



Jungle

Delivery Menù

BOX APERITIVO 2 persone

25€

Cheese mix

Patate fritte

Piadina con salumi e formaggi

2 bevande (drink o birra) a scelta

Taglieri

Salumi della Società Agricola Bertozzi a Km 0
Formaggi di San Patrignano

Singolo Doppio

EL DORADO

Selezione di formaggi affinati in botte e salumi; confetture; frutta secca e fresca di stagione.

10 € 19 €

VULCANO

Mozzarella di bufala intera; prosciutto crudo; crostini con patè di pomodori secchi; crostini con 'nduja; sandwich di melanzane fritte con scamorza e speck.

10 € 19 €

SEMPREVERDE

Tempura di verdure; hummus di ceci; polpettine fantasia dello chef; insalatina con finocchio, arancia e noci; crostini con pomodorini.

10 € 19 €

NAUFRAGIO

Frittura di pesce e di verdure; carpaccio di tonno; crostini con salmone affumicato e formaggio fresco; crostini con tartare di tonno, pesto di basilico e mozzarella di bufala.

12 € 20 €

 Vegetariano

 Vegano



Tartare crudità

CARNE

100 % romagnola - Società Agricola Bertozzi a Km 0,
Santa Maria Nuova di Bertinoro

Prezzo

Boreale: gorgonzola, olio tartufato, nocciole, fiori di fiordaliso	12,00 €
Tropicale: ananas fresco, zenzero, menta, nocciole, lime.	12,00 €
Mediterranea: patè di pomodori secchi, pecorino, mandorle, tabasco.	12,00 €
Equatoriale: avocado, olio tartufato, mandorle, mirtilli, petali di rosa.	12,00 €
Vulcanica: patè di pomodori secchi, 'nduja, stracciatella di latte, confettura di fichi.	12,00 €
Australe: pecorino, cipollotto, mosto cotto, salsa di soia, albicocche disidratate.	12,00 €
Affumicata: pulled pork, senape al miele, olio.	13,00 €
Pluviale: porcini*, nocciole, semi di sesamo, scaglie di grana, olio.	12,00 €

PESCE

Marittima: tonno, stracciatella di latte, pesto di pistacchi.	12,00 €
Nevicata: tonno, ricotta salata, pera, olio tartufato	12,00 €
Ambrosia: tonno, avocado, mirtilli, mandorle, petali di rosa	12,00 €
Honolulu: tonno, ananas, zenzero, menta, semi di papavero.	12,00 €
Estiva: tonno, fragole e cipolla caramellata.	12,00 €

Panini gourmet

Ogni panino è accompagnato da patate fritte tagliate al coltello.

CARNE

Prezzo

Hamburger di Macina 100% romagnola - Società Agricola Bertozzi

a Km 0, Santa Maria Nuova di Bertinoro - Pane artigianale di San Patrignano

#andràtuttobene: Pane artigianale, hamburger da 180 gr, cipolla caramellata, mozzarella di bufala, mortadella e pancetta croccante
Con questo panino 2€ verranno donati all'Ospedale Morgagni di Forlì

13,00 €

Classico: Pane artigianale, hamburger da 180 gr, cipolla caramellata, scamorza, carpaccio di pomodoro e insalata.

9,50 €

Selvaggio: Pane artigianale, hamburger da 180 gr, pera e crema di formaggi (mascarpone e gorgonzola), insalata.

12,00 €

Pulled Pork: Pane artigianale, hamburger da 180 gr, pulled pork, cheddar, senape al miele, insalata.

13,00 €

Maxi Jungle: Pane artigianale, hamburger da 180 gr, burrata intera, scamorza, pancetta croccante, doppia melanzana impanata*, insalata.

15,00 €

Baloo: Pane artigianale, hamburger da 180 gr, guanciale, grana, pomodorini scottati, rucola, miele.

11,00 €

Pistacchiotto: Pane artigianale, hamburger da 180 gr, stracciatella di latte, mortadella, crema di pistacchi.

12,00 €

Belzebù: Pane artigianale, hamburger da 180 gr, 'nduja, patè di pomodori secchi, pancetta croccante, doppia scamorza, insalata.

13,00 €

Jungle Hot Dog: Pane artigianale, wurstel di manzo, cipolla croccante, cetriolini, senape al miele, rucola.

12,00 €

Panini gourmet

Ogni panino è accompagnato da patate fritte tagliate al coltello.

PESCE

Prezzo

Sir Tonno: Pane artigianale, tartare di tonno**, salsa al basilico, stracciatella di latte, carpaccio di pomodoro, insalata. 11,00 €

Kalamaro: Pane artigianale, calamari fritti*, mozzarella di bufala, pomodorini scottati, salsa di pistacchi, valeriana. 12,00 €

Salmocado: Pane artigianale, salmone affumicato, avocado, mayocado, insalata, carpaccio di pomodoro. 12,00 €

VERDURE

Bambù: Pane artigianale al latte di soia*, medaglione di verdure*, cipolla caramellata, cheddar, carpaccio di pomodoro e insalata. 10,00 €

Sequoia: Pane artigianale al latte di soia*, medaglione di verdure*, pomodorini scottati, melanzana impanata, doppia scamorza. 11,00 €

Vuoi la BEYOND MEAT?

Carne vegetale che assomiglia e si cucina come la carne tradizionale + 2 €

 Vegetariano

 Vegano



Fritti

Prezzo

PATATE FRITTE*

Tagliate al coltello (semplici, al pepe o alla paprika)

4,00 €

PACCHERI RIPIENI*

Con mortadella e burrata

5,00 €

TEMPURA DI VERDURE*

Di verdure miste

5,00 €

FRITTURA MISTA DI PESCE*

Con pesce e verdure

10,00 €

PULLED PORK BITES*

Bocconcino di pulled pork con salsa BBQ.

Leggermente piccante.

5,00 €

CHEESE MIX*

Bastoncino di mozzarella; Bocconcino di guacamole;
Bocconcino di jalapeño e cheddar; Delizia di camembert;
Pacchero.

5,00 €

 Vegetariano

 Vegano



Buddha Bowl



12 €

Per soddisfare corpo e mente.
Seducanti ciotole composte da ingredienti colorati e gustosi.
Un pasto sano ed equilibrato che rispetta le giuste
proporzioni di cereali, proteine, ortaggi e condimenti.

TONNO

Riso venere, avocado, tartare di tonno, finocchio, valeriana, fiori fiordaliso e sesamo.

SALMONE

Riso basmati, avocado, salmone affumicato, pomodorini, misticanza, feta, semi di zucca e papavero.

MANZO

Orzo e farro, frutta secca, pera, tartare di manzo Km 0, pecorino, misticanza, valeriana e petali di rosa.

BUFALA

Riso venere, mozzarella di bufala, hummus di ceci, pomodorini, valeriana, carote, pesto di pistacchi.

GAMBERI

Riso basmati, gamberi e ceci saltati al curry, ananas, misticanza, salsa di arachidi, mandorle.



Bubble Tea

prova l'esplosione

Classic

Tea + sciroppo + bubbles

5,00€

Sciroppi

Mango
Passion Fruit
Melone
Limone
Mela Verde
Pesca
Fragola
Mirtillo
Anguria
Litchi
Melograno
Rosa

Bubbles

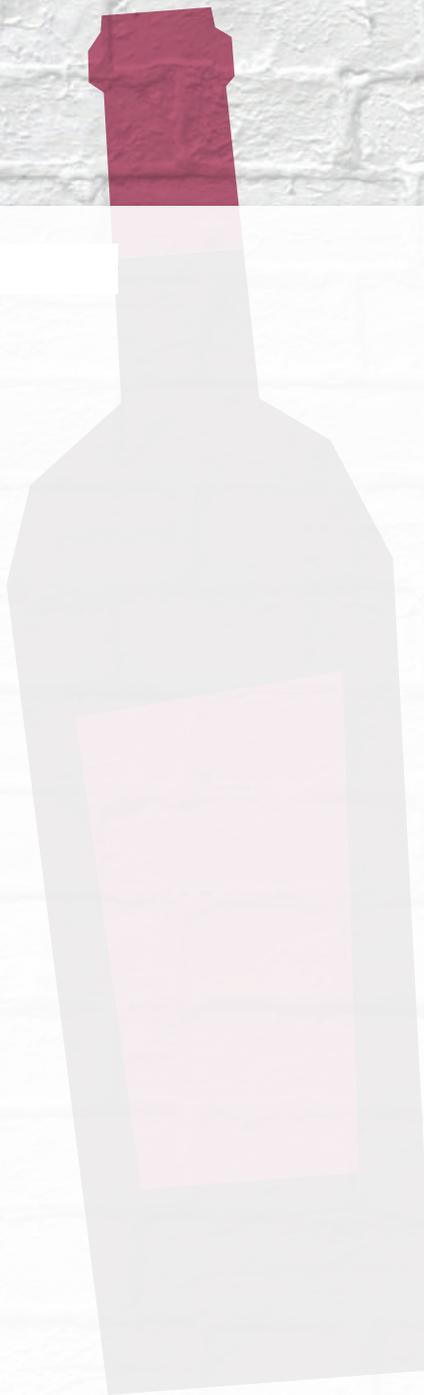
Mango
Passion Fruit
Melone
Mela Verde
Pesca
Fragola
Litchi
Melograno
Cioccolato
Caffè
Cocco



Cocktail

	Prezzo
SPRITZ Aperol, prosecco, soda.	5 €
SPRITZ EXPLOSION Aperol, prosecco, bubbles a scelta , soda.	6 €
SPRITZ VIOLET Prosecco, triple sec, sciroppo di violetta, soda.	6 €
SPRITZ ZENZERO Prosecco, liquore al melone, zenzero, soda.	6 €
LONG ISLAND Tequila, vodka, rum bianco, triple sec, tanquery gin, lime, sciroppo di zucchero, cola.	7 €
PURPLE Vodka, Tanqueray gin, liquore alla pesca, blu curaçao, granatina, lime, sciroppo di zucchero.	8 €
MOSCOW MULE Vodka, ginger beer, zenzero, succo di lime.	6 €
JUNGLE MULE Glen Grant, ginger beer, zenzero, succo di lime.	6 €
LONDON MULE Tanqueray Gin, ginger beer, zenzero, succo di lime.	6 €
NEGRONI Tanqueray gin, campari, vermouth rosso.	6 €

Vino



Bottiglia

ROSSI

Prugneto - Nespoli

Sangiovese di Romagna Superiore DOC

18 €

A mano

Primitivo di Puglia IGT

18 €

Dei Principi di Spadafora

Nero d'Avola di Sicilia IGT

18 €

Cassiano - La Fornace

Sangiovese Barricato di Predappio DOC

18 €

BIANCHI

Sur Sur - Donna Fugata

Grillo Sicilia DOC

20 €

Kies - Roeno

Gewurztraminer trentino DOC

24 €

Le Giare - Roeno

Muller Thurgau trentino DOC

20 €

Follador

Prosecco Treviso DOC

18 €

Marcalberto - Metodo Classico

Sansanné Brut

30 €

Gin Tonic

CLASSICO

Tanqueray Gin, Goldberg Classica, lime

7 €

GOOD VIBES

Hendricks Gin, Fever Tree Edelflower
Guarnizione: fetta di cetriolo

9 €

ORIENTAL SPICED

Ophir Gin, Schweppes al pepe, bitter arancia
Guarnizione: scorza d'arancia

9 €

BELLE ÉPOQUE

Imea Gineprina d'Olanda, Goldberg Classica
Guarnizione: anice stellato e menta

9 €

PERFECTION

Windspiel gin, Windspiel tonic
Guarnizioni: scorza di lime

14 €

ELEGANT

Gin del professore Monsieur, tonica 1724
Guarnizioni: cannella, scorza d'arancia

13 €

ROYAL

Monkey 47, Fever Tree Mediterranean
Guarnizione: scorza di lime e mirtilli

13 €

DISTILLATO D'UVA

Nouaison, Fever Tree Indian
Guarnizione: zenzero e scorza di lime

12 €

AMALFI

Malfy al pompelmo rosa, Goldberg Classica
Guarnizione: pompelmo rosa e rosmarino

10 €

GIN MARE & ARANCE

Gin Mare, Fever Tree Mediterranean e
marmellata d'arance amare
Guarnizione: rosmarino

10 €

PINK BOMBAY

Bombay Gin, Fever Tree Mediterranean,
aroma alla rosa
Guarnizione: lime

8 €

GRANNY ELEPHANT

Elephant Gin, Fever Tree Indian
Guarnizione: mela verde e radice di zenzero

12 €

JAPANESE FLOWER

Etsu Gin, Goldberg Yuzu
Guarnizione: pompelmo rosa e mirtilli

12 €

LONDON DRY

London n.3 Gin, Fever Tree Mediterranean
Guarnizione: arancia e rosmarino

11 €

VOLCANIC WATER

Macaronesian Gin, Fever Tree Indian,
Guarnizione: scorza d'arancia e liquirizia

12 €

JAPANESE TEMPTATION

Roku Gin, Fever Tree Indian
Guarnizione: ciliegia, lime e pepe rosa

9 €

MARE D'ITALIA

O'ndina Gin, tonica 1724.
Guarnizioni: basilico e lime

10 €

Birre Artigianali

BIRRIFICIO LARIANO - *Sirone (Lecco) - Produttori dal 2008*

LA GRIGNA - **PILS** - **ALC. VOL. 4,6%** - **33 CL** 6 €

Birra chiara a bassa fermentazione. Ricco aroma di malto, floreale e con un bouquet erbaceo che arriva da luppoli tedeschi.

AURA - **BELGIAN STRONG ALE** - **ALC. VOL. 7%** - **33 CL** 6 €

Birra dal colore oro intenso ad alta fermentazione. Aromi fruttati con al naso una evidente speziatura e amaro limitato.

CIUBE - **DOUBLE IPA** - **ALC. VOL. 8%** - **33 CL** 7 €

Birra leggermente ambrata, la luppolatura americana in dry hopping dona un fruttato con note di agrumi e frutti tropicali. Corpo leggero con un amaro importante.

MILOUD - **BITTER ALE** - **ALC. VOL. 4%** 6 €

Birra ramata ad alta fermentazione. Aroma di luppolo moderatamente intenso, fruttata ed agrumata. Il sentore di malto caramellato ed il corpo leggero la rendono decisamente rinfrescante.

FALESIA - **BOCK** - **ALC. VOL. 7%** 6 €

Birra di colore rosso intenso a bassa fermentazione. Al naso è dolce con note di caramello e un forte aroma di malto. Sentori di noci e frutta rossa matura.

BIRRIFICIO CANEDIGUERRA - *Alessandria - Produttori dal 2015*

BERLINER - **WEISSE** - **ALC. VOL. 3,5%** 6 €

Birra acida di frumento dalla tradizione secolare berlinese. Color giallo paglierino, acidità moderata, corpo elegante e leggero.

VIENNA - **LAGER** - **ALC. VOL. 5,4%** 6 €

Ambrata, di bassa fermentazione, dal sapore pulito. La luppolatura delicata lascia spazio a eleganti note di caramello ed ad un leggero sentore di tostato

PACIFIC - **IPA** - **ALC. VOL. 5,6%** 6 €

Utilizzato malto inglese delicato e tostato a bassa temperatura, al fine di esaltare il distintivo aroma dei luppoli dalle delicate note esotiche di cocco e frutta tropicale lasciano spazio ad un finale piacevolmente amaro.

DOUBLE - **IPA** - **ALC. VOL. 8,2%** 7 €

Robusta e corposa birra dal colore ambrato carico, luppolata, abbinata all'elevato tenore alcolico, la rende calda e particolarmente balsamica.

Birre Artigianali

Birrificio CR/AK - Campodarsego (Padova) - Produttori dal 2015

GUERRILLA - IPA - ALC. VOL. 5,8% - LATTINA 0.4 CL

7 €

Le sue armi sono malto ed un'invasione di luppoli americani, Simcoe e Mosaic, e l'australiano Galaxy che le donano uno spiccato aroma tropicale, mango, ananas e pompelmo su tutti. I malti e il lievito americano utilizzati la rendono molto secca dal finale amaro piacevole e persistente.

MUNDAKA - IPA - ALC. VOL. 4,6% - LATTINA 0.4 CL

6,50 €

Una birra da grande beva. Chiara, molto aromatica e con finale secco e delicatamente amaro. I luppoli, Simcoe e Citra, riportano un'ondata di profumi che ricordano mandarino, mango, ananas e cedro che ritornano anche al palato su di una leggera base maltata.

NEW ZEALAND - GLUTEN FREE IPA - ALC. VOL. 7% - LATTINA 0.4 CL

7 €

Birra GLUTEN FREE abbondantemente luppolata con i neozelandesi Motueka e Wakatu. Sprigiona tutto il suo aroma tropicale e citrico con le tipica "dolcezza" dei luppoli neozelandesi che, in bocca, le donano una sensazione di morbidezza, nascondendo il grado alcolico importante.

PLAIN OF THE PO - DDH IPA - ALC. VOL. 5,2% - LATTINA 0.4 CL

7 €

India Pale Ale dove la massiccia luppolatura e il lievito donano un aspetto "nebbioso", uno spettacolo familiare a chi abita in Pianura Padana.

I luppoli impiegati le conferiscono un aroma fruttato intenso di mandarino, pompelmo, ananas e frutta a polpa gialla. È una NEIPA succosa, dalla texture cremosa, dal corpo leggero ma al contempo morbida e piena al palato. Amaro rotondo tendente al dank e al resinoso, buona secchezza, e un prolungato retrogusto di agrumi e frutta esotica.

GIANT GUERRILLA - DDH IPA - ALC. VOL. 8% - LATTINA 0.4 CL

8 €

Questa nuova birra celebra l'indipendenza del birrificio CR/AK in limited edition. Sono stati usati i luppoli che più amiamo e che consideriamo i tra i migliori al mondo. Una luppolatura eccezionale e massiccia per una birra da aprire in un'occasione speciale come questa.

Birre Artigianali

Birrificio Almond'22 - Loreto Aprutino (Pescara) - Produttori dal 2003

PINK IPA - ITALIAN PALE ALE - ALC. VOL. 6%

6 €

Birra dal colore ambrato chiaro e schiume fine e persistente. Il pepe rosa e l'uso di un blend accattivante di luppoli la rendono agrumata e molto godibile. Al naso emergono note fruttate di pompelmo rosa che trovano piacevoli corrispondenze nel gusto.

FARROTTA - BELGIAN ALE - ALC. VOL. 5,7%

6 €

Birra al farro e miele dal colore oro e schiuma cremosa persistente. Il corpo è medio e i profumi sono di camomilla e agrumi. Dopo un primo impacco abboccato emerge un piacevole sentore erbaceo dovuto ai luppoli impiegati.

MAXIMA - BLONDE ALE - ALC. VOL. 7%

6 €

Nata da un blend di pepe, spezie, e cereali presenta l'opalescenza tipica di questo stile. In bocca è fresca, leggermente acidula, con un finale secco e pepato. Molto rinfrescante.

BRAVEHEART - IMPERIAL LAGER - ALC. VOL. 7,6%

7 €

Birra bionda piena e gustosa, con note di miele e cereali bilanciati da una luppolatura floreale. Una bassa fermentazione che unisce il profumo pulito, il corpo maltato e mielato e una luppolatura che guarda a Occidente. Una birra equilibrata e diversa ma allo stesso tempo davvero godibile.

BOOGEYMAN - IMPERIAL PORTER - ALC. VOL. 8,6%

7 €

Speziata con pepe verde e buccia d'arancia calabrese. Colore nero con una bellissima schiuma color nocciola e il corpo rotondo. Prevalgono i tipici sentori di caffè d'orzo, cioccolato fondente, liquirizia e frutta secca. Più morbida e fruttata rispetto allo stile a cui si ispira, nasconde bene la sua elevata gradazione alcolica e risulta intensa ma elegante.

Birre Artigianali

Birrificio Mazapégul - Civitella di Romagna (Forlì-Cesena) - Produttori dal

MILLEMOSCHE - SUMMER ALE - ALC. VOL. 3,9%

6 €

Birra chiara, dissetante e beverina, dal corpo leggero e pulito, capace di sostenere il grado alcolico decisamente contenuto. Caratterizzata da un inconfondibile aroma fruttato e luppolo fresco, al palato è penetrante con note di agrumi. Il finale è piacevolmente amaro e tagliente.

...il bere trionferà sul male...

BALÈ BURDELI - APA - ALC. VOL. 6%

6 €

Una schiuma fine e compatta protegge un esile corpo giallo paglierino. Fresche note luppolate accompagnano aromi floreali e fruttati di pesca e albicocca. Un corpo delicato, dove la gentile nota del riso taglia la bevuta, introducendo un lieve amaro floreale che accarezza il palato e sfuma lasciando pulizia e fragranza. Ci vorrà ben più di un sorso per scoprirla.

...invita a far l'amore...

PIRATA - BELGIAN ALE - ALC. VOL. 4,5%

6 €

Di ispirazione belga, color arancio, schiuma bianca e cremosa. Le note fruttate e speziate si abbinano a sentori di crosta di pane e agrumi. L'amaro dei luppoli bilancia perfettamente il gusto fruttato e dolce.

Dalle Alpi francesi solcate da una tempesta, si leva solenne, al di là delle nuvole della fantasia, un dio dello sport. - C. Cannavà

BEFANA BEFANA - IMPERIAL STOUT - ALC. VOL. 7%

6 €

Imperial Stout di colore nero impenetrabile, schiuma persistente color cappuccino. I malti tostati sprigionano sentori di caffè, cioccolato e vaniglia. In bocca ancora il caffè che cede il passo alla liquirizia. Le fave di cacao e i luppoli regalano un lungo e piacevole finale amaro.

...a ognuno il suo carbone...