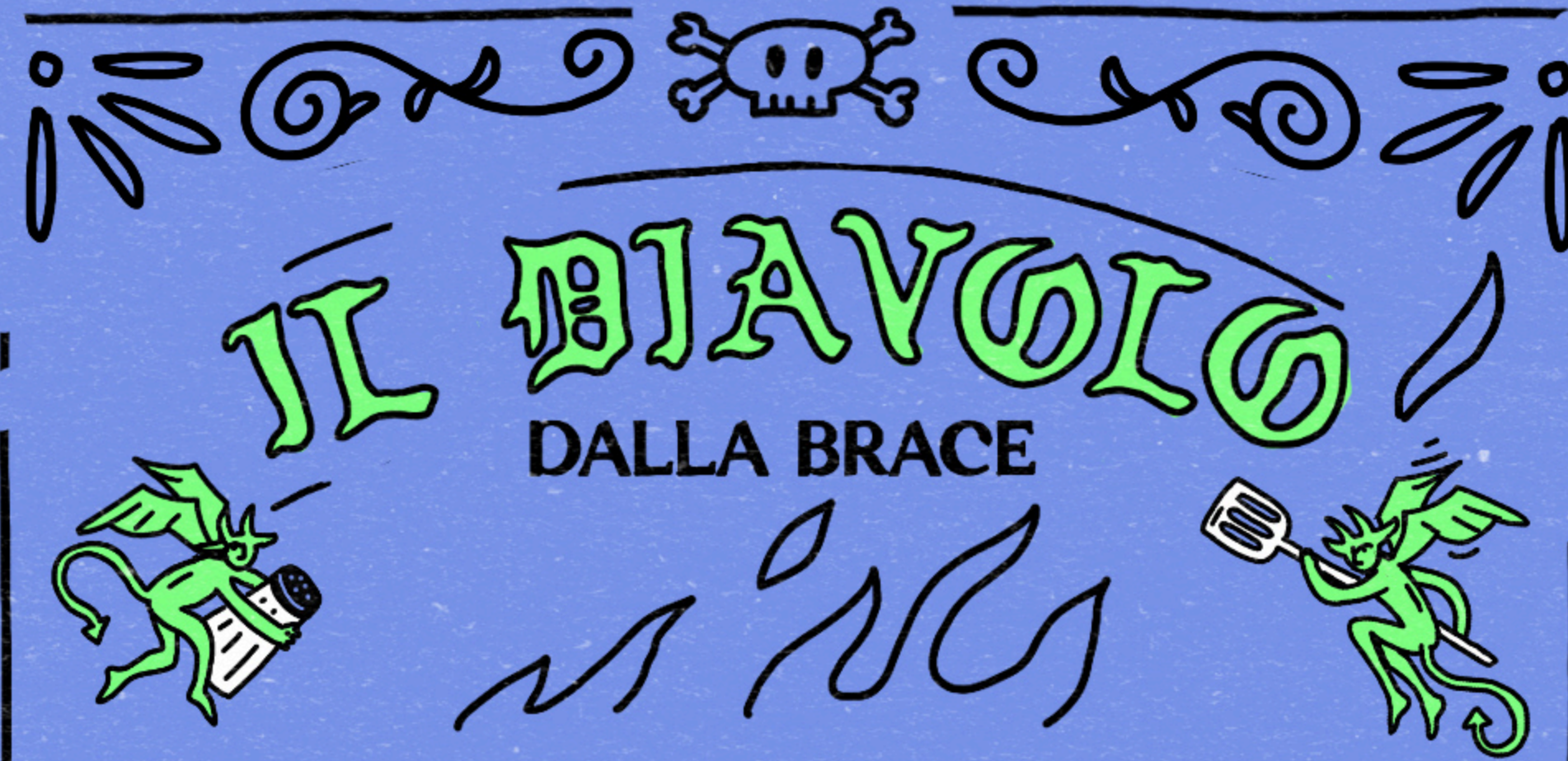




IL DIAVOLO

DALLA BRACE





IL DIAVOLO

DALLA BRACE

FORNARA PHILLY CHEESE: 14 euro

Panino con pulled manzo alla fornara,
formaggio fuso, pickles,
cipolla fritta, salsa philly (1.5.7.10)

BIG MASH: 12 euro

Panino con doppio fungo portobello,
cipolla fondente, zucca alla brace
provola affumicata, salsa al pepe verde (1.7.10)
(Anche al piatto)

T-Ramen-ZINO: 13 euro

2 Toast con chashu di maiale,
insalata con brodo, alga nori, cipollotto e zenzero
uovo marinato alla soia (1.4.5.7.10.11)

TRALLALLERO: 10 euro

Lattuga agropiccante alla brace
crema di ceci, carote glassate al miso
cipolla agrodolce (4.11)



IL DIAVOLO

DALLA BRACE

SPIEDINI:

a rotazione settimanale.
consultaci per le disponibilità di oggi!

ANTICUCHO

cuore di manzo* e chimichurri (1.2)

GYUTAN

lingua*, fichi, cacio e pepe (1.2.7.11)

VENTUNO GRAMMI

animelle* alla cacciatore e za'atar (1.4.7.8)

PANNICOLO

diaframma*, miso, aceto nero e whisky (1.2.11)

7 euro a spiedino

SERVITI CON PANE*

IL MAGO

PER FINIRE





IL MAGO

PER FINIRE

TIRATISÙ:

Mascarpone, porcini,
trebbie e stout

(1.2.5.7)

7 euro



L'EREMITA

GLOSSARIO



L'EREMITA

ALLERGENI



GLUTINE 1



FRUTTA CON GUSCIO 2



CROSTACEI 3



SESAMO 4



UOVA 5



ARACHIDI 6



LATTE 7



SEDANO 8



PESCE 9



SENAPE 10



SOIA 11



ANIDRIDE SOLFOROSA 12



LUPINI 13

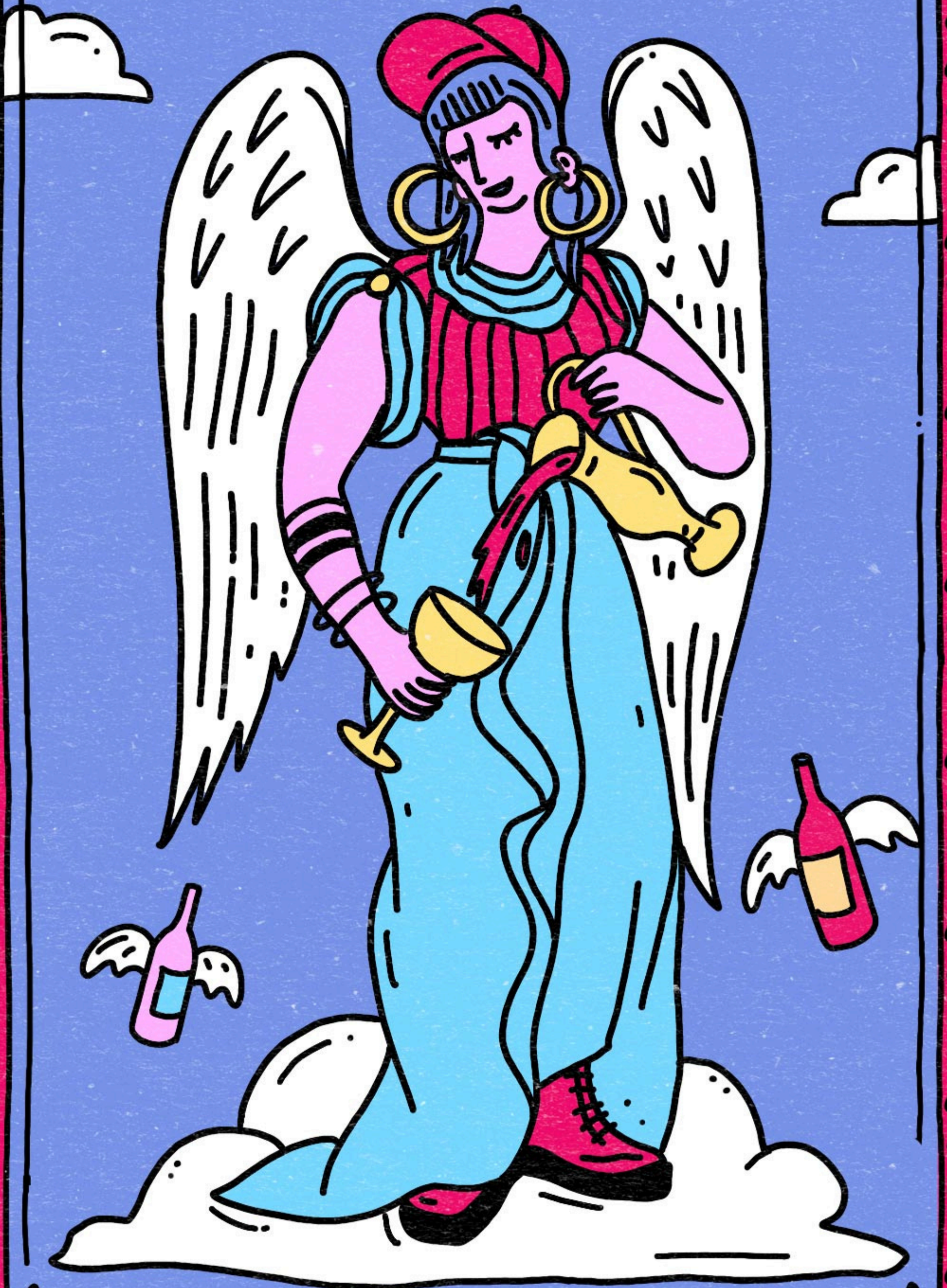


MOLLUSCHI 14

Gli alimenti contrassegnati da asterisco *
subiscono processi di abbattimento termico
al fine di preservarne le qualità organolettiche

LA TEMPERANZA

IN BOTTIGLIA





Soft Drinks

Kombucha LAVERVE 6€

Mole - Cola 4€

Mole - Cola Zero 4€

Tonica 3€

Tonica Limone 3€

Chinotto Neri 3€

Cedrata Tassoni 3€

Succo Pera 3€

Succo Pesca 3€

Acqua 2 €

Caffè 1 €

Amari

Amaro Formidabile 4€

Genziana Cutina 4€

Limoncello Cutina 4€

Ratafia Cutina 4€

Liquirizia Cutina 4€

Bitter L'ardente 4€

Long Drinks

Gin Tonic Tanqueray 8€

Gin Lemon Tanqueray 8€

Gin Tonic "Special" 10€

Spritz Moonray 6€

Mezcal

SELEZIONE MASHROOM

da 9€ a 12€

Whisky

SELEZIONE MASHROOM

da 9€ a 12€





BOLLE



LA NOSTRA BOLLA
PRENDETE E BEVETENE TUTTI!

Mashroom & Tenuta L'Armonia

Bianco Frizzante– Trebbiano, Durella

Rosato Frizzante– Pinot nero, Garganega, Durella

27



Pedecastello / Rosato frizzante – Pinot nero

30 (sold out)

Marco Merli / Mosco + – Moscato, Malvasia

35

Ca' Sciampagne / Guidobaldo – Sangiovese

33

Tunia / Sottofondo – Trebbiano

33

Cantina Giardino / Bianco frizzante – Greco

48

Podere veneri vecchio / Risvegli – Uve autoctone

33

Podere veneri vecchio / Tempo ritrovato – Grieco, Cerreto

35

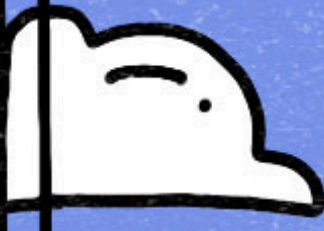
Claudio Plessi / Tarbianen – Trebbianina

40





BIANCHI



Fausto Ligabue / Blè – Petite arvine

63

Calalta – Mentelibera – Bronner, Riesling

32

Terre di Giotto – Nostrale – Trebbiano, Malvasia

26 (sold out)

Fra i monti – Samillon – Samillon

30

Corvagialla – Bianco – Grechetto, Trebbiano, Procanico

32

Cantine di Esperia – Lidia – Pallagrello

26

Enoz – L'attesa – Falanghina

31

Enoz – La Monade – Fiano

32

Cantina giardino / Taratà – Greco

40

Etnella – Affia bianco – Chasselas, Carricante, Grillo

35

Les Obrieres – Chevalier Servant – Chardonnay, Servant

32

Maison Chastagnol – Debut en blanc – Claret blanc, Macabeu, Ugni

30

Alexandre Cady – Sauvignon

26 (sold out)

Klanc – Rebula – Ribolla

29

Klanc – Belo – Charonnay, Pinot Blanc, Rebula

25



ROSSI

Val di sole – Simposio – autoctoni piemonte

27

Fausto ligabue/ i – Fumin

63

Pedecastello / Rosso – Pinot nero

50

Cantina la bacheta – Isa – Corvina

34

Antica Valpolicella / Vin del leo – Corvina, Corvinone, Rondinella

48

Gonella – Due corvi – Nebbiolo

31

Inula – Rosso – Cabernet, Merlot, Barbera

29

Aurete / Gonzo rosso – Sangiovese, Ciliegiolo, Syrah

25

Solenghi – L'attesa – Barbera 2017

40

Tunia / Cantomoro – Cabernet Sauvignon

50

Caspri – Canaiolo – Canaiolo

29

Vigne Cave – Sburdejo – Montepulciano

29

Aurete – Sauro – Syrah

34

Supersanum – Caminante – Negroamaro

29

Etnella – Affia rosso – Nerello Mascalese

27

Fabio Ferracane – Guancianera – Nero d'Avola

29

Domaine Obriere / Pelbery – Cinsault

32

Stephen Durieu – Lou y es tu – Gamay

35





ARANCIONI



Val di sole / Armonia – Arneis, Moscato, Vermentino

34

Val di sole / Elektra – Malvasia Moscata

40

Val di sole – Pandora – Arneis, Favorita, Moscato

Vigne Cave / Chierina – Passerina

30

Solenghi – Malvasia – Malvasia

40

Regina del quartuccio / Super Remo – Malvasia, trebbiano

27(sold out)

Caspri – Luna Blu – Trebbiano e Malvasia vigne vecchie

45

Cantina giardino / Adam – Greco

50

Cantina giardino / Na – Coda di volpe, Falanghina

35 (sold out)

Cantina Giardino – Glu Glu – Fiano

30

Cascina grillo + Il Tufiello – Sancho panza – Fiano

45

Badalucco / Primo assaggio – Grillo, Verdejo

29(sold out)

