



Negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti coadiuvanti considerati allergeni.
Le informazioni sono disponibili rivolgendosi al personale ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.
Tutte le immagini sono inserite a scopo illustrativo.
I prodotti possono subire modifiche.

A RICHIESTA E' DISPONIBILE PANÈ DA BRUSCHETTA E DA HAMBURGER SENZA GLUTINE, NON SI ASSICURA LA NON CONTAMINAZIONE DAL GLUTINE IN LAVORAZIONE.

LISTA ALLERGENI



PESCE



MOLLUSCHI



LATTICINI



GLUTINE



FRUTTA A GUSCIO



CROSTACEI



ARACHIDI



LUPINI



UOVA



ANIDRIDE SOLFOROSA



SOIA



SESAMO



SENAPE



SEDANO



Cel.: 371 – 33 72 447
Mail: gerospub@gmail.com
Web: www.gerospub.it



[gerospubbrogliano](https://www.instagram.com/gerospubbrogliano)



C. R. & R.C. di Crestani Ruggero snc
Via Palaldio 50
36070 Brogliano (VI)
P.Iva: 04085940247

BURGER

GOURMET BURGER  **16,50€**

Hamburger con prodotti selezionati stagionali: chiedere al personale

KICK IN THE BACK  **16,00€**

2x burger a scelta, lattuga, pomodoro, 2x cheddar, 2x bacon, funghi e salsa bbq.

PIDU BURGER  **16,00€**

180gr di burger di manzo, lattuga, pomodoro, 2x bacon, 2x cheddar, salsa bbq e 2x patate fritte.

GERO'S BURGER  **12,00€**

180gr burger di manzo, rucola, cipolla caramellata, noci, brie, porcini e porchetta alla piastra

EGG BURGER  **11,00€**

180gr di burger di manzo, lattuga, pomodoro, uovo all'occhio di bue e salsa bbq.

CHEESE BURGER  **10,00€**

180gr di burger di manzo, lattuga pomodoro e cheddar.

BBQ BURGER  **10,50€**

180gr di burger di manzo, lattuga, pomodoro, bacon, cheddar e salsa bbq.

BACON BURGER  **10,00€**


180gr di burger di manzo, lattuga pomodoro e bacon

VEGGIE BURGER  **10,00€**

Burger di verdura*, lattuga e pomodoro

SPICY BURGER  **9,00€**

180gr di burger di manzo, lattuga pomodoro e salsa piccante.

CLASSIC BURGER  **9,00€**

180gr di burger di manzo, lattuga pomodoro e cipolla alla piastra.

CHICKEN BURGER  **9,00€**

180gr di burger di pollo, lattuga pomodoro e salsa yogurt.

PIG BURGER  **9,00€**

180gr di Burger di maiale, lattuga, pomodoro, formaggio e cipolla alla piastra.

Aggiunta patate fritte: 3,50€

Aggiunta hamburger: 4,00€

Aggiunta ingredienti da 1,50€

* prodotti surgelati all'origine

COPERTO/ASPORTO 1€


BRUSCHETTE

Tutte le bruschette vengono servite con la base di salsa al pomodoro e mozzarella

A richiesta pane ciabatta integrale + 1,50€

BRUSCHETTA GOURMET 10,50 €

bruschetta con prodotti selezionati stagionali: chiedere al personale

GERO'S   9,50 €

Porcini, brie e porchetta Ariccia a fine cottura.

BROGLIANO   9,50 €

Porcini, zucchine grigliate, provola e coppa a fine cottura

VALDAGNO   9,50 €

Cipolla caramellata, prosciutto cotto di Praga e scamorza affumicata.

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI   8,50 €

SALSICCIA E RADICCHIO   8,50 €


PANCETTA E PEPERONI   8,50 €

SOPRESSA ED ASIAGO   8,50 €


VERDURE GRIGLIATE E FORMAGGIO   8,50 €

Melanzane, zucchine, peperoni, cipolla e formaggio

SALSA TONNO E CIPOLLA      8,50 €

VERDE E SPECK   8,50 €

BRESAOLA RUCOLA E GRANA   8,50 €

SALAMINO   7,00 €

MARGHERITA   6,50 €

Aggiunta patate fritte: 3,50€

Aggiunta ingredienti da 1,50€

* prodotti surgelati all'origine

COPERTO/ASPORTO 1€

NON SOLO BURGER

HOT DOG

- FORMAGGIO, CIPOLLA e SALSA BBQ  6,50 €
- PEPERONI, CIPOLLA e SENAPE  6,50 €
- KETCHUP e MAIONESE  4,50 €

PIADINE

- CRUDO, MOZZARELLA, POMODORO e LATTUGA 6,50 €
- COTTO, FORMAGGIO e FUNGHI 6,50 €
- PORCHETTA, PEPERONI e CIPOLLA 6,50 €
- SPECK, FORMAGGIO e RUCOLA 6,50 €

FRITTI *

- FISH AND CHIPS 6,50 €
- JALAPENOS 6,00 €
- ALETTE DI POLLO 4,50 €
- OLIVE ASCOLANE 4,50 €
- ANELLI DI CIPOLLA 3,50 €
- PATATINE CON LA BUCCIA 3,50 €

I TAGLIERI

TAGLIERE MISTO AFFETTATI 12,00 €
E FORMAGGI DA 200 GR e PANE

1 NOSTRI PRODOTTI SONO TUTTI FRESCHI E NON CONFEZIONATI, PER CUI SE IL TEMPO DI ATTESA PUO' SEMBRARE LUNGO E' PERCHÉ VOGLIAMO FARVI MANGIARE CIBI DI QUALITÀ'




Aggiunta patate fritte: 3,50€

Aggiunta ingredienti da 1,50€

* prodotti surgelati all'origine

COPERTO/ASPORTO 1€

PANINI CLASSICI CON PANE ZOCCOLETTO

- MOZZARELLA POMODORO e LATTUGA  **6,50 €**
- SALSA AL TONNO, CIPOLLA e LATTUGA  **6,50 €**
- COTOLETTA*, MAIONESE e LATTUGA  **6,50 €**

CLUB SANDWICH

PANE IN CASSETTA*, LATTUGA POMODORO
BACON, UOVA, FORMAGGIO e SALSA ROSA A PARTE  **12,00 €**

PULLED PORK

BUN, COESLOW, ONION RINGS* e SALSA BBQ,
COPPA DI MAIALE SFILACCIATO COTTO BASSA TEMPERATURA **12,00 €**

PASTRAMI SANDWICH

PANE IN CASSETTA* CON PASTRAMI
SENAPE, CETRIOLI e SALSA CHEDDAR **12,00 €**

I DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

BROWNIE

TORTINO AL CIOCCOLATO e NOCCIOLE servito con panna **5,00 €**

CHEESECAKE

TORTA AL FORMAGGIO CON BASE DI BISCOTTO
E COPERTURA AI FRUTTI servita con panna **5,00 €**

5cc di passito Felsina in aggiunta a richiesta **+2,50 €**

Aggiunta patate fritte: 3,50€

Aggiunta ingredienti da 1,50€

* prodotti surgelati all'origine

COPERTO/ASPORTO 1€

DRINK & MORE

ACQUA

NATURALE / FRIZZANTE lattina	330ml	<u>1,50 €</u>
NATURALE / FRIZZANTE bottiglia	750ml	<u>3,00 €</u>

SUCCHI

PERA – PESCA – ACE	200ml	<u>3,00 €</u>
--------------------	-------	---------------

BIBITE

LIMONATA – CEDRATA – CHINOTTO	355ml	<u>3,50 €</u>
THE VERDE – THE PESCA – THE LIMONE	355ml	<u>3,50 €</u>
COCA COLA – COCA COLA ZERO – FANTA	330ml	<u>3,00 €</u>
TONICA – GINGER BEER – LEMONSODA	200ml	<u>3,00 €</u>
GINGERINO	100ml	<u>3,00 €</u>

CAFFETTERIA

CAFFE' CORRETTO	<u>2,00 €</u>
CAFFE' LISCIO – CAFFE' DECAFFEINATO	<u>1,50 €</u>

Ci dispiace ma non disponiamo di latte o panna per il caffè.

AMARI E GRAPPE

GRAPPA BARRICATA	<u>5.00 €</u>
AMARI E GRAPPE BIANCHE	<u>3,50 €</u>

MISCELATI & COCKTAIL

LONG ISLAND ICE TEA	<u>7,50 €</u>
AMERICANO	<u>7,00 €</u>
DARK 'N' STORMY	<u>7,00 €</u>
MOSCOW MULE	<u>6,50 €</u>
COCA JACK	<u>6,00 €</u>
SPRITZ APEROL – CAMPARI	<u>4,00 €</u>

GIN TONIC

MONKEY 47

13,50€

GERMANIA: è gin chiaro, che si contraddistingue per le delicate note speziate e per una profumazione floreale. In bocca si presenta con classiche sentori di ginepro accompagnati da note balsamiche di pino, menta piperita, eucalipto e lavanda. Continua poi al gusto una speziatura di pepe (ben 6 al suo interno), semi di finocchio, anice stellato, agrumi e mirtillo rosso della Foresta Nera e il finale si conclude con la mandorla amara. Un gin bilanciato ma nello stesso momento complesso e armonioso con le sue 47 botaniche che viene affinato contenitori di terracotta.

Complesso, aromatico, equilibrato, armonico ed intenso

GIN BALADIN

10,00€

ITALIA - Cuneo: il ginepro italiano, di origine toscana, viene lavorato affumicandolo delicatamente con legno di faggio. A completare la ricetta intervengono il fiore di sambuco, la salvia sclarea e poi la regina dei fiori: la rosa damascena le cui note, ottenute per infusione a basso grado alcolico per preservare le parti fragili del fiore, si ritrovano a completamento di un elegante bouquet di sapori.

Floreale, leggermente affumicato, amaro e morbido.

HENDRICK'S

8,50€

SCOZIA: prodotto con 11 botaniche classiche achillea, coriandolo, ginepro, camomilla, semi di cumino, bacche di cubebe, fiore di sambuco, scorza d'arancia, scorza di limone, radice di angelica, radice di iris a cui vanno aggiunte anche petali di rosa della Bulgaria e cetrioli tedeschi, in infusione appena prima dell'imbottigliamento.

Rotondo, delicato, floreale, morbido e fresco

GIN MARE

7,50€

SPAGNA: è un gin mediterraneo aromatizzato con 5 botaniche principali che richiamano la cultura mediterranea: basilico dall'Italia, timo dalla Turchia, rosmarino dalla Grecia, agrumi dalla Spagna e l'oliva della Catalonia.

Accanto ai classici ginepro, coriandolo e cardamomo, questi profumi mediterranei creano un gin dai tipici sentori e ricordi delle coste mediterranee

Fresco, intenso, speziato

SIPSMITH london dry:

7,00€

INGHILTERRA: gin con 10 classiche botaniche lasciate in macerazione per una notte intera dove in primo piano c'è il ginepro a seguire anice e lavanda provenienti dalla Macedonia, semi di coriandolo dalla Bulgaria, radice di angelica dalla Francia, radice di liquirizia dalla Spagna, radice di giaggiolo (Iris) dall'Italia, mandorle e scorze di limone dalla Spagna, stecche di cannella dal Madagascar, corteccia di cassia dalla Cina e infine scorze di arance di Siviglia
Secco, agrumato, persistente, intenso ed armonico.

BULLDOG london dry:

6,50€

INGHILTERRA: gin con 12 diversi prodotti botanici selezionati in tutto il mondo: limone, lavanda, angelica, papavero bianco, occhi del drago, foglie di loto, mandorle, coriandolo, ginepro, iris, cassia e liquirizia.

Elegante, complesso, fresco ed aromatico

BOMBAY SAPHIRE london dry:

6,00€

INGHILTERRA: gin dalla classica bottiglia blu con 10 botaniche: il ginepro toscano, il coriandolo marocchino, le scorze secche di limone e le mandorle dalla Spagna, la liquirizia cinese, la cassia dall'Indocina, l'iris italiano, i grani del Paradiso dall'Africa occidentale, il pepe di Java e la radice di angelica dalla Sassonia.

Fresco, aromatico, morbido e complesso.

TANQUERAY london dry:

6,00€

SCOZIA: gin con solo 4 botaniche principali: bacche di ginepro, radice di angelica, coriandolo e liquirizia.

Secco, fresco, delicato, rotondo e speziato.

GIN ANALCOLICO

6,00€

Un gin analcolico è una bevanda che simula il gusto del gin tradizionale senza contenere alcol. Viene creato con botaniche come ginepro e agrumi e può essere utilizzato per preparare cocktail come il "gin tonic" analcolico. È ideale per chi desidera godere dei sapori del gin senza l'effetto inebriante.

N.B.: alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili o in via di eliminazione.

RUM – RON – RHUM

REIMONENQ VIEUX GUADELOU 45% 8,00€

GUADELOUPE : rhum agricolo giovane invecchiato per 12 mesi in barili usati

Al naso note di agrumi e nocciola, al gusto nonostante la giovane età in bocca la sensazione è leggera ma piena al tempo stesso senza essere aggressivo.

MILIONARIO SOLERA 15 RESERVA 40% 7,50€

PERU': è un blend invecchiato in botti di rovere americano e sloveno con metodo Solera a 4 file.

Al naso: frutta candita, prugne, cacao, cocco, chiodi di garofano. Sapore di dolci, caldi, note astrate, caramella, cioccolato, uvetta, zucchero Demerara. Finale di lunga durata, equilibrato e morbido..

MILLONARIO ANNIVERSARIO 10 RESERVA 40% 6,50 €

PERU': affinato con metodo Solera in botti di rovere che contenevano sherry.

Rum fresco, giovane e vibrante. Di colore ambrato intenso, esprime al naso note di agrumi canditi, tè al bergamotto, vaniglia e noce. Il palato è molto fresco, dominato dal miele di castagno e dall'acacia, dall'arancia e dal cedro candito. Lieve nota speziata sul finale.

HAMPDEN 46% 6,00€

GIAMAICA: invecchia 7 anni in botti di rovere

Olfatto: pesante, intenso, dolce e fruttato. Sapore: corposo, forte, fruttato e piccante. Finale: persistente.

BRUGAL 1888 40% 5,50€

REP. DOMENICANA: invecchiato per 8 anni in botti selezionate di rovere e poi 4/6 anni in botti di ex-sherry.

Al naso complesso, morbido con note di nocciola e mandorla e sentori di cioccolato e cannella. Una leggera nota candita con finale lungo e ritorno di tabacco.

BLACK TOT

46,2%

5,50€

GUAYANA, BARBADOS e GIAMAICA: rum invecchiato 4 anni in stile **black navy** con assemblaggio dalle diverse colonie britanniche

Al naso frutti tropicali, gusto di torta allo zenzero, chiodi di garofano, con una finitura di lunga durata ai frutti tropicali, marmellata di peperoncino e vaniglia.

SAINT JAMES VIEUX AGRICOLE

42%

5,00€

MARTINIKA: rum agricolo invecchiato 3 anni in botti di rovere

Note di arancia, cannella, vaniglia e noci, morbido e rotondo con una buona persistenza.

KARUKERA GOLD:

40%

4,50€

GUADALUPE (Caraibi): rum agricolo che invecchia 5 anni in botti americane di ex-bourbon

Al naso dolce, fruttato, quercia, vaniglia, pesche al mango. In bocca forte, intenso, corposo, rovere, banane al forno, chiodi di garofano, pepe, caramello, vaniglia, agrumi. Finale: Lungo persistente, liscio.

BRUGAL EXTRA VEJO:

38%

4,00€

REPUBBLICA DOMINICANA: invecchia 8 anni in botti di rovere americano di ex-bourbon.

Al naso legno, frutta secca, mandorle, cacao, vaniglia, scorza d'arancia, caramello e melassa. In bocca note di vaniglia, caramello e miele seguite da sentori speziati e di cacao intenso. Retrogusto persistente al palato con un lieve tocco pepato. Una sensazione fresca al naso in contrasto con le note calde iniziali.

N.B.: alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili o in via di eliminazione.

WHISKY: DISTILLATO DI CEREALI

LA TORBA: strato di erba, foglie ed anche insetti che sono stati ricoperti dall'acqua in suoli acquitrinosi come paludi.

TORBATURA: si asciuga il malto attraverso il fumo ed il calore proveniente dalla bruciatura della torba (da alcune ore a qualche giorno). Più si asciuga il malto più esso prende il sapore della torba

FINLAGGAN OLD RESERVE

40%

10,00€

Single malt creato da un distributore indipendente che ha deciso di acquistare alcune botti dell'isola di Islay. La distilleria e l'età di invecchiamento, non vengono indicati e rimangono un vero e proprio mistero. Giallo oro con riflessi ramati. Profumo di torba con note medicinali e marine seguite da miele e biscotto. Al palato note definite di fumo con cereali dolci, malto d'orzo e spezie, noce moscata e zenzero. Finale lungo e dolce con sentori di fumo, rovere tostato e quercia.

Torbatura. ALTA

NIKKA WHISKY FROM THE BARREL

51,4%

10,00€

Blended whiskey giapponese riposata in botti di rovere
CORPOSO ed INCISIVO con note di spezie, caramella mou, vaniglia e quercia

Torbatura. NESSUNA

BENRIACH 10 CURIOSITAS

40%

8,00 €

Single malt scozzese dello Speyside
DOLCE ed AFFUMICATO con note torbate e sentori di spezie, legno e frutta secca

Torbatura: MEDIA

PORT ASKAIG ISLAY 100 PROOF

57,1%

8,00 €

Single malt scozzese da Islay con note di frutti dolci, fumo di torba e una grande mineralità.

FUMOSO e LEGGERMENTE DOLCE note di limone, pere e nel finale cannella e cioccolato

Torbatura: MEDIA

CAOL ILA 2010

46%

8,00 €

Single malt scozzese di Islay invecchiato 11 anni in botti di ex-bourbon non filtrato e non addizionato di caramello

ROTONDO e PERSISTENTE con aroma di albicocca, vaniglia, tabacco e leggermente affumicato

Torbatura: MEDIA

Al naso ci accolgono le classiche note della distilleria, aria di mare, olive in salamoia e vaniglia con una leggera spruzzata di limone e mela

ADELPHI PRIVATE STOCK

40%

6,00 €

Blended single malt scozzesi affinato alcuni anni in botti di rovere

AVVOLGENTE e MORBIDO con note di noci, spezie dolci, miele, caramello e sfumature torbate

Torbatura: BASSA

JHONNY WALKER RED LABEL

40%

6,00 €

Blended scotch whisky scozzese più venduto al mondo.

INTENSO e PROLUNGATO con sentori di radici di ERICA, erbe fresche, un accenno di frutta fresca e MIELE. Il finale è caratterizzato da una nota di fumo gradevole e un accenno di rovere.

Torbatura: BASSA

HIGHLAND PARK 10:

40%

5,00 €

Single malt scozzese delle isole, torbato ed invecchiato 10 anni in botti de ex-sherry. MORBIDO e SPEZIATO note di vaniglia e agrumi e miele

Torbatura: BASSA

Al naso lo sherry fa da padrone, bilanciato dalla torba e da intriganti note speziate (erica).

N.B.: alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili o in via di eliminazione