LA TANA DEL DRAGO FUMANTE

MENU

GRIGLIA, BIRRA E LEGGENDE

PER COMINCIARE...
SGRANOCCHIATOIO!

IL FOSSO DI HELM

Polpette rustiche di manzo e maiale in bianco con cialda croccante di pecorino di Pienza, servite con composta di cipolla e focaccia calda **€ 12**

Allergeni: 4,10,14

QUEL CHE RESTA DEL BARDO

Polpette rustiche di manzo e maiale con sugo di pomodoro casereccio, servite con crostini di pane croccante al burro salato danese **€ 10**

Allergeni: 4, 5, 8 14

BOZZOLI DI BOSCO ATRO

Polpette di manzo e maiale in bianco, servite con funghi porcini trifolati e focaccia calda con crema al tartufo toscana **€ 14**

Allergeni: 4, 5, 8, 14

IL TROMBATORRIONE (V)

Verdure croccanti di stagione a ciucciadito servite con tris di salse (salsa aiolì, salsa mediterranea piccante e salsa teryaki) e focaccia calda **€ 10**

Allergeni: 4, 10, 11, 14

IL RAMINGO

Salame contadino con pomodori semi-secchi conditi, focaccia calda con crema di carciofi, pecorino stagionato di Pienza e composta di cipolle **€ 12**

Allergeni: 4, 5, 10

LINGUA DI NAZGUL

Spianata Piccante servita con burratina e tris di olive piccanti, focaccia calda con salsa cacio e pepe **€ 14**

Allergeni: 4, 5, 10

GALADRIEL (V)

Parmigiana bianca di verdure di stagione al forno con pecorino e parmigiano, olive taggiasche servita con focaccia calda e salsa alle noci **€ 12**

Allergeni: 3, 4, 14

PANE E COPERTO € 2,50

LA GRIGLIA DI EFESTO

Chiedi ai Draghetti la disponibilità!

LA SUCCUBE - MALABESTIA IRLANDESE

Eccellente **Cube Roll** senz'osso **di Angus Irlandese** da 300-600 gr. speziata con Classic Tana Rub ™ e accompagnata da salsa Smoked Honey BBQ — € 7/HG

LA DEMONA- MALABESTIA TOSCANA

Succulento **Cube Roll** senz'osso **di manzo nostrano** da 300-600 gr. speziata con Classic Tana Rub ™ e accompagnata da salsa Smoked Honey BBQ — €5/HG

IL CERBERO - MALABESTIA IRLANDESE

Imponente **Tomahawk** di lombata superiore **di Angus irlandese** 800-1200 gr. speziata con Classic Tana Rub ™ e Smoked Honey BBQ — €7,5/HG

LA LILITH - MALABESTIA TOSCANA

Classico e amato taglio di **manzo nostrano con osso** da 700-1000 gr. speziato con Classic Tana Rub ™ oppure Red Tana Rub ™ e Smoked Honey BBQ — € 6/HG

IL BAAL - DOMESTICO ORCHESCO

Ribs lunghe sopra pancetta **di Maiale Nostrano** gr. 500, Classic Rub e Salsa di Sidro Tanamade ™ — €12

LE MALEBRANCHE - MIN. 2 PERSONE

Grigliata mista (800-900 gr. di carne a testa) con Steak, Ribs, e Salsicce speziata con Classic Tana Rub ™ oppure Red Tana Rub ™ Salsa di sidro Tanamade, piccante e Smoked Honey BBQ — €6/HG

IL FAUNO (V) - CIBO ELFICO

Formaggio Tomino Prataiola - 200 gr - alla griglia, servito con verdure grigliate, patate arrosto e sfizioso Hummus di ceci con olio EVO e peperoncino — €16

CONTORNI PER LA GRIGLIA DI EFESTO

A scelta tra:
Patate Arrosto Speziate Tanamade ™
Fagioli messicani stufati leggermente piccanti
Verdure grigliate
Cipolle caramellate alla birra (*Allergeni: 4, 5, 14)* — €5

PIATTI TANESCHI

IL QUARTO D'ORCO - STINCO DI MAIALE

Stinco di maiale cotto molto lentamente con salsa alla birra, circondato da una montagna di patate arrosto €16

Allergeni: 4

LA P'ORKAZZOZZA - PULLED PORK

Pulled Pork di spalla di maiale sfilacciata alla birra, uovo all'occhio di Tauro, cipolle caramellate alla birra, e Smoked Honey BBQ €16

Allergeni: 4, 10, 14

LA P'ORKINCIANA - RIBS

Costine di maiale a lenta cottura con spezie speciali e sidro, circondato da patate arrosto €16

Allergeni: 4

PATACCHIO (V) - COLCANNON

Rivisitazione del **Colcannon**, il piatto tipico irlandese a base di patate, cipolle, verza e latte. Con bruschetta condita con salsa noci €12

Allergeni: 3, 5, 14

ELFIGATA D'ESTATE (V) - CAPONATA

Caponata di melanzane, pomodoro, pinoli, olive nere, sedano e cipolla servita con bruschetta olio, sale e pepe e hummus di ceci €12

Allergeni: 3, 9, 12

LE TERRE SELVAGGE - TARTARE

Tartare di manzo con crema al tartufo e uovo all'occhio di Tauro, scaglie di grana, olio evo, sale e pepe nero €18

Allergeni: 14

L'OVESTURIA - TARTARE

Tartare di manzo, con olio di mandorle e arancia, pomodoro dolce essiccato, sale e pepe €18

Allergeni: 3

I PORTI GRIGI - TARTARE

Tartare di manzo, con funghi porcini trifolati, olio evo, sale e pepe €18

GARGANBURGER ™

DRAGO D'ORO

Pane bun artigianale, hamburger fresco di manzo 180 gr, uovo all'occhio di Tauro, salsa cacio e pepe, cipolla caramellata alla birra, contorno di patate arrosto **€16,5**

Allergeni: 4, 5 14

DRAGO BIANCO

Pane bun artigianale, hamburger fresco di manzo 180 gr, burratina pugliese, verdure grigliate, salsa noci, contorno di patate arrosto **€16,5**

Allergeni: 3, 4, 5, 14

DRAGO VERDE (V)

Pane bun artigianale, tomino alla piastra, verdure grigliate, granella di nocciole, salsa di sidro, contorno di patate arrosto **€16,5**

Allergeni: 3, 4, 5

DRAKOLICH

Pane bun artigianale, pulled pork, uovo all'occhio di Tauro, cipolle caramellate alla birra, salsa viola di cavolo cappuccio, contorno di patate arrosto **€16,5**

Allergeni:, 4, 10, 14

DRAGO ROSSO

Pane bun artigianale, hamburger fresco 180 gr., salsa mediterranea piccante, pomodori semi secchi sotto'olio, burratina pugliese, granella di pistacchio, contorno di patate arrosto **€16,5**

Allergeni: 3, 4, 5

DRAGO NERO

Pane bun artigianale , hamburger fresco 180 gr., salsa al tartufo nero toscano, funghi porcini, cialda di grana padano, contorno di patate arrosto **€16,5**

Allergeni: 3, 4, 5, 8

CONTORNO E AGGIUNTE

Tutti i Garganburger sono accompagnati da patate arrosto

A richiesta si può cambiare il contorno

Pataburger in aggiunta € 2 *(Allergeni: 1,14)*

Doppio Hamburger € 5

PECCATORIUM

FOCOLARE DEL CAOS

Passionale Crème brûlée con zucchero di canna caramellato. Occhio alla fiamma! €6

Allergeni: 5,14

DOL OROSO

Salame di cioccolato (dolce e un po' salato, tu salame al cioccolato), semi-freddo con panna montata €6

Allergeni: 3, 4, 5, 14

MINAS KONDO

Garoso Tiramisù alla Birra (e anche vagamente arrogante) €6

Allergeni: 4, 5, 14

SOLCO DEI SAPIENTI

Torta alla ricotta con caramello salato e granella di nocciole (sono quello serio) €6

Allergeni: 4, 5 11, 14

AGGIUNTA ALCOLICA

Tutti i dolci possono essere serviti con aggiunta di shot di Rum o di liquore a sorpresa, a scelta dei tavernieri €2

BIRRA!

ALLA SPINA

	0,2 L	0,4 L	1 L
MALONNE BLANCHE - BELGIO - 5°			
Birra bianca d'Abbazia. Beverina, rinfrescante con note di arancia e coriandolo.	€3,5	€6	€15
MALONNE ROUGE - BELGIO - 7,2°			
Birra rossa d'Abbazia. Persistente, aromi fruttati di banana e di arancia ben bilanciati con il caramello.	€3,5	€6	€15
LUTGARDE BLONDE - BELGIO - 6°			
Luppolo delicato. Carattere Speziato. Morbida, ampia e rotonda.	€4	€7	€17
SAMSON LAGER - REP. CECA - 5,1°			
Tradizionale Czech Lager. Puro malto d'orzo, corpo pieno, vivace e secca.	€3,5	€6	€15
L'ANGELUS IPA - FRANCIA - 7°			
Agrumi, biscotto, malto e pino. IPA ben bilanciata tra acidità, malto e infine luppolo.	€3,5	€6	€15
RB ANGELA KELLER LAGER - TOSCANA - 4,7°			
Bevuta fresca in stile tedesco, malto e cereali che le donano un bel corpo, rinfrescante	€3,5	€6	€15
RB ABBEY LIFE TRIPEL - TOSCANA - 9°			
Corposa, dolce con note caramellate e frutta a pasta gialla in stile belga	€3,5	€6	€15

IN BOTTIGLIA E IN LATTINA

RB DAFT BOCH - 6°- TOSCANA

Lattina 33 cl - Birrificio Agricolo Radical Brewery - Lucca. **Boch** dal colore ambrato intenso con sentori di caramello bruno, amaro delicato — €7

RB HEAVY TUNE - 8° - TOSCANA

Lattina 33 cl - Birrificio Agricolo Radical Brewery - Lucca. **Scotch Ale** bruna, malto intenso, caramello e corpo intenso — €7

RB HOP'S BOUND - 8°- TOSCANA

Lattina 33 cl - Birrificio Agricolo Radical Brewery - Lucca. **Double IPA** Dorata intensa, frutta matura, amaro equilibrato — €7,5

RB IRISH MONKEY - 4,1° - TOSCANA

Lattina 33 cl - Birrificio Agricolo Radical Brewery - Lucca. **Dry Stout** mogano, malti di stampo inglese, caffè, cioccolato, liquirizia. — €7

RB GOOSE - 4° - TOSCANA

Lattina 33 cl - Birrificio Agricolo Radical Brewery - Lucca. **Gose** chiara e velata, agrumi, coriandolo e yogurt, acidula — €7

L'ANGELUS BLONDE - 7° - FRANCIA

Bottiglia 33 cl - Bionda in stile belga, con note agrumate di luppolo, biscotto al caramello, noce moscata e banana. — €6

L'ANGELUS TRIPLE HOP - 7° - FRANCIA

Bottiglia 75 cl - Birra dorata e velata, bevuta fresca con sentori di agrumi, biscotto al malto e pino. — €13

MONT DES CATS - 7,5° - FRANCIA

Bottiglia 75 cl - Stile Belgian Strong Ale, note maltate di pane, caramello, miele, unitamente a canditi e frutta secca. Medio corpo. — €18

ROCHEFORT - 11,3° - BELGIO

Bottiglia 33 cl - Trappista Belgian Dark Strong Ale, colore mogano con riflessi rossi e dalla schiuma cremosa e sottile. Un capolavoro — €8

KIRI ICHIBAN - ALCOL FREE - GIAPPONE

Bottiglia 33 cl - Prodotta con l'esclusivo metodo della prima filtrazione, che le dona un gusto morbido e sofisticato. Zero… rimpianti! — €8

LA CANTINA!

CANTINA

DOLCETTO D'ALBA DOC - IL POZZO - 13°

Piemonte Rosso. Dolcetto 100%, anno 2021. Morbiido, equilibrato, tannino rotondo. €18

CHIANTI DOCG - TANCIA -13°

Toscana Rosso. Sangiovese 100%, anno 2022. Chianti classico, buona acidità, ben integrato il tannino. €20

NEGROAMARO IGT - ROSSE MASSERIE -13°

Puglia Rosso. Negramaro 100%, anno 2021. Buon corpo, tannino levigato e buona acidità. Fragrante. €20

MAREMMA TOSCANA DOC - GUADALMARE - 13°

Toscana Rosso. Sangiovese, Merlot e Cabernet. Anno 2021. Sapore asciutto e pieno, con note di ribes nero e legno. €25

MORELLINO DI SCANSANO - LARCILLE - 14,5%

Toscana Rosso Riserva. Sangiovese, Cabernet e Grenache Noir. Anno 2021. Morellino di carattere. €35

BOLGHERI ROSSO DOC- CAMPO AL MARE - %14,5

Toscana Rosso. Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, e Petit Verdot. Anno 2023. Potente, caldo e dinamico. €40

GRECO DI TUFO DOCG - TERRE DEL PRINCIPATO - 13°

Campania Bianco. Greco e vitigni autoctoni. Anno Profumo fruttato, fresco con discreta persistenza. €20

ELENCO DEGLI ALLERGENI

1. Arachidi
2. Crostacei
3. Frutta a guscio
4. Glutine
5. Lattosio
6. Lupini
7. Molluschi
8. Pesce
9. Sedano
10. Senape
11. Soia
12. Solfiti
13. Sesamo
14. Uova

LA TANA DEL DRAGO FUMANTE

GRIGLIA, BIRRA E LEGGENDE

VIA CALCESANA 496 | TERRE DI MEZANA | SGT - PISA