



VALHALLA

PUB STEAKHOUSE
BORGO TICINO (NO)



menù



WELSH

“OLTRE IL FIUME THUND VI È UNA GRANDE SALA
CON CINQUECENTOQUARANTA PORTE, I MURI SONO FATTI DI LANCE,
IL TETTO DI SCUDI D'ORO. SOLO I GUERRIERI PIÙ VALOROSI POSSONO
ENTRARVI E GODERE DELLE SCENE DI GUERRA RAFFIGURATE ALL'INTERNO,
BEVENDO BIRRA E IDROMELE, SEDUTI SU PANCHE RICOPERTE DI ARMATURE.”



INFORMATIVA

- PER MOTIVI DI SERVIZIO **NON SI EFFETTUANO MODIFICHE AGLI HAMBURGER;**
- L'OLIO UTILIZZATO PER LE NOSTRE FRITTURE È OLIO DI SEMI DI **ARACHIDE** ⁽⁵⁾;
- IL **PANE DEI NOSTRI HAMBURGER** CONTIENE I SEGUENTI **ALLERGENI**: PANE BIANCO ^(1,3,7), PANE AI CEREALI ^(1,3,7,10), PANE AL CARBONE VEGETALE ^(1,3,7,10)
- IL **PANE DEL COPERTO** CONTIENE GLUTINE ⁽¹⁾ E PUÒ CONTENERE FRUTTA A GUSCIO ⁽⁸⁾, LATTE ⁽⁷⁾, UOVO ⁽³⁾
- **POTETE TROVARE LA LEGENDA ALLERGENI IN FONDO AL MENÙ;**
- **LE NOSTRE CARNI ESCONO AL SANGUE. SE DESIDERATE UN'ALTRA COTTURA FATELO PRESENTE AL PERSONALE!**
- PREGHIAMO I GENTILI CLIENTI DI TENERE AL TAVOLO I VICHINGHI PIÙ PICCOLI;
- I CANI SONO I BENVENUTI MA VI PREGHIAMO DI TENERLI **AL GUINZAGLIO E CON LA MUSERUOLA**, SIA ALL'INTERNO CHE NEL DEHOR;
- SE AVETE BISOGNO DI **FATTURA**, ESSA VA RICHIESTA **PRIMA** DELL'EMISSIONE DELLO SCONTRINO FISCALE

BENVENUTI NELLE SALE DEL VALHALLA!

▶ COPERTO: € 2,00 a persona - COPERTO PER TORTE: € 2,00 a persona ◀

WI-FI: vodafonevalhalla - PASSWORD: welcometovalhalla

SE VORRETE TAGGARCI NELLE VOSTRE FOTO O NELLE VOSTRE IG STORIES, ECCO I NOSTRI COLLEGAMENTI:



BROS.VALHALLA



VALHALLA.PUB



WWW.VALHALLAPUB.IT

HASHTAG: #valhallaborgoticino #valhallapub #valhallatheoriginal



VALHALLA SHOP

• EVERYDAY BATTLE EQUIPMENT •



VALHALLA SHOP • Everyday Battle Equipment •

Un DLC epico del Valhalla Pub Steakhouse di Borgo Ticino (NO).

Due sono le passioni che ci contraddistinguono, quella per la mitologia Norrena e quella per il mondo Geek.

Nel nostro locale le esprimiamo attraverso bevande, libagioni e atmosfera: una grande sala dove i guerrieri si ritrovano per rifocillarsi dopo le battaglie quotidiane.

Le stesse idee, concepite perlopiù sopra i 2000 metri di quota - per essere più vicini agli Dei - vengono infuse nei prodotti del nostro Shop.

Che voi vi sentiate più battaglieri o più goliardici, che vi serva un +2 alla Classe Armatura o un Bonus al Carisma, è molto probabile che qui troverete l'equipaggiamento che fa per voi.



Visita il nostro shop!

www.valhallapub.it/valhallashop.html



VALHALLA SHOP

• EVERYDAY BATTLE EQUIPMENT •

Da oggi Valhalla Pub è anche il tuo shop di fiducia per **action figure, gadget, card, manuali gdr, boardgame e merchandise nerd!** Guarda le vetrine dedicate nel locale o consulta il catalogo completo su www.cosmicgroup.eu e se trovi quello che cerchi, corri in casa ad ordinarlo!



CATALOGO COMPLETO



www.cosmicgroup.eu

cosmicgroup

MD MANICOMIX
DISTRIBUZIONE

i TAGLIERI



SALAMINO CON FORMAGGI DI STAGIONE ⁽⁷⁾..... EURO 9,00
UNO A SCELTA TRA CINGHIALE, CERVO O MAIALE,
IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ

HUGINN E MUNINN ⁽⁷⁾ - PER 2 PERSONE
SALUMI E FORMAGGI FRESCHI GUFFANTI EURO 16,00
CON MIELE E MARMELLATA + EURO 1,50

TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI GUFFANTI ⁽⁷⁾ EURO 12,00
CON MIELE E MARMELLATA + EURO 1,50



i FRITTI*



PATATE DIPPERS ^(1, 5)  EURO 5,00
MOZZARELLINE IMPANATE ^(1, 5, 7) EURO 7,00
OLIVE ALL'ASCOLANA ^(1, 5, 7) EURO 7,00
ANELLI DI CIPOLLA ALLA BIRRA ^(1, 5) EURO 7,00
FAGOTTINI DI RÖSTI CON FORMAGGIO DI MONTAGNA E SPECK TIROLESE ^(1, 5, 7) EURO 7,00
GREEN JALAPENOS ^(1, 5, 7) EURO 8,00

odino ^(1, 5, 7) EURO 18,00

ANELLI DI CIPOLLA ALLA BIRRA, MOZZARELLINE IMPANATE, OLIVE ALL'ASCOLANA, FAGOTTINI DI ROSTI,
GREEN JALAPENOS, MIX DI FRITTELLE

AGGIUNTA DI SALSE: VALHALLA ^(3, 10), CARBOCREMA ^(3, 7) +€ 1,50

AGGIUNTA DI PEPERONCINO BIOLOGICO: SCOTCH BONNET (DECISO) - CAROLINA REAPER (ESTREMO) +€ 2,50
(SE SEI IN DUBBIO, SCEGLI SEMPRE IL GRADO PIÙ BASSO... PERCHÉ' INDIETRO NON SI TORNA!)

RAZZIE NEL MARE

❖❖❖

FRITTO ARTIGIANALE DI CALAMARI* (0,5,14) 250 gr.
EURO 15,00



* Alimento surgelato

DAL MULINO i PRIMI

❧❧❧



**TAGLIOLINI* CON PESTO DI PISTACCHI
E STRACCIATELLA GUFFANTI** (1, 3, 7, 13)
EURO 12,00



**TAGLIOLINI* CON SUGO DI POMODORINI
E STRACCIATELLA GUFFANTI** (1, 3, 7)
EURO 10,00



**TAGLIOLINI* CON CALAMARI*
E POMODORINI** (1, 3, 14)
EURO 13,00



**TAGLIOLINI* GAMBERI*
E LIMONE** (1, 2, 3)
EURO 13,00

menù BAMBINI



TAGLIOLINI* AL BURRO ^(1,3,7)	EURO 7,00
TAGLIOLINI* AL SUGO DI POMODORINI ^(1,3)	EURO 7,00
PANINO HAMBURGER CON CHEDDAR E PATATE DIPPERS* ^(1,3,5,7)	EURO 11,00
SOLO HAMBURGER CON PATATE DIPPERS* ⁽⁵⁾	EURO 9,50
PETTO DI POLLO GRIGLIATO CON PATATE DIPPERS* ⁽⁵⁾	EURO 9,00

INSALATE e CONTORNI



HELGA: INSALATA MISTA, POMODORINI, NOCI, UVETTA, CAROTE ⁽⁸⁾ 	EURO 7,00
HELGA CON POLLO: CON AGGIUNTA DI POLLO ALLA GRIGLIA ⁽⁸⁾	EURO 11,00
VARIAGA: INSALATA MISTA, STRACCIATELLA GUFFANTI, POMODORINI, OLIVE TAGGIASCHE ⁽⁷⁾	EURO 9,00
VARIAGA CON POLLO: CON AGGIUNTA DI POLLO ALLA GRIGLIA ⁽⁷⁾	EURO 13,00
VERDURE ALLA GRIGLIA 	EURO 6,00
VERDURE ALLA GRIGLIA CON STRACCIATELLA GUFFANTI ⁽⁷⁾	EURO 9,00
PATATE AL FORNO ⁽⁷⁾	EURO 6,00
RUCOLA O INSALATA GHIACCIO 	EURO 4,00
INSALATA MIX 	EURO 5,00

Le CARNI



CRUDE

TARTARE DI MANZO CON BURRATINA GUFFANTI E SENAPE AL MIELE ^(7,10) EURO 15,00

TARTARE DI CAVALLO MACELLERIA MAZZUCCO - CASTELLETTO T.
CON BURRATINA GUFFANTI E SENAPE AL MIELE ^(7,10) EURO 16,00

COTTE

**SERVITI CON CONTORNO A SCELTA TRA
PATATE DIPPERS* ⁽⁵⁾, PATATE AL FORNO ⁽⁷⁾ O VERDURE ALLA GRIGLIA**

**FIorentINA
DI FASSONA PIEMONTESE** ALL'ETTO EURO 6,50
CONTORNO ESCLUSO

TAGLIATA DI MANZO EURO 21,00

FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE ... EURO 24,00

TAGLIATA DI CAVALLO GR. 200 EURO 22,00
MACELLERIA MAZZUCCO - CASTELLETTO TICINO

POLPETTE DI CAVALLO
MACELLERIA MAZZUCCO - CASTELLETTO T.
CON SALSA VALHALLA ^(1,3,5,7,10) EURO 13,00

HAMBURGER DI MANZO AL PIATTO

360 GR. EURO 16,00

540 GR. EURO 21,00

PETTO DI POLLO GRIGLIATO EURO 14,00

AGGIUNTA DI SALSE: VALHALLA ^(3,10), CARBOCREMA ^(3,7) +€ 1,50

AGGIUNTA DI PEPERONCINO BIOLOGICO: SCOTCH BONNET (DECISO) - CAROLINA REAPER (ESTREMO) +€ 2,50
(SE SEI IN DUBBIO, SCEGLI SEMPRE IL GRADO PIÙ BASSO... PERCHÉ' INDIETRO NON SI TORNA!)



gli HAMBURGER



SERVITI CON PATATE DIPPERS ⁽⁵⁾ *

THOR ^(1, 3, 7, 9)

PANE BIANCO ^(1, 3, 7), MANZO 180 GR, CIPOLLA ROSSA CAMELLATA, BACON, CHEDDAR, INSALATA GHIACCIO, POMODORO, SALSA BBQ

SINGOLO EURO 16,00 DOPPIO EURO 22,00 TRIPLO EURO 28,00

CERNUNNO ^(1, 3, 4, 7, 9, 10)

PANE BIANCO ^(1, 3, 7), MANZO 180 GR, SCAMORZA AFFUMICATA, SPECK, PEPERONI GRIGLIATI, SALSA BOSCAIOLA AI FUNGHI

SINGOLO EURO 16,00 DOPPIO EURO 22,00 TRIPLO EURO 28,00

GULLINKAMBI ^(1, 3, 4, 7, 9, 10)

PANE BIANCO ^(1, 3, 7), PETTO DI POLLO GRIGLIATO, TOMA PIEMONTE, INSALATA GHIACCIO, ZUCCHINE GRIGLIATE, SALSA ROSA

SINGOLO EURO 16,00 DOPPIO EURO 22,00 TRIPLO EURO 28,00

SLEIPNIR ^(1, 3, 7)

PANE BIANCO ^(1, 3, 7), CAVALLO 180 GR, CRUDO VIGEZINO, SCAMORZA AFFUMICATA, INSALATA GHIACCIO, POMODORO, MAIONESE

SINGOLO EURO 17,00 DOPPIO EURO 23,00 TRIPLO EURO 29,00

SURTUR ^(1, 3, 7, 10)

PANE BIANCO ^(1, 3, 7), MANZO 180 GR, CHEDDAR, BACON, SALSA VALHALLA

SINGOLO EURO 16,00 DOPPIO EURO 22,00 TRIPLO EURO 28,00

DRAUPNIR ^(1, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11)

PANE AL CARBONE VEGETALE ^(1, 3, 7, 11), MANZO 180 GR, GUANCIALE, CARBOCREMA, SALSA AL PEPE NERO

CON FILETTO SINGOLO EURO 22,00 DOPPIO EURO 30,00 TRIPLO EURO 38,00

CON HAMBURGER SINGOLO EURO 16,00 DOPPIO EURO 22,00 TRIPLO EURO 28,00

AGGIUNTA DI SALSE: VALHALLA ^(3, 10), CARBOCREMA ^(3, 7) +€ 1,50

AGGIUNTA DI PEPERONCINO BIOLOGICO: SCOTCH BONNET (DECISO) - CAROLINA REAPER (ESTREMO) +€ 2,50
(SE SEI IN DUBBIO, SCEGLI SEMPRE IL GRADO PIU' BASSO... PERCHE' INDIETRO NON SI TORNA!)

► PER MOTIVI DI SERVIZIO NON SI EFFETTUANO MODIFICHE AGLI HAMBURGER ◀

Gli HAMBURGER



SERVITI CON PATATE DIPPERS*

NIDAVELLHIR (CON FILETTO O HAMBURGER) (7, 9, 10, 13)

PANE NERO AL CARBONE VEGETALE (1, 3, 7, 10), STRACCIATELLA GUFFANTI, PESTO DI PISTACCHI, SENAPE AL MIELE

CON FILETTO	SINGOLO	EURO 22,00	DOPPIO	EURO 30,00	TRIPLO	EURO 38,00
CON HAMBURGER	SINGOLO	EURO 16,00	DOPPIO	EURO 22,00	TRIPLO	EURO 28,00

NJORD (7, 9, 10)

PANE BIANCO (1, 3, 7), TARTARE 180 GR., BURRATINA GUFFANTI, SENAPE AL MIELE

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE (CARNE CRUDA DI MANZO)	EURO 20,00
TARTARE DI CAVALLO (MACELLERIA MAZZUCCO) (CARNE CRUDA DI CAVALLO)	EURO 21,00

VALI (1, 3, 7, 8) (VEGETARIANO)

PANE BIANCO (1, 3, 7), VERDURE GRIGLIATE, SCAMORZA AFFUMICATA, INSALATA GHIACCIO, POMODORO, MAIONESE

VEGETARIANO	EURO 13,00
CON MANZO 180 GR	EURO 18,00

YGGDRASIL (8)

PANE SENZA LATTOSIO E SENZA GLUTINE, HAMBURGER DI ZUCCHINE E CECI ARTIGIANALE, MELANZANE E PEPPERONI GRIGLIATI, INSALATA GHIACCIO, PESTO DI PISTACCHI - contiene noci
 EURO 15,00 |

CON MANZO 180 GR	EURO 18,00
------------------------	------------

AGGIUNTA DI SALSE: VALHALLA (3, 10), CARBOCREMA (3, 7)

+€ 1,50

AGGIUNTA DI PEPERONCINO BIOLOGICO: SCOTCH BONNET (DECISO) - CAROLINA REAPER (ESTREMO)

+€ 2,50

(SE SEI IN DUBBIO, SCEGLI SEMPRE IL GRADO PIU BASSO... PERCHE' INDIETRO NON SI TORNA!)

PER MOTIVI DI SERVIZIO NON SI EFFETTUANO MODIFICHE



* Alimento surgelato
 Alimento vegetale

Gli STAGIONALI

❖❖❖

heimdall

HEIMDALL ^(1,3,7)

PANE BIANCO, COTOLETTA DI VITELLO IMPANATA ARTIGIANALE*, POMODORO AL FORNO CON SALE GROSSO, INSALATA GHIACCIO, MAIONESE AL LIMONE E LIME

SINGOLO EURO 16,00 DOPPIO EURO 22,00 TRIPLO EURO 28,00

SERVITO CON PATATE DIPPERS*

AGGIUNTA DI SALSE: VALHALLA ^(3,10), CARBOCREMA ^(3,7) +€ 1,50

AGGIUNTA DI PEPERONCINO BIOLOGICO: SCOTCH BONNET (DECISO) - CAROLINA REAPER (ESTREMO) +€ 2,50
(SE SEI IN DUBBIO, SCEGLI SEMPRE IL GRADO PIÙ BASSO... PERCHÉ' INDIETRO NON SI TORNA!)



* Alimento surgelato

HAMBURGER DA EROI



SERVITI CON PATATE DIPPERS*

RAGNAROK ^(1,3,5,7,10) EURO 29,00
TRIPLO MANZO DA 180 GR, SCAMORZA AFFUMICATA, CHEDDAR, TOMA PIEMONTE, BACON, SPECK, CRUDO VIGEZINO, INSALATA GHIACCIO, POMODORO, SALSA VALHALLA

JORMUNGANDR ^(1,3,5,7,10) EURO 55,00
TRIPLO MANZO DA 360 GR, CHEDDAR, BACON, SCAMORZA AFFUMICATA, CRUDO VIGEZINO, SPECK, TOMA PIEMONTE, ZUCCHINE GRIGLIATE, RUCOLA, SALSA VALHALLA

AGGIUNTA DI SALSE: VALHALLA ^(3,10), CARBOCREMA ^(3,7) **+€ 1,50**

AGGIUNTA DI PEPERONCINO BIOLOGICO: SCOTCH BONNET (DECISO) - CAROLINA REAPER (ESTREMO) **+€ 2,50**
(SE SEI IN DUBBIO, SCEGLI SEMPRE IL GRADO PIÙ BASSO... PERCHÉ' INDIETRO NON SI TORNA!)

► **NON MODIFICABILI** ◀



shieldwall

PIZZA ALLA PALA* - 260 GR.



MIDGARD (1,7)

POMODORO, MOZZARELLA EURO 8,00

MUSPELHEIM (1,7)

POMODORO, MOZZARELLA, SCAMORZA AFFUMICATA, SPIANATA CALABRA EURO 10,00

JOTUNHEIM (1,7)

BASE BIANCA, MOZZARELLA, SCAMORZA AFFUMICATA, ZUCCHINE GRIGLIATE, SPECK EURO 10,00

NIFLHEIM (1,7)

BASE BIANCA, MOZZARELLA, SCAMORZA AFFUMICATA, TOMA PIEMONTE, ERBORINATO GUFFANTI ... EURO 10,00

HELHEIM (1,7)

BASE BIANCA, BURRATINA GUFFANTI, CRUDO VIGEZZO, RUCOLA EURO 12,00

► **PER MOTIVI DI SERVIZIO NON SI EFFETTUANO MODIFICHE** ◀



LA BIRRA ARTIGIANALE DEL VALHALLA



ASGARD

PILS - 5,0%

La nostra prima birra in collaborazione col birrificio The Wall è finalmente arrivata.

German Pils artigianale dal colore giallo paglierino. Incanta subito al naso con i suoi sentori erbacei e floreali dati dai luppoli nobili tedeschi utilizzati in dry hopping, mentre in bocca il corpo snello lascia spazio da un finale delicatamente amaro.

ASGARD MEDIA ⁽¹⁾ EURO 7,00

ASGARD PICCOLA ⁽¹⁾ EURO 4,50

VANAHEIM

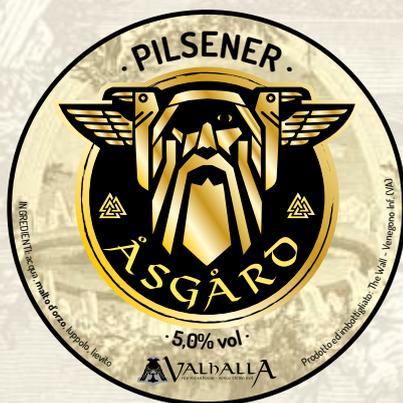
BLANCHE - 5,0%

Blanche leggera e rinfrescante con luppolatura a freddo, ispirata alla terra dei Vanir.

Aromatizzata con scorza d'arancia ed estratto di sambuco, sprigiona al naso note agrumate e floreali, morbide e avvolgenti. Una birra equilibrata, dissetante, perfetta per accompagnare ogni banchetto eroico.

VANAHEIM MEDIA ⁽¹⁾ EURO 7,00

VANAHEIM PICCOLA ⁽¹⁾ EURO 4,50



BIRRA



BIRRIFICIO ANGELO PORETTI

4 LUPPOLI NON FILTRATA ⁽¹⁾ - LAGER NON FILTRATA - ITALIA - 5,0%

20 CL ... EURO 3,50

40 CL ... EURO 6,00

TUCHER HELLES ⁽¹⁾ - HEFE WEIZEN - GERMANIA - 5,3%

30 CL ... EURO 4,50

50 CL ... EURO 7,00

BROOKLYN IPA ⁽¹⁾ - INDIAN PALE ALE - STATI UNITI - 6,9%

20 CL ... EURO 4,50

40 CL ... EURO 7,00

GUINNESS DRAUGHT ⁽¹⁾ - STOUT - IRLANDA - 4,2%

25 CL ... EURO 4,50

50 CL ... EURO 7,00

TUCHER ÜBERSEE ⁽¹⁾ - EXPORT - GERMANIA - 5,5%

20 CL ... EURO 3,50

40 CL ... EURO 6,00

STONEWALL INN IPA ⁽¹⁾ - SESSION IPA - STATI UNITI - 4,6%

25 CL ... EURO 4,50

40 CL ... EURO 7,00

JACOBSEN YAKIMA IPA ⁽¹⁾ - WEST COAST IPA - DANIMARCA - 6,5%

25 CL ... EURO 4,50

40 CL ... EURO 7,00

JACOBSEN JUICY IPA ⁽¹⁾ - NEW ENGLAND IPA - DANIMARCA - 4,8%

25 CL ... EURO 4,50

40 CL ... EURO 7,00

GRIMBERGEN BLONDE ⁽¹⁾ - ABBAZIA BIONDA - BELGIO - 6,7%

25 CL EURO 4,50

50 CL EURO 7,00

GRIMBERGEN BLANCHE ⁽¹⁾ - BLANCHE - BELGIO - 6%

25 CL EURO 4,50

50 CL EURO 7,00

GRIMBERGEN DOUBLE ⁽¹⁾ - ABBAZIA AMBRATA - BELGIO - 6,5%

25 CL EURO 4,50

50 CL EURO 7,00

GRIMBERGEN TRIPLE ⁽¹⁾ - ABBAZIA BIONDA - BELGIO - 8,0%

25 CL EURO 4,50

50 CL EURO 7,00

BIRRE in BOTTIGLIA



PORETTI 4 LUPPOLI ZERO.ZERO ⁽¹⁾ - BIONDA - ITALIA - ANALCOLICA

33 CL EURO 4,50

PORETTI 4 LUPPOLI SENZA GLUTINE - BIONDA - ITALIA

33 CL EURO 4,50

RODENBACH FRUITAGE ⁽¹⁾ - BIRRA AI FRUTTI ROSSI - BELGIO - 4,2%

33 CL EURO 6,00

► **BIRRE ARTIGIANALI A ROTAZIONE, CHIEDERE ALLO STAFF** ◀

NETTARE D'UVA



VINO BIANCO

FERMO: TRAMINER AROMATICO

ORIGINE: FRIULI CANTINA: FAM. BIANCHINI GRADAZIONE: 12,5%

CALICE EURO 5,00

BOTTIGLIA EURO 27,00

FERMO: ROERO ARNEIS

RIGINE: PIEMONTE CANTINA: BERSANO GRADAZIONE: 14%

CALICE EURO 5,00

BOTTIGLIA EURO 25,00

FRIZZANTE: MILLESIMATO EXTRA DRY

ORIGINE: LOMBARDIA CANTINA: LIGNANA GRADAZIONE: 11%

CALICE EURO 4,50

BOTTIGLIA EURO 22,00

VINO ROSSO

SYRAH

ORIGINE: LAZIO CANTINA: FALESCO GRADAZIONE: 13,5%

CALICE EURO 5,00

BOTTIGLIA EURO 25,00

NEBBIOLO

ORIGINE: PIEMONTE CANTINA: COLLINE MARENCO GRADAZIONE: 14,5%

CALICE EURO 6,00

BOTTIGLIA EURO 30,00

NEBBIOLO PRUNENT STELLA - BARRICATO IN BOTTI DI ROVERE

ORIGINE: PIEMONTE CANTINA: EDOARDO PATRONE GRADAZIONE: 13,5% BOTTIGLIA EURO 40,00

GHEMME

ORIGINE: PIEMONTE CANTINA: CA' NOVA GRADAZIONE: 13,5% BOTTIGLIA EURO 40,00

PRIVI DI SPIRITO



ACQUA VIGEZZO 0,5 NATURALE E FRIZZANTE EURO 1,50

ACQUA VIGEZZO 1 LT. NATURALE E FRIZZANTE EURO 3,00

COCA COLA - COCA 0 - SPRITE - ARANCIATA EURO 4,00

THE PESCA - THE LIMONE - TONICA - LEMONSODA - CRODINO EURO 4,00

CHINOTTO - TONICA THOMAS HENRY - GINGER BEER THOMAS HENRY - GINGER ALE EURO 4,20

MONSTER 33 CL EURO 4,50

50 CL EURO 6,00

SUCCO DI FRUTTA: ANANAS - ARANCIA - POMPELMO EURO 3,50

SPIRITI in BOTTIGLIA



IDROMELE



IDROMELE CLASSICO

MILLEFIORI - CASCINAZZA (MOLTO DOLCE) 11°	CALICE EURO 4,50 - BOTTIGLIA EURO 35,00
TIGLIO - TAURINI (SECCO) 13°	CALICE EURO 4,50 - BOTTIGLIA EURO 35,00
BARRICATO ACACIA - TAURINI (DOLCE) 13,5°	CALICE EURO 4,50 - BOTTIGLIA EURO 35,00
CASTAGNO - TAURINI (MODERATAMENTE DOLCE) 13°	CALICE EURO 4,50 - BOTTIGLIA EURO 35,00
VALCHIRIA DORATA - OMBRALUNA (SECCO) 15%	CALICE EURO 4,50 - BOTTIGLIA EURO 35,00
TRNAVKSÁ - APIMED (SLOVACCHIA) (SPEZIATO) 13,5%	CALICE EURO 4,50 - BOTTIGLIA EURO 40,00



ALLA SPINA

FIORI DI SAMBUCO E MENTA, 7%	20 CL, EURO 4,00 - 40 CL, EURO 6,50
------------------------------------	-------------------------------------

IN BOTTIGLIA

MONTANARO MELE E MIRTILLO, 8%	50 CL, EURO 9,00
MELA EXTRA DRY (DOLCE E FRIZZANTE), 9%	50 CL, EURO 9,00

IN LATTINA

SIDRO U'GO ROSÈ CON MELA E POMPELMO ROSA, 6,8%	EURO 6,00
------------------------------------------------------	-----------

GRAPPA

SECCA

GRADAIA BIANCA 40% - MAROLO BARRICATA DI BARBERA 40%	EURO 5,00
------------------------------------------------------------	-----------

MORBIDA

ROSSI D'ANGERA RISERVA PERSONALE 42%	EURO 5,50
MAROLO MOSCATO 42%	EURO 5,00

AROMATIZZATA

MIELE 40%	EURO 5,00
-----------------	-----------

AMARi e LIQUORi



i CLASSICI

MONTENEGRO 23%, BRAULIO 21%, SAMBUCA 42%, SAN SIMONE 26%, BRANCAMENTA 28%, DISARONNO 28%, JÄGERMEISTER 35%, AMARO DEL CAPO 35%, BAILEY'S 17%, LIMONCELLO 28%, LIQUIRIZIA 25% EURO 4,50

AMARi PREMIUM PIEMONTESE

MOTTARONE - ERBE, RADICI, AGRUMI TIPICI DELLE NOSTRE VALLI E FIORI DI CAMPO - 28%	EURO 4,50
LYSKAMM - ALLE 21 ERBE, ARANCIO, ROSMARINO, GINEPRO, GENZIANA, ZENZERO, MENTA - 19%	EURO 4,50
FRANGELICO ^(B) - LIQUORE PIEMONTESE ALLE NOCCIOLE - 20%	EURO 4,50
GENEPY HERBETET (VALLE D'AOSTA) 38°	EURO 5,00
AMARO DAHU DIURNO - AMARO ARTIGIANALE PIEMONTESE DELICATO CON NOTE AGRUMATE E DI PEPE 26° ...	EURO 5,00
AMARO DAHU NOTTURNO - AMARO ARTIGIANALE PIEMONTESE CON NOTE ERBACEE, BALSAMICHE E AMARE - 38° ...	EURO 5,50
BTTR - BITTER CON RABBARBARO E ARANCIA AMARA (ANALCOLICO)	EURO 4,50

i PREGIATI

VALHALLA - AMARO ALLE ERBE TRA CUI ANGELICA, ARTEMISIA, ACHILLEA - 35%	EURO 5,00
IPPOCRASSO BLOT - ROSSO - ANTICA BEVANDA SPEZIATA A BASE DI VINO - 13%	EURO 5,00
AGRICANTO - LIQUORE VENETO A BASE DI VINO RABOSO E CILIEGIE - 28%	EURO 5,00
CENTERBA TORO - ERBE AROMATICHE ABRUZZESI - 70%	SHOT EURO 3,50

▶ **I LIQUORI PREGIATI LI TROVI ANCHE NELLA NOSTRA**
LISTA DI COCKTAILS ESCLUSIVI ◀

RUM

KRAKEN 40%	EURO 6,50
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 40%	EURO 8,50

whiskey

TORBATO

MOSSBURN 46%	EURO 7,00
TALISKER SKYE, TALISKER STORM 45,8%	EURO 8,00
TALISKER 10 45,8%	EURO 9,00

ROTONDO

JACK DANIEL'S 40%	EURO 5,50
JAMESON CLASSICO 40%	EURO 5,50
WILD TURKEY BOURBON 40,5%	EURO 6,50
TAMNAVULIN 40%	EURO 6,50

AROMATIZZATI

IRISH MIST 35%	EURO 6,50
----------------------	-----------

gin tonic

GIN PIEMONTE

BORDIGA SMOKE (AFFUMICATO) 42%	EURO 8,50
VILLA ASCENTI (BALSAMICO) 41%	EURO 8,50
MADAME (SPEZIATO) 42,9%	EURO 10,50
TESTA CODA BOTANICAL (AGRUMATO) 46%	EURO 10,50
TESTA CODA NAVY STRENGHT (PEPATO) 57%	EURO 12,50

GIN ANALCOLICI

MEMENTO GREEN ANALCOLICO (AGRUMATO)	EURO 7,50
-------------------------------------------	-----------

GIN ESTERI

BOMBAY 40%	EURO 8,00
BOMBAY BRAMBLE BLACKBERRY & RASPBERRY 37,5%	EURO 8,50
TANQUERAY 43,1%	EURO 8,00

CON TONICA THOMAS HENRY	+ EURO 2,00
--------------------------------------	-------------

ALTRI COCKTAILS	EURO 8,00
------------------------------	------------------

COCKTAILS ANALCOLICI	EURO 7,00
-----------------------------------	------------------

COCKTAILS



APERITIVI

CEDRO HUGÒ: ACQUA DI CEDRO, PROSECCO, SODA, MENTA	EURO 7,50
SIDRO SPRITZ: APEROL O CAMPARI, SODA, SIDRO, ARANCIA	EURO 7,50
BLOT NEGRONI: CAMPARI, BLOT, GIN, ARANCIA	EURO 8,50
VINLAND: CAMPARI, BLOT, SODA, ANGOSTURA, SCORZA DI LIMONE, ARANCIA	EURO 8,50
IL CASTIGO DI LOKI:	EURO 8,50
VODKA, TRIPLE SEC, AGRICANTO, ZUCCHERO LIQUIDO, SUCCO DI LIME, SUCCO DI POMPELMO	

DOPO CENA

BLOT COOLER: RUM SCURO, BLOT, LIME E ARANCIA PESTATI, GINGER ALE	EURO 8,50
NORWEGIAN MULE: VODKA, SIDRO, SUCCO DI LIME, CANNELLA, GINGER BEER	EURO 8,50
ELIVAGAR: GIN, AGRICANTO, SUCCO DI LIMONE, ZUCCHERO LIQUIDO, SODA	EURO 8,50
FREYA SOUR: LIQUORE ALLA VANIGLIA, AGRICANTO, VODKA, SOUR	EURO 8,50
FORTE DI MIMIR: ACQUA DI CEDRO, TONICA, SCORZA DI LIMONE	EURO 7,50
BLOT FASHION:	EURO 9,50
RYE WHISKEY, BLOT, ZUCCHERO BIANCO, ANGOSTURA, ACQUA, SCORZA DI ARANCIA	
BLOOD EAGLE: BLOT, RUM, SPEZIE - <u>SERVITO CALDO</u>	EURO 7,50
VALHALLA MOJITO: LIME E ZUCCHERO PESTATO, MENTA, AMARO VALHALLA, GINGER ALE	EURO 8,50
ÆSIR: VODKA ALLO ZENZERO E LIME, IDROMELE SPEZIATO, SOUR	EURO 8,50

ANALCOLICI

MEMENTO MULE: SUCCO DI LIME, GIN MEMENTO, GINGER BEER	EURO 8,50
MEMENTO: GIN MEMENTO (AGRUMATO), TONIC/LEMON	EURO 7,50
SIF: SUCCO D'ANANAS, PESCA, FRAGOLA	EURO 7,50
AUSTRI: SUCCO D'ARANCIA, SUCCO D'ANANAS, LIME, GRANATINA	EURO 7,50
VESTRI: SUCCO D'ANANAS, COCCO, FRAGOLA	EURO 7,50
SUDRI: SUCCO DI POMPELMO, SUCCO D'ARANCIA, SODA, GRANATINA	EURO 7,50
NORDRI: SUCCO D'ARANCIA, SUCCO D'ANANAS, FRAGOLA, MARACUJA	EURO 7,50
MODHI: GIN 00, BITTER MONIN 00, BTTR ORANGE BLEND 00	EURO 8,50
NANNA: BTTR ORANGE BLEND 00, SUCCO DI LIMONE, ZUCCHERO BIANCO, SODA	EURO 8,50
SKULD: BITTER MONIN 00, SUCCO D'ARANCIA, SUCCO DI POMPELMO, SUCCO DI LIME	EURO 8,50

DESSERTS



TIRAMISÙ ARTIGIANALE ^(1, 3, 7)	EURO 6,00
CREMA CATALANA ARTIGIANALE ⁽⁷⁾	EURO 6,00
PANNA COTTA ARTIGIANALE ^(7, 13)	EURO 6,00
SALAME AL CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHI ARTIGIANALE* ^(1, 7, 8, 13)	EURO 6,00
CRÊPE* ALLA NUTELLA ^(1, 3, 7, 13)	EURO 7,00
ZABAIONE ALL'IDROMELE DEI TAURINI ^(1, 3)	EURO 6,00
GLI ALTRI DOLCI DELLA CASA	EURO 6,00/7,00

► **CHIEDI AL NOSTRO STAFF I DOLCI DELLA CASA DISPONIBILI** ◀

CAFFETTERIA



CAFFÈ	EURO 1,50
DECAFFEINATO	EURO 1,50
CORRETTO	EURO 2,00
ORZO ⁽¹⁾ PICCOLO	EURO 1,50
TAZZA GRANDE	EURO 2,00
GINSENG ⁽⁷⁾ PICCOLO	EURO 1,50
TAZZA GRANDE	EURO 2,00
CAPPUCCINO ⁽⁷⁾	EURO 2,00
CAFFÈ SHAKERATO	EURO 5,00
CON BAILEY'S	EURO 6,00
IRISH COFFEE ⁽⁷⁾	EURO 7,00
THE CALDO - CAMOMILLA - TISANE	EURO 3,50

* Alimento surgelato

eLENCO ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE



- 1. Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**



- 3. Uova e prodotti a base di uova.**



- 4. Pesce e prodotti a base di pesce**, tranne:
- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**



- 6. Soia e prodotti a base di soia**, tranne:
- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**, tranne:
- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.



- 8. Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



- 9. Sedano e prodotti a base di sedano.**



- 10. Senape e prodotti a base di senape.**



- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**



- 12. Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



- 13. Lupini e prodotti a base di lupini.**



- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.



VALHALLA PUB STEAK HOUSE

Via Sempione 48 - Borgo Ticino (NO)

Tel. 0321 1643474

bros.valhalla@gmail.com

[f](#): [bros.valhalla](#) - [i](#): [valhalla.pub](#)

#valhallaborgoticino #valhallapub #valhallatheoriginal

