

BLACK HORSE

LIVE ROCK GRILL SINCE 1995



Era il 1995 quando...

...il Black Horse Pub ha aperto per la prima volta le sue porte al pubblico.

L'idea che ha spinto Max ed Elio, ideatori e proprietari del locale, a tuffarsi in questa avventura era di creare un posto che parlasse di Rock con la "R" maiuscola.

Nonostante siano passati 20 anni é ancora questo lo scopo che il locale si prefigge ogni sera.

La musica é l'unica filosofia di vita, e sul palco del Black Horse sono saliti grandi nomi della musica nazionale e internazionale. La passione e la dedizione hanno portato il Black Horse ad essere un punto di riferimento nell'ambiente della musica rock dal vivo. Ogni mese vengono ospitate le migliori tribute band sul territorio nazionale dando spazio anche a produzioni originali.

In 20 anni di storia hanno solcato il palco del Black Horse artisti internazionali che hanno militato nelle più grandi Rock Band della storia della musica. Solo per citarne qualcuno:

Glenn Hughes (Deep Purple, Black Sabbath, Trapeze)

Paul Gilbert (Mr. Big)

é stato votato al quarto posto nella lista dei più grandi shredders di tutti i tempi dalla rivista GuitarOne, e Guitar World lo ha inserito tra i 50 chitarristi più veloci di tutti i tempi.

Jeff Scott Soto (Dio, Quiet Riot, Jpurney, House of Lord)

Eric Sardinas - artista di supporto di Steve Vai durante il The Real Illusions Tour del 2005

Kee Marcello (Europe)

Eric Martin (Mr. Big, Europe)

Richie Kotzen (Poison, Mr. Big)

Paul Dianno (Iron Maiden, Killers)

Ian Paice - lo storico batterista dei Deep Purple

Stef Burns (Alice Cooper, Vasco)

Leon Hendrix - fratello del mitico Jimi

Randy Hansen - ha collaborato con Steve Ray Vaughan e ha composto la sigla finale di Apocalypse Now

Gilby Clarke (Guns'n'Roses)

Simon Wright (AC/DC)

Pino Scotto - non ha bisogno di presentazioni...

e non finisce certo qua...



NELL'ATTESA

CHIPS CON SALSA GUACAMOLE	€ 4.50
PATATE FRITTE DIPPERS* <i>Maionese e ketchup</i>	€ 5.00
ONION RINGS* <i>Anelli di cipolla dolce americana pastellata alla birra</i>	€ 5.00
NACHOS TIPICOS* <i>Chips di mais ricoperte di formaggio Cheddar fuso, crema guacamole e panna acida</i>	€ 5.00
COMPAÑEROS* <i>Appetitosa degustazione di fritti appetizer con salse</i>	€ 9.50
BOCCONCINI DI CAMEMBERT* <i>Formaggio Camembert avvolto in croccante panatura</i>	€ 5.50
CHIK'N DOUBLE* <i>Teneri filetto di pollo marinati in stile mediterraneo con pomodoro infilati su doppio stecco di bambù</i>	€ 6.50
BUFFALO CHICKEN WINGS* <i>Classiche alette di pollo marinate in salsa speziata e piccante</i>	€ 5.50
CHICKEN FILLET NUGGETS* <i>Bocconcini di pollo in croccante panatura di corn flakes</i>	€ 5.50
MOZZARELLA FINGER* <i>Deliziosi bastoncini di vera mozzarella con croccante panatura speziata</i>	€ 5.50
JALAPEÑOS PICCANTI* <i>Peperone rosso messicano ripieno formaggio fuso in croccante panatura</i>	€ 6.00
CRISPY HOT EXTREME* <i>Bocconcini di formaggio fresco e cremoso con chile Habanero</i>	€ 6.00
VEGAN TRIANGLE* <i>Bocconcini a base di verdure croccanti panate di mais</i>	€ 5.00

*Prodotto surgelato



ANTIPASTI

TUTTO MAIALE

€ 11.00

Pancetta, crudo di Parma, salame felino, lardo di colonnata, gnocco fritto

IL TAGLIERE

€ 11.00

Degustazione di salumi e formaggi, cipollotti in agrodolce, gnocco fritto

IL MONTANARO

€ 11.00

Bresaola della Valtellina con formaggio di Casera

IL COLONNATA

€ 12.00

Crudo di Parma e lardo di Colonnata con crostini di pane, noci e miele di Acacia

SELEZIONE DI FORMAGGI

€ 11.00

Con miele e confetture



BBQ RIBS

Conosciuta anche come Costina alla Texana. Le costine vengono cotte a bassa temperatura per lungo tempo, dando un risultato incredibilmente morbido e saporito. Preparate interamente da noi!

COSTINE DI MAIALE ALLA TEXANA IN SALSA BBQ

€ 15.00

Marinate con sale, zucchero di canna, peperoncino, paprica dolce, senape, cumino, aglio e cotte alla brace

PULLED PORK

Caposaldo del barbecue nel "Deep South" degli USA. Spalla di maiale cotta lentamente a bassa temperatura fino a quando la carne non é abbastanza tenera da potersi sfilacciare.

PANINO CLASSIC PULLED

€ 8.00

Pulled Pork servito in un caldo panino al sesamo con formaggio cheddar, bacon croccante e salsa bbq

PANINO DESPERADO PULLED

€ 11.00

Pulled Pork servito in un caldo panino rustico, insalata iceberg, pomodoro, mais, cipolla caramellata, bacon croccante, formaggio Cheddar, salsa buffalo hot, servito con patate fritte Dippers

PANINO ONION PULLED

€ 11.00

Pulled Pork servito in un caldo panino rustico ai cereali, insalata iceberg, cipolla saltata, formaggio Cheddar, bacon croccante, salsa BBQ e ranch, servito con patate fritte Dippers

PANINO POPPERS PULLED

€ 11.00

Pulled Pork servito in un caldo panino rustico con crauto rosso, peperoni grigliati, scamorza, bacon croccante, salsa BBQ servito con patate fritte Dippers



ALLA BRACE

LUGANEGA DI PUNTA D'ANCA

Favolosa salsiccia alla brace servita con patate fritte Dippers

€ 12.00

PETTO DI POLLO MARINATO ALLA GRIGLIA

Marinato in olio extravergine con limone e aromi del mediterraneo

€ 12.50

GALLETTO VALLESPLUGA ALLA BRACE

Servito con salsa sweet chili dolce e piccante per un piacere unico

€ 14.50

COSTINE DI MAIALE ALLA TEXANA IN SALSA BBQ

Marinate con sale, zucchero di canna, peperoncino, paprica dolce, senape, cumino e aglio cotte alla brace

€ 15.00

COSTATA DI MANZO ALLA BRACE (min 400 gr)

Succulenta bistecca italiana con osso alla griglia

€ 18.00

BONE STEAK (min. 350 gr)

Controfiletto di manzo irlandese alla brace

€ 18.00

COW BOY BEFF (min. 400 gr)

Costata di manzo alla brace servita con cipolle saltate e bacon croccante con crema di aceto balsamico

€ 20.00

TAGLIATA DI MANZO (min 300 gr)

Controfiletto di manzo irlandese alla brace con rucola e grana e olio extravergine

€ 19.00

TAGLIATA DI MANZO ZOLA E NOCI

Controfiletto di manzo irlandese cotto alla brace servito con gorgonzola dolce e noci

€ 20.00

CONTORNI

PATATINE FRITTE DIPPERS

€ 3.50

CROCCHETTE DI PATATE

€ 4.00

MISTICANZA DI INSALATE

€ 3.50

POMODORI CON BASILICO

€ 3.50

VERDURE ALLA GRIGLIA

€ 4.00



HAMBURGERS

***I nostri Hamburger sono di carne selezionata di puro manzo Angus Irlandese
sono cotti alla brace e serviti con patatine fritte Dippers***

HAMBURGER CHEESE

€ 9.00

Pane al sesamo, Cheddar, lattuga riccia, pomodori, ketchup e maionese

HAMBURGER BACON

€ 10.00

Pane al sesamo, Cheddar, songino, pomodori, bacon croccante, salsa BBQ

HAMBURGER ITALY

€ 12.50

Pane skyr ai cereali, melanzane grigliate, bufala Campana, scaglie di pecorino, pesto

HAMBURGER RODEO

€ 12.50

Pane rustico, Cheddar, peperoni alla brace, bacon croccante, marmellata di cipolla di Tropea, salsa ranch

HAMBURGER PIONNER

€ 12.50

Pane skyr ai cerali, provola affumicata, lattuga riccia, peperoni alla brace, bacon croccante, salsa Harissa piccante

HAMBURGER SALOON

€ 12.50

Pane integrale, gorgonzola dolce, songino, anelli di cipolla frita, bacon croccante, panna acida, tabasco

HAMBURGER AMIGOS

€ 12.50

Pane rustico, provola affumicata, radicchio di Treviso caramellato, speck del Tirolo, salsa boscaiola

HAMBURGER BISMARCK

€ 12.50

Pane integrale, uovo al tegamino, Cheddar, zucchine alla brace, bacon croccante, salsa BBQ

HAMBURGER COLONNATA

€ 12.50

Pane Rustico, cipolla caramellata, Taleggio della Valsassina, insalata Songino, lardo di colonnata, pepe nero

HAMBURGER FARMER

€ 12.50

Pane integrale, brie, peperoni, zucchine, melanzane alla griglia, songino e pancetta dolce

HAMBURGER KALABRIAN

€ 12.50

Pane skyr, pomodori secchi, Auricchio dolce, crema d'nduja di Spilinga, songino e capocollo DOP



SPECIAL BURGER

BEYOND MEAT BURGER (VEGETARIANO)

€ 12.50

L'Hamburger di carne che non è carne. Servito con pomodoro, lattuga, cheddar, cipolla cruda e bbq sauce

NEW VEGGIE BURGER (VEGANO)*

€ 8.50

Vegetale a base di seitan (proteina del grano), servito con pomodoro, lattuga riccia e patate fritte Dippers

FISH BURGER*

€ 10.00

Filetto di pesce azzurro panato, servito con salsa greca e patate fritte Dippers

CRUNCHY CHICKEN BURGER*

€ 11.50

Hamburger di pollo con panatura croccante, salsa island, servito con songino e patate fritte Dippers

LE INSALATONE

CARIBBEAN SALAD

€ 10.50

Gamberetti, polpa di granchio, insalata iceberg, pomodoro, cubetti di ananas, mais, crema di avocado

TUNA SALAD

€ 11.50

Tonno, gamberetti, misto di insalate, uovo sodo, mozzarella di Bufala pugliese, pomodorini ciliegia

IMPERIALE SALAD

€ 10.50

Fesa di pollo alla griglia, insalata iceberg, bacon croccante, crostini di pane con scaglie di Parmigiano Reggiano

**Prodotto surgelato*



PIZZE

ALLA RICERCA DELLE QUALITÀ

Le mozzarelle fior di latte e bufala utilizzate per le nostre pizze sono prodotte esclusivamente con latte italiano.

I salumi, i formaggi e le verdure sono selezionati da produttori di qualità certificata.

Le nostre farine provengono da mulini attenti alla scelta dei cereali che vengono macinati con metodo tradizionale ottenendo così un prodotto genuino e salutare. Per una maggiore digeribilità i nostri impasti completano il processo di lievitazione in almeno 48 ore.

Avendo effettuato un'attenta selezione degli ingredienti e un'accurata ricerca di abbinamenti, nell'intento di soddisfare al meglio le vostre esigenze di gusto, vi chiediamo cortesemente di non richiedere variazioni o aggiunte.

Naturalmente è possibile escludere ingredienti per motivi di intolleranze.

Confidando che le nostre scelte siano di vostro gradimento vi auguriamo buon appetito.

Doppia mozzarella supplemento di € 1.00

Tutte le richieste supplemento di € 1.00

LE PIZZE CLASSICHE

MARINARA <i>Pomodoro, aglio, origano</i>	€ 5.50
MARGHERITA <i>Pomodoro, fior di latte, basilico fresco</i>	€ 6.00
NAPOLETANA <i>Pomodoro, fior di latte, acciughe, origano</i>	€ 7.50
JAMON <i>Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto</i>	€ 7.50
DIAVOLA <i>Pomodoro, fior di latte, salame calabrese, peperoncino di Sicilia</i>	€ 7.50
ESPANOL <i>Pomodoro, fior di latte, cipolle di Tropea, tonno all'olio extravergine</i>	€ 7.50
ROMANA <i>Pomodoro, fior di latte, capperi, olive nere, acciughe, origano</i>	€ 7.50
PUGLIESE <i>Pomodoro, fior di latte, cipolle, scaglie di parmigiano</i>	€ 8.00
QUATTRO STAGIONI <i>Fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, champignon, olive nere, acciughe, origano</i>	€ 8.00
QUATTRO FORMAGGI <i>Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, taleggio, scamorza, scaglie di Parmigiano</i>	€ 8.00
CONTADINA <i>Pomodoro, fior di latte, melanzane, peperoni, zucchine, rucola, scaglie di Parmigiano</i>	€ 8.00
FELINESE <i>Pomodoro, fior di latte, salame felino, olive taggiasche</i>	€ 8.00
TIROLESE <i>Pomodoro, fior di latte, speck del Tirolo, rucola</i>	€ 8.50
CALZONE LISCIO <i>Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto</i>	€ 7.50
CALZONE FARCITO <i>Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofini, funghi champignon, olive</i>	€ 9.00

LE PIZZE SPECIALI

FORNARINA CARPACCIO

Bresaola, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano

€ 8.00

NAPULÉ

Fior di latte, friarielli, salsiccia e peperoncino

€ 8.00

TREVISANA

Pomodoro, fior di latte, trevisana, gorgonzola, speck del Tirolo

€ 8.50

GRAND CANYON

Pomodoro, fior di latte, peperoni alla brace, salame calabrese

€ 8.50

MESSICANA

Pomodoro, fior di latte, jalapeños, salame piccante, pomodoro fresco

€ 8.50

RUSTICA

Pomodoro, fior di latte, salsiccia fresca, taleggio Valsassina, prosciutto cotto

€ 8.50

ONDA VERDE

Pomodoro, fior di latte, gamberetti, rucola

€ 8.50

PIEMONTESE

Pomodoro, fior di latte, brie, olio tartufato, crudo di Parma

€ 9.00

VALTELLINESE

Pomodoro, fior di latte, funghi porcini, bresaola IGP

€ 9.50

FRESCHEZZA

Mozzarella di bufala Campana, polpa di granchio, rucola

€ 10.00

MEDITERRANEA

Mozzarella di bufala Campana, pomodori pendolini, basilico

€ 10.00

EMILIANA

Fior di latte e mozzarella di bufala Campana, pomodoro, crudo di Parma, scaglie di Parmigiano

€ 11.00

MEZZA LUNA

*Fior di latte e mozzarella di bufala Campana, pomodoro pendolino, prosciutto cotto.
cotta in forno e poi piegata a metà e ricoperta di crudo di Parma*

€ 12.00

RAGGIO DI SOLE

Pomodoro, fior di latte, salsiccia di punta d'anca, capperi, pomodoro ciliegino, origano, pecorino sardo

€ 10.00

SAPORITA

Pomodoro, fior di latte, pancetta dolce, scamorza, cipolla di Tropea, scaglie di Parmigiano

€ 10.00



DESSERT

TARTUFO NOCCIOLATO*

Gelato semifreddo alla nocciola con cuore di cioccolato liquido, decorato con nocciole pralinate e meringa

€ 5.00

PACIUGO DI GELATO FIOR DI LATTE ALLE AMARENE

Irresistibile voglia di gelato, panna e amarene

€ 5.50

CHEESECAKE BROWNIE BLACKOUT*

Chocolate brownies con vanilla cheesecake

€ 6.00

STRAWBERRY CHEESE*

Cremosa cheesecake con fragole

€ 5.50

TORTINO AGLI AGRUMI DI SICILIA*

Semifreddo agli agrumi con base di pan di spagna

€ 5.50

TIRAMISÚ

Di nostra preparazione

€ 5.50

TORTINO AL CIOCCOLATO*

Dal cuore morbido caldo e cremoso

€ 6.00

CREMA CATALANA

Soffice e cremosa con una crosta di zucchero infiammata

€ 5.00

MERINGATA AL CIOCCOLATO*

Servita con cioccolata densa e fumante

€ 6.00

**Prodotto surgelato*

BIRRE ALLA SPINA

litro



SPATEN MUNCHEN Hell - Bionda 5,2% alc.

0.50 cl

€ 5.50

€ 11.00

Prodotta in bassa fermentazione nel più rigoroso rispetto della legge di purezza bavarese con soli malto d'orzo, luppolo, lievito ed acqua. Dal colore dorato e dal gusto pieno e bilanciato con dolci note di malto. La schiuma fine e persistente la protegge dall'ossidazione.



FRANZISKANER Weissbier - Hall 5% alc.

0.50 cl

€ 6.00

€ 12.00

Gusto rotondo e morbido, con note di frutta candita, la birra di frumento per eccellenza, dall'aspetto torbido dovuto ai lieviti in sospensione ed alla rifermentazione in fusto. Dal gusto aromatico, floreale, speziato e moderatamente acidulo.



LEFFE ROUGE Doppio Malto D'abbazia - Rossa 6,6% alc.

0.33 cl

€ 5.50

Gusto rotondo e morbido, con note di frutta candita e dal bouquet speziato. Corposa, al naso fruttata, si presenta con un colore ambrato intenso ed una schiuma elegante.



LEFFE ROYALE Doppio Malto D'abbazia - Bionda 7,5% alc.

0.33 cl

€ 5.50

L'utilizzo dei più raffinati luppoli del belgio le conferiscono una sottile amarezza e un delicato aroma agrumato di luppolo. L'aroma si manifesta corposo, pieno e deciso, come il suo colore dorato intenso.



GUINNESS Stout - Hall 4,2% alc.

0.50 cl

€ 6.50

Birra che non richiede presentazioni. La prima stout della storia, deve con il suo colore nero impenetrabile ed il suo sapore ad un particolare processo di tostatura dell'orzo. Il profumo di malto e di caffè la fanno da padrone, mentre bevendola si percepisce l'elevata densità tipica delle stout.



REALE

India Pale Ale - 6,4% alc.

La prima birra brassata a Borgorose continua ad essere una delle più amate. Ispirata alle tradizionali India Pale Ale inglesi (birre dall'abbondante luppolatura per affrontare i lunghi viaggi dalla madrepatria alle colonie indiane) ha un profumo intenso dato dai luppoli aromatici americani. Ambrata con riflessi vivi e dotata di buon corpo, al naso offre affascinanti note agrumate e pepate. La gasatura è bassa, come da tradizione delle birre d'Oltremania. L'assaggio regala un percorso avvincente che conduce verso l'amaro finale, intenso e persistente.

0.40 cl

€ 6.00



SANT'AMBROEUS

Strong Golden Ale - 7,0% alc.

Strong Golden Ale dal bel colore giallo carico. Al naso presenta intriganti sentori di frutta a pasta gialla, fiori e agrumi.

In bocca si sprigiona un fruttato delicato in un costante equilibrio tra il gusto dolce del malto e un delicato amaro dei luppoli.

€ 6.00



AMERICAN MAGUT

West Coast Pilsner - 5,0% alc.

Birra chiara a bassa fermentazione, è la rivisitazione dello stile Pilsner di origine tedesca caratterizzato però dall'impiego di luppoli americani sia in bollitura che in dry hopping. Il risultato è una birra leggera che regala al naso un intenso aroma di frutti esotici e agrumi. In bocca si avvertono delicate note erbacee e floreali, accompagnate da un leggero ed elegante gusto di malto.

€ 6.00





BIRRIFICIO ITALIANO TIOPILS

Stile Pils 5,2% - 0,33 cl

Birra chiara a bassa fermentazione, è la rivisitazione dello stile Pilsner di origine tedesca caratterizzato però dall'impiego di luppoli americani sia in bollitura che in dry hopping. Il risultato è una birra leggera che regala al naso un intenso aroma di frutti esotici e agrumi. In bocca si avvertono delicate note erbacee e floreali, accompagnate da un leggero ed elegante gusto di malto

€ 6.00



CHIMAY TRIPLE

Stile triple 8% - 0,33cl

Birra tripla trappista. In Belgio, è sicuramente una delle birre triple più conosciute. Prodotta all'Abbazia di Scourmont, è una bionda dal colore dorato con una sottile schiuma nevosa. Al naso produce sorprendenti aromi di uva passa e composta di mele. Tale complessità è dovuta alla finezza di luppolizzazione dei fratelli cistercensi. In bocca risulta ben equilibrata, si destreggia tra le note fruttate di lievito e il buon amaro del luppolo.

€ 6.00



BIRRIFICIO ITALIANO BIBOCK

Stile Bock 6,2% - 0,33 cl

Di colore ambrato aranciato, è coronata da una schiuma abbondante e compatta; molto persistente. Il naso è fresco e profumato di albicocca, pesca e frutti di bosco; su cui sono chiaramente percettibili note di luppolo erbaceo e speziato/resinoso di stampo tipicamente inglese. Il malto apporta sentori di nocciola, caramello e miele di castagno. In bocca il corpo ricco e dolce cede presto il passo all'amaro e ad un retrogusto ancora una volta complesso e generoso. Fresca e ricca (ma al contempo pericolosamente beverina), va trattata con "parsimonia"

€ 6.00



BIRRIFICIO LAMBRATE GHISA

Stile Smoked Stout 5% - 0,33 cl

Smoked Stout dall'affascinante color ebano, è caratterizzata da una schiuma densa color cappuccino. Al naso presenta morbidi sentori di affumicato e di caffè. In bocca ha una texture raffinata, morbida e nel complesso delicata. Il gusto intenso di malto affumicato accompagna le note di caffè e cacao verso un finale delicatamente amaro.

€ 6.00



BIRRIFICIO EXTRAOMNES ZEST

Stile Belgian Ale 5,3% - 0,33 cl

La Zest è una birra creata con un generoso utilizzo di un luppolo americano: il citra. Il risultato è una birra che al naso avvolge con i sentori di frutta fresca e con la speziatura del lievito. Al gusto si presenta facile da bere con un amaro del luppolo piacevole. Il finale è secco rendendo la birra fresca e beverina.

€ 6.00



BIRRIFICIO CANEDIGUERRA DOUBLE IPA

Stile Double Ipa 8,2% - 0,33 cl

Robusta e corposa birra anglosassone dal colore ambrato carico, dominata da un permeante sapore di luppolo che, abbinato all'elevato tenore alcolico, la rende calda e particolarmente balsamica. Il corpo, seppur di grande struttura, è ben bilanciato dal profilo amaro intenso, estremamente caratterizzato e complesso.

€ 6.00



BIRRIFICIO EXTRAOMNES TRIPEL

Stile Belgian Tripel 8,6% - 0,33cl

Dorato carico luminoso con aderente schiuma di un leggero crema. I profumi sono maltati e di un fruttato che può ricordare una percoca in sciroppo, equilibrato da un etilico piccante e pungente. Il calore gustativo è evidente ma è ben bilanciato da una decisa secchezza che lascia la bocca pulita e pronta per un altro sorso. Carni grasse e succulente o formaggi strutturati e stagionati sono il terreno ideale di abbinamento. Entusiasma con il quinto quarto.

€ 6.00



BIRRIFICIO CANEDIGUERRA AMERICAN IPA

Stile American Ipa 6,7% - 0,33 cl

Birra anglosassone di color ambrato, caratterizzata dallo spiccato aroma fruttato e resinoso tipico dei luppoli nordamericani impiegati sia nelle differenti fasi della cottura che in sede di dry-hopping. L'elevato livello di amaro, bilanciato dal corpo leggermente maltato, non ne pregiudica una certa freschezza al palato.

€ 6.00



I VINI

Il vino eleva l'anima e i pensieri e le inquietudini si allontanano dal cuore dell'uomo

ROSSI

BONARDA	<i>Az. Villa Galà "vivace" DOC</i>	€ 13.50
DOLCETTO OVADA	<i>Az. Luigi Rasore DOCG</i>	€ 14.00
PRIMITIVO DEL SALENTO	<i>Cantina S. Pietrana DOC</i>	€ 14.50
NERO D'AVOLA	<i>Az. Tareni Pellegrini DOC</i>	€ 15.00
CHIANTI	<i>Az. Marini DOCG</i>	€ 15.00
VALPOLICELLA	<i>Az. Bolla DOC</i>	€ 18.00
SASSELLA	<i>Az. Nino Negri DOCG</i>	€ 22.00

BIANCHI

FALANGHINA	<i>Az. S. Angelo Cavalier Pepe DOC</i>	€ 14.00
TRAMINER	<i>Az. Le Clivie</i>	€ 14.50
LUGANA	<i>Az. Bolla DOC</i>	€ 15.00
VERMENTINO DI GALLURA	<i>Cantina di Gallura DOCG</i>	€ 16.00
MULLER THURGAU	<i>Az. Castel Firmian Mezzacorona DOC</i>	€ 18.00
RIBOLLA GIALLA	<i>Az. Marco Sclaris DOC</i>	€ 25.00

ROSATI

CIPRESSETO	<i>Az. S. Cristina IGT</i>	€ 18.00
CHIARETTO DEL GARDA	<i>Az. Ca Maiol DOP</i>	€ 20.00

BOLLICINE

SPUMANTE	<i>Brut</i>	€ 13.00
PROSECCO	<i>Millesimato Brut</i>	€ 16.00
FRANCIACORTA	<i>Brut Saten Az. Marchese Lamosa DOCG</i>	€ 28.00



BEVANDE

ACQUA MINERALE *naturale e frizzante*

bottiglia 0.75 lt € 3.50

BIBITE ALLA SPINA

0.50 cl

Pepsi Cola, 7up, Schweppes Lemon, Schweppes Orange, Schweppes Tonic, The Pesca, The Limone

€ 5.00

RED BULL *Lattina*

€ 6.00

SUCCHI DI FRUTTA

€ 5.00

CAFFETTERIA

CAFFÉ ESPRESSO

€ 1.50

CAFFÉ DOPPIO

€ 2.50

CAFFÉ CORRETTO

€ 3.50

CAFFÉ AMERICANO

€ 2.00

CAFFÉ DECAFFEINATO

€ 2.00

CAFFÉ SHAKERATO

€ 6.50

IRISH COFFEE

€ 8.00

Irish whisky, caffè caldo, crema di latte, zucchero di canna



DOPO CENA

AMARI & LIQUORI

€ 4.00

Braulio, Montenegro, Jagermeister, Lucano, Averna, Brancamenta, Mirto, Sambuca, Bailey's, Cointreau, Grand Marnier, Vodka alla Frutta, Limoncello.

RHUM

Zacapa 15	€ 8.00	Pampero Anniuersario	€ 7.00
Zacapa 23	€ 10.00	Havana 7	€ 7.00
Santa Teresa 1796	€ 10.00	Barcello Gran Anejo	€ 7.00
Brugal Aneyo	€ 6.00	Barcello Imperial	€ 10.00
Brugal Extra Anejo	€ 7.00	Rum Pampero, Havana, Baccardi	€ 4.00
Matusalem 7	€ 7.00	<i>(non invecchiati)</i>	

WHISKY

Jack Daniel's	€ 5.50	Wodford reserve	€ 8.00
Jack Daniel's sigle Barrel	€ 10.00	Tullamore 12	€ 8.00
Wild Turkey rare bredd	€ 10.00	Bushmills 10	€ 8.00
Maker's Mark	€ 10.00	Whisky Glen Grant, Four Roses,	€ 4.00
Bowmore 12	€ 10.00	Wild Turkey <i>(non invecchiati)</i>	



COCKTAILS

APERITIVI

LOVE SPRITZ	<i>Aperol, sour, cetriolo, ginger ale</i>	€ 5.00
APEROL SPRITZ	<i>Aperol, prosecco, soda, arancia</i>	€ 5.00
NEGRONI SBAGLIATO	<i>Prosecco, campari, martini rosso, arancia</i>	€ 5.00
NEGRONI	<i>Gin, campari, martini rosso, arancia</i>	€ 5.00
AMERICANO	<i>Bitter campari, martini rosso, soda</i>	€ 5.00

SPECIAL GIN

GIN FEFTY POUD	<i>Fever tree tonic o lemon</i>	€ 12.00
GIN JINZU	<i>Fever tree tonic o lemon</i>	€ 12.00
GIN JVINE	<i>Fever tree tonic o lemon</i>	€ 12.00
GIN MARE	<i>Fever tree tonic o lemon</i>	€ 12.00

PESTATI

CAIPIROSKA	<i>Vodka, zucchero di canna, lime</i>	€ 8.00
CAIPIRISSIMA	<i>Rhum, zucchero di canna, lime</i>	€ 8.00
CAIPIRINIA	<i>Cachaca, zucchero di canna, lime</i>	€ 8.00
MOJITO	<i>Rhum, zucchero di canna, lime, soda, foglie di menta</i>	€ 8.00



COCKTAILS

INTERNATIONAL

MOSCOW MULE	<i>Vodka, succo lime, ginger beer</i>	€ 10.00
SEX ON THE BEACH	<i>Vodka, vodka alla pesca, succo di arancia, cramberry</i>	€ 7.50
COSMOPOLITAN	<i>Vodka, cointreau, succo di cramberry, sour</i>	€ 7.50
VODKA SOUR	<i>Vodka sour, limone, zucchero</i>	€ 7.50
MARGARITA	<i>Tequila, triple sec, succo di limone fresco</i>	€ 7.50

LONG DRINKS

DISTILLATO & RED BULL		€ 7.50
COCA & JACK DANIEL'S		€ 8.50
CUBALIBRE		€ 7.50
VODKA LEMON & VODKA TONIC		€ 7.50
CUBALIBRE PESTATO		€ 8.00
CUBALIBRE CON HAVANA 7		€ 8.50
GIN TONIC & GIN LEMON		€ 7.50
PINACOLADA	<i>Rum, succo d'ananas, latte di cocco</i>	€ 7.50
LONG ISLAND	<i>Gin, vodka, rum, triple sec, sweet & sour, cola</i>	€ 7.50
FRESACOLADA	<i>Rhum, fragole, cocco, succo ananas</i>	€ 7.50
MAI TAI	<i>Rhum chiaro e scuro, orange curacao, orzata, succo di limone</i>	€ 7.50
TROPICAL	<i>Gin, succo di limone, maracuja, succo arancio, soda</i>	€ 7.50
TEQUILA SUNRISE	<i>Tequila, succo di arancia, granatina</i>	€ 7.00
FLORIDA	<i>Succo di arancia, succo pompelmo, limone e soda</i>	€ 7.00
VIRGIN COLADA	<i>Succo ananas e cocco</i>	€ 7.00

ELENCO ALLERGENI



1.CROSTACEI



2.SESAMO



3.FRUTTA
A GUSCIO



4.GLUTINE



5.UOVA



6.PESCE



7.MOLLUSCHI



8.SENAPE



9.SEDANO



10.ARACHIDI



11.LATTE



12.SOLFITE



13.SOIA



14.LUPINI

NELL'ATTESA

PATATE FRITTE DIPPERS - 10

ONION RINGS - 10 - 4

NACHOS TIPICOS - 10 - 11

COMPAÑEROS - 10 - 4 - 11 - 9 - 5

BOCCONCINI DI CAMEMBERT - 10 - 4 - 11

CHIK'N DOUBLE - 10

BUFFALO CHICKEN WINGS - 10 - 11 - 9 - 5

CHICKEN FILLET NUGGETS - 10 - 4 - 5

MOZZARELLA FINGER - 10 - 11 - 9 - 5

JALAPEÑOS PICCANTI - 10 - 11 - 9 - 5

CRISPY HOT EXTREME - 10 - 4 - 11

CROCCHETTE DI PATATE - 10 - 4

ANTIPASTI

TUTTO MAIALE - 12 - 4 - 11

IL TAGLIERE - 12 - 4 - 11

IL MONTANARO - 4 - 11

IL COLONNATA - 3 - 4 - 11

SELEZIONE DI FORMAGGI - 4 - 11

PULLED PORK

MEXICALI ARROZ - 11

ARROZ PULLED PORK - 11

TEXAS PULLED PORK - 4 - 11

PANINO DESPERADO PULLED - 4 - 11

PANINO ONION PULLED - 4 - 11

PANINO POPPERS PULLED - 4 - 11

ALLA BRACE

LUGANEGA DI PUNTA D'ANCA

PETTO DI POLLO MARINATO ALLA GRIGLIA

GALLETTO VALLESPLUGA ALLA BRACE

COSTINE DI MAIALE ALLA TEXANA IN SALSA BBQ

COSTATA DI MANZO ALLA BRACE

BONE STEAK

COW BOY BEFF

TAGLIATA DI MANZO

TAGLIATA DI MANZO ZOLA E NOCI - 3 - 11

HAMBURGERS

HAMBURGER CHEESE - 12 - 4 - 11 - 2
HAMBURGER BACON - 4 - 11 - 2
HAMBURGER ITALY - 4 - 11 - 2
HAMBURGER RODEO - 4 - 11 - 2
HAMBURGER PIONNER - 4 - 11 - 2
HAMBURGER SALOON - 4 - 11 - 2
HAMBURGER AMIGOS - 4 - 11 - 2
HAMBURGER BISMARCK - 4 - 11 - 2 - 5
HAMBURGER COLONNATA - 12 - 4 - 11 - 8
HAMBURGER FARMER - 12 - 4 - 11 - 8
HAMBURGER KALABRIAN - 12 - 4 - 11 - 8
NEW VEGGIE BURGER - 8 - 4
FISH BURGER - 4 - 11 - 6 - 8 - 5
CRUNCHY CHICKEN BURGER - 4 - 11 - 8 - 5

SALSE E DRESSING

RANCH - 11 - 8 - 5
ISLAND - 9 - 8 - 5
BBQ - 8
HARISSA
AGRODOLCE
COMPOSTA DI CIPOLLE - 12
DRESSING YOGURT - 11 - 9 - 8 - 5
GUACAMOLE - 11
MAIONESE - 5
KETCHUP - 12
CREMA ACETO BALSAMICO - 12

DOLCI

TARTUFO NOCCIOLATO - 3 - 4 - 11 - 5
PACIUGO DI GELATO FIOR DI LATTE ALLE AMARENE - 11
CHEESECAKE BROWNIE BLACKOUT - 3 - 4 - 11 - 5 - 13
STRAWBERRY CHEESE - 3 - 4 - 11 - 5
TORTINO AGLI AGRUMI DI SICILIA - 3 - 4 - 11 - 5
TIRAMISÚ - 11 - 5
TORTINO AL CIOCCOLATO - 3 - 13 - 11 - 5
CREMA CATALANA - 3 - 13 - 11
MERINGATA AL CIOCCOLATO - 3 - 13 - 11 - 4

PIZZE

MARINARA - 4
MARGHERITA - 4 - 11
NAPOLETANA - 4 - 11 - 6
JAMON - 4 - 11
DIAVOLA - 4 - 11
ESPANOL - 4 - 11 - 6
ROMANA - 4 - 11 - 6
PUGLIESE - 4 - 11
QUATTRO STAGIONI - 4 - 11 - 6
QUATTRO FORMAGGI - 4 - 11
CONTADINA - 4 - 11
FELINESE - 4 - 11 - 12
TIROLESE - 4 - 11
CALZONE LISCIO - 4 - 11
CALZONE FARCITO - 4 - 11
FORNARINA CARPACCIO - 4 - 11
NAPULÉ - 4 - 11
TREVISANA - 4 - 11
GRAND CANYON - 4 - 11
MESSICANA - 4 - 11
RUSTICA - 4 - 11
ONDA VERDE - 4 - 11 - 1
PIEMONTESE - 4 - 11
VALTELLINESE - 4 - 11
FRESCHEZZA - 4 - 11 - 1
MEDITERRANEA - 4 - 11
EMILIANA - 4 - 11
MEZZA LUNA - 4 - 11
RAGGIO DI SOLE - 4 - 11
SAPORITA - 4 - 11

BLACK HORSE

Via Maestri Comacini, 16 - Cernusco

www.blackhorsepub.it

ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici (Allegato II Regolamento FIAC) presenti nelle ricette a disposizione di questo esercizio si prega di contattare il nostro personale, prima di ordinare il pasto o la bevanda.

La cucina utilizza prodotti freschi, conservati e congelati.
In mancanza di prodotti freschi si usano prodotti congelati/surgelati di ottima qualità.

Tutte le immagini utilizzate nel menù hanno lo scopo di rappresentare il prodotto.