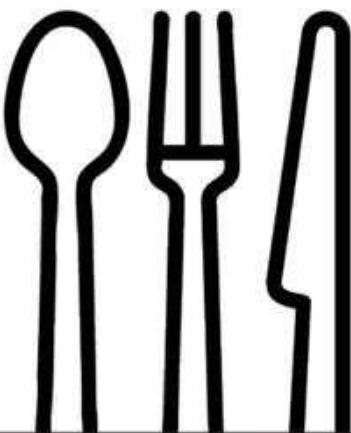


# Menu

Major Bar Bistrot



**COPERTO 1,5€**



# Antipasti

**TAGLIERE DI SALUMI** 14€

Accompagnato da gnocco fritto

**BURRATA** (125gr) 9€

Servita con insalata di pomodori  
e rucola

**TACOS DI PULLED PORK** (2pz) 9€

Con pico de Gallo e maionese al  
lime e tabasco

**TARTARE DI MANZO** (200gr) 14€

Condita con capperi, rucola, senape  
in grani, tuorlo d'uovo e pane carasau

**CAPRESE** 9€

Mozzarella di bufala campana  
accompagnata da pomodoro ramato,  
basilico e origano

**VITELLO TONNATO** 12€

**FIORI DI ZUCCA PASTELLATI** 6€ **ANELLI DI CIPOLLA** (8pz) 4€

**PATATINE FRITTE** 3,5€ **PANZEROTTINI** (4pz) 4€

**OLIVE ALL'ASCOLANA** (8pz) 4€ **FOCACCIA** 5€  
Con olio e origano

# iPrimi



**PACCHERI AL POMODORO,** 12€ **TONNARELLI** 14€  
**BURRATA E BASILICO**

**TAGLIATELLA AL RAGÙ** 14€ **GNOCCHETTI AI QUATTRO** 13€  
**ALLA BOLOGNESE**

**TONNARELLI ALLA**  
**CARBONARA** 14€



# La Carne

**TAGLIATA DI MANZO** (300g) 20€

Servita con rucola e pomodorini

**TOMAHAWK DI MAIALE IBERICO** 18€

Servita con patate fritte e salsa Major

**OSSOBUCO DI VITELLO** 16€

Servita con purè di patate

**RIBS**

Costine di maiale marinate al BBQ

servite con patatine fritte 15€

## Burgers

**INGORDO** 12€

Hamburger di Manzo (150gr),  
pomodoro, lattuga, bacon,  
cipolla caramellata e salsa Major

**YANKEE** 13€

Hamburger di Manzo (150gr),  
cheddar, bacon, cipolla caramellata,  
uovo all'occhio di bue e salsa BBQ

**SCAMORZINO** 12€

Hamburger di Manzo (150gr),  
scamorza affumicata, bacon,  
maionese, lattuga

**PULLED PORK** 14€

Spalla di maiale sfilacciata,  
insalata Coleslaw, senape in grani,  
salsa BBQ

\*tutti i burgers sono accompagnati da patatine fritte

# Pizze



<b>MARGHERITA</b>	7,5€
Pomodoro, mozzarella, basilico	
<b>QUATTRO STAGIONI</b>	9€
Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto, olive	
<b>SALSICCIA &amp; FRIARIELLI</b>	9€
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli	
<b>AMATRICIANA</b>	9€
Pomodoro, guanciale, pecorino, pepe nero	
<b>DIAVOLA</b>	9€
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive taggiasche	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b>	8,5€
Mozzarella, taleggio, zola, brie	
<b>VEGETARIANA</b>	10€
Pomodoro, mozzarella di bufala campana, pomodorini, zucchine grigliate, olive	
<b>PARMA</b>	10€
Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma, rucola, parmigiano	
<b>MARINARA</b>	7,5€
Pomodoro, acciughe, origano, olive, capperi	
<b>NDUJA &amp; FRIARIELLI</b>	9€
Pomodoro, mozzarella, nduja, friarielli	
<b>NAPOLI</b>	8,5€
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	
<b>SALSICCIA &amp; FUNGHI</b>	8,5€
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi	
<b>CAPRICCIOSA</b>	9€
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi	
<b>CRUDO E BUFALA</b>	11€
Pomodoro, mozzarella di bufala campana, crudo di Parma	
<b>SALAMINO &amp; CIPOLLA</b>	8,5€
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla	

<b>TONNO E CIPOLLA</b>	<b>8,5€</b>
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa	
<b>BUFALINA</b>	<b>9€</b>
Pomodoro, mozzarella di bufala campana, basilico	
<b>WÜRSTEL &amp; PATATINE</b>	<b>8,5€</b>
Pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte	
<b>SPECK &amp; BRIE</b>	<b>9€</b>
Pomodoro, mozzarella, speck, brie	
<b>SPECK &amp; SCAMORZA</b>	<b>9€</b>
Pomodoro, mozzarella, speck, scamorza	
<b>IL CLASSICO</b>	<b>9€</b>
Calzone ripieno di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	

# Le major

<b>PANTESCA</b>	<b>11€</b>
Pomodorini ciliegini, olive, capperi di pantelleria, mozzarella di bufala campana, acciughe, origano, basilico	
<b>MEDITERRANEA</b>	<b>10€</b>
Pomodoro, burrata, guanciale, olive	
<b>SAPORITA</b>	<b>10€</b>
Mozzarella, salsiccia, patate arrosto, taleggio	
<b>BOMBETTA</b>	<b>11€</b>
Pomodoro, zola, nduja, olive	
<b>INCAZZATA</b>	<b>11€</b>
Pomodoro, salame piccante, nduja, burrata	
<b>BLANQUITA</b>	<b>9,5€</b>
Mozzarella, prosciutto cotto, pomodorini, zucchine, taleggio	
<b>MORTAZZA</b>	<b>12€</b>
Mozzarella, mortadella, burrata, granella di pistacchi	
<b>BIANCABELLA</b>	<b>9,5€</b>
Mozzarella, zola, guanciale, cipolla rossa	
<b>IL RUSTICO</b>	<b>10€</b>
Calzone ripieno di mozzarella, salame piccante e zola	

# Bevande



## BIRRE ALLA SPINA

Castello Bionda Piccola	3,5€
Castello Bionda Media	5€
Castello Rossa Piccola	4€
Castello Rossa Media	6€
IPA American Hupe Piccola	5€
IPA American Hupe Media	6€

## 2,5€ LATTINE

Coca-Cola  
Coca-Cola Zero  
Fanta  
Lemonsoda  
Sprite  
Estathé (Limone/Pesca)  
Chinotto  
Tonica

## BIRRE IN BOTTIGLIA

Messina	3,5€
Ichnusa non filtrata	3,5€
Quattro Luppoli	3,5€
Corona Extra	4€
Tennent's	4€
Ceres	3,5€

## 1€ ACQUA 1/2L

## 2€ ACQUA 1L

## CAFFÈ

Caffè	1,2€
Caffè corretto	1,5€
Caffè decaffeinato	1,3€
Caffè macchiato soia	1,4€
Ginseng piccolo	1,5€
Ginseng grande	2€
Orzo piccolo	1,5€
Orzo grande	2€

## 3€ DIGESTIVI

Montenegro, Amaro del Capo, Sambuca, Limoncello,  
Liquirizia, Jägermeister, Passito, Averna, Braulio,  
Fernet-Branca, Brancamenta, Vecchia Romagna,  
Disaronno, Bayleys, Unicum, Grappa Bianca

Carta dei  
**Vini**



# Selezione di bollicine



**TRENTINO, BLEGGIO SUP. | 30,00€**  
**Trento Doc Extra Brut, Levii**

Vino giallo paglierino intenso e brillante, dalle lievi sfumature verdoline, perlage abbondante e persistente. All'olfatto note di ginestra, frutta tropicale ed agrumi come cedro, pompelmo e bergamotto; chiude su una scia minerale. Palato: In bocca l'ingresso è fresco ed equilibrato per un vino dal corpo snello ed avvolgente nella beva. Giovanile freschezza ed adeguata sapidità con ottimi livelli di persistenza.

*Uvaggio: Chardonnay 100%*  
*Grado Alcolico: 12,5%*

**FRANCIA, ALSAZIA | 30,00€**  
**Cremant Blanc Brut,**  
**Domaine Hubert Reyser**

Di colore giallo paglierino e con un perlage delicato e persistente, si apre al naso con sentori di fiori bianchi, mela e agrumi. Il sorso è fresco e cremoso, di buona persistenza.

*Uvaggio: Altri vitigni, Chardonnay*  
*Grado Alcolico: 12%*

# Selezione dei bianchi

**FRIULI | Ribolla Gialla Doc, Borgo Conventi** 23,00€

Vino dal colore giallo paglierino. All'olfatto leggero e delicato, richiami floreali particolarmente fascianti. Palato: Dinamico e snello l'impatto del sorso al palato, sempre scorrevole e di facile beva.

*Uvaggio: Ribolla Gialla 100%*  
*Grado Alcolico: 13%*

**FRIULI | Chardonnay Doc, Borgo Conventi** 21,00€  
5,00€

Colore giallo paglierino con riflessi leggermente dorati. All'olfatto: ha buona intensità e finezza con profumi delicati di gelsomino, sentori persistenti di mela golden e un accenno di banana. Palato: Gusto invitante, fresco, fragrante e di buona struttura, con un leggero retrogusto che ricorda la mandorla fresca.

*Uvaggio: Chardonnay 100%*  
*Grado Alcolico: 13,5%*

**MARCHE | EVOE Marche Passerina Igt, Ciù Ciù** 18,00€  
5,00€

Da uve Passerina in purezza, un antico vitigno autoctono delle Marche. Vino elegante e molto equilibrato di colore giallo paglierino con delicati riflessi dorati. All'olfatto note dolci e fiori bianchi, ottima corrispondenza al palato, con percezioni varietali ampie e finale aromatico molto lungo.

*Uvaggio: Passerina 100%*  
*Grado Alcolico: 13,5%*

## **ABRUZZO | Trebbiano d'Abruzzo 18,00€ Dop, Villa Barcaroli, Biodinamico**

Colore giallo tenue con riflessi verdolini. All'olfatto intense e fragranti note di frutta matura a polpa gialla. Palato deciso, avvolgente e decisamente fresco con buona intensità e persistenza.

*Uvaggio: Trebbiano 100%*

*Grado Alcolico: 14%*

## **LAZIO | Tellus Oro, Lazio Igp, 22,00€ Falesco**

Il colore giallo carico lascia intendere fin da subito la complessità e la ricchezza del vino. Sentori agrumati di cedro si fondono insieme a sensazioni di mela. Vino pieno al gusto, ma anche fresco, sapido e persistente.

*Uvaggio: Chardonnay 100%*

*Grado Alcolico: 12,5%*

# **Selezione dei rossi**



## **PIEMONTE, ALBA | Suculè, Barbera d'Alba Superiore, Tenute Lo Zoccolaio 30,00€**

Colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso sprigiona intensi profumi di rosa varietale, frutti rossi maturi, note di vaniglia. Sapore fresco e morbido, molto equilibrato e con buona raffinatezza e persistenza.

*Uvaggio: Barbera 100%*

*Grado Alcolico: 14,5%*

## **LOMBARDIA, OLTREPÒ PAVESE | 25,00€**

### **Moro, Pinot Nero Doc, Le Fracce**

Vino rosso rubino cristallino. All'olfatto persistenti note di frutti di bosco, ribes, mirtillo. Il palato presenta elegante aromaticità, tannino vellutato e finale fresco e persistente.

*Uvaggio: Pinot Nero 100%*

*Grado Alcolico: 13,5%*

## **VENETO, VALPOLICELLA | 35,00€**

### **Valpolicella Sup. Ripasso Doc, Lavarini**

Vino rosso pieno rubino. All'olfatto intense note di frutta rossa matura, e accenno di terziari tipici del carattere dei grandi vini da invecchiamento. Al palato si presenta leggermente tannico, di corpo pieno, saporito, lungo e vellutato.

*Uvaggio: Corvina 70%, Rondinella 20% e Molinara 10%*

*Grado Alcolico: 14,5%*

## **TOSCANA | Chianti Docg Colli Senesi, Geografico 20,00€**

 5,00€

Alla vista si presenta in un bel colore rosso rubino. All'olfatto è intenso con profumi di frutti di bosco e ciliegie. Al palato è di corpo, asciutto e armonico, con tannini ben amalgamati, pulito e persistente. Un ottimo vino da abbinare con primi piatti e antipasti, ottimo anche con carni rosse non troppo elaborate.

*Uvaggio: Sangiovese 90%, Canaiolo 10%*

*Grado Alcolico: 13%*

## **TOSCANA, CAMPOGIOVANNI | 30,00€**

### **Rosso di Montalcino Doc, San Felice**

All'esame visivo si presenta con una tonalità rosso rubino. All'olfatto si avvertono chiaramente sentori di ciliegia e mora, intervallati da aromi di legno, vaniglia e spezie. In bocca è di medio corpo, rotondo, caratterizzato da un'ottima freschezza. Chiude con un finale persistente.

*Uvaggio: Sangiovese 100%*

*Grado Alcolico: 13%*

## **TOSCANA, BOLGHERI | Bell'Aja, 30,00€ Bolgheri Doc, San Felice**

Di colore rosso violaceo, al naso il vino presenta sentori di confettura di frutti di bosco, con note speziate dolci. In bocca piacevole e armonico con tannini morbidi e avvolgenti.

*Uvaggio: Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40%*

*Grado Alcolico: 14%*

## **LAZIO | Lazio Syrah Igt, Tellus, 24,00€ Falesco**

Vino rosso intenso con riflessi violacei. Al naso emergono sentori di frutta fresca, come la ciliegia, seguito da note speziate che si fondono con grande equilibrio a quelli di vaniglia e dolci dati dal legno. Al gusto è avvolgente, setoso, con tannini morbidi e finale ricco e persistente.

*Uvaggio: Syrah 100%*

*Grado Alcolico: 14%*

## **MARCHE | Lacrima di Morro 18,00€ d'Alba Dop, Bio, Ciù Ciù**

 5,00€

Vino rosso rubino con sfumature violacee. Sorprendono i profumi di frutti a bacca rossa, licus e sottobosco, il floreale rievoca invece sentori di rose e viole. L'aromaticità e la tannicità, lo rendono gradevole e di medio corpo.

*Uvaggio: Lacrima 100%*

*Grado Alcolico: 12,5%*

## **MARCHE | Gotico Rosso Piceno 24,00€ Superiore Doc, Ciù Ciù Bio & Vegan**

Vino rosso rubino. Profumi fragranti, con evidenti toni di ciliegia e mora dalle quali emergono piacevoli sfumature di spezie e vaniglia. Corposo morbido e vellutato, con buona persistenza aromatica e note fruttate.

*Uvaggio: Sangiovese 70%, Montepuciano 30%*

*Grado Alcolico: 14%*

**ABRUZZO | Montepulciano d'Abruzzo Dop, Villa Barcaroli** **19,00€**  
**5,00€**

Vino rosso rubino intenso con leggere sfumature granata. Profumi di frutta matura, marmellata di ciliegie note di cacao e leggeri profumi di cuoio sul finale. Al gusto morbido e fruttato con prevalenza di sentori di amarena.

*Uvaggio: Montepulciano 100%*

*Grado Alcolico: 14%*

**PUGLIA, SALENTO | Primitivo** **19,00€**  
**Puglia Igt, Torrevento**

Intenso e vivace il rosso rubino al calice, con riflessi porpora in gioventù. Il naso è nettamente fruttato, caratterizzato da note di more, di prugne mature, di mirtillo e di frutti di bosco in genere. L'assaggio è consistente e corposo, di buona struttura tannica e di ottima persistenza.

*Uvaggio: Primitivo 100%*

*Grado Alcolico: 13,5%*

**SICILIA, ETNA (MILO) | Clo,** **40,00€**  
**Etna Rosso Doc, Iuppa**

Dal colore rosso rubino luminoso di media trasparenza. Al naso sono riconoscibili note di ciliegia, sottobosco, melograno, accenni di grafite e spezie dolci. Risultano evidenti i riconoscimenti di erbe aromatiche e le note minerali tipiche del vulcano. Al palato è un vino pieno, caldo, di elegante morbidezza e con tannini vellutati. Molto equilibrato nello sviluppo gustativo, presenta una evidente sapidità cospetto del naso.

*Uvaggio: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio*

*Grado Alcolico: 13,5%*