

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 piú 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 piú grandi shredders di tutti i tempi dalla rivista GuitarOne, e Guitar World lo ha inserito tra i 50 chitarristi piú veloci di tutti i tempi.

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

Eric Sardinias - 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

PATATE FRITTE * <i>Maionese e ketchup</i>	€ 5.50
ONION RINGS* <i>Anelli di cipolla dolce americana pastellata alla birra</i>	€ 5.50
NACHOS TÍPICOS* <i>Chips di mais ricoperte di formaggio Cheddar fuso, crema guacamole e panna acida</i>	€ 5.50
CHIK'N DOUBLE* <i>Teneri filetto di pollo marinati in stile mediterraneo con pomodoro infilati su doppio stecco di bambù</i>	€ 7.00
BUFFALO CHICKEN WINGS* <i>Classiche alette di pollo marinate in salsa speziata e piccante</i>	€ 6.00
CHICKEN FILLET NUGGETS* <i>Bocconcini di pollo in croccante panatura di corn flakes</i>	€ 6.00
MOZZARELLA FINGER* <i>Deliziosi bastoncini di vera mozzarella con croccante panatura speziata</i>	€ 6.00
JALAPEÑOS PICCANTI* <i>Peperone rosso messicano ripieno formaggio fuso in croccante panatura</i>	€ 6.50

*Prodotto surgelato



ANTIPASTI

IL TAGLIERE

Degustazione di salumi e formaggi, cipollotti in agrodolce

€ 14.00

IL MONTANARO

Bresaola della Valtellina con formaggio di Casera

€ 14.00

IL COLONNATA

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

€ 14.00

SELEZIONE DI FORMAGGI

Con miele e confetture

€ 14.00



ALLA BRACE

PETTO DI POLLO MARINATO ALLA GRIGLIA

Marinato in olio extravergine con limone e aromi del mediterraneo

€ 13.00

GALLETTO VALLESPLUGA ALLA BRACE

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

€ 18.00

COSTINE DI MAIALE ALLA TEXANA IN SALSA BBQ

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

€ 16.00

BLACK HORSE RIB-EYE STEAK (min 400 gr)

Succulenta bistecca con osso alla griglia

€ 5.00 all'etto

BONE STEAK (min. 350 gr)

Controfiletto di manzo irlandese alla brace

€ 22.00

TAGLIATA DI MANZO (min 300 gr)

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

€ 23.00

CONTORNI

PATATINE FRITTE DIPPERS

€ 4.00

CROCCHETTE DI PATATE

€ 4.50

MISTICANZA DI INSALATE

€ 4.00

POMODORI CON BASILICO

€ 4.00

VERDURE ALLA GRIGLIA

€ 4.50



HAMBURGERS & PULLED PORK

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

PANINO CLASSICO PULLED

€ 11.00

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

PANINO DESPERADO PULLED

€ 13.00

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

HAMBURGER CHEESE

€ 12.50

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

HAMBURGER BACON

€ 13.50

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

HAMBURGER ITALY

€ 14.50

Pane rustico, melanzane grigliate, bufala Campana, scaglie di pecorino, pesto

HAMBURGER RODEO

€ 14.50

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

HAMBURGER AMIGOS

€ 14.50

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

HAMBURGER COLONNATA

€ 14.50

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



SPECIAL BURGER

NEW VEGGIE BURGER (VEGANO)*

€ 9.50

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

FISH BURGER*

€ 11.50

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

CRUNCHY CHICKEN BURGER*

€ 12.50

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

**Prodotto surgelato*



DESSERT

STRAWBERRY CHEESE*

Cremona 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 in fiammata

€ 5.00

MERINGATA AL CIOCCOLATO*

Servita con cioccolata densa e fumante

€ 6.00

**Prodotto surgelato*



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>	€ 14.50
DOLCETTO OVADA <i>Az. Luigi Rasore DOCG</i>	€ 15.00
PRIMITIVO DEL SALENTO <i>Cantina S. Pietrana DOC</i>	€ 15.50
NERO D'AVOLA <i>Az. Tareni Pellegrini DOC</i>	€ 16.00
CHIANTI <i>Az. Marini DOCG</i>	€ 16.00
VALPOLICELLA <i>Az. Bolla DOC</i>	€ 19.00
SASSELLA <i>Az. Nino Negri DOCG</i>	€ 23.00

BIANCHI

FALANGHINA <i>Az. S. Angelo Cavalier Pepe DOC</i>	€ 15.00
TRAMINER <i>Az. Le Clivie</i>	€ 15.50
LUGANA <i>Az. Bolla DOC</i>	€ 16.00
VERMENTINO DI GALLURA <i>Cantina di Gallura DOCG</i>	€ 17.00
MULLER THURGAU <i>Az. Castel Firmian Mezzacorona DOC</i>	€ 18.00
RIBOLLA GIALLA <i>Az. Marco Scolaris DOC</i>	€ 26.00

BOLLICINE

SPUMANTE <i>Brut</i>	€ 14.00
PROSECCO <i>Millesimato Brut</i>	€ 18.00
FRANCIACORTA <i>Brut Saten Az. Marchese Lamosa DOCG</i>	€ 30.00



BEVANDE

ACQUA MINERALE *naturale e frizzante*

bottiglia 0.75 lt € 3.50

BIBITE ALLA SPINA

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

0.50 cl

€ 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



DOPO CENA

AMARI & LIQUORI

€ 4.50

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

RHUM

Zacapa 15	€ 8.50	Pampero Anniuersario	€ 7.50
Zacapa 23	€ 10.50	Havana 7	€ 7.50
Santa Teresa 1796	€ 10.50	Barcello Gran Anejo	€ 7.50
Brugal Aneyo	€ 6.50	Barcello Imperial	€ 10.50
Brugal Extra Anejo	€ 7.50	Rum Pampero, Havana, Baccardi	€ 4.50
Matusalem 7	€ 7.50	<i>(non invecchiati)</i>	

WHISKY

Jack Daniel's	€ 6.00	Wodford reserve	€ 8.50
Jack Daniel's sigle Barrel	€ 10.50	Tullamore 12	€ 8.50
Wild Turkey rare bredd	€ 10.50	Bushmills 10	€ 8.50
Maker's Mark	€ 10.50	Whisky Glen Grant, Four Roses,	€ 4.50
Bowmore 12	€ 10.50	Wild Turkey <i>(non invecchiati)</i>	

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
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 VALLESPUGA 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 - 8
HAMBURGER BACON - 4 - 11 - 2 - 8
HAMBURGER ITALY - 4 - 11 - 2 - 8
HAMBURGER RODEO - 4 - 11 - 2 - 8
HAMBURGER AMIGOS - 4 - 11 - 2 - 8
HAMBURGER COLONNATA - 12 - 4 - 11 - 8
NEW VEGGIE BURGER - 8 - 4 - 8
FISH BURGER - 4 - 11 - 6 - 8 - 5 - 8
CRUNCHY CHICKEN BURGER - 4 - 11 - 8 - 5 - 8

SALSA 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

BLACK HORSE

Via Maestri Comacini, 16 - Cermenate

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.