

Nel lontano 1959 nacquero i TRE SCALIN, una trattoria molto rinomata in Savigliano.

A quei tempi si servivano piatti buonissimi della cucina piemontese preparati dalla titolare Angela con vino e salami fatti in casa da Giacomo.

Succeivamente nel 1993, con il nostro arrivo i TRE SCALIN da trattoria si trasformò in disco bar per ben 9 anni.

Dopo una nuova gestione durata ben 16 anni, nel 2017 siamo tornati ricostruendo un pezzo di storia di Savigliano. Ora siamo un punto d'incontro tra generazioni, in un locale molto apprezzato.



MENU



DRAFT BEER



MENU DIGITALE



DRAFT BEER



GOLD

piccola - € 4,00
media - € 6,00

Alcool5,4%
Colore.....biondo
Tipologia.....hell
Fermentazionebassa
Provenienza.....Germania
IBU21



BOCK DUNKEL

piccola - € 4,00
media - € 6,00

Alcool7,2%
Colore.....bruno
Tipologia.....bock
Fermentazionebassa
Provenienza.....Germania
IBU21



HEFEWEIZEN HELL

piccola - € 4,00
media - € 6,00

Alcool5,5%
Colore.....biondo scuro
Tipologia.....weizen
Fermentazionealta
Provenienza.....Germania
IBU16



EXTRA STOUT

piccola - € 4,00
media - € 6,00

Alcool4,2%
Colore.....rubino scuro
Tipologia.....stout
Fermentazionealta
Provenienza.....Irlanda
IBU40



LA CHOUFFE BLONDE

misura unica
€ 5,00

Alcool8,0%
Colore.....dorato
Tipologia.....golden strong ale
Fermentazionealta
Provenienza.....Belgio
IBU20



GOOSE IPA

piccola - € 4,00
media - € 6,00

Alcool5,9%
Colore.....arancio ramato
Tipologia.....IPA
Fermentazionealta
Provenienza.....USA
IBU55



BIRRA OSPITE

A rotazione
misura unica - € 5,00

Alcool? %
Colore.....?
Tipologia.....?
Fermentazione?
Provenienza.....?
IBU?



BIRRA ARTIGIANALE

A rotazione
misura unica - € 5,00

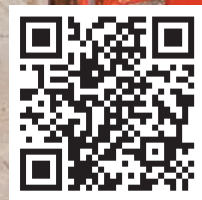
Alcool? %
Colore.....?
Tipologia.....?
Fermentazione?
Provenienza.....?
IBU?



DRINK



MENU DIGITALE

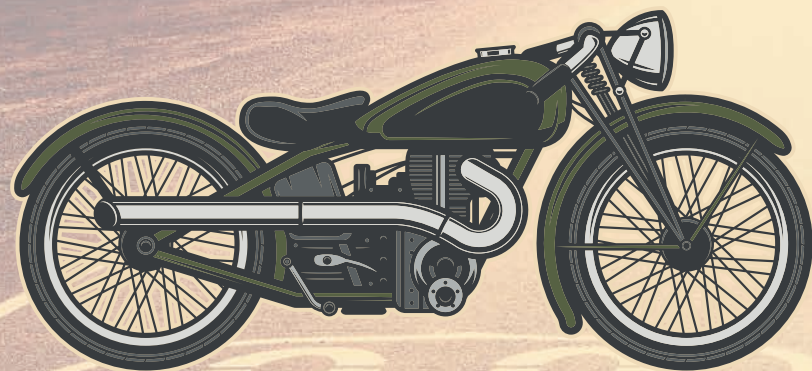


BIBITE

Acqua	€ 1,50
Coca cola vetro 33 cl.....	€ 3,50
Succhi	€ 3,50
Pesca, pera, ananas, ACE, mirtillo	
Bibite S. Bernardo	€ 3,50
Gazzosa, chinotto, cedrata, limonata, aranciata	
The S. Bernardo	€ 3,50
Pesca, limone, verde, bianco	
Tonica.....	€ 3,50
Secca, morbida, aromatizzata	

APERITIVI

Ape spritz	€ 6,00
Bitter spritz.....	€ 6,00
Hugo spritz	€ 6,00
Ludus spritz.....	€ 6,00
Negroni	€ 6,00
Americano	€ 6,00
Crodino.....	€ 4,00
Crodino con porto.....	€ 6,00
Vermouth	€ 6,00
Analcolico.....	€ 6,00
Tagliere aperitivo.....	€ 4,00



VINI

		
Bollicina (a rotazione).....	€ 5,00	€ 18,00
Barbera (a rotazione)	€ 5,00	€ 18,00
Nebbiolo (a rotazione).....	€ 6,00	€ 20,00

COCKTAILS

Gin tonic.....	€ 8,00
Gin tonic <i>premium</i>	€ da 9,00 a 12,00
Gin lemon.....	€ 8,00
Gin lemon <i>premium</i>	€ da 9,00 a 12,00
Coca Cola e Jack Daniel's.....	€ 8,00
Coca Cola e Havana Club	€ 8,00
Coca Cola e Bacardi.....	€ 8,00
Vodka e RedBull	€ 8,00
Liscia, pesca, fragola	

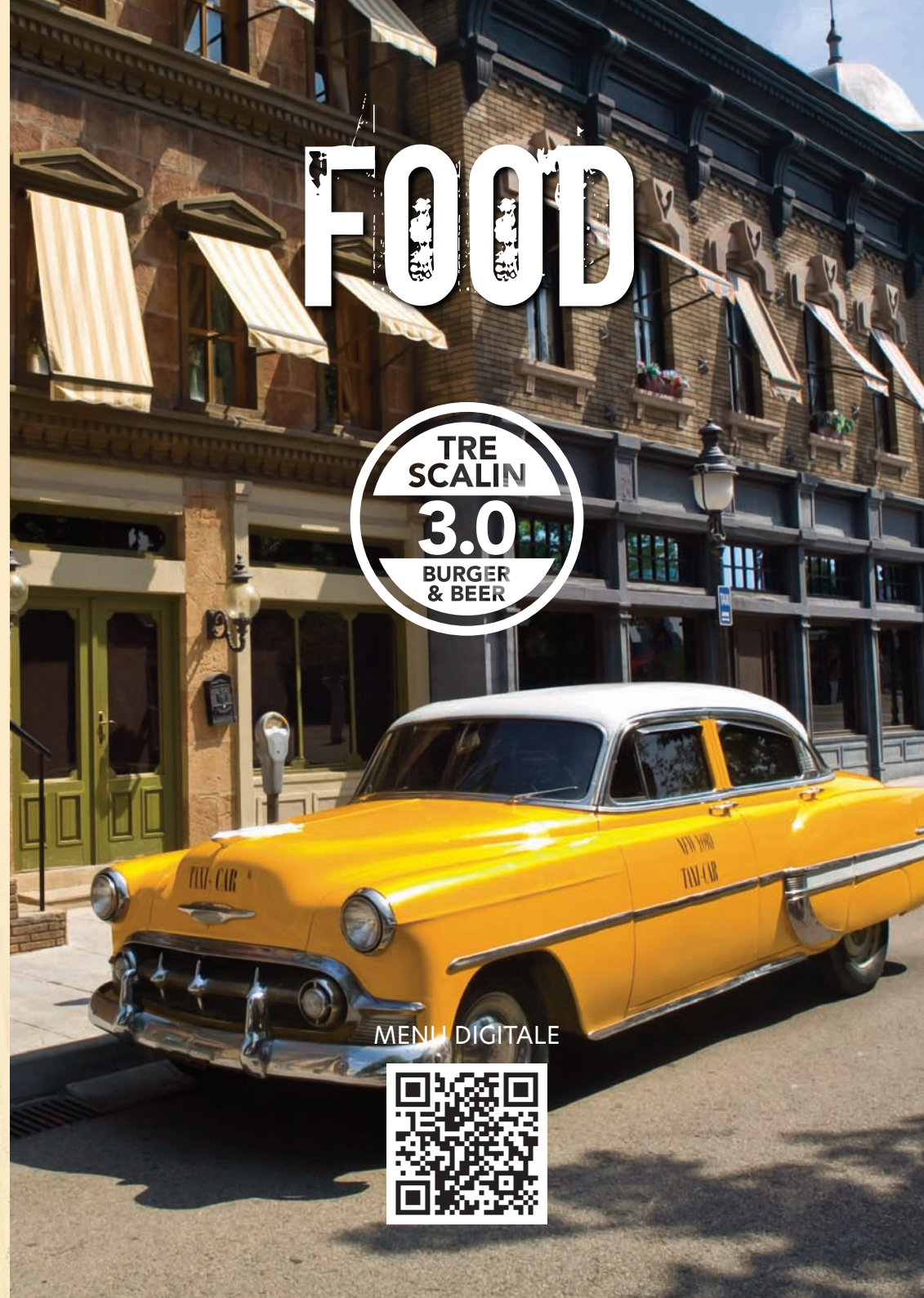
AMARI - DISTILLATI

Selezione di amari	€ 4,00
Selezione di whisky.....	da €6,00 a €12,00
Selezione di rum	da € 6,00 a €12,00

FOOD



MENÙ DIGITALE



HAMBURGER CLASSICI

Classico€ 7,50

150 gr carne fassona, pomodoro, insalata, ketchup, maionese

Cheeseburger€ 8,00

150 gr carne fassona, edamer, pomodoro, insalata, ketchup, maionese

American Burger€ 9,00


150 gr carne fassona, cheddar, bacon, pomodoro, insalata, ketchup, maionese

Tirolese€ 9,00

150 gr carne fassona, tomino, speck, pomodoro, insalata, salsa boscaiola

Egg Burger€ 9,00

150 gr carne fassona, uovo 100% Bio, edamer, pomodoro, insalata, ketchup, maionese

 Porrito€ 9,00

150 gr carne fassona, porri, crema di gorgonzola, pomodoro, insalata, ketchup, maionese

Barba bacon€ 9,00

150 gr carne fassona, bacon, cipolle, edamer, pomodoro, insalata, salsa BBQ

Dinamite€ 9,00

150 gr carne fassona, salame piccante, scamorza, cipolle, insalata, pomodoro, salsa piccante di nostra produzione

La lista degli allergeni è disponibile nell'ultima pagina del menu. Grazie.


HAMBURGER GOURMET

Tresca€ 10,00

150 gr carne fassona, coppa, scamorza, tarallo sbriciolato, pomodoro, insalata, salsa tresca

Occitan Burger€ 10,00


150 gr carne fassona, castelmagno DOP, zucca pastellata, maionese al pepe, insalata

 Ale's Burger€ 10,00

150 gr carne fassona, prosciutto crudo, stracciatella, pomodoro e insalata

 Pistacchioso€ 10,00

150 gr carne fassona, mortadella, stracciatella, pesto di pistacchio, granella di pistacchio, insalata, pomodoro

 Val Varaita€ 10,00

150 gr carne fassona, Toumin dal Mel, patate, salsa aioli di nostra produzione, insalata

 Monviso Burger€ 10,00

150 gr carne fassona, blu di Cuneo, granella di nocciole, salsa di nocciole, pomodoro, insalata

Cacio e pepe€ 10,00

150 gr carne fassona, pecorino romano, bacon, maionese al pepe di nostra produzione, insalata

VARIAZIONI

Doppio hamburger€ 3,00

Pulled€ 3,00

Salumia ingrediente € 1,00

Bacon, speck, prosciutto crudo, coppa, mortadella, salame piccante

Uovo BIO€ 1,0

Formaggia ingrediente € 1,00

Edamer, cheddar, tomino, stracciatella, scamorza, blu di Cuneo, pecorino

Verdure€ 0,50

Cipolle, porri, peperoni

Verdure miste grigliate€ 1,50

HAMBURGER SPECIALI

Vegetariano€ 9,00

Hamburger vegetariano, verdure di stagione, pomodoro, insalata, ketchup e maionese

Angus Burger€ 9,00

150 gr Angus MEATGUST** pomodoro, insalata, ketchup, maionese

Savi Burger€ 9,00

Salsiccia Cruda, blu di Cuneo, porri

Poll Burger€ 9,00

Bistecca di pollo** impanata, cheddar, bacon, insalata, pomodoro, maionese, salsa BBQ

Granda Burger€11,00

100 gr battuta al coltello, straciatella, granella di nocciole, pomodorini, insalata

PULLED**

Trebab€ 10,00

Pulled pork, patatine, cipolle, insalata, pomodoro, ketchup, maionese

North Carolina BBQ.....€ 10,00

Pulled pork, cheddar, bacon, salsa BBQ

Otta€ 10,00

Pulled pork, scamorza, salsa tresca, insalata

**prodotti surgelati all'origine

BIG BURGER

Marco's Burger€ 18,00

500 gr carne fassona, edamer, pomodoro, insalata, pomodoro, insalata

Max Burger€ 20,00

500 gr carne fassona e la farcitura la puoi scegliere nella nostra selezione di hamburger

HOT DOG

Classico€ 5,00

Hot dog, ketchup, maionese

Classico + verdure grigliate€ 6,00

Ciccio dog.....€ 6,00

Salsiccia, ketchup, maionese

Ciccio dog + verdure grigliate€ 7,00

VARIAZIONI

Doppio hamburger€ 3,00

Pulled€ 3,00

Salumi.....a ingrediente € 1,00

Bacon, speck, prosciutto crudo, coppa, mortadella, salame piccante

Uovo BIO.....€ 1,00

Formaggi.....a ingrediente € 1,00

Edamer, cheddar, tomino, straciatella, scamorza, blu di Cuneo, pecorino

Verdure.....€ 0,50

Cipolle, porri, peperoni

Verdure miste grigliate.....€ 1,50

ALLA PIASTRA

Tagliata con patate.....	€ 16,00
Salsiccia con patate.....	€ 10,00
Aggiunta di insalata e pomodoro.....	€ 1,50
Aggiunta di verdure miste grigliate.....	€1,50

SALTINBOCCA/CHIAPPE

Classica.....	€ 6,00
Prosciutto cotto, edamer, maionese	
Fresh.....	€ 6,00
Pomodoro, stracciatella, origano	
Explosion	€ 6,00
Salame piccante, scamorza, salsa piccante	
Manuelito	€ 6,00
Prosciutto crudo, tomino	
Sfiziosa.....	€ 6,00
Mortadella, stracciatella, pesto di pistacchio	



È possibile servire l'hamburger al piatto anziché nel panino... chiedi al personale di sala!

I nostri hamburger sono preparati con prodotti di altissima qualità e freschezza: la carne è selezionata dal nostro macellaio di fiducia ed il pane è artigianale.

La lista degli allergeni è disponibile nell'ultima pagina del menu. Grazie.

FRITTI**

Patatine	€ 4,00
Nuggets di pollo	€ 5,00
Anelli di cipolla.....	€ 5,00
Camemberts beats	€ 5,00
Jalapegnos	€ 5,00
Chili cheese nuggest	€ 5,00
Alette di pollo	€ 7,00

PATATINE SPECIALI**

Cheddar, bacon croccante.....	€ 5,50
Mortadella, stracciatella, pesto di pistacchio.....	€ 5,50
Pecorino, maionese al pepe	€ 5,50
Crema di gorgonzola e mascarpone, granella di nocciole	€ 5,50

**prodotti surgelati all'origine

Salse disponibili: ketchup, maionese, senape, salsa BBQ, aioli, maionese al pepe, salsa piccante, salsa tresca

DOLCI

Peccato di gola.....	€ 5,00
Chiedere al personale per la lista dei dolci del giorno	
Chiappa alla Nutella	€ 5,00

CAFFETTERIA

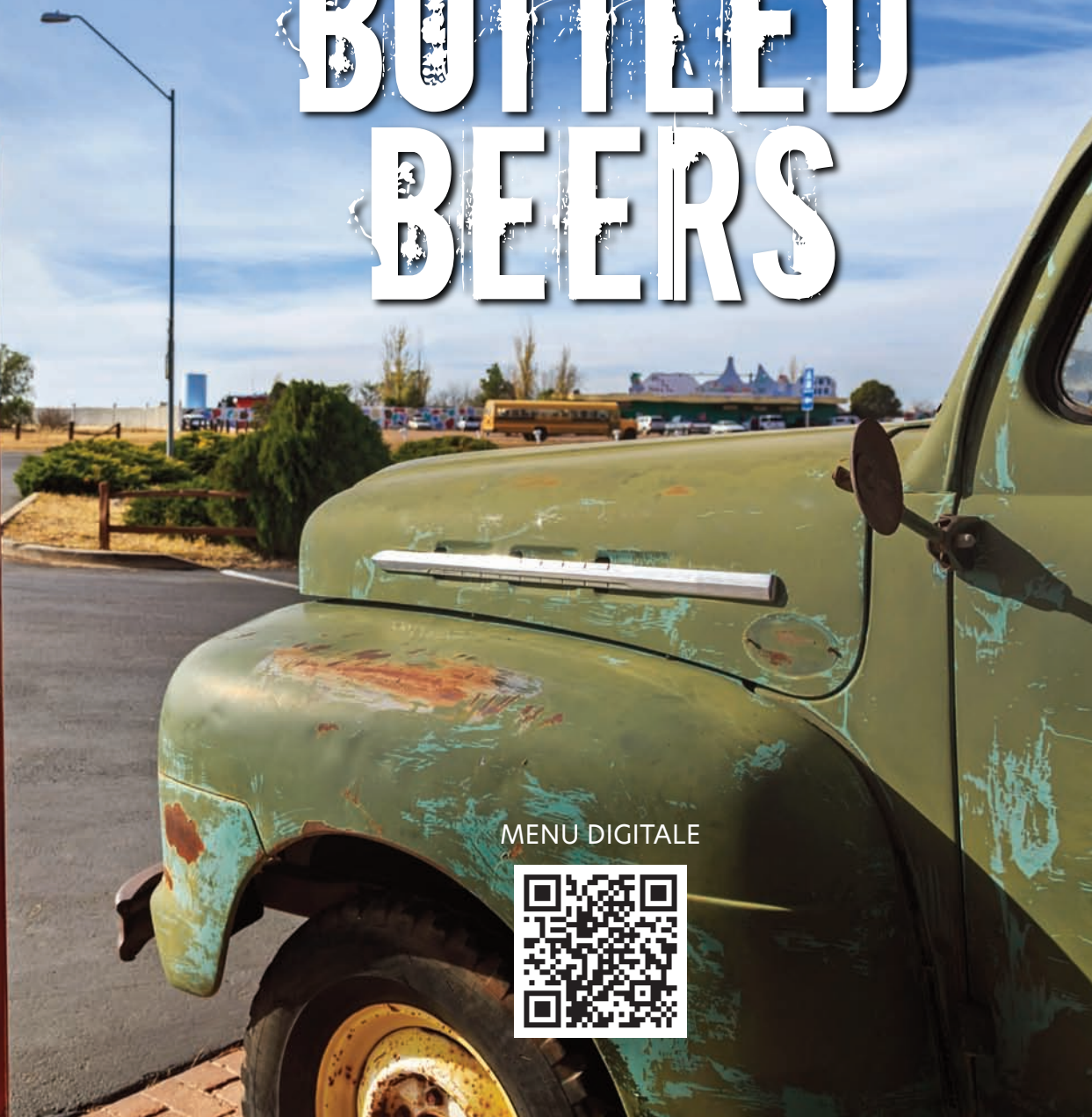
Caffè	€ 1,50
Decaffeinato.....	€ 1,50
Ginseng	€ 1,50
Corretto	€ 2,00

LAVAZZA
ITALY'S FAVOURITE COFFEE

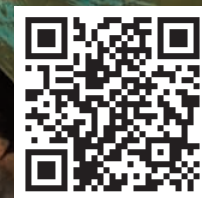
La lista degli allergeni è disponibile nell'ultima pagina del menu. Grazie.



BOTTLED BEERS



MENU DIGITALE



BOTTLED BEERS

FORST 1857
cl 33 - € 5,00



Alcool4,8%
Colore.....giallo paglierino
Tipologia.....lager
Fermentazionebassa
Provenienza.....Italia
IBU25

BAYREUTHER HELL
cl 50 - € 6,00



Alcool4,9%
Colore.....giallo dorato
Tipologia.....helles
Fermentazionebassa
Provenienza.....Germania
IBU17

BLOEMENBIER
cl 33 - € 6,00



Alcool7,0%
Colore.....ambrata
Tipologia.....strong ale
Fermentazionealta
Provenienza.....Belgio
IBU12

BIERE DU BOUCANIER RED
cl 33 - € 6,00



Alcool7,0%
Colore.....rosso ambrato
Tipologia.....strong ale
Fermentazionealta
Provenienza.....Belgio
IBU50

**BIRRIFICIO DEL SALENTO
AGRICOLA**
cl 33 - € 6,00



Alcool5,0%
Colore.....oro chiaro
Tipologia.....helles
Fermentazionebassa
Provenienza.....Italia
IBU20

AMARCORD GRADISCA
lt 1 - € 13,00



Alcool5,2%
Colore.....oro brillante
Tipologia.....premium lager
Fermentazionebassa
Provenienza.....Italia
IBU19

**BRASSERIE DU BOCQ
TETE DE MORT AMBER**
cl 33 - € 6,00



Alcool8,1%
Coloreambrato
Tipologiabelgian triple
Fermentazionealta
Provenienza.....Belgio
IBU22

**FOUNDERS
ALL DAY IPA**
cl 35,5 - € 6,00



Alcool4,7%
Colore.....chiara
Tipologia.....IPA
Fermentazionealta
Provenienza.....Stati Uniti
IBU42

BOTTLED BEERS

BIRRIFFICIO DEL SALENTO
TIPA SESSION IPA
cl 33 - € 6,00



Alcool4,8%
Colore.....dorato
Tipologia.....IPA
Fermentazionealta
Provenienza.....Italia
IBU48

HOPFENWEISSE
BAVARIAN WEIZEN IPA
cl 50 - € 6,00



Alcool8,2%
Colore.....dorato
Tipologia.....weizen IPA
Fermentazionealta
Provenienza.....Germania
IBU20

LINDEMANS KRIEK
cl 35,5 - € 6,00



Alcool3,5%
Colore.....rosso
Tipologia.....lambic style
Fermentazionespontanea
Provenienza.....Belgio
IBU18

WEIHENSTEHNER WEISS
cl 50 - € 6,00



Alcool5,4%
Colore.....giallo opaco
Tipologia.....weiss
Fermentazionealta
Provenienza.....Germania
IBU14

TIMMERMANS
LAMBICUS BLANCHE
cl 33 - € 6,00



Alcool4,5%
Colore.....dorato
Tipologia.....lambic style
Fermentazionespontanea
Provenienza.....Belgio
IBU14

LINDEMANS FARO
cl 35,5 - € 6,00



Alcool4,5%
Colore.....ramato
Tipologia.....lambic style
Fermentazionespontanea
Provenienza.....Belgio
IBU10

ENGEL
HEFEWEIZEN DUNKEL
cl 50 - € 6,00



Alcool5,0%
Colore.....rosso scuro
Tipologia.....weiss dunkel
Fermentazionealta
Provenienza.....Germania
IBU16

BLANCHE DE BRUGES
cl 33 - € 6,00



Alcool4,8%
Colore.....giallo paglierino
Tipologia.....blanche
Fermentazionealta
Provenienza.....Belgio
IBU15

BOTTLED BEERS

**BRASSERIE
LE FORT TRIPEL**
cl 33 - € 6,00



Alcool8,8%
Colore.....dorato
Tipologia.....abbay tripel
Fermentazionealta
Provenienza.....Belgio
IBU18

**STRAFFE
HENDRIK TRIPEL**
cl 75 - € 13,00



Alcool9,0%
Colore.....biondo ambrato
Tipologia.....Tripel Ale
Fermentazionealta
ProvenienzaBelgio
IBU35

**O'HARA'S
IRISH STOUT NITRO**
cl 44 - € 6,00



Alcool4,3%
Colore.....scuro
Tipologia.....Irish dry stout
Fermentazionealta
Provenienza.....Irlanda
IBU40

**BIRRIFICIO DEL SALENTO
IGEA GLUTEN FREE**
cl 33 - € 6,00



Alcool5,3%
Colore.....dorato brillante
Tipologia.....Golden Ale
Fermentazionealta
Provenienza.....Italia
IBU38

MENU DIGITALE



ALLERGENI

**All'interno della nostra cucina,
possono esserci i seguenti allergeni alimentari**

- Glutine**Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
- Uova e derivati**Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc
- Arachidi e derivati**Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
- Latte e derivati**.....Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
- Frutta a guscio e derivati**Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
- Sedano e derivati**Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
- Senape e derivati**Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
- Semi di sesamo e derivati**....Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
- Anidride solforosa e solfiti** ..In concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂, sono usati come conservanti, e possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
- Lupino e derivati**.....Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine