


BENVENUTI ALLA LOGGIA

La Loggia è un locale in stile Steampunk. La localizzazione geografica e temporale è quindi la Londra di fine '800 ed inizio '900. Lo Steampunk è uno stile retrofuturistico oltre che una corrente culturale, ambientato in un'epoca che realmente non è mai esistita, un mondo anacronistico in cui il futuro è arrivato prima e in cui le tecnologie vengono azionate dall'energia del vapore, esemplificando l'idea che si aveva del futuro alla fine dell'ottocento: sulla falsa riga dei romanzi di Jules Verne come "Viaggio al centro della terra" e "Ventimila leghe sotto i mari". I temi di tutte le stampe della Loggia riproducono personaggi stravaganti, paesaggi atipici, ingranaggi, sommergibili, dirigibili e mongolfiere. L'idea del fondatore è stata quella di costruire una sorta di macchina del tempo, raggiungibile scendendo le scale per entrare nella sala Dorian Gray.


Gli ingredienti selezionati con cura si fondono in armonie inaspettate, dando vita a creazioni che stimolano la mente e deliziano il palato.

Mentre vi accomodate tra le nostre pareti adornate di ingranaggi, svariate centinaia di quadri e pendoli di fine '800, preparatevi ad esplorare un mondo dove la cucina diventa avventura e ogni boccone è un passo verso l'ignoto.

 La Loggia-Ristopub

 @laloggiaristopub

 www.laloggia.net

 +39 392 008 0294



Loggia

PER INIZIARE

Vincitore del "Bar & Restaurant Awards" nella categoria "Best Gourmet Burger", assegnatario del marchio "Eccellenze Italiane"

Loggia's Happy Hour

Vieni a scoprire l'abbondanza del nostro aperitivo al metro! Nuggets di pollo, Onion rings, mini Burger, Olive all'ascolana e le specialità dello chef! compreso drink, birra o qualsiasi altra bevanda!



10€

Charles Keade

(14, 11, 1, 5, 2, 6)

Patatine fritte Dippers

+ Cheddar

+ Bacon

5€

1€
1€



TUTTI I GIORNI

(3, 10, 9, 7)

ore: 18:00 - 19:30

n.b. il prezzo finale potrebbe variare a 12€ in base al tipo di bevanda scelta

LOGGIA BITES

Bocconcini di Jalapenos fritti con Cheddar

6€



VERNE'S NACHOS

Nachos di mais con Ragù di Chianina, Jalapenos e misto formaggi filante

11€

(12, 13, 3)

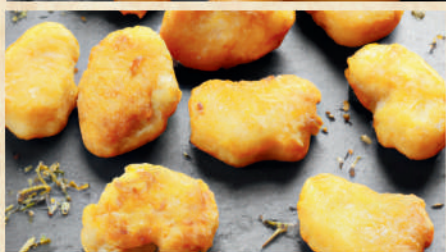
Chef's Specials.

5€



THOMAS CARLYLE

Onion rings



ANTHONY TROLLOPE

Nuggets di pollo



JOSEPH CONRAD

Panzerottini mozzarella e pomodoro



LEWIS CARROL

Olive ascolane



DANTE GABRIEL

ROSSETTI

Alghe in pastella



ELIZABETH SIDDAL

Alette di pollo

*non verranno permesse variazioni durante il weekend

COPERTO: 2,00



La Loggia

La Loggia-Ristopub

@laloggiaristopub

www.laloggia.net

+39 392 008 0294

PER INIZIARE

ELIZABETH GASKELL

15€

Selezione di Salumi e Formaggi dello chef serviti con Miele e marmellata di Cipolle rosse di Tropea, accompagnato da zeppoline in pastella (3, 13)



Fai anche tu un check dei nostri piatti di stagione! il nostro chef saprà stupirti con combinazioni uniche, pensate al periodo ed ai prodotti che caratterizzano la stagione!



Ernest Dowson

Merluzzo fritto in pastella di birra con Dippers e Salsa Loggia

(5, 9, 14, 6)

13€



LA RUOTA DEL PRATER

20€

Selezione di tutti i nostri fritti a vostra scelta serviti su Ruota Panoramica!




PERFETTO DA CONDIVIDERE IN BUONA COMPAGNIA!


CURIOSITÀ


La ruota del Prater si trova a Vienna ed è la prima ruota panoramica al mondo ad essere stata costruita nel 1897! lo stesso luogo ospitava la riserva di caccia degli Asburgo.

*non verranno permesse variazioni durante il weekend

COPERTO: 2,00

 La Loggia-Ristopub

 @laloggiaristopub

 www.laloggia.net

 +39 392 008 0294



Loggia

I NOSTRI PRIMI PIATTI



OSCAR WILDE

Lasagna vegetariana homemade
con verdure di stagione

13€

(3, 9, 14, 6)



JULES VERNE

13€

Pacchero fresco di Gragnano con pesto
homemade, stracciatella e pomodorini

(3, 6, 9)

Fai anche tu un check dei nostri
piatti di stagione! il nostro chef
saprà stupirti con combinazioni
uniche, pensate al periodo ed ai
prodotti che caratterizzano la
stagione!



SELEZIONE TEX-MEX



13€

ALLAN

QUATERMAIN

Tortillas di farina di grano
arrotolata e farcita con pollo
grigliato e speziato, insalata
e salsa yogurt contornato
dai nostri nachos

(9, 6, 3, 14)

SIR RICHARD FRANCIS BURTON

Hamburger di manzo da 200 gr
con bun al pomodoro fatto in
casa, letto di insalata e jalapenos,
cheddar fuso e salsa guacamole
contornato dai nostri nachos

(3, 6, 9, 13, 14)



15€



5€

Hawley Griffin

Terrina di fagioli neri stufati con
salsa barbeque, cipolla rossa di
Tropea e bacon croccante

(13, 14)

+ Nachos 2,00

COPERTO: 2,00

*non verranno permesse variazioni durante il weekend

SECEZIONE DI CARNI



 La Loggia-Ristopub

 @laloggiaristopub

 www.laloggia.net

 +39 392 008 0294

La nostra passione per la carne è insuperabile! Ogni taglio è accuratamente selezionato dallo chef e preparato al momento sulla piastra, garantendo un prodotto sempre fresco e senza pari. In accostamento ai nostri tagli di carne troverete le verdure di stagione che abbiamo scelto per poter garantire freschezza in qualsiasi periodo dell'anno, creando un connubio di gusto e salute che ti sorprenderà ad ogni boccone.



ROBERT SHERARD

Tagliata di manzo piemontese da 300gr circa su letto di insalata e crema allo zafferano

 18€

FAI UN CHECK DELLE LAVAGNE O CHIEDI AL PERSONALE PER SAPERE IL FILETTO SPECIALE DELLO CHEF!

JOHN RUSKIN

Tomahawk di manzo irlandese con minimo 25 gg di frollatura servita su piastra di ghisa ardente e contornata da verdure grigliate di stagione

(richiedere la grammatura al personale)

 6.50€ /h



BENJAMIN DISRAELI

Costata di manzo piemontese cotta e servita su piastra di ghisa ardente, contornata da verdure grigliate di stagione

(richiedere la grammatura al personale)

 6.50€ /h

Sherlock Holmes

Fiorentina di manzo servita su piastra ardente e accompagnata da verdure grigliate di stagione

(richiedere la grammatura al personale)

 6.50€ /h



ARTHUR HUGH CLOUGH

210 gr di Filetto piemontese cotto su piastra e contornato da verdure grigliate di stagione

 28€

MATTHEW ARNOLD

180 gr di Tartare di Fassona piemontese battuta a coltello su letto di insalata, condita con senape e acciuga


 18€

(5, 11, 14)



*non verranno permesse variazioni durante il weekend

COPERTO: 2,00

 La Loggia-Ristopub

 @laloggiaristopub

 www.laloggia.net

 +39 392 008 0294



Loggia

I NOSTRI BURGERS GOURMET

NEW



HERBERT BROWN

Bun brioche con patate e nocciole fatto in casa, filetto di merluzzo in pastella di birra su letto di insalata, pomodoro, zucchine grigliate e salsa loggia accompagnato dalle nostre dippers

(2, 5, 6, 9, 11, 14)

17€

LOGGIA

200gr di Hamburger di chianina, bun brioche con patate lesse e granella di nocciole fatto in casa, stracciatella, insalata, pomodoro, friarielli saltati, cipolle di Tropea grigliate e salsa loggia accompagnato dalle nostre dippers

(3, 6, 9, 13, 14)

BEST
SELLER



17€



George Gissing

Club sandwich, doppio strato di pane in cassetta, prosciutto cotto, pomodoro, uovo sodo, insalata e mayonese accompagnato dalle nostre patatine fritte dippers

(3, 9, 10, 11, 12, 14)

13€

● BUN GLUTEN FREE
+2.00

● HAMBURGER
VEGGIE+2.00

● HAMBURGER
DOPPIO+5.00

● SALSE SPECIAL
3 x 2.00

CHARLES DICKENS

Hamburger di pollo croccante, bun ai semi di papavero fatto in casa prosciutto cotto, fontina, pomodoro, iceberg, salsa loggia accompagnato dalle nostre patatine fritte dippers

(2, 3, 6, 9, 11, 14)



17€



17€

ROBERT ROSS

Hamburger di angus su bun di patate lesse e granella di nocciola fatto in casa, letto di insalata e pomodoro con cheddar fuso, bacon croccante, uovo all'occhio di bue e salsa BBQ accompagnato dalle nostre patatine fritte dippers

(2, 3, 6, 9, 13)

LADY VICTORIA WOTTON

Hamburger di manzo da 200 gr, bun fatto in casa con semi di papavero, letto di insalata e pomodoro, bacon croccante, cheddar fuso, marmellata di cipolle di Tropea e cetriolino sott' aceto accompagnato dalle nostre patatine fritte dippers

(3, 6, 9, 14)



16€

COPERTO: 2,00

*non verranno permesse variazioni durante il weekend

I NOSTRI BURGERS GOURMET



La Loggia

 La Loggia-Ristopub

 @laloggiaristopub

 www.laloggia.net

 +39 392 008 0294



BEST
SELLER



16€

ELIZABETH

BARRET BROWNING

200 gr di Hamburger di manzo, bun nero al carbone vegetale fatto in casa, letto di insalata e pomodoro con speck croccante e fonduta di gorgonzola, il tutto accompagnato dalle nostre patatine fritte dippers

(3, 6, 9, 14)

**CHIEDI DELLE NOSTRE SALSE SPECIAL!
SONO UN'AVVENTURA DI SAPORI CHE
DARANNO UN TOCCO MAGICO ALLE
NOSTRE DIPPERS**

THOMAS WILLIAM ROBERTSON

Hamburger da 200 gr di manzo, bun rosso al pomodoro fatto in casa, letto di insalata e pomodoro, formaggio spalmabile, spianata calabra, friarielli, marmellata di cipolle e salsa piccante accompagnato dalle nostre patatine fritte dippers

(3, 6, 9, 13)



16€



10€

ISPETTORE LESTRADE

Hot dog con wurstel di pollo e tacchino, insalata iceberg, crauti bianchi, pomodoro, senape, ketchup accompagnato dalle nostre patatine fritte dippers

(6, 9, 11)

● **BUN GLUTEN FREE**
+2.00

● **HAMBURGER**
VEGGIE+2.00

● **HAMBURGER**
DOPPIO+5.00

● **SALSE SPECIAL**
3 x 2.00

*non verranno permesse variazioni durante il weekend

COPERTO: 2,00

I NOSTRI BURGERS GOURMET



La Loggia-Ristopub

@laloggiaristopub

www.laloggia.net

+39 392 008 0294



EDWARD BULWER LITTON

Pane al pepe rosa fatto in casa, insalata iceberg, pomodoro ramato, hamburger di manzo da 200 gr, carciofini saltati, bacon, scamorza affumicata

(2, 3, 9, 13, 14)

PROFESSOR MORIARTY

Pane nero al carbone vegetale fatto in casa. insalata, pomodoro, hamburger 200 gr, peperoni grigliati, anelli di cipolla, provola affumicata, salsa barbecue

(2, 3, 9, 14)



GERARD MANLEY HOPKINS

Pane al pepe rosa fatto in casa, scamorza affumicata, salamella, peperoni grigliati, cipolla rosolata, salsa maio al bacon

(2, 3, 9, 14)



Arthur Conan Doyle

Pulled pork homemade, bun con patate e nocciole fatto in casa, letto di insalata e pomodoro, cipolla caramellata, cheddar fuso e senape il tutto accompagnato dalle nostre patatine dippers

(2, 3, 6, 9, 11, 12, 14)


**CHIEDI DELLE NOSTRE SALSE SPECIAL!
SONO UN'AVVENTURA DI SAPORI CHE
DARANNO UN TOCCO MAGICO ALLE
NOSTRE DIPPERS**

● **BUN GLUTEN FREE**
+2.00

● **HAMBURGER
VEGGIE+2.00**

● **HAMBURGER
DOPPIO+5.00**

● **SALSE SPECIAL**
3 x 2.00

 La Loggia-Ristopub

 @laloggiaristopub

 www.laloggia.net

 +39 392 008 0294



Loggia

IL FORNO DI CARNIVAC ROW

Gustosa, leggera e digeribile.

Sembra una pizza, ma è un prodotto molto più nobile, con la caratteristica di non gonfiare in pancia e non dare la sensazione di secchezza e sete. Le farine della "Vera Pinsa Romana" sono esclusivamente quelle dell'azienda Di Marco, una composizione di farina di grano, farina di riso e farina di soia che donano alla pinsa la sua proverbiale caratteristica...

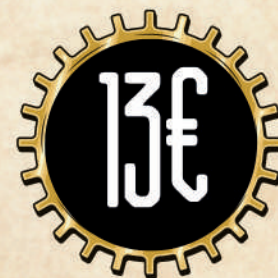
la croccantezza esterna e la morbidezza interna. Un altro segreto della pinsa è la lievitazione delle sue farine per 72 ore! Un prodotto più costoso della pizza per la nobiltà dell'impasto e per le scelte gourmet degli ingredienti DOP della Loggia, ma che rappresenta una scelta di qualità differente.



RYCROFT PHILOSTRATE

Pinsa al naturale con Olio extravergine d'oliva, Sale rosso e Pepe macinato fresco con Prosciutto crudo San Daniele, Rucola e pomodorini ciliegini giallo del Piennolo

(9, 7, 13)



VIGNETTE STONEMOSS

Pinsa condita con pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella fiordilatte, Friarielli, Jalapenos e Venticina piccante

(9, 7, 3, 13)



RUNYAN MILLWORTHY

Pinsa condita con pomodoro San Marzano DOP, Acciughe del Cantabrico, Capperi e Stracciatella

(9, 7, 5, 3)



SERGEANTE DOMBEY

Pinsa condita Mozzarella fiordilatte, bocconcini di Salsiccia e Cipolla rossa di Tropea caramellata

(9, 7, 3, 13)




COPERTO: 2,00


*non verranno permesse variazioni durante il weekend

IL FORNO DI CARNIVAL ROW



Loggia

 La Loggia-Ristopub

 @laloggiaristopub

 www.laloggia.net

 +39 392 008 0294



AGREUS ASTRAYON

Pinsa con fonduta di Gorgonzola DOP, Grana Padano DOP, Mozzarella fiordilatte filante, Fontina e Pepe macinato fresco



(9, 7, 3)

TOURMALINE LAROU

Pinsa condita con pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella filante, Zucchine e Melanzane grigliate con Olio EVO aromatizzato



(9, 7, 3)



ABSALOM BREAKSPEAR

Pinsa condita con Pesto di Basilico homemade, Mozzarella filante, Carciofini sott'olio e granella di Nocciole



(9, 7, 3, 2)

IMOGEN SPURNROSE


Pinsa condita con Mozzarella filante, Mortadella fiordilatte e pistacchi di Bronte



(9, 7, 3, 2, 13)



La serie "Carnival Row" segue le vicende di una cittadina neo-vittoriana in cui vivono creature magiche che, fuggite dalla loro patria devastata dalla guerra, si sono radunate in città, mentre le tensioni stanno sobbollendo tra i cittadini e la crescente popolazione immigrata. Al centro della narrazione c'è l'inchiesta su una serie di omicidi irrisolti, che fanno vacillare la presunta pace che regnava fino a quel momento.

 La Loggia-Ristopub

 @laloggiaristopub

 www.laloggia.net

 +39 392 008 0294



Loggia

CE NOSTRE INSALATONE



JEROME HAMILTON BUCKLEY

Caesar salad con insalata iceberg e rucola, pomodorini ciliegini, salsa yogurt, pane in cassetta e pollo grigliato

(3, 7, 10, 11)

15€

WILLIAM ACTON

Insalata iceberg con rucola, tonno pinna gialla, uova sode, pomodorini ciliegini e pane in cassetta

(3, 7, 10, 11, 14)

15€



OLIVER WENDELL HOLMES

Insalata vegetariana con insalata iceberg, rucola, pomodorini ciliegini, zucchine, peperoni e pane in cassetta

(7, 10, 11)

12€



MENÙ BAMBINI



IL MENU MENU' BAMBINI È RIFERITO A TUTTI I BAMBINI CON ETÀ' PARI O INFERIORE AI 12 ANNI.



WILKIE COLLINS

Cotoletta di pollo impanata accompagnata dalle nostre patatine dippers

(9, 14)

8€

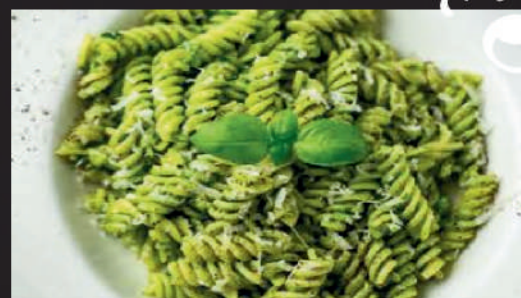
WILLIAM MAKEPEACE

100 gr di Hamburger di manzo, bun brioche, letto di insalata e pomodoro, Ketchup, maionese accompagnato dalle nostre patatine dippers

(6, 9, 14)



10€



GEORGE ELIOT

Pasta condita con pomodoro, oppure pesto o in bianco

(6, 9)


7€

COPERTO: 2,00


*non verranno permesse variazioni durante il weekend

PER CONCLUDERE IL VIAGGIO...



 La Loggia-Ristopub

 @laloggiaristopub

 www.laloggia.net

 +39 392 008 0294



REGINA VITTORIA



Tiramisu tradizionale.
Disponibile anche con pistacchi di Bronte DOC

(2, 3, 7, 9, 14)

Charles Kingsley



Cheesecake tradizionale con mascarpone e formaggio spalmabile disponibile in diversi gusti: frutti di bosco, cioccolato, pistacchio di Bronte, caramello

(2, 3, 7, 9)



Thomas Hardy



Brownie!
Tipica torta al cioccolato americana servita con panna fresca

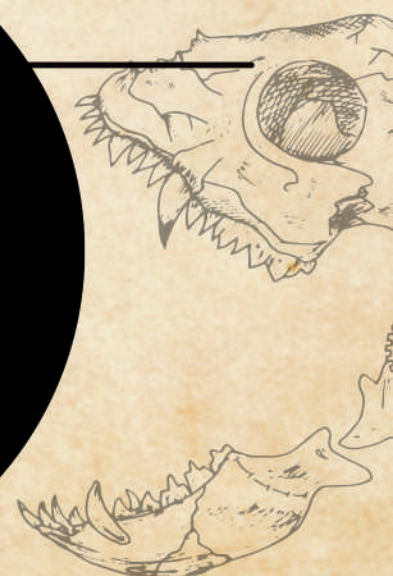
*durante il periodo estivo verrà servito con una pallina di gelato a scelta! +2,00

(2, 3, 6, 9, 14)

Coventry Patmore



**RICHIEDI QUAL' È IL
DOLCE DEL GIORNO!
LO CHEF SAPRÀ
DELIZIARTI CON
PRODOTTI DI ALTA
PASTICCERIA CREATI
DIRETTAMENTE NELLE
NOSTRE CUCINE.
UN'ESPERIENZA
IMPERDIBILE!**



LISTA ALLERGENI

La seguente legenda riporta la lista degli allergeni. Al di sotto di ogni piatto verranno segnalati gli allergeni presenti. In caso di allergie vi raccomandiamo di farle presente al personale per potervi guidare al meglio alla scelta del piatto più adatto alle vostre esigenze



- 1 ARACHIDI E DERIVATI
- 2 FRUTTA SECCA A GUSCIO
- 3 LATTE E DERIVATI
- 4 MOLLUSCHI
- 5 PESCE
- 6 SESAMO
- 7 SOIA
- 8 CROSTACEI
- 9 GLUTINE
- 10 LUPINI
- 11 SENAPE
- 12 SEDANO
- 13 ANIDRIDE SOLFORICA E SOLFITI
- 14 UOVA E DERIVATI

