

TRINITY COLLEGE

APPETIZER

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

FISH & CHIPS* ADN € 7,50
 Bocconcini di pesce fritto e patatine serviti con salsa tartara

CROSTINI
 Mozzarella e speck AG € 6,00
 Mozzarella e salmone ADG € 6,50

HUMMUS M € 7,50
 di ceci con paprika servito con piadina calda

CHICKEN FINGERS HCNL € 7,00
 Bastoncini di pollo panati e fritti serviti con mayonese al wasabi

SPECIALE APERITIVO (dalle ore 17.00 alle 20.00) €10,00
 1 Cocktail a scelta + tagliere con selezioni dello Chef

Trinity Special LOW & SLOW

Questa particolare cottura a bassa temperatura e a lunga durata, preceduta da marinatura con una nostra selezione di spezie, dona alla nostra carne gusto e particolare tenerezza risultando così succulenta ed irresistibile.

BRISKET GCNL €12,90
 Tenera Punta di petto di manzo servito con la nostra salsa bbq, patate al forno, cavolo rosso in agrodolce, cipolle caramellate.

PULLED PORK ACNLG € 12,90
 Maiale sfilacciato servito nel panino con salsa Honey Mustard, cavolo rosso, pomodoro, cipolla fresca contorno di patate al forno

TENNESSEE BBQ RIBS CHNL € 12,90
 Tenere costole di maiale marinate con la nostra salsa bbq servite con coleslaw e 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 € 9,00
 Hamburger 200gr, iceberg, pomodoro, cetriolo, salsa chef

GRAND ITALIAN GOURMET BURGER MAGCL € 10,90
 Manzo di scottona 200gr, radicchio, crema di tartufi, brie pomodori secchi, mayonese

AMERICAN SMOKED BURGER AGCNHEFM € 10,90
 Manzo di scottona 200g, pancetta, cipolle caramellate, provola affumicata, insalata iceberg, salsa bbq

GOURMET CHICKEN BURGER ACG € 9,00
 Pollo aromatizzato alle erbe fini, iceberg, pomodoro, mayonese

VEGAN BURGER Beyond Meat AH €12,50
 Burger di ceci, zucchine e barbabietole, iceberg, pomodoro, salsa chef

JUMBO HOT DOG AGFNL € 9,00
 Giga wurstel servito nel panino con cheddar a scaglie, pomodoro, cipolla caramellata, salsa Baconnaise, jalapeno

WOK

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

SALADS

SALMON POKE' Hawaiian salad DFM € 10,50
 riso giapponese, salmone marinato alla soya e sesamo, avocado, ananas, cetriolo, carotine

CAESAR SALAD AGCL € 10,50
 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

A	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
B	Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
C	Uova e prodotti a base di uova
D	Pesce e prodotti a base di pesce
E	Arachidi e prodotti a base di arachidi
F	Sola e prodotti a base di soia
G	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
H	Frutta a guscio
I	Sedano e prodotti a base di sedano
L	Senape e prodotti a base di senape.
M	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
N	Anidride solforosa e solfiti
O	Lupini e prodotti a base di lupini
P	Molluschi e prodotti a base di molluschi

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.

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens

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.

A	Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products	H	Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
B	Crustaceans and products based on shellfish	I	Celery and products based on celery
C	Eggs and by-products	L	Mustard and mustard-based products
D	Fish and products based on fish	M	Sesame seeds and sesame seeds-based products
E	Peanuts and peanut-based products	N	Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
F	Soy and soy-based products	O	Lupine and lupine-based products
G	Milk and dairy products (lactose included)	P	Molluscs and products based on molluscs

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
ICHNUSA non filtrata	€4.00
MAGNERS IRISH CIDER	€7.00
MC GARLES IPA	€5.00
TENNENT'S super	€4.00
HEINEKEN	€4.00

WHITE WINE – VINO BIANCO

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
VERMENTINO	€5.00	€23.00
Costamolino Sardegna		
SAUVIGNON		€24.00
Kossler Alto Adige		
CHARDONNAY		€23.00
Casale del Giglio Lazio		

PINOT GRIGIO	€20.00
PROSECCO	€4.00 €18.00

RED WINE – VINO ROSSO

SHIRAZ	€5.00 €23.00
PRIMITIVO	€20.00
MONTEPULCIANO	€17.00

SNACKS

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

APERITIVI & COCKTAILS

GIN & TONIC	€5.00
<i>Aromatizzalo a tua scelta con uno dei seguenti: angostura/rosmarino/cetriolo/lime</i>	
APEROL SPRITZ	€5.00
<i>Aperol-prosecco-soda-fetta d'arancia</i>	
PALOMA	€6.00
<i>Tequila-lime-agave-pink grapefruit-jasmine&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	€7.00
<i>Vodka-triple sec-cranberry-lime</i>	
MARGARITA	€7.00
<i>Tequila-triple sec-lime</i>	
LONG ISLAND ICE TEA	€7.00
<i>Rum-vodka-tequila-gin-succo di lime-cola</i>	
NEGRONI	€7.00
<i>Gin-vermouth rosso-campari</i>	
MANHATTAN	€7.00
<i>Vermouth rosso-bourbon whisky-angostura</i>	
DRY MARTINI COCKTAIL	€7.00
<i>Gin-vermouth dry Il preferito di James Bond</i>	
AMALFI COAST	€7.00
<i>Limoncello-vodka-prosecco-lime juice-liquid sugar</i>	
THE GRINCH	€7.00
<i>Midori-malibu-peach vodka-lime-orange juice-mint leaves</i>	
JACK SPARROW	€7.00
<i>Kraken rum-Disaronno-cointreau-lime-orzata-liquid sugar</i>	
PINK KISS	€7.00
<i>Passoa-peach vodka-malibu-passion-cranberry-lime-sugar</i>	

PREMIUM SPIRITS + €2/€3

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