

Welcome to Cutty Sark Public House



Come da definizione il Pub è casa, luogo di ristoro

I prodotti usati per lo più stagionali sono lavorati secondo le norme sanitarie vigenti. Come su scritto alcuni prodotti potrebbero teminare, in quanto lavorati e trasformati in casa, per fornire sempre la massima qualità e freschezza.

*Nel pomeriggio del 22 Novembre 1869
uno splendido veliero di 963 tonnelate fu inaugurato
nel cantiere navale di Scott Linton a Dunibarton sul fiume Clyde in Scozia.
Navigò sulla rotta delle Indie per il commercio del tè e della lana.
Il suo nome sarebbe diventato famoso in tutto il mondo,
guadagnando un posto speciale nel cuore di ogni marittimo inglese.*

Il suo nome è “CUTTY SARK”

La cucina apre alle 18.00 e chiude alle 23.00 - Coperto € 1,50

DISPONIBILE IL SERVIZIO DI ASPORTO SU PRENOTAZIONE

Per evitare lunghi tempi di attesa si consiglia di non fare variazioni, in caso chiedi al personale
La cucina effettua la bonifica dei prodotti in abbattitore ed usa il 20% di sale in meno su tutti i piatti

Tel. 0445 657655 - info@cuttysark.it - www.cuttysark.it

Seguici su • Follow us





DRAFT BEERS



Tennent's Lager Amaro
Alc. 5,0%



Dolce

Tennent's Lager è un'autentica Scottish Lager piacevole e corposa al punto giusto. Al naso presenta note floreali e fresche e sentori dolci di malto che si esauriscono in un finale pulito e luppolato per un palato sempre soddisfatto.



25 cl. € 3,50
50 cl. € 5,50



St. Benoit Blanche Amaro
Alc. 5,0%



Dolce

St. Benoit Blanche è una birra bianca belga, prodotta dal birrifico Brasserie du Bocq. Alla vista del consumatore si presenta di un biondo chiaro ma luminoso, con evidenti sfumature biancastre. Schiuma abbondante e di grana larga. Al naso si notano aromi fantastici con sentori di spezie agrumate, mentre al palato il gusto è dolcemente fruttato e morbido con dolci note speziate di coriandolo e arancia.



28 cl. € 4,00
40 cl. € 6,00



Robb de Matt Amaro
Alc. 5,5%



Dolce

Rye American Ipa prodotta con 4 varietà di luppoli statunitensi (Cascade, Centennial, Citra, Summit) e aggiunta di malto di segale oltre a quello d'orzo al fine di conferire una maggiore ruvidità. Dai profumi esplosivi di mandarino, pompelmo e arancia amara, rivela in bocca piacevolissimi sentori di miele millefiori, marmellata di agrumi e resina lasciando sensazioni decise di amaro. Prodotta dal birrifico Lambrate (MI), il terzo artigianale più vecchio d'Italia. Nota. Prima classificata come birra dell'anno 2020, seconda 2021, terza 2022



28 cl. € 4,50
47 cl. € 6,50



St. Bernardus Tripel Amaro
Alc. 8,0%



Dolce

St. Bernardus Tripel birra profumata di frutta e luppolo, corposa e molto equilibrata. non è nè dolce nè amara; propone inizialmente un impatto più dolciastro dovuto al malto, per poi equilibrarsi con una carica di luppolo. La sua gradazione alcolica importante è nascosta da questo perfetto e minuzioso equilibrio.



33 cl. € 5,00



Kilkenny Cream Amaro
Alc. 4,3%



Dolce

Autentica Red Ale Irlandese, prodotta dal birrifico più antico d'Irlanda, con puri malti autoctoni. Colpisce immediatamente per il suo colore rossiccio/ nocciola e la sua schiuma densa e compatta, una crema appunto. Gli aromi e il gusto colpiscono per la loro intensità, richiamando toffee e caramello al naso, mentre in bocca la corposità è accompagnata da avvolgenti sensazioni di nocciola e malto tostato, con una punta di amaro nel finale.



25 cl. € 4,00
47 cl. € 6,00



DRAFT BEERS



Guinness Dry Amaro  Dolce 

Alc. 4,2%
E' la birra scura per eccellenza, l'autentica *Irish Draught Stout* realizzata da Arthur Guinness nel 1759. Non si parla di amaro, ma di orzo ben torrefatto che le conferisce i sentori di caffè e cicoria serviti con guanti di velluto. Si gusta quasi come un *irish coffee*, compresa la schiuma densa e cremosa.



25 cl. € 4,00
50 cl. € 6,00



Barnsley Bitter Amaro  Dolce 

Alc. 3,8%
Best Bitter dal colore rame intenso con sfumature di tonaca di frate e schiuma nocciola, si distingue per il suo sapore ricco e rotondo arricchito da una nota amara abbastanza persistente sul finale. I sentori abbracciano tutte le sfumature dei malti, variando dal biscotto di malto ai cereali tostati, toffee, cacao e frutta secca, oltre ad una lieve nota diacetilica (burro) conferita dai lieviti inglesi. Prodotta utilizzando gli autentici ceppi di lieviti per brassare l'originale Barnsley Bitter del 1850, è ancora oggi annoverata tra le migliori birre del birrificio inglese Acorn.



28 cl. € 4,00
47 cl. € 6,00



Achel Dubbel Amaro  Dolce 

Alc. 8,0%
Dubbel di colore marrone ambrato. La carbonazione è decisa; la schiuma spessa e di media durata. L'aroma si libera con eleganza, a base di luppolo, caramello, frutta scura e spezie. Il palato, pieno, rotondo e delicato, è in giusto equilibrio, all'insegna di frutta secca, malto scuro, lievito e agrumi. Il finale asciutto e alcolico sfocia in un persistente, ricco, appagante retrolfatto, leggermente amaro.



33 cl. € 6,00



Spina a rotazione

Spina del "tutto può accadere": cosa troverete questa settimana?

Chiedi al personale informazioni riguardo



SNACK

Fritti

- *Alette di pollo 5pz.*   € 5,00
- *Jalapenos piccanti al formaggio 5pz.*     € 5,00
- *Anelli di cipolla*    € 5,00
- *Olive ascolane 7pz.*    € 5,00
- *Crocchette di pollo 7pz.*    € 5,00
- *Fritto misto 15 pz. (fritto assortito + salse)*     € 13,00
- *Patatine fritte*  € 4,00
- *Formajo in careto pane, mozzarella panata e acciuga*     € 6,00

from Scotland with love

- *Scotch egg* uovo panato e fritto con macinato di manzo e salsa Worcestershire    € 8,00
- *Bacon toast* pane in cassetta, bacon e formaggio edamer    € 8,00
- *Fish & Chips* filetto di merluzzo panato e patatine    € 10,00

ZUPPE

- *Crema di funghi* gratinata al forno con provolone e rosmarino  € 10,00
- *Minestra di verdure* (a seconda della disponibilità del mercato) € 10,00



BRUSCHETTE

Rosse

- **Sfacciata** pom. mozz. gorgonzola, cipolla caramellata e salamino   € 10,00
- **Emiliana** pom. mozz. mascarpone e crudo di parma   € 10,00
- **Tirolese** pom. mozz. gorgonzola e speck   € 10,00
- **Margherita** pom. mozz. e origano   € 7,00
- **Braveheart** pom. mozz. roast beef, rucola, pomodorini e senape in grani    € 10,00
- **Zuccona** mozz. crema di zucca, porcini, pancetta croccante, scaglie di grana e pepe   € 10,00
- **Rusticissima** pom. mozz. pancetta stufata, cipolla e scamorza affumicata   € 10,00
- **Vegetariana** pom. mozz. e verdure miste ripassate in forno   € 9,00
(in base alla disponibilità del mercato)

Bianche

- **Andrea** mozz., provolone, prosciutto cotto alla brace e porcini   € 10,00
- **Sweetheart** mozz. lardo, pepe rosa, miele, noci    € 10,00

SANDWICH

- **Club sandwich** pollo, pomodoro, bacon, uova, lattuga, formaggio e salsa rosa   * € 13,00
- **Smoked club** salmone affum., pomodoro, uova, lattuga, formaggio e salsa rosa    * € 13,00
- **Tostone** prosciutto cotto, formaggio e salsa rosa   € 8,00
- **Vegan club** verdure passate al forno (in base alla disponibilità del mercato) pomodoro e insalata condite con mayonese vegana.  € 12,00

SI ACCETTANO VARIAZIONI CON IL LIMITE DI UNA AGGIUNTA E UNA RIMOZIONE



HAMBURGER

- **Cutty** hamburger, scamorza, pancetta affum., cipolla caramellata, lattuga, noci e patatine € 15,00
- **Onion** hamburger, anelli di cipolla, pancetta, pomodoro, lattuga e patatine € 15,00
- **Jonny's** hamburger, cheddar, lattuga, pomodoro, salsa Jonny* e patatine € 13,00
- **Double Jonny** 2 hamburger, cheddar, lattuga, pomodoro, salsa Jonny* e patatine € 16,00
- **Egg** hamburger, uova, pancetta, formaggio, lattuga e patatine € 15,00
- **Pulled** Pulled pork marinato e cotto a bassa temperatura, salsa Colesaw* e patatine € 15,00
- **Vegan psycO** burger di ceci, pomodoro, lattuga, mayo vegan e patatine  € 14,00
- **Fish** hamburger di pesce, mayo al rafano, pomodorini marinati, insalatina al balsamico e patatine € 15,00

HAMBURGER : 100% manzo Limousine da gr.180 - ALLERGENI : Tutti gli Hamburger contengono:

   *  il Cutty burger anche  Fish burger anche 

il Jonny's burger anche  *La salsa Jonny contiene: maionese e senape * UOVA pastorizzate

*La salsa Colesaw contiene: capuccio bianco e viola, carote, maionese, yogurt greco e succo di limone

* BURGER VEGANO   

SI ACCETTANO VARIAZIONI CON IL LIMITE DI UNA AGGIUNTA E UNA RIMOZIONE



SECONDI PIATTI

Dalla corte di Malcom III Canmore (il grande capo) le preparazioni di carne

- **Classica tartar di carne** 150g battuta a coltello e i suoi condimenti  € 17,00
- **La Cutty tagliata** 200g tagliata di carne selezionata con rucola e patata al cartoccio € 22,00
- **Shepherd's pie** pasticcio di patate e stracotto di manzo alla Guinness gratinato € 15,00
- **Fish shepherd's** pasticcio di patate, branzino saltato ed erba cipollina. € 15,00
- **Guinness ribs** costolette di maiale a bassa temperatura, laccata alla Guinness e miele € 18,00
- **Costolette di agnello panate** con la nostra speciale panatura € 18,00
- **Roast beef** con misticanza e pomodorini € 14,00

Per restare leggeri

- **Caesar salad** Lattuga, grana a scaglie, crostini, bacon, pollo e salsa caesar    € 10,00

I nostri contorni

- **Verdure mix al forno** (in base alla disponibilità del mercato) € 4,00
- **Baked potato** patata al cartoccio, sour cream, erba cipollina, bacon e burro salato  € 4,00

MENÙ BABY

- **Cotoletta con patatine**    € 10,00
- **Wurstel con patatine**    € 9,00

DESSERTS

- *Il classico Tiramisù*   * € 4,00
- *Birramisù* *sostituiamo il caffè con birra stout*   * € 4,00
- *Guinness brownies* *con gelato fior di latte*   * € 4,00
- *Cranachan* *tipico dolce scozzese con lamponi, fiocchi d'avena e whisky*   € 4,00

* UOVA pastorizzate

SOFT DRINKS

- *Orangina* 25cl € 2,50 40cl € 3,50
- *Pepsi Cola* 25cl € 2,50 40cl € 3,50
- *Coca-Cola Zero lattina* 33cl € 3,00
- *Tonica* 25cl € 2,50 40cl € 3,50
- *Lemon* 25cl € 2,50 40cl € 3,50
- *Ginger beer* 20cl € 3,00
- *Gingerino* 10cl € 3,00
- *Acqua naturale / frizzante* 50cl € 1,50
- *Tè limone / pesca* 25cl € 2,50 40cl € 3,50

VINI

- *Cabernet - Zonta Due Santi* - Alc. 13,5% € 35
- *Valpolicella ripasso superiore - Zenato Ripassa* - Alc. 14% € 30
- *Recantina - San Vettor* - Alc. 12,5% € 18
- *Merlot - Zonta* - Alc. 13,5% € 15



INFUSI e TÈ CALDI

- **Fuoco di caminetto** *mela, karcadè, rosa canina, mandorle, cannella, vaniglia, tè rosso*  € 5,00
 - **Vaniglia e rum** *mela, rosa canina, fiori di ibisco, scorze d'arancia, aromi vaniglia e rum* € 5,00
 - **Arancia e eucalipto** *mela, carota, arancia, eucalipto, ibisco, rosa c., limone, calendula* € 5,00
- * *Serviti con della piccola pasticceria dedicata*      *

CAFFÈ e DISTILLATI

- | | | | |
|---------------------------------|---------|---------------------------|--------|
| • Caffè | € 1,20 | • Baileys | € 3,00 |
| • Caffè deca | € 1,20 | • Elisir Novasalus | € 3,00 |
| • Caffè corretto | € 1,80 | • Frangelico | € 3,00 |
| | | • Frack serale 24 | € 3,00 |
| • Poli Sarpa bianca | € 3,00 | • Brancamenta | € 3,50 |
| • Poli Uva Viva | € 4,00 | • Montenegro | € 3,50 |
| • Poli Camomilla | € 3,00 | • Gazunt | € 4,00 |
| • Poli Miele | € 3,00 | • Jefferson | € 4,00 |
| • Poli Prugna | € 3,00 | • Mandragola 45 | € 4,00 |
| • Klan Barrique Albedo | € 5,00 | • Snake oil | € 4,00 |
| • Grappa di tabacco | € 13,00 | • Lambrate LBR | € 5,00 |
| • Capovilla albicocca | € 10,00 | • Braulio | € 3,50 |
| • Capovilla frutti rossi | € 10,00 | • Jagermeister | € 3,50 |
| • Liquirizia | € 3,00 | • Roger | € 4,00 |
| | | • Eccentrico | € 3,50 |



WHISKY and WHISKEY

- *Laphroaig Quarter*  € 6,00
- *GlenAllachie 15*  € 7,00
- *Talisker 10*  € 5,00
- *Caol ila 12*  € 7,00
- *Lagavulin 16*  € 7,00
- *Oban 14*  € 6,00
- *Glenfiddich 15*  € 6,00
- *Highland Park 12*  € 6,00
- *Glenkinchie 12*  € 5,00
- *Dalwhinnie 15*  € 6,00
- *Springbank 10*  € 6,00
- *Port Charlotte 10*  € 6,00
- *Scarabus*  € 5,00
- *Glenrothes 2001*  € 6,00
- *Benromach Sassicaia*  € 8,00
- *Redbreast 12*  € 6,00
- *Yellow Spot 12*  € 8,00
- *Teeling Stout Cask*  € 6,00
- *Nikka Coffey Malt*  € 8,00
- *Kamiki 48*  € 8,00
- *Kura Rum Cask*  € 8,00
- *The Hakushu*  € 13,00
- *Jack Daniels Single B.*  € 6,00
- *Knob Creek*  € 6,00
- *Plate Valley*  € 5,00
- *Woodford reserve*  € 6,00
- *Elijah Craig 12*  € 5,00
- *Ardbeg corryvreckan*  € 15,00

“La nostra selezione si arricchisce e si aggiorna continuamente.
Per release particolari e/o chiarimenti chiedi informazioni al personale”



RUM

- | | | | |
|------------------------------|----------|----------------------|----------|
| • <i>Zacapa 23</i> | • € 8,00 | • <i>Naga Java</i> | • € 5,00 |
| • <i>Diplomatico reserva</i> | • € 7,00 | • <i>Doorly's XO</i> | • € 5,00 |
| • <i>Clairin Sajous</i> | • € 8,00 | • <i>Hampden 8</i> | • € 8,00 |

COGNAC

- | | | | |
|----------------------|----------|---------------------|----------|
| • <i>Remy Martin</i> | • € 5,00 | • <i>Courvoiser</i> | • € 5,00 |
| • <i>Hennesy</i> | • € 5,00 | • <i>Martell</i> | • € 6,00 |

BRANDY

- | | | | |
|---------------------------|----------|---------------------------|----------|
| • <i>Lepanto Solera</i> | • € 5,00 | • <i>Granduca d' Alba</i> | • € 5,00 |
| • <i>Cardenal Mendoza</i> | • € 5,00 | | |

GIN

- | | | | |
|-----------------------------|----------|--------------------|----------|
| • <i>Hendrick's</i> | • € 6,00 | • <i>Elephant</i> | • € 7,00 |
| • <i>Monkey 47</i> | • € 7,00 | • <i>Windspiel</i> | • € 6,00 |
| • <i>Etsu</i> | • € 5,00 | • <i>Roner Z44</i> | • € 6,00 |
| • <i>N°3 London Dry Gin</i> | • € 5,00 | • <i>X-Gin</i> | • € 7,00 |

“La nostra selezione si arricchisce e si aggiorna continuamente.
Per release particolari e/o chiarimenti chiedi informazioni al personale”

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

