

BIRRE

in Bottiglia

LE TRAPPISTE E D'ABBAZIA

- ORVAL** rossa con riflessi arancio, sapore acidulo, amaro secco dovuto al dry-hopping **6,2°** | 33cl | **7€**
- ROCHEFORT 10** scura, sentori di frutta rossa matura, cioccolato, amara nel finale **11,3°** | 33cl | **8€**
- ST BERNARDUS TRIPLE** dorato opalescente, fruttata, morbida in bocca, piacevolmente beverina **8°** | 33cl | **7€**
- ST. BERNARDUS ABT 12** scura, corpo e struttura importanti, sentori di spezie, frutta rossa, caramello **10°** | 33cl | **7,50€**

BELGIO MA NON SOLO

- BLANCHE DE NAMUR** dorato opalescente, sentori di agrumi, banana acerba e coriandolo **4,5°** | 33cl | **6,50€**
- ORVAL** rinfrescante con sapore fruttato e leggermente speziato **6,5°** | 33cl | **7€**
- DU BOUCANIER GOLD** dorato opalescente, fruttata, morbida in bocca, piacevolmente beverina **11°** | 33cl | **7,50€**
- SCHNEIDER TAP 7** weizen prodotta ancora secondo un'antica ricetta risalente al 1872 **5,4°** | 50cl | **7,50€**
- SCHNEIDER'S HELL** aromi maltati, lievemente floreali ed erbacei per un gusto pieno **4,9°** | 50cl | **6,50€**
- BELHAVEN BLACK** stout brassata con aggiunta di malto Chocolate **4,2°** | 44cl | **7,00€**
- 3 FONTEINEN OUDE GEUZE** birra acida prodotta con miscela di lambic invecchiati 1,2 e 3 anni **6,7°** | 37,5cl | **14,00€**

IPA E DINTORNI

- BREWDOG HAZY JANE** hazy ipa con note di frutta tropicale in evidenza **5°** | 33cl | **7€**
- BREWDOG ELVIS JUICE** ipa con scorza di pompelmo **6,7°** | 33cl | **7€**
- BREWDOG PUNK IPA** dorata, un'esplosione di frutta tropicale ed agrumi **5,6°** | 33cl | **7€**
- BRONX NO RESOLUTION** ipa intensa brassata con ben cinque luppoli diversi **7,6°** | 33cl | **7€**
- STONE IPA** ipa aromatica e strutturata, ha note agrumate e resinose ed un amaro deciso **6,9°** | 35,5cl | **7€**
- GREENK IPA** ipa di stampo tradizionale british **3,6°** | 44cl | **7€**
- SIERRA NEVADA CALIFORNIA** session ipa dal corpo leggero con sentori floreali e note agrumate **4,2°** | 33cl | **6,50€**
- SIERRA NEVADA PALE ALE** dorata con riflessi rame, fruttata, piacevolmente amara, un capolavoro **5,6°** | 33cl | **6,50€**
- MIKKELLER EVER GREEN** ipa dagli aromi tropicali e dall'amaro delicato **3,5°** | 33cl | **6,50€**

GLUTEN FREE - ALCOHOL FREE

- MIKKELLER PETER PALE & MARY** chiara, fresca e agrumata **4,7°** | 33cl | **7€**
- BREWDOG PUNK IPA** con intense note di frutta tropicale ed un spiccato amaro finale **5,4°** | 33cl | **7,00€**
- SCHNEIDER WEISSE NON-ALCOHOLIC** dal gusto maltato e piacevole **0,0°** | 50cl | **6,50€**

BOLLICINE

- ABBAYE DE MALONNE BIÈRE BRUT** rifermentata con lievito champagne **10,5°** | 75cl | **30€**

Bollicine

CHAMPAGNE A. ROBERT BRUT CLASSIC	12	60
CHAMPAGNE A. ROBERT ROSÉ	15	80
PROSECCO ZONIN DOC CUVÉE 1821	6	26
BLANQUETTE DE LIMOUX DOMAINE BOUCHÉ	6	28
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE CA' DEL BOSCO	.	65
BILLECART-SALMON BRUT RÉSERVE	.	90
LOUIS ROEDERER COLLECTION 242	.	100
DEUTZ BRUT CLASSIC	.	85
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE	.	125
CRISTAL BRUT MILLÉSIMÉ 2013	.	450
PERRIER JOUËL GRAND BRUT	.	110
MOËT CHANDON RESERVE IMPERIAL	.	130

VINI

Bianchi

CANNONAU BIANCO PUDDU GIOIAS / ISOLA DEI NURAGHI SARDEGNA	6	28
RIBOLLA COLLIO DOC 2019 RONCO CUCCO FRIULI	6	28
ZI - ZIBIBBO IGP GANDOLFO 2020 NINO GANDOLFO SICILIA	6	24
GRUNER VELTNER "IS THIS IT?" DANUBIANA UNGHERIA	6	26
THE CLOUD FACTORY SAUVIGNON NUOVA ZELANDA	6	28

Rossi

NE - NERO D'AVOLA TERRE SICILIANE IGT 2019 NINO GANDOLFO SICILIA	6	24
PINOT NOIR BOURGOGNE AOC 2020 FRANCIA	.	36
HIPSTER NEGROAMARO PUGLIA IGT 2020 FERRO 13 PUGLIA	6	26
HACKER SANGIOVESE TOSCANA IGT 2019 FERRO 13 TOSCANA	6	28
NESY PIEMONTE DOC SIRAH ANGELINI PAOLO PIEMONTE	6	24



WWW.DASHTORINO.IT

MENU

HEY
PEOPLE.
I'M
HERE!

COCKTAIL BAR
dash
's
STREET FOOD
Urban Edition

DASH DINNER

IT 1.000. NO 1.000. ROSA

FOOD

APERIDASH

16€

DALLE 17,30 ALLE 20,30 NOI TI OFFRIAMO:

CHIPS DI RISO, CORN DOG, HUMMUS DI CECI, GYOZA, TARTELLETTA BURRATA E CAPOCOLLO, PINZIMONIO DI VERDURE, PINGUINO DI ...!,
...E TU SCEGLI IL DRINK!

Sfizi & Bites*

POLLO SOUL-THAI pepite di pollo thailandese al latte di cocco | 7€

CORN DOG tradizionale street food servito in ogni angolo degli Stati Uniti | 7€

PINGUINI DI...! un segreto da raccontare! | 4€ al pezzo

SWEET POTATOES FRIES patate dolci americane servite con salsa greca | 6,5€

GYOZA ravioli di carne giapponesi | 7€

Specials

FISH & CHIPS* filetto di merluzzo con patate fritte | 14€

BBQ RIBS* marinate e cotte in forno con salsa home made servite con patate al forno | 16€

JACKET POTATO cotta al forno ripiena di burrata, pomodorini e acciughe del cantabrico | 12€

JACKET POTATO "CARBONARA" con crema d'uovo e bacon | 10€

POLLETTO CARAMELLATO alle erbe servito con patate al forno | 16€

CAESAR SALAD insalata verde, straccetti di pollo, parmigiano a scaglie, pomodoro e salsa dressing | 12€

Super must

PULLET PORK maiale sfilacciato, cheddar, coleslaw, salsa bbq e patate fritte | 14€

DASH BURGER 200 gr. di polpa di manzo con bacon, cheddar, pomodoro, insalata, ketchup, servito con patate fritte | 14€

GREEN BURGER burger di quinoa, ceci, zucchine e paprika con pomodoro, insalata, maionese di yogurt e curcuma, servito con patate fritte | 14€

WRAPS di pollo, pomodoro, cipolle, cheddar e BBQ sauce | 12€

EMPANADAS ARGENTINA* con carne di manzo, peperoni, cipolle, olive e timo | 9€

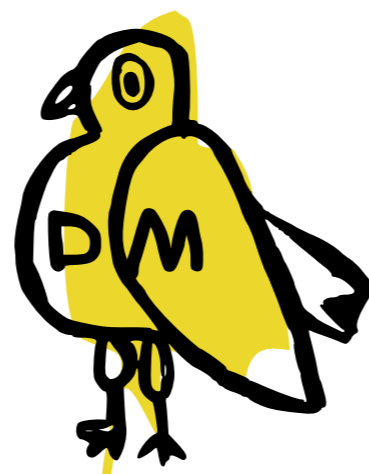
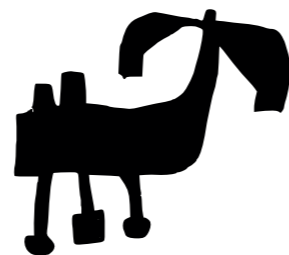
EMPANADAS VEGETARIANA* con peperoni, zucchine, cipolle e olive | 9€

Dolci

CHOCOLATE "IN THE CUP" | **WAFFLE & ICE CREAM** | 6€

TARTE TATIN DI MELE | **CHURROS CON DULCE DE LECHE** | 6€

* In questo esercizio, se non reperibili freschi, vengono somministrati alimenti lavorati e surgelati con la tecnica di abbattimento rapido. Sono a disposizione della clientela informazioni aggiuntive relative alla presenza di allergeni nei prodotti offerti. Chiedi al personale di sala!



COCKTAIL

AKAI ROZUMARI | 10€ | *Nota: fresco e adatto a tutti.*
Gin Roku, Sake Junmai, Yuzu, Cordial al Mirtillo, Nespola e Rosmarino.

ANCHO PALOMA | 10€ | *Nota: dissetante e leggermente affumicato.*
Tequila Jimador, Mezcal Amores, Ancho Reyes, Soda al Pompelmo, Sale Maldon.

BLUE | 12€ | *Nota: colorato, divertente, leggermente affumicato. Un drink ludico.*
Whisky Tomatin, Porto Bianco Fonseca, Clairin Sonson, Sherbet Albicocca, Tè Lapsang Souchong, Kombucha, Spirulina Blu.

BRUCE PANDA | 12€ | *Nota: Fruttato e armonioso che ti porta ad finale che ricorda la nocciola.*
Cachaca Yaguara, Vermouth Dry Dolin, Liquore Strega, Cordial di Albicocca e Pandano acidificato.

'ETTO | 12€ | *Nota: un punch fresco e fruttato, balsamico con finale che sa scaldar la bocca.*
Bourbon Maker's Mark, Rum Veritas, Chartreuse Gialla, Cordial di Fico D'india, Coriandolo, Finocchietto, Jalapeno acidificato.

GREEKMULE | 10€ | *Nota: un mix di zenzero e masticca, speziato e balsamico.*
Vodka Stolichnaya, Mastiha Skinos, Lime, Ginger Beer Fever Tree.

HIGHBUR | 12€ | *Nota: di semplice bevuta, saprà stupirvi!*
Whisky Tomatin, Cordial al Topinambur, Linfa di Betulla.

HOTCOLD | 12€ | *Nota: caldo e freddo si incontrano per creare nuovi sapori.*
Whisky Laphroaig 10, Veritas Rum, Sciroppo Maracuja & Vaniglia, Guanabana, Angostura, Lime.

K.HONEY | 12€ | *Nota: se vi piacciono sentori di miele è il drink che fa per voi. World Class 2021!*
Ketel One, Balsamo di Gerusalemme, Cordial di miele Tiglio&Castagno, Sidro Pera Madernassa.

MUERTE FLORECIDA | 10€ | *Nota: fresco, floreale con un finale che non ti aspetti... affumicato!*
Mezcal Amores Verde, Vermouth Extra Dry Dolin, Sciroppo di Camomilla, Lime, Sale all'Ibisco

COFFEE ISLAND | 12€ | *Nota: sentori affumicati al profumo di caffè.*
Whisky Tomatin, Whisky Kilchoman, Vermouth Rosso Dolin, Bitter Fusetti, Liquore al caffè.

OLD MILK PUNCH | 12€ | *Nota: raffinato ed elegante, accarezza il palato con retrogusto di banana.*
Bourbon Maker's Mark, Rum Veritas, Porto Rosso Fonseca, Banana, Sherbet Ananas, Champagne A.Robert. (Contiene tracce di lattosio)

PEACH BITCH | 10€ | *Nota: amate le pesche? Non vi resta altro che assaggiarlo.*
Bourbon Maker's Mark, Rum Veritas, Cordial Pesca Tabacchera, Menta, Pepe Rosa, Acidificato.

PIÑA MILK PUNCH | 12€ | *Nota: il cocco è la sua anima, il finale erbaceo lascia posto al basilico.*
Pisco Fontana, Cachaça Yaguara, Batida, Estratto Ananas, Lime. (Contiene tracce di lattosio)

PISCO PUNCH | 12€ | *Nota: twist di un drink che ha fatto la storia del Pisco.*
Pisco Fontana, Rum Veritas, Shrub Ananas, Estratto d'Ananas, Lime, Soluzione Salina.

SAORSA | 12€ | *Nota: highball dalle mille sfumature. Finalista "World Class 2021".*
Jonny Walker Black Label, Oriental Cordial, Tè Pu-ehr infuso in acqua di Cocco e Pera.

UN GIAGUARO AL GIORNO | 12€ | *Nota: sentori speziati che ricordano la cannella e note fruttate di mela.*
Cachaça Yaguara, Vermouth Rosso Dolin, Mela, Pompelmo.

VANILY FEAR | 12€ | *Nota: non è un Bloody. Abbiate fiducia.*
Mezcal Amores Verde, Rum Veritas, Cordial al San Marzano, Malva e Baccello di Vaniglia.

Gin Tonic CON UN DASH IN PIÙ

ATLANTIC TONIC Nordés Gin, Camomilla, Fever Tree Indian Tonic | 10€

ESTATONIC Gin mare, Salvia & Limone Fever Tree Indian Tonic | 10€

GARDEN TONIC Cross Keys Gin, Italicus, Fever Tree Mediterranea | 10€

TO-NIC Sispmith Gin, Martini Ambrato Vermouth, Fever Tree Indian Tonic | 10€

FRENCH TONIC Martin Miller, Riduzione Champagne & Malva, Fever Tree Indian Tonic | 12€

LAKÖTONIC J. Berry, Viola, Fever Tree Mediterranea | 10€

MR ENRICO Bombay Dry, Noily Prat, Fever Tree Indian Tonic | 10€

Analcolici

AMANDA Karkade, Pompelmo, Zucchero, Lychees | 8€

CARIBBEAN Mango, Guanabana, Maracuja, Pompelmo | 8€

CHE FICO!!! Shrub fico d'India, Lime, Ginger beer | 8€

SEEDLIP GARDEN TONIC Seedlip Garden, Fever Tree | 8€

