

# TRINITY COLLEGE

## APPETIZER

NACHOS ROYAL GCM € 7,50  
*nachos di mais con guacamole, jalapeno, formaggio fuso, pomodorino, coriandolo, panna acida, erba cipollina*

MINI SPRING ROLLS\* ACNF € 5,00  
*Mini involtini primavera ripieni di verdura, con soya*

CROSTINI  
 Mozzarella e speck AG €7,50  
 Mozzarella e salmone ADG €8,00

HUMMUS € 8,00  
 di ceci con paprika servito con piadina calda

CHEESE TEEZER\* GCNL € 5,00  
 Sfiziose mini crocchette ripiene di formaggio

**SPECIALE APERITIVO** (solo dalle ore 17.00 in poi) €10,00

*1 Cocktail a scelta + tagliere con selezioni dello Chef*

## PUB SPECIALS

WOK ORIENTAL STYLE BFM € 11,90  
 verdure saltate nel wok, gamberoni\*, sesamo, latte di cocco, riso basmati profumato alla citronella

FISH & CHIPS\* ADN € 9,00  
 bocconcini di pesce fritto e patatine serviti con salsa tartara

CHICKEN FINGERS HCNL € 9,00  
 striscioline di pollo panate fritte servite con mayonese al wasabi

TRINITY TENNESSEE BBQ RIBS CHNL € 12,90  
 tenere costole di maiale marinate con birra e salsa bbq servite con patatine fritte

## FRENCH FRIES

PATATINE FRITTE\* piccole € 3,00  
 PATATINE FRITTE\* medie € 5,50  
 PATATINE FRITTE\* xl € 9,50

*\*prodotto surgelato*

## GOURMET BURGERS

CLASSIC BURGER/CHEESEBURGER ACGMNL € 8,90  
*Hamburger 180gr, iceberg, pomodoro, cetriolo, salsa chef*

GRAND ITALIAN GOURMET BURGER MAGCL € 12,50  
*Manzo di scottona 200gr, radicchio, crema di tartufi, brie pomodori secchi, mayonese*

AMERICAN SMOKED BURGER AGCNHEFM € 12,50  
*Manzo di scottona 200g, pancetta, cipolle caramellate, provola affumicata, insalata iceberg, salsa bbq*

BLU GOURMET BURGER ACGL €12,50  
 Manzo di scottona 200gr, iceberg, blue cheese gorgonzola, pancetta, pomodoro, cipolle caramellate,

GOURMET CHICKEN BURGER ACG € 8,90  
 Pollo aromatizzato alle erbe fini, iceberg, pomodoro, mayonese

VEGAN BURGER *Beyond Meat* AH € 13,00  
 burger di ceci, zucchine e barbabietole, iceberg, pomodoro, salsa chef

JUMBO HOT DOG AGFNL € 8,90  
 Giga wurstel servito nel panino

## SALADS

SALMON POKE' Hawaiian salad DFM € 10,90  
 riso giapponese, salmone marinato alla soya e sesamo, avocado, ananas, cetriolo, carotine

CAESAR SALAD AGCL € 10,90  
 spinacino, scaglie di grana, pollo grigliato, uovo, crostini, salsa caesar

GARDEN SALAD € 7,50  
 insalata iceberg, spinacino, pomodori, cetrioli, carote, radicchio, olive

## DESSERT

VANILLA PARFAIT semifreddo CGH € 4,00  
 CHEESECAKE alla fragola ACG € 5,00  
 BROWNIE al doppio cioccolato ACGH € 5,00

<b>A</b>	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<p>Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande somministrate in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti che possono provocare allergie o intolleranze in alcune persone. Nella tabella sottostante ogni categoria di tali ingredienti è rappresentata da una lettera, nel presente menu, accanto ad ogni piatto, sono indicate una o più lettere che segnalano la possibile presenza della corrispondente categoria di alimenti. Ulteriori informazioni relativamente alla presenza di tali sostanze nei cibi sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.</p> <p>We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.</p> <p>The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.</p>	<table border="1"> <tbody> <tr> <td><b>H</b></td> <td>Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.</td> </tr> <tr> <td><b>I</b></td> <td>Celery and products based on celery</td> </tr> <tr> <td><b>L</b></td> <td>Mustard and mustard-based products</td> </tr> <tr> <td><b>M</b></td> <td>Sesame seeds and sesame seeds-based products</td> </tr> <tr> <td><b>N</b></td> <td>Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg</td> </tr> <tr> <td><b>O</b></td> <td>Lupine and lupine-based products</td> </tr> <tr> <td><b>P</b></td> <td>Molluscs and products based on molluscs</td> </tr> </tbody> </table>	<b>H</b>	Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.	<b>I</b>	Celery and products based on celery	<b>L</b>	Mustard and mustard-based products	<b>M</b>	Sesame seeds and sesame seeds-based products	<b>N</b>	Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg	<b>O</b>	Lupine and lupine-based products	<b>P</b>	Molluscs and products based on molluscs
<b>H</b>	Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.																
<b>I</b>	Celery and products based on celery																
<b>L</b>	Mustard and mustard-based products																
<b>M</b>	Sesame seeds and sesame seeds-based products																
<b>N</b>	Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg																
<b>O</b>	Lupine and lupine-based products																
<b>P</b>	Molluscs and products based on molluscs																
<b>B</b>	Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati																
<b>C</b>	Uova e prodotti a base di uova																
<b>D</b>	Pesce e prodotti a base di pesce																
<b>E</b>	Arachidi e prodotti a base di arachidi																
<b>F</b>	Soia e prodotti a base di soia																
<b>G</b>	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)																
<b>H</b>	Frutta a guscio																
<b>I</b>	Sedano e prodotti a base di sedano																
<b>L</b>	Senape e prodotti a base di senape.																
<b>M</b>	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo																
<b>N</b>	Anidride solforosa e solfiti																
<b>O</b>	Lupini e prodotti a base di lupini																
<b>P</b>	Molluschi e prodotti a base di molluschi																

# TRINITY COLLEGE

## DRAUGHT BEERS – ALLA SPINA

	PICCOLA	MEDIA
PORETTI LAGER	€3.00	€5.00
CARLSBERG PILS	€3.50	€6.00
GUINNESS STOUT	€4.00	€6.50
BROOKLYN IPA	€4.00	€6.50
GRIMBERGEN AMBER	€4.00	€6.50

## BOTTLED BEERS

GRIMBERGEN BLONDE	€4.00
GRIMBERGEN DOUBLE	€4.00
TENNENT'S	€4.50
MAGNERS IRISH CIDER	€7.00
MC GARLES IPA	€5.00
CORONA	€4.00
HEINEKEN	€4.00

## WHITE WINE – VINO BIANCO

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
CHARDONNAY	€5.00	€22.00
SAUVIGNON	€5.00	€24.00
VERMENTINO	€5.00	€23.00
PINOT GRIGIO	€5.00	€20.00
<b>PROSECCO</b>	€4.00	€18.00

## RED WINE – VINO ROSSO

SHIRAZ	€5.00	€23.00
PRIMITIVO	€5.00	€20.00
MONTEPULCIANO	€4.00	€17.00

## SNACKS

ARACHIDI/OLIVE/PATATINE bustina	€2.00
---------------------------------	-------

## APERITIVI & COCKTAILS

GIN & TONIC	€6.00
<i>Aromatizzalo a tua scelta con uno dei seguenti: angostura/rosmarino/cetriolo/lime</i>	
APEROL SPRITZ	€6.00
<i>Aperol-prosecco-soda-fetta d'arancia</i>	
PALOMA	€6.00
<i>Tequila-lime-agave-pink grapefruit-jasmine&amp;peach soda</i>	
MOSCOW MULE	€6.00
<i>Vodka-ginger beer-lime</i>	
MOIJTO	€7.00
<i>Rum bianco-lime-zucchero di canna-foglie di menta</i>	
NEGRONI SBAGLIATO	€7.00
<i>Prosecco-vermouth rosso-campari</i>	
COSMOPOLITAN	€8.00
<i>Vodka-triple sec-cranberry-lime</i>	
MARGARITA	€8.00
<i>Tequila-triple sec-lime</i>	
LONG ISLAND ICE TEA	€8.00
<i>Rum-vodka-tequila-gin-succo di lime-cola</i>	
NEGRONI	€8.00
<i>Gin-vermouth rosso-campari</i>	
MANHATTAN	€8.00
<i>Vermouth rosso-bourbon whisky-angostura</i>	
DRY MARTINI COCKTAIL	€8.00
<i>Gin-vermouth dry Il preferito di James Bond</i>	
AMALFI COAST	€8.00
<i>Limoncello-vodka-prosecco-lime juice-liquid sugar</i>	
THE GRINCH	€8.00
<i>Midori-malibu-peach vodka-lime-orange juice-mint leaves</i>	
JACK SPARROW	€8.00
<i>Kraken rum-Disaronno-cointreau-lime-orzata-liquid sugar</i>	
PINK KISS	€8.00
<i>Passoa-peach vodka-malibu-passion-cranberry-lime-sugar</i>	

PREMIUM SPIRITS + €2

## CAFFETTERIA

ESPRESSO	€2.00
AMERICAN COFFEE	€3.00
CAPPUCCINO	€3.00
IRISH COFFEE	€8.00
<i>Irish Whisky-coffee-cream/panna-sugar</i>	
TEA	€3.00

wi-fi psw: Trinity96Rome