

PICKLES

* Il menu di Pickles è per tutti *

Scegli in base alle tue preferenze tra piatti vegetariani 🌱 e di pesce 🐟

I fritti sono preparati con farina di riso. Chiedi il pane senza grano se sei sensibile al glutine GLUTEN FREE

Tutte le preparazioni sono fatte in casa, soprattutto i sottaceti 🥒 🍷 🧤 🚫

Le salse di Pickles MILD HOT sono ricette uniche e originali.

La maionese 🍷 è preparata con soli ingredienti vegetali.



SNACK

PICKLES! 5,90

selezione di sottaceti homemade.
se preferisci assagarli
singolarmente guarda il riquadro
verde qua a fianco!

7 - 12 - 13

NACHOS 9,90

nachos di mais con salsa Cheddar
vegana, pico de gallo, cipollotto

7 - *

con guacamole +3,50€ *

TRIS 11,90

pita greca con hummus, tzatziki
e crema di verdure di stagione

3 - 6 - 9 - *

con guacamole +3,50€ *

HOUSE FRIES 8,90

patatine novelle al sale, chips di
platano e patata dolce, con mayo
ai peperoni stile chipotle

7 - *

PEPITE VEG 7,90

sedano rapa pastellato e fritto,
con scelta tra salsa agrodolce
o mayo di aglio nero e lime

7 - *

PEPITE DI MERLUZZO 8,90

merluzzo pastellato e fritto,
con scelta tra salsa agrodolce
o mayo di aglio nero e lime

5 - 7 - 14 - *

SPRING ROLLS 8,90

fagottini di pasta fillo
ripieni di verdure di stagione,
con salsa agrodolce

7 - 9 - *

GAMBERI CROCCANTI 9,90

gamberi pastellati e fritti,
con mayo al curry

5 - 7 - 8 - *



TACOS DI SALMONE 8,90

tortilla di mais ripiena di
bocconcini di salmone marinato,
guacamole, cavolo cappuccio
saporito ed erba cipollina
5 - 7 - 8 - *

TACOS DI PULLED VEG 7,90

tortilla di mais ripiena di
straccetti vegetali marinati
in salsa bbq, coleslaw, crema
di cheddar vegetale e cipolla
pickles
7 - 11 - *

* PICKLES * CORNER



Assaggia i sottaceti homemade di Pickles
singolarmente!

GIARDINIERA 5,90
mix di verdure sottaceto
12 - 13

CETRIOLI 4,90
cetrioli sottaceto

PEPERONI 5,90
peperoni sottaceto alla salsa di soia
7

KIMCHI 5,90
cavolo cappuccio fermentato alla koreana
7



BURGERS

Il pane dei burgers di Pickles è artigianale,
prodotto in un panificio locale.



BURGER VEGETALI

ACCOMPAGNATI DA PATATINE FRITTE
PANE SENZA GLUTINE +1,50€
FORMAGGIO VEG +0,50€

CONSIGLIATO

VEGGIE B

15,90

burger vegetale, pomodorini soleggiati, pesto, burratina, rucola
3 - 7 - 9 - *

Provalo con

* BIRRA WITZ BIO * KOMBUCHA ALLA VERBENA

KIMCHI BOMB 15,90

burger vegetale, kimchi home
made, formaggio latteria e mayo
all'aglio nero e lime
3 - 7 - 9 - *

Provalo con

* BIRRA SPACEMAN
* KOMBUCHA DI ROIBOS

KING VEGGIE 14,90

burger vegetale, cheddar, cipolla
caramellata, salsa Pickles e
cetriolini sottaceto
3 - 7 - 9 - 11 - *

Provalo con

* BIRRA EDEL PILS
* KOMBUCHA AL TÈ NERO

PULLED VEG 16,90

straccetti vegetali marinati in
salsa bbq, cheddar vegano,
coleslaw, Tabasco.
7 - 9 - 11 - *

con extra salsa piccante Red

Sparrow +1,00€

Provalo con

* BIRRA JACOBATOR
* KOMBUCHA AL TÈ NERO



PICKLES PREPARA NELLA PROPRIA CUCINA I PATTY
SEMPRE FRESCHI, SIA VEGETARIANI CHE DI PESCE.

IL TONNO  VIENE LAVORATO DAL TRANCIO INTERO,
PROVENIENTE DA PESCA SOSTENIBILE E CERTIFICATA.

I FILETTI DI TONNO SONO MACINATI CON OLIVE,
CAPPERI, ORIGANO E SALSA DI SOIA.
SONO SERVITI CALDI, ROSOLATI SULLA PIASTRA
AL MOMENTO DEL SERVIZIO.

I BURGER VEGETALI  SONO REALIZZATI IN CASA,
UTILIZZANDO LE PROTEINE DELLA SOIA ,
SPEZIE E OLIO VEGETALE.



BURGER DI PESCE

ACCOMPAGNATI DA PATATINE FRITTE
PANE SENZA GLUTINE +1,50€
FORMAGGIO VEG +0,50€

CONSIGLIATO

PARMIGIANA

17,90

burger di tonno, parmigiana di melanzane, burratina, olio evo,
basilico fresco, lattuga
3 - 5 - 9 - *

Provalo con

* BIRRA MAGIC SHOW * KOMBUCHA DI MENTA

BIG TUNA

16,90

burger di tonno, lattuga,
pomodoro, formaggio Cheddar,
salsa Pickles e cipolla rossa
pickles
3 - 5 - 7 - 9 - 11 - *

Provalo con

* BIRRA EDEL PILS
* KOMBUCHA ALLA VERBENA

FISH & BASIL

17,90

burger di tonno, burratina, pesto,
pomodori soleggiati e rucola
3 - 5 - 7 - 9 - *

Provalo con

* BIRRA ALCHEMY
* KOMBUCHA AL TÈ VERDE
E FIORI DI SAMBUCO

MR. CRABBY

19,90

soft crab fritto, rucola, zucchine marinate,
mayo al wasabi e fettine di mela verde
5 - 7 - 8 - 9 - *

Provalo con

* BIRRA BLANCHE * KOMBUCHA AL TÈ VERDE



SANDWICH

Il pane dei sandwich di Pickles è artigianale,
prodotto in un panificio locale.

CLUB SALMONE 15,90

club sandwich con salmone marinato in casa, formaggio latteria, frittatina, pomodoro, lattuga, accompagnato da salsa Pickles

3 - 5 - 7 - 9 - 11 - 14 - *

SHRIMPS ROLL 17,90

pane al latte, gamberi al burro aglio e limone, insalata di cavolo cappuccio alla senape, guacamole, servito con coleslaw

3 - 7 - 8 - 9 - 11 - *

CLUB VEGANO 13,90

club sandwich con pane integrale, formaggio cheddar vegano, zucchine marinate, pomodoro, lattuga, patè di olive, hummus, carote in stile bbq - accompagnato da salsa Pickles

2 - 6 - 7 - 9 - 11 - *

AVOCADO TOAST 16,90

pane tostato al burro, salmone marinato home made, guacamole e uovo all'occhio, accompagnato da patatine fritte

3 - 5 - 9 - 14 - *



È DISPONIBILE
LA SALSA PICCANTE
DA PORTARE A CASA!

7,90€





SALSE EXTRA

Scegli le salse fatte in casa di Pickles
da accompagnare ai tuoi piatti.

MAYO ALL' AGLIO NERO E LIME ⁷	1,00
MAYO AL WASABI ⁷	1,00
MAYO CHIPOTLE ⁷	
SALSA PICKLES ^{7 - 11}	1,00
GUACAMOLE *	3,50
TROPIC THUNDER - HOT!!!	1,00
RED SPARROW - HOT!!!	1,00
KETCHUP	0,50
MAYO ⁷	0,50



PIATTI

FISH & CHIPS 16,90

merluzzo pastellato fritto,
cetriolo pickled e patatine fritte,
con mayo di aglio nero e lime
5 - 7 - 8 - *

GAZPACHO 12,90

tipica zuppa fredda andalusa a
base di pomodoro, peperoni e
cetrioli, quenelle di formaggio
fresco. Servito con crostone di
pane tostato
12 - 9 - *

KRAKEN 22,90

piovra grigliata con patate alla
paprika, crema di verdure di
stagione e spinacino crudo
4 - 5 - *

QUESO DE CABRA 14,90

formaggio di capra piastrato,
su spinacino fresco, pomodorini
variegati, pera, semi di zucca
e dressing ai frutti rossi,
con crostone di pane tostato
3 - 9 - *

TAVOLOZZA VEGANA 15,90

verdure di stagione servite
con hummus e crostone di pane
tostato
6 - 9 - 12 - *

INSALATE

CECI ALLA GRECA 13,90

Ceci al vapore, cetrioli, rucola, feta, olive, cipolle pickles, pomodori,
origano
3

CAESAR DI MARE 15,90

insalata gentile croccante con crostini di pane al formaggio, pomodorini ,
gamberi al burro aromatizzato al limone e aglio, dressing caesar
3 - 7 - 8 - 9 - 14 - *

INSALATONA 9,90

lattuga, spinacino, rucola, pomodori, cavolo cappuccio, cetrioli, semi,
olive leccine, erbette fresche aromatiche
2

NIZZARDA 14,90

patate lesse, pomodorini, uovo sodo, cipolla pickles, filetto di tonno
sott'olio, spinacino fresco
5 - 14

CONTORNI

HOUSE GREEN SALAD 4,90

contorno di misticanza, carote,
pomodori e cetriolini Pickles

FRENCH FRIES 5,90

patatine fritte, con ketchup
*

COLESLAW 4,90

cavolo cappuccio, carote,
cranberries, dressing saporito
7 - 11



DESSERT

Tutti i dolci sono preparati
con ingredienti senza glutine e senza lattosio

APPLE COBLER

7,50

pasta frolla e mele alla cannella,
granella di nocciole e noci,
con gelato alla vaniglia e caramello salato
2 - 3 - 14 - *



BROWNIE

7,50

tortino vegano al cioccolato,
con gelato vegano e frutta secca
2 - 7 - *

PANNA COTTA VEGANA

4,90

di latte di cocco, con scelta tra salsa
di frutta o caramello salato
7 - *

CHEESECAKE

7,50

cheesecake allo yogurt, con topping a scelta
tra coulis di frutti rossi o frutto della passione
3 - *



BIRRE

	piccola	grande
EDEL PILS pilsner Jacob (DE), 5% alc.	3,50	6,00
PETIT BOULBA light ale Brasserie de la Senne (BE), 2.8% alc.	4,00	7,00
JACOBATOR doppelbock Jacob (DE), 8.1% alc.	4,00	7,00
SPACEMAN west coast IPA Brewfist (IT), 7% alc.	4,50	7,50
ALCHEMY GLUTEN FREE India pale lager Vertiga (IT), 5.1% alc.	4,00	7,00
MAGIC SHOW modern bitter Vertiga (IT), 4% alc.	4,50	7,50
WITZ BIO blanche Brasserie de la Senne (BE), 4.2% alc.	4,50	7,50
WEISSBIER hefeweizen Jacob (DE), 5.3% alc.	bottiglia 0,5l 7,00	

VINI

VINI FRIZZANTI

	calice	bottiglia
PROSECCO DOCG BRUT	4,50	27,00
bianco spumante - Barichel (IT)		
AMBARABÀ		30,00
garganega surlie - Volcanalia (IT)		
TRENTO DOC BRUT		45,00
chardonnay spumante - Balter (IT)		

VINI BIANCHI

BIANCO EASY	3,50	24,00
bianco - Tenuta l'Armonia (IT)		
PINOT GRIGIO	5,00	30,00
pinot grigio - Alois Ladeger (IT)		
BIANCO CRESTAN	4,00	24,00
garganega - Davide Spillare (IT)		

VINI ROSSI

ROSSO EASY	3,50	24,00
rosso - Tenuta l'Armonia (IT)		
IL GENIO	4,50	27,00
Valpolicella classico - Fornaser (IT)		
IL DISTRATTO		30,00
corvina - Fornaser (IT)		



KOMBUCHA

KOMBUCHA 4,50
DI VERBENA

KOMBUCHA 4,50
DI ROOIBOS

KOMBUCHA 4,50
DI MENTA

KOMBUCHA 4,50
DI TÈ NERO
DI CEYLON

KOMBUCHA 4,50
SPECIAL



COCKTAIL ALLA KOMBUCHA

DATZI 7,50
cocktail alla kombucha
di verbena, whisky di segale,
liquore di albicocca

MARTIN 7,50
cocktail alla kombucha di tè
nero, rum agricolo, liquore
al mandarino tardivo

AFRICA UNITE 7,50
cocktail alla kombucha
di rooibos, gin al cardamomo,
liquore di ciliegia

KOMBUCHITO 7,50
cocktail alla kombucha
di menta, rum bianco, rum
jamaicano, sciroppo di zucchero
e Angostura bitter

* KOMBUCHA LAB *



PICKLES CREA TUTTE LE SUE KOMBUCHA ALL'INTERNO DEL PROPRIO KOMBUCHA LAB.

LA KOMBUCHA È UNA BEVANDA FERMENTATA, LEGGERMENTE ω FRIZZANTE ω , ACIDULA, RINFRESCANTE E PROBIOTICA ω .



NASCE IN ASIA E SI PREPARA A PARTIRE DA UN INFUSO ZUCCHERATO (TÈ O ALTRE ERBE), CUI VIENE AGGIUNTA UNA COLTURA DI LIEVITI E MICRORGANISMI CHE PRODUCONO UNA FERMENTAZIONE ALCOLICA ω , LATTICA E ACETICA ω .



L'ALCOOL NELLA BEVANDA È MINIMO, MENO DELL'UNO PER CENTO. IL GUSTO È DELICATO, PROFUMATO E PIACEVOLMENTE ACIDULO, SIMILE AL SIDRO.



BEVANDE

ANALCOLICI

COCA COLA 33 CL	4,00	CRODINO	3,50
COCA COLA ZERO 33 CL	4,00	TÈ ALLA PESCA LIPTON	4,00
GINGER BEER	4,00	TÈ AL LIMONE LIPTON	4,00
ACQUA TONICA FEVER TREE	4,00	BIRRA ANALCOLICA FORST	4,00
SANBITTÈR AL POMPELMO	4,00	ACQUA MICROFILTRATA NATURALE O GASSATA 0,75L	3,00
CHINOTTO LURISIA	5,00	acqua potabile trattata secondo il Dlgs 181/03	

CAFFETTERIA

ESPRESSO	2,50	CAPPUCCINO	4,00
		con latte di soia +0,50€	
ESPRESSO MACCHIATO	2,50	DECAFFEINATO	2,50
con latte di soia +0,50€		ORZO	2,50

DRINKS

COCKTAIL

SPRITZ	5,00	FUMERA	8,00
		variante del Negroni più secca, con una nota affumicata	
AMERICANO CLASSICO	7,00	CHINOTTO DELLA FESTA	8,00
		house vermouth, bitter Gajardo, con pompelmo rosa e terminato con chinotto Lurisia	
NEGRONI CLASSICO	8,00	GIN TONIC	
PICKLES NEGRONI	8,00	A PARTIRE DA	8,00
variante del Negroni dal gusto fresco e aromatico, con un tocco di sapidità			

COCKTAIL ANALCOLICI

AMERICANO	8,00	GIN TONIC	8,00
Martini Vibrante, Giffard bitter 0, soda		Tanqueray 0.0, acqua tonica Fever Tree	
NEGRONI	8,00		
Martini Vibrante, Giffard bitter 0, Tanqueray 0.0			



SPIRITS

AMARI - WHISKY - RUM - GIN a partire da 5,00

Scegli dalla lista su
ciaopickles.it/after-dinner



ALLERGENI

- | | |
|----------------------|----------------------|
| 1 - arachidi | 8 - crostacei |
| 2 - frutta a guscio | 9 - glutine |
| 3 - latte e derivati | 10 - lupini |
| 4 - molluschi | 11 - senape |
| 5 - pesce | 12 - sedano |
| 6 - sesamo | 13 - solfiti |
| 7 - soia | 14 - uova e derivati |

* Secondo disponibilità del mercato
alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati

COPERTO 2,00€