

# 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 è ancora questo lo scopo che il locale si prefigge ogni sera.*

*La musica è 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)*

*è 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 Sco 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 baterista 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 Scoto - non ha bisogno di presentazioni...*

*e non finisce certo qua...*



# NELL'ATTESA

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

<b>PETTO DI POLLO MARINATO ALLA GRIGLIA</b> <i>Marinato in olio extravergine con limone e aromi del mediterraneo</i>	€ 14.00
<b>GALLETTO VALLESPLUGA ALLA BRACE</b> <i>Servito con salsa sweet chili dolce e piccante per un piacere unico</i>	€ 18.00
<b>MAXI COTOLETTA</b> <i>Lombo di maiale battuto, in una panatura dorata e fritta</i>	€ 16.00
<b>COSTATA DI SCOTTONA TEDESCA (min 400 gr)</b> <i>Succulenta bistecca con osso alla griglia</i>	€ 25.00
<b>BONE STEAK (min. 350 gr)</b> <i>Controfiletto di manzo irlandese alla brace</i>	€ 22.00
<b>TAGLIATA DI MANZO (min 300 gr)</b> <i>Controfiletto di manzo irlandese alla brace con rucola e grana e olio extravergine</i>	€ 24.00

# CONTORNI

<b>PATATINE FRITTE</b>	€ 4.00
<b>CROCCHETTE DI PATATE</b>	€ 4.50
<b>MISTICANZA DI INSALATE</b>	€ 4.00
<b>POMODORI CON BASILICO</b>	€ 4.00
<b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b>	€ 4.50



# HAMBURGERS & PULLED PORK

*I nostri Hamburger sono di carne selezionata di puro manzo Angus Irlandese  
sono cotti alla brace.*

*Tutti i panini sono serviti con contorno di patatine fritte*

<b>LA COSTINA NEL PANINO</b>	€ 16.00
<i>Costine di maiale disossate e sfilacciate, con insalata, formaggio, pico de gallo, salsa bbq e ranch</i>	
<b>PANINO CLASSICO PULLED</b>	€ 13.00
<i>Pulled Pork servito in un caldo panino al sesamo con formaggio cheddar, bacon croccante e salsa bbq</i>	
<b>PANINO DESPERADO PULLED</b>	€ 14.50
<i>Pulled Pork servito in un caldo panino rustico, insalata iceberg, pomodoro, cipolla caramellata, bacon croccante, formaggio Cheddar, salsa buffalo hot</i>	
<b>HAMBURGER CHEESE</b>	€ 13.00
<i>Pane al sesamo, Cheddar, lattuga riccia, pomodori, ketchup e maionese</i>	
<b>HAMBURGER BACON</b>	€ 13.50
<i>Pane al sesamo, Cheddar, lattuga riccia, pomodori, bacon croccante, salsa BBQ</i>	
<b>IL VEGETARIANO</b> 	€ 14.00
<i>Pane rustico, melanzane e zucchine grigliate, bufala Campana, pomodori secchi, insalata gentile, maionese al lime</i>	
<b>HAMBURGER RODEO</b>	€ 14.50
<i>Pane rustico, Cheddar, peperoni alla brace, bacon croccante, marmellata di cipolla di Tropea, salsa ranch</i>	
<b>HAMBURGER AMIGOS</b>	€ 14.50
<i>Pane rustico, provola affumicata, radicchio di Treviso caramellato, speck del Tirolo, salsa boscaiola</i>	
<b>HAMBURGER CONTADINO</b>	€ 14.50
<i>Pane Rustico, cipolla caramellata, Taleggio della Valsassina, lattuga riccia, pancetta dolce, pepe nero</i>	



# SPECIAL BURGER

## **NEW VEGGIE BURGER (VEGANO)\***

€ 11.50

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

## **FISH BURGER\***

€ 12.50

*Filetto di pesce azzurro panato, servitor con salsa greca e patate fritte*

## **CRUNCHY CHICKEN BURGER\***

€ 13.50

*Hamburger di pollo con panatura croccante, salsa island, servito con lattuga riccia e patate fritte*

*\*Prodotto surgelato*



# DESSERT

<b>STRAWBERRY CHEESE*</b> <i>Cremona cheesecake con fragole</i>	€ 6.00
<b>TORTINO AGLI AGRUMI DI SICILIA*</b> <i>Semifreddo agli agrumi con base di pan di spagna</i>	€ 6.00
<b>TIRAMISÚ</b> <i>Di nostra preparazione</i>	€ 6.50
<b>TORTINO AL CIOCCOLATO*</b> <i>Dal cuore morbido caldo e cremoso</i>	€ 7.00
<b>CREMA CATALANA</b> <i>Soffice e cremosa con una crosta di zucchero infiammata</i>	€ 6.00
<b>MERINGATA AL CIOCCOLATO*</b> <i>Servita con cioccolata densa e fumante</i>	€ 7.00

*\*Prodotto surgelato*



# I VINI

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

## ROSSI

<b>BONARDA</b>	€ 16.00
<b>DOLCETTO OVADA</b>	€ 19.00
<b>PRIMITIVO DEL SALENTO</b>	€ 18.00
<b>NERO D'AVOLA</b>	€ 18.00
<b>CHIANTI</b>	€ 18.00
<b>VALPOLICELLA</b>	€ 24.00
<b>QUADRIO VALTELLINA SUPERIORE</b>	€ 35.00

## BIANCHI

<b>FALANGHINA</b>	€ 16.00
<b>TRAMINER</b>	€ 18.00
<b>LUGANA</b>	€ 30.00
<b>VERMENTINO DI GALLURA</b>	€ 22.00
<b>MULLER THURGAU</b>	€ 26.00
<b>RIBOLLA GIALLA</b>	€ 30.00

## BOLLICINE

<b>SPUMANTE</b> <i>Brut</i>	€ 18.00
<b>PROSECCO</b> <i>Millesimato Brut</i>	€ 22.00
<b>FRANCIACORTA</b> <i>Brut Saten DOCG</i>	€ 35.00
<b>MOSCATO DOLCE</b>	€ 20.00



# BEVANDE

**ACQUA MINERALE** *naturale e frizzante*

*botiglia 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**

€ 2.00

**CAFFÉ DOPPIO**

€ 3.50

**CAFFÉ CORRETTO**

€ 4.00

**CAFFÉ AMERICANO**

€ 2.00

**CAFFÉ DECAFFEINATO**

€ 3.00

**CAFFÉ SHAKERATO**

€ 6.50

**IRISH COFFEE**

€ 10.00

# 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 - 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 VALLESPLUGA ALLA BRACE

COSTINE DI MAIALE ALLA TEXANA IN SALSAA 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

## **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

# **BLACK HORSE**

Via Maestri Comacini, 16 - Cermenate

[www.blackhorsepub.it](http://www.blackhorsepub.it)

## **ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI**

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici (Allegato II Regolamento FIAC) presenti nelle ricette e 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