



**IL COVO
DEL RIBELLE**

★ SABOR MEXICANO ★

MENÚ



Il Messico e la sua cucina, una passione che abbiamo dentro.

Una storia iniziata il 17 agosto 2006, l'amore e la passione per il Messico e la sua cucina ci hanno portato ad intraprendere questa avventura.

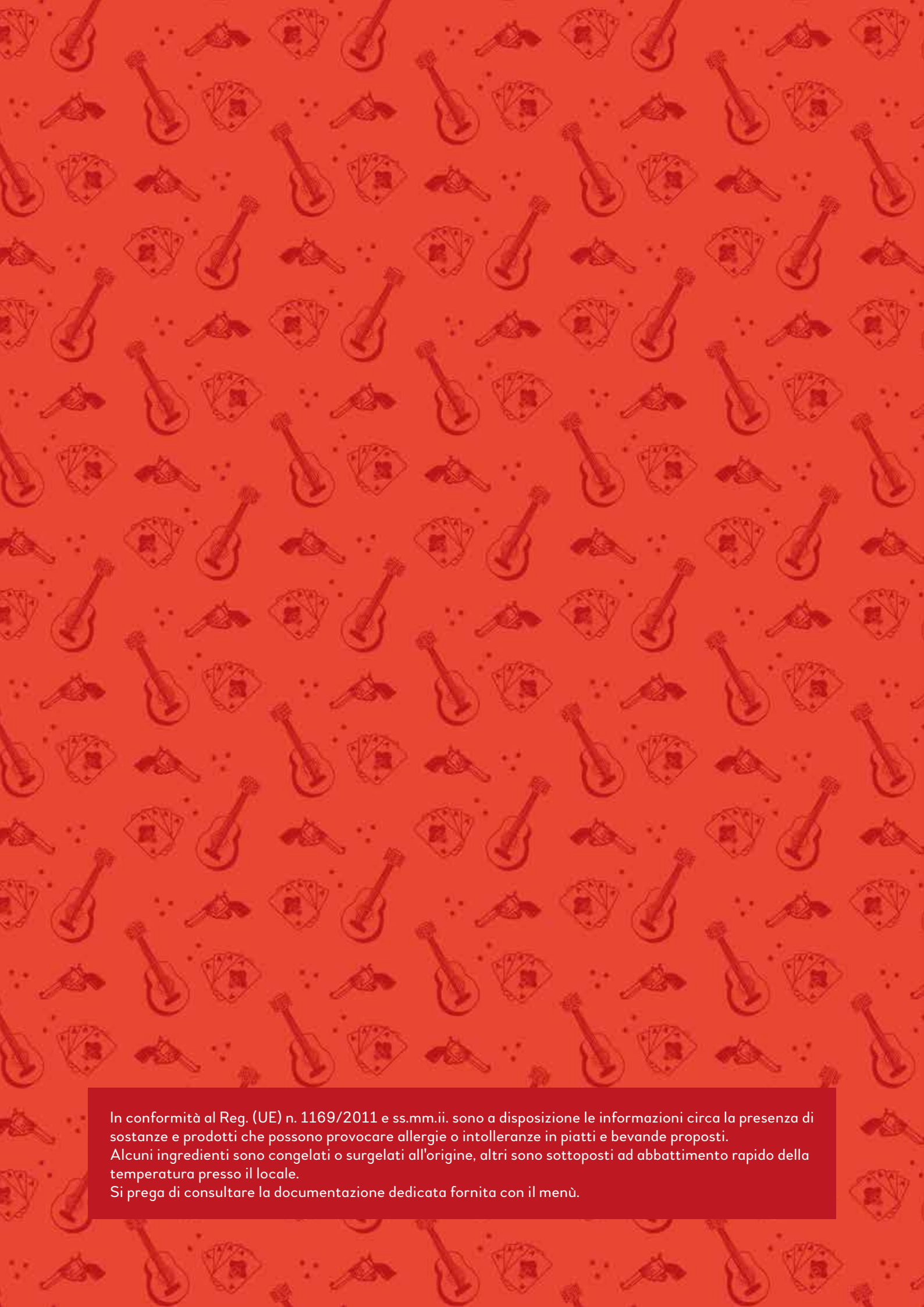
Il lavoro, l'entusiasmo e l'impegno hanno fatto sì che ci potessimo togliere grandi soddisfazioni grazie soprattutto all'apprezzamento e alla fiducia che ci hanno dimostrato nel tempo i nostri clienti.

Si decide così il 21 marzo 2013 di aprire **Il covo del ribelle a Rosà**, un secondo ristorante dove poter far degustare i nostri piatti ed i nostri cocktail in un ambiente che ci impegniamo a rendere il più cordiale e gradevole possibile grazie anche al suo rilassante giardino estivo e alla sua accogliente location.

Spinti dalla voglia di migliorarci, nell'**agosto del 2015 nasce la Don Josè Alimentaria Srl** con il principale obiettivo di produrre artigianalmente, secondo la tradizione messicana, le famose tortillas di farina.

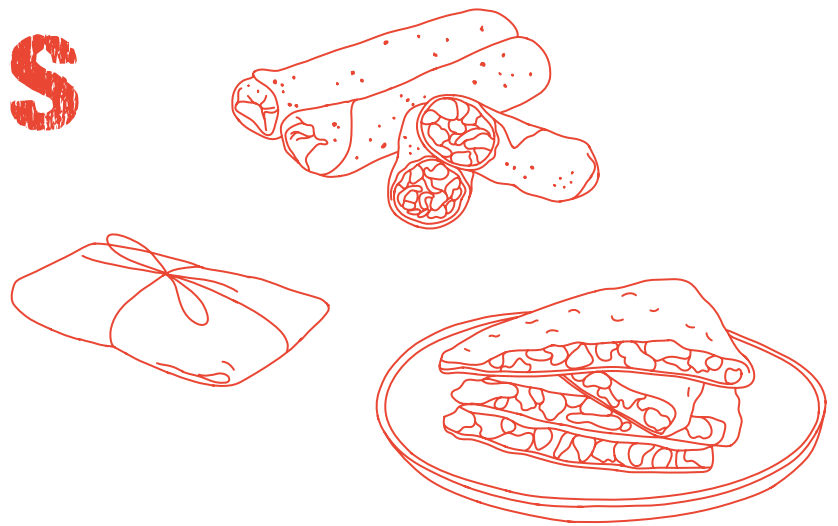
Per raggiungere tale scopo abbiamo scelto di **acquistare direttamente in Messico**, presso la Villamex di Guadalajara, i macchinari per la produzione in modo da rendere il prodotto **il più autentico possibile**.

Le continue ricerche di mercato ci hanno inoltre permesso di acquisire contatti per dedicarci anche all'importazione di prodotti tipici messicani, che spaziano dalle salse alle birre fino ai famosi tequila e mezcal.



In conformità al Reg. (UE) n. 1169/2011 e ss.mm.ii. sono a disposizione le informazioni circa la presenza di sostanze e prodotti che possono provocare allergie o intolleranze in piatti e bevande proposti. Alcuni ingredienti sono congelati o surgelati all'origine, altri sono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura presso il locale. Si prega di consultare la documentazione dedicata fornita con il menù.

Antojitos



FLAUTAS 🍷

€ 6,00

Tortillas ripiene di olive e chili con carne, arrotolate e poi fritte.

FLAUTAS DE CAMARONES

€ 7,00

Tortillas ripiene di gamberi, coriandolo e formaggio, arrotolate e poi fritte.

FLAUTAS VEGETARIANA 🌿

€ 6,00

Tortillas ripiene di cipolla, peperoni e formaggio, arrotolate e poi fritte.

CHIMICHANGA 🌶️

€ 7,00

Tortilla ripiena di formaggio, chili con carne, chiusa a fagottino e poi frita. Servita con insalata, pomodori e sour cream.

CHIMICHANGA DE POLLO

€ 7,00

Tortilla ripiena di formaggio, pollo stufato con peperoni e carote, chiusa a fagottino e poi frita. Servita con insalata, pomodori e sour cream.

CHIMICHANGA VEGETARIANA 🌿

€ 7,00

Tortilla ripiena di formaggio, zucchine, peperoni, carote, chiusa a fagottino e poi frita. Servita con insalata, pomodori e sour cream.

TRIS DE CHIMICHANGA 🌶️🍷

€ 8,00

Piatto composto da tre mini chimichanga: una di chili, una di pollo e una vegetariana. Servite con insalata, pomodori e sour cream.

TOSTADA DE POLLO

€ 7,00

Pollo tagliato a striscioline marinato in sour cream disposto su di una tortilla frita. Irrorata di salsa al pomodoro e servita con formaggio fuso, cipolla e coriandolo fresco.

TOSTADA DE CAMARONES 🌶️

€ 8,00

Tostada messicana servita con frijoles refritos, avocado fresco, gamberi spadellati, pico de gallo e coriandolo fresco. Piatto delicato e dal sapore decisamente yucateco.

CHALUPA POBLANA 🍷

€ 8,00

Antipasto tipico messicano, consumato specialmente come street food e soprattutto negli stati di Città del Messico e Puebla. Tortilla fatta con maseca, frita e irrorata con "salsa roja" servita con pollo spadellato, cipolla, avocado fresco e formaggio añejo.

SINCRONIZADA 🌶️

€ 7,00

Due tortillas grigliate ripiene di tinga poblana, lattuga e formaggio, accompagnate da salsa sour cream.

🌶️ = leggermente piccante

🌶️🌶️ = piccante

🌶️🌶️🌶️ = molto piccante

🍷 = speziato

🌿 = vegetariano

TAMALES DE RÉ 🌶️🌿 € 7,00

Piatto tipico di tutto il Sud America, la parola "tamal" significa involtino, di fatto sono degli involtini preparati con un impasto a base di mais, ripieni di manzo stufato con chiles mexicanos, pomodoro e spezie, avvolti da una foglia di pannocchia.

CHILE RELLENO 🌶️ € 7,00

Chile chipotle, ripieno di picadillo messicano, macinato misto stufato con carote, piselli, patate e speziato. Servito con formaggio fuso.

QUESO FUNDIDO € 6,00

Pollo saltato in padella con cipolla e paprika dolce servito nel formaggio fuso. Accompagnato da totopos.

QUESADILLAS € 5,00

QUESADILLAS DE BEICON € 6,00

Tortillas ripiene di formaggio o formaggio e pancetta, grigliate e accompagnate da insalata, pomodori e sour cream.

GUACAMOLE CON TOTOPOS 🌶️🌿 € 6,00

Salsa guacamole fatta in casa servita con tortillas di mais e farina, speziate con peperoncino ed erba cipollina e fritte.

ALITAS DURANGO € 6,00

Alette di pollo fritte e passate in salsa BBQ.

PAPAS RELLENAS 🌶️ € 7,00

Patate ripiene di chili con carne, formaggio fuso e coriandolo. Servite con insalata, pomodori e sour cream.

CORN COB 🌿 € 5,00

Pannocchia condita con burro fuso e spezie messicane. Accompagnata da insalata, pomodori e sour cream.

ANILLOS DE CEBOLLA 🌿 € 6,00

Anelli di cipolla pastellati e fritti.

JALAPEÑOS DE QUESO 🌶️🌿 € 6,00

Peperoncini messicani dolci ripieni di formaggio cheddar, pastellati e poi fritti.

JALAPEÑOS RELLENOS 🌶️🌶️ € 6,00

Peperoncini messicani ripieni di formaggio cheddar, arrotolati nel bacon e spadellati.

MIXTO ENTRADAS 🌶️ € 10,00

Un assaggio di alcuni nostri antipasti pensato per due: sincronizada de tinga, alitas durango, jalapeños de queso, chimichanga vegetariana.

MIXTO ENTRADAS PARA CUATRO 🌶️ € 18,00

Un assaggio di alcuni nostri antipasti pensato per quattro persone: sincronizada de tinga, jalapeños de queso, flautas vegetariana, alitas durango e nachos picadillos.

🌶️ = leggermente piccante

🌶️🌶️ = piccante

🌶️🌶️🌶️ = molto piccante

🌿 = speziato

🌿 = vegetariano

Nachos

PANCHITOS 🌶️

Porzione € 7,00

Mezza porzione € 4,00

Patatine di mais servite con formaggio fuso, olive, salsiccia alla messicana, cipolla, fagioli neri e pico de gallo.

PICADILLOS 🌶️

Porzione € 7,00

Mezza porzione € 4,00

Patatine di mais servite con formaggio fuso, pomodori, chili con carne e salsa guacamole fresca fatta in casa.

CALIENTES 🌶️🌶️

Porzione € 7,00

Mezza porzione € 4,00

Patatine di mais servite con formaggio fuso, salsa al pomodoro piccante, chili con carne, jalapeños e salsa chipotle.

DE CARNE 🍖

€ 8,00

Patatine di mais servite con formaggio fuso e striscioline di manzo spadellate, condite con salsa chimichurri (salsa a base di cipolla, coriandolo, peperone rosso e aglio) e accompagnate da sour cream.

DE QUESO Y JALAPEÑOS 🌶️🌶️ € 5,00

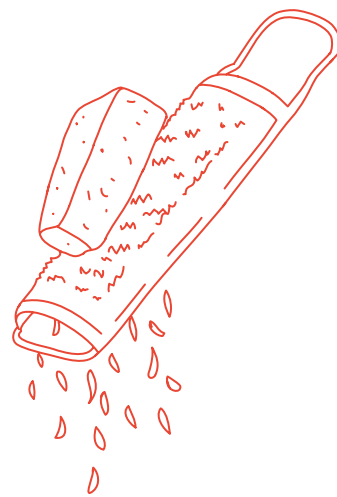
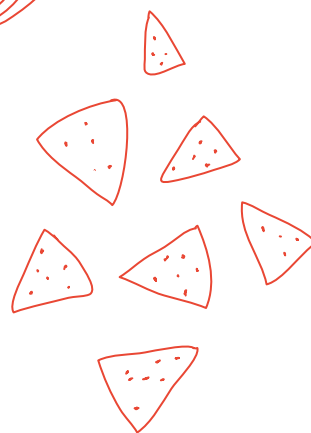
Patatine di mais servite con formaggio fuso e peperoncini jalapeños piccanti.

VEGETARIANOS 🌶️🌶️

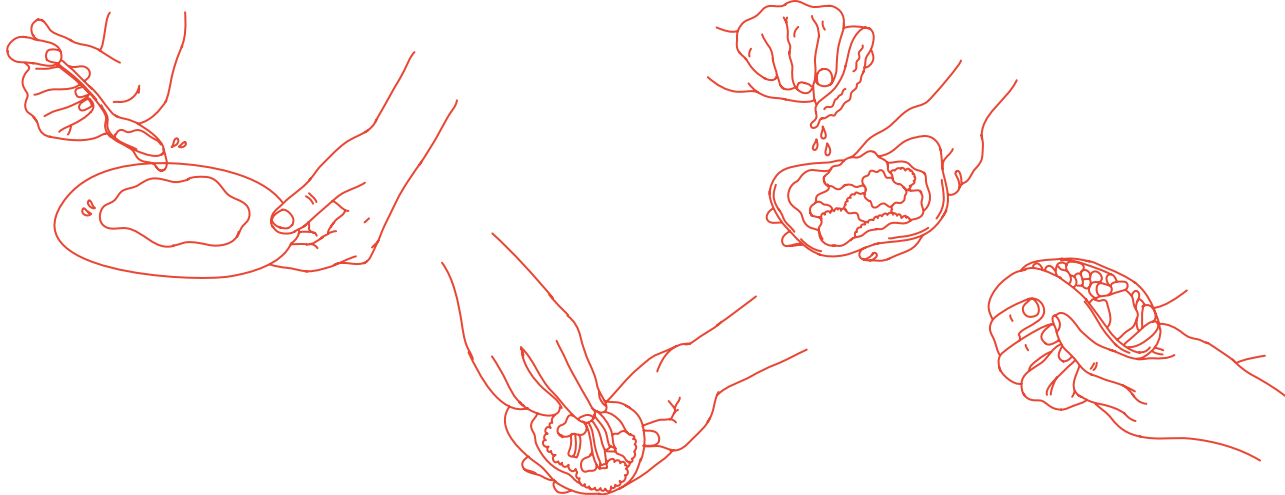
Porzione € 7,00

Mezza porzione € 4,00

Patatine di mais servite con zucchine, peperoni, carote e cipolla speziati, formaggio fuso, fagioli messicani e jalapeños, accompagnati da sour cream.



Tacos



I tacos sono tortillas di mais o grano, grigliate, ripiene di carne, verdure o pesce e piegate a metà. Rigorosamente mangiate con le mani.

DE POLLO 🌶️🌿

€ 13,00

Tortillas grigliate servite con salsa guacamole fresca, pollo alla paprika, maionese al chili chipotle e pico de gallo. Accompagnati da fagioli messicani e lime.

DE BUEY 🌶️🌿

€ 13,00

Tortillas grigliate servite con salsa taquera piccante, straccetti di manzo speziati e sfumati con birra scura messicana, cipolla e coriandolo fresco. Accompagnati da pico de gallo e lime.

DE COCHINITA PIBIL 🌿

€ 13,00

Tortillas grigliate servite con spalla di maiale marinata con achiote, spezie messicane e cotta al forno a bassa temperatura, condita con un'insalata fresca di peperoni rossi e cipolla rossa, marinati con succo di lime e origano. Accompagnati da frijoles refritos e lime. Piatto tipico dello Yucatan (zona caraibica del Messico).

AL PASTOR 🌿

€ 14,00

Tortillas grigliate servite con filetto di maiale marinato con un mix di spezie, chiles mexicanos e succo d'arancia, spadellato con ananas fresco e servito con coriandolo e cipolla cruda. Accompagnati da frijoles refritos e lime. Piatto tipico della zona di Puebla.

PICADILLO 🌶️

€ 13,00

Tortillas grigliate servite con salsa di pomodoro verde, picadillo (macinato misto stufato con carote, piselli, patate e speziato), cipolla, coriandolo e due gocce di salsa El Yucateco Black Label. Accompagnati da salsa guacamole e lime.

DE PESCADO 🌶️

€ 15,00

Tortillas grigliate servite con salsa taquera piccante, filetto di merluzzo spadellato e condite con un'insalata di mango, lime, coriandolo, zenzero e peperoncino. Accompagnati da salsa guacamole e lime.

🌶️ = leggermente piccante

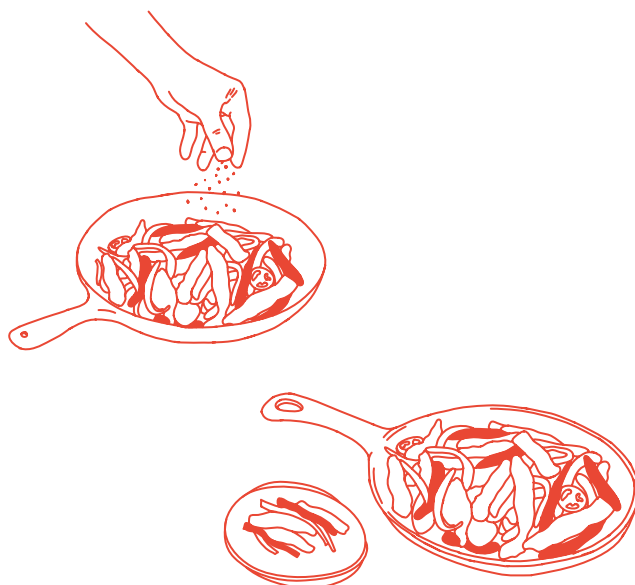
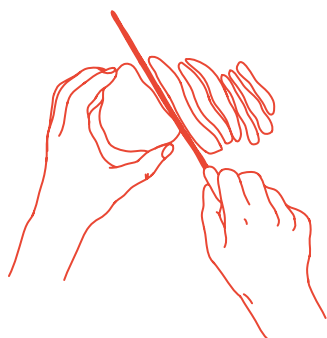
🌶️🌶️ = piccante

🌶️🌶️🌶️ = molto piccante

🌿 = speziato

🌿 = vegetariano

Fajitas



La fajitas deve il suo nome alla parola "fajas" (parte di manzo con forma di fascia) che veniva data come ricompensa ai lavoratori messicani al confine tra Texas e Messico. Viene servita nella ghisia, e può essere di carne o pesce e verdure solitamente tagliate a listarelle, accompagnata da vari contorni. Con le tortillas si creano dei tacos a proprio gusto.

YUCATECA

€ 14,00

Piatto tipico della costa Maya. Straccetti di pollo marinati con succo di lime e coriandolo, grigliati con filetti di peperone verde e cipolla servite su ghisia. Accompagnati da riso alla messicana, pico de gallo, frijoles refritos, insalata, sour cream, formaggio, tortillas e salse.

DE RÉŠ 🍷

€ 18,00

Filetto d'Angus scottato alla piastra, poi spadellato con zucchine, carote, peperoni e spezie. Il tutto servito in una ghisia bollente e accompagnato da un contorno di insalata, pomodori, riso, formaggio, fagioli neri messicani, tortillas e salse.

DE POLLO 🍷

€ 13,00

Straccetti di pollo saltati in padella con zucchine, peperoni, carote e spezie. Il tutto servito in una ghisia bollente e accompagnato da un contorno di riso, insalata, pomodori, formaggio, tortillas e salse.

DE CERDO 🍷

€ 14,00

Filetto di maiale prima grigliato, poi tagliato a listarelle e saltato in padella con peperoni rossi, cipolla, coriandolo e spezie messicane. Il tutto servito in una ghisia bollente e accompagnato da un contorno di riso, insalata, pomodori, formaggio, fagioli neri messicani, tortillas e salse.

MIXTA 🍷

€ 13,50

Straccetti di pollo e manzo saltati in padella con zucchine, peperoni, carote e spezie. Il tutto servito in una ghisia bollente e accompagnato da un contorno di riso, insalata, pomodori, formaggio, tortillas e salse.

DE MARISCOS 🍷

€ 14,00

Gamberi, seppie e capesante saltati in padella con peperoni, carote, zucchine e spezie. Il tutto servito in una ghisia bollente e accompagnato da un contorno di insalata, pomodori, riso, tortillas e salse.

DE BUEY 🍷

€ 14,00

Carne di manzo australiano saltata in padella con zucchine, peperoni, carote e spezie. Il tutto servito in una ghisia bollente e accompagnato da un contorno di riso, insalata, pomodori, formaggio, tortillas e salse.

VEGETARIANA 🍷🌿

€ 13,00

Carote, peperoni, cipolla e zucchine saltati in padella. Il tutto servito in una ghisia bollente, accompagnato da una pannocchia speziata e un contorno di riso, insalata, pomodori, fagioli neri messicani, formaggio, tortillas e salse.

Quesadillas



Le “quesadillas” hanno origine in Messico già dal XVIII sec. Sono delle tortillas di mais o di grano chiuse a metà, ripiene di formaggio e grigliate. Nel D.F. (Città del Messico) si possono trovare anche senza formaggio ma comunque mantenendo il loro nome originario.

DE POLLO

€ 11,00

Tortilla di grano tenero ripiena di formaggio, fajitas ranchera (pollo stufato con peperoni e carote), piegata a metà e grigliata. Accompagnata da insalata, riso, pomodori, formaggio e sour cream.

DE BUEY 🍷

€ 13,00

Tortilla di grano tenero ripiena di formaggio, manzo saltato in padella con cipolla e spezie messicane, piegata a metà e poi grigliata. Accompagnata da insalata, pomodori, riso, formaggio e sour cream.

DE CHILI 🌶️

€ 11,00

Tortilla di grano tenero ripiena di formaggio e chili picadillo, piegata a metà e poi grigliata. Accompagnata da insalata, riso, pomodori, formaggio e sour cream.

DE LONGANIZA 🌶️

€ 11,00

Tortilla di grano tenero ripiena di formaggio e salsiccia alla messicana, piegata a metà e poi grigliata. Accompagnata da insalata, riso, pomodori, formaggio e sour cream.

DE CAMARONES 🌶️

€ 14,00

Tre tortillas nere ripiene di formaggio e poi grigliate, servite con dei gamberoni marinati in salsa de chile ancho saltati in padella con paprika, olio e sale e guarniti con coriandolo fresco. Il tutto accompagnato da salsa guacamole fresca fatta in casa, riso alla messicana, frijoles refritos, pico de gallo e zucchine fritte.

VEGETARIANA 🍷🌿

€ 11,00

Tortilla di grano tenero ripiena di formaggio, zucchine, carote, peperoni e cipolla, piegata a metà e poi grigliata. Accompagnata da riso, insalata, pomodori, sour cream e formaggio.

TRIS 🌶️🍷

€ 14,00

Piatto composto da tre mini quesadillas: de pollo, de chili e de longaniza. Il tutto accompagnato da insalata, pomodori, frijoles refritos, sour cream e riso alla messicana.

🌶️ = leggermente piccante

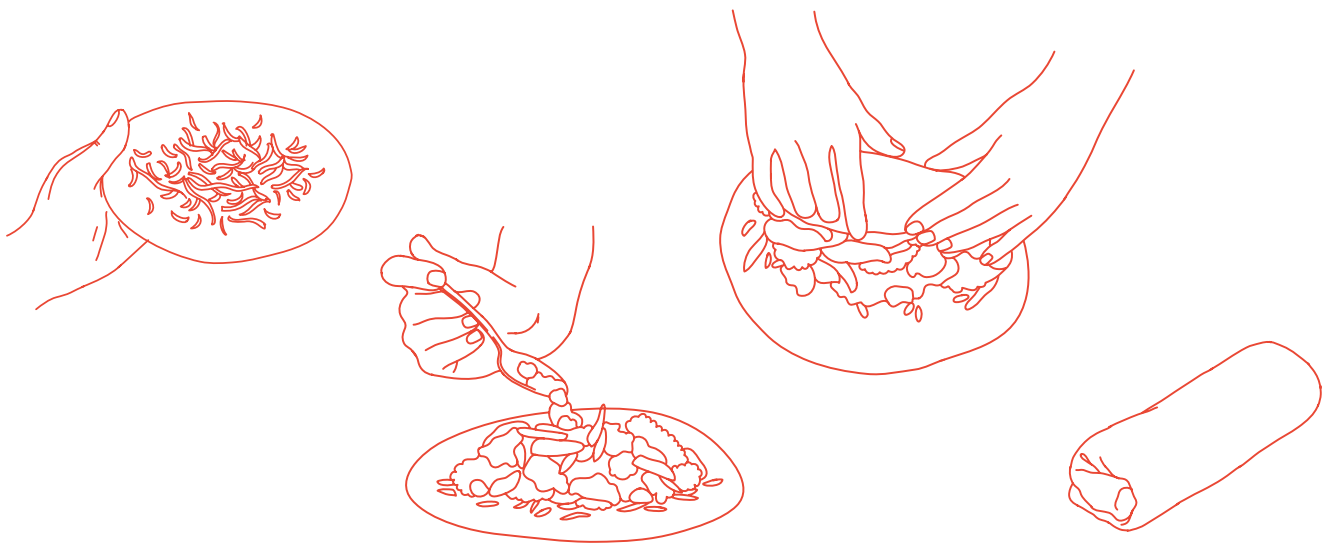
🌶️🌶️ = piccante

🌶️🌶️🌶️ = molto piccante

🍷 = speziato

🌿 = vegetariano

Burritos



Il burrito deve il suo nome al suo inventore Juan Mendez, che aveva una bancarella di cibo. Per evitare che si raffreddasse, ebbe l'idea di fare grandi tortillas e di riempirle, arrotolandole e mettendole all'interno di tovaglie per tenerle calde. Il successo fu tale che dovette acquistare un burro (asino, da qui il nome), per trasportarle.

DE POLLO

€ 11,00

Tortilla di grano tenero farcita con fajitas ranchera (pollo stufato con peperoni e carote), riso e formaggio. Il tutto accompagnato da riso e fagioli neri messicani.

DE COCHINITA 🍌

€ 13,00

Tortilla di grano tenero farcita con cochinita pibil, riso, formaggio, fagioli messicani, cipolla e peperoni. Il tutto accompagnato da insalata, pomodori, sour cream e riso.

DE BUEY 🍌

€ 13,00

Tortilla di grano tenero farcita con riso, formaggio e manzo saltato in padella con zucchine, carote e peperoni. Il tutto accompagnato da insalata, pomodori, sour cream e fagioli neri messicani.

VEGETARIANO 🍌🌿

€ 11,00

Tortilla di grano tenero ripiena di cipolla, zucchine, carote, peperoni, riso e formaggio. Accompagnato da riso e fagioli neri messicani.

PICADILLO 🌿

€ 11,00

Tortilla di grano tenero farcita con chili picadillo, riso e formaggio. Il tutto accompagnato da insalata, pomodori, sour cream e riso.

TRIS 🌿🍌

€ 14,00

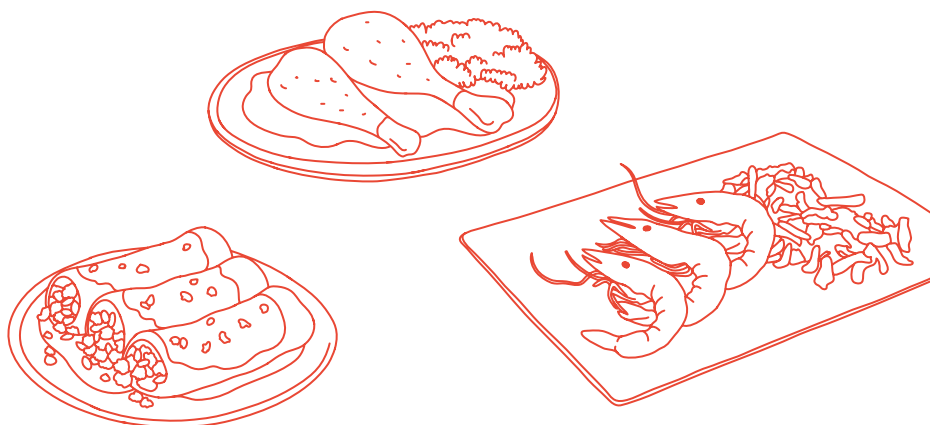
Piatto composto da tre mini burritos: burrito picadillo, burrito de pollo e burrito de puerco. Accompagnato da riso, insalata, pomodori, fagioli neri messicani, formaggio e sour cream.

DE PUERCO 🌿

€ 11,00

Tortilla di grano tenero farcita con salsiccia alla messicana, riso, formaggio, peperoni, zucchine e carote. Il tutto accompagnato da riso e fagioli neri messicani.

Platos típicos



POLLO MARGARITA 🍷

€ 11,00

Petto di pollo tagliato a cubetti, saltato in padella, sfumato con vino bianco e spezie messicane. Servito con insalata, pomodori, riso, formaggio, fagioli neri messicani, tortillas e salse.

POLLO MOLE 🌶️

€ 13,00

Petto di pollo tagliato a cubetti, cucinato con una salsa al mole poblano a base di spezie, cacao e semi di sesamo. Servito con insalata, riso, pomodori, formaggio, tortillas e salse.

POLLO BORRACHO

€ 13,00

Petto di pollo tagliato a cubetti, saltato in padella con una crema bianca e sfumato con tequila blanco. Servito con insalata, pomodori, formaggio, riso, patate fritte, tortillas e salse.

TINGA POBLANA 🌶️🌶️

€ 12,00

Pollo stufato con un soffritto di cipolla, salsa di pomodoro, jalapeños e chile chipotle. Servito su di una tortillas frita, accompagnato da insalata, pomodori, riso, formaggio, frijoles refritos, tortillas e salse.

ENCHILADA DE RÉS 🌶️🌶️

€ 13,00

“Cannelloni” alla messicana: tortillas ripiene di straccetti di manzo saltati con cipolla e spezie, formaggio e salsa al pomodoro piccante. Servite con un topping di salsa di pomodoro e formaggio, il tutto accompagnato da insalata, pomodori, sour cream, riso, formaggio e fagioli.

ENCHILADA VEGETARIANA 🌶️🍷🌿

€ 12,00

“Cannelloni” alla messicana: tortillas ripiene di carote, peperoni, zucchine, cipolla, spezie, formaggio e salsa al pomodoro piccante. Servite con un topping di salsa di pomodoro e formaggio, il tutto accompagnato da insalata, pomodoro, sour cream, riso, formaggio, fagioli e salse.

ALAMBRE DE RÉS 🍷

€ 14,00

Due tortillas grigliate ripiene di filetto d’Angus scottato in padella e speziato, carote, peperoni, zucchine, insalata e formaggio. Servite con insalata, pomodori, salsa taquera, guacamole fresco e sour cream.

CHILI PICADILLO 🌶️🌶️

€ 11,00

Macinato misto stufato con fagioli rossi messicani e salsa piccante. Servito con riso, insalata, pomodori, formaggio, tortillas e salse.

CANCÚN CAMARONES 🍷

€ 13,00

Gamberoni spadellati con zucchine, carote e spezie messicane, serviti con insalata, pomodori, riso, tortillas e salse.

CAMARONES RELLENOS

€ 14,00

Gamberoni ripieni di formaggio, avvolti nel bacon e saltati in padella. Serviti con insalata, pomodori, riso, formaggio, tortillas e salse.

CAMARONES AL MOJO DE AJO € 14,00

Gamberoni lasciati riposare in una salsa all'aglio, serviti in una mini cocotte in ghisa con la propria salsa di cottura, riso, papas rancheras, insalata, pico de gallo, guacamole fresco, tortillas e salse.

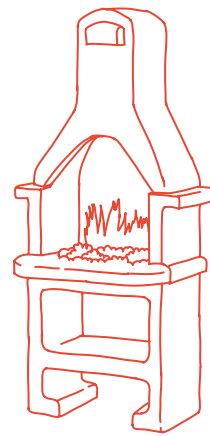
CAMARONES BORRACHOS € 14,00

Gamberoni marinati, saltati in padella con paprika dolce, cipolla, avocado e sfumati con tequila reposado. Serviti con papas rancheras, riso, insalata, pico de gallo, tortillas e salse.

PLATO VEGETARIANO € 14,00

Misto di assaggi vegetariani del "Covo": burritino vegetariano, fagioli neri messicani, pannocchia speziata, papas rancheras e fajitas vegetariana. Il tutto accompagnato da insalata, pomodori, formaggio, tortillas e salse.

A la parrilla



ARRACHERA € 15,00

È il nome che si dà in Messico ad un particolare taglio di carne di manzo. Viene prima grigliata e poi servita con una salsa chimichurri, accompagnata da una purea al chile chipotle, verdure spadellate e patate fritte. Tortillas e salse a parte.

COSTILLAS DE PUERCO € 14,00

Costine di maiale grigliate con salsa BBQ. Servite con una purea al chile chipotle e patate fritte.

SOLOMILLO DE BUEY € 18,00

Filetto d'Angus (225 g circa) grigliato e servito su una ghisa bollente, accompagnato da papas rancheras, fagioli neri messicani, cipolla speziata, tortillas e salse.

COVO BURGER € 11,00


Pane artigianale e 100% carne di Sorana serviti con pomodoro, formaggio, cipolla, lattuga e maionese. Accompagnati da patatine fritte e salsa BBQ.


MEXICAN BURGER € 14,00

Pane artigianale aromatizzato al chile chipotle e hamburger leggermente piccante preparato con 100% carne di Sorana, cipolla, coriandolo e chipotle serviti con pomodoro, formaggio, cipolla e guacamole fresca. Accompagnato da papas fritas aromatizzate e salsa BBQ.

 = leggermente piccante

 = piccante

 = molto piccante

 = speziato

 = vegetariano

Para los niños

BIMBO CON PEPITAS

€ 7,00

Patatine fritte e filetti di pollo impanati e fritti serviti con maionese e ketchup.

BIMBO BURGER

€ 7,00

Hamburger servito con pane, formaggio, patatine fritte, maionese e ketchup.

BIMBO CON BUEY

€ 7,00

Patatine fritte e straccetti di manzo saltati in padella con olio e sale, serviti con maionese e ketchup.

Guarnición

PAPAS FRITAS

€ 4,00

Patatine fritte servite con salse.

RISO

€ 3,00

Riso alla messicana.

PAPAS RANCHERAS 🍷

€ 5,00

Patate tagliate a spicchio con buccia, speziate con aglio e cipolla e poi fritte. Servite con salsa BBQ.

VERDURE SPADELLATE 🍷

€ 4,00

Peperoni rossi e cipolla saltati in padella con spezie e coriandolo.

FRIJOLES MEXICANO 🍷

€ 4,00

Fagioli messicani in salsa.

PUREA AL CHILE CHIPOTLE 🌶️

€ 4,00

Purè di patate e chile chipotle messicano.

COPERTO

€ 1,50

Menú degustación

(minimo per due persone)

EL TAQUERO 🌶️

€ 25,00 a persona

ANTIPASTO

Chile relleno, tostada de pollo, nachos picadillo.

PIATTO DI PORTATA

Verrà servito un piatto di contorno con fagioli neri e patate fritte speziate.

A centro tavola verranno serviti quattro tacos: picadillo, de pollo, de cochinita e de buey.

DESSERT

Potrete scegliere uno dei nostri dessert.

Caffè, tequila e coperto compresi nel prezzo.

Bibite escluse.

SABOR MEXICANO 🌶️🌶️

€ 25,00 a persona

ANTIPASTO

Tamales de rés, jalapeños rellenos, nachos vegetarianos.

PIATTO DI PORTATA

Verrà servito un piatto di contorno con insalata, pomodori, sour cream, fagioli e riso.

A centro tavola verranno serviti: pollo mole, tinga poblana, arrachera.

Il tutto accompagnato da tortillas e salse.

DESSERT

Potrete scegliere uno dei nostri dessert.

Caffè, tequila e coperto compresi nel prezzo.

Bibite escluse.

EL SUPERIOR 🌶️

€ 30,00 a persona

ANTIPASTO

Chalupa poblana, jalapeños de queso, chimichanga vegetariana, nachos de carne.

PIATTO DI PORTATA

Verrà servito un piatto di contorno con insalata, pomodori, sour cream, fagioli, riso e formaggio.

A centro tavola le nostre fajitas de rés e fajitas de cerdo e il nostro chili picadillo.

Il tutto accompagnato da tortillas e salse.

DESSERT

Potrete scegliere uno dei nostri dessert.

Caffè, tequila e coperto compresi nel prezzo.

Bibite escluse.

🌶️ = leggermente piccante

🌶️🌶️ = piccante

🌶️🌶️🌶️ = molto piccante

🍷 = speziato

🌿 = vegetariano

Aperitivi della casa

<u>LEMON SAUZA</u>	€ 2,50	<u>PROSECCO MILLESIMATO</u>	€ 3,00
<i>Lemonsoda e tequila bianca.</i>			
<u>SPRITZ APEROL</u>	€ 3,00	<u>SANGRIA ROSSA</u> al bicchiere.	€ 3,00
<u>SPRITZ CAMPARI</u>	€ 3,00	<u>SANGRIA BIANCA</u> al bicchiere.	€ 3,00
<u>AMERICANO</u>	€ 4,00	<u>APERITIVO ANALCOLICO ALLA FRUTTA</u>	€ 4,50
<u>AMERICANO AL COVO</u>	€ 4,50		
<i>Classico Americano, ma con mezcal.</i>			

Cocktail

<u>PIÑACOLADA</u>	€ 6,00	<u>CAIPIRINHA*</u>	€ 5,00
<i>Rum Pampero bianco, batida de coco, concentrato al cocco, ananas, zucchero di canna, ghiaccio. Il tutto frullato.</i>		<i>Cachaça, lime pestato con zucchero di canna e ghiaccio tritato.</i>	
<u>TEQUILA SUNRISE</u>	€ 5,00	<u>CAIPIRINHA DE FRESA</u>	€ 6,00
<i>Tequila reposado, succo d'arancia e sciroppo alla granatina.</i>		<i>Cachaça, fragole, lime pestato con zucchero di canna e ghiaccio tritato.</i>	
<u>MEXICAN TEA</u>	€ 6,00	<u>CAIPIROSKA*</u>	€ 5,00
<i>Tequila blanco, rum, vodka, triple sec, succo di lime, zucchero e coca-cola.</i>		<i>Vodka, lime pestato con zucchero di canna e ghiaccio tritato.</i>	
<u>SANTA FÉ</u>	€ 7,00	<u>CAIPIROSKA DE FRESA</u>	€ 6,00
<i>Lime, zucchero e menta pestati, mezcal joven, fragole, ghiaccio e ginger beer.</i>		<i>Vodka, fragole, lime pestato con zucchero di canna e ghiaccio tritato.</i>	
<u>MEXICAN MULE</u>	€ 6,00	<u>HENDRICK'S TONIC</u>	€ 7,00
<i>Tequila, succo di lime, ghiaccio e ginger beer.</i>		<i>Gin Hendrick's (scozzese profumato al cetriolo) servito con acqua tonica.</i>	
<u>MOSCOW MULE</u>	€ 6,00	<u>TANQUERAY TONIC</u>	€ 6,00
<i>Vodka, succo di lime, ghiaccio e ginger beer.</i>		<i>London dry gin servito con acqua tonica.</i>	
<u>LONDON MULE</u>	€ 6,00		
<i>Gin, succo di lime, ghiaccio e ginger beer.</i>			
<u>CUBALIBRE</u>	€ 5,00		
<i>Rum Havana 7, succo di lime, ghiaccio e coca-cola.</i>			

* Questi cocktail possono essere fatti anche nelle varianti con frutta fresca: lime, mango e piña.

Mojitos



CLASICO

€ 5,00

Rum Pampero bianco, menta, lime pestato con zucchero di canna e ghiaccio tritato.

MEXICANO

€ 5,00

Tequila blanco, menta, lime pestato con zucchero di canna e ghiaccio tritato.

DE FRESA

€ 6,00

Rum Pampero bianco, menta, lime e fragole pestati con zucchero di canna e ghiaccio tritato.

DE PIÑA

€ 6,00

Rum Pampero bianco, menta, lime e ananas pestati con zucchero di canna e ghiaccio tritato.

FROZEN

€ 6,00

Rum Pampero bianco, menta, succo di lime, ghiaccio, zucchero. Il tutto frullato.

Daiquiri*



CLASICO

€ 6,00

Rum Pampero bianco, succo di lime, zucchero di canna, ghiaccio. Il tutto shakerato.

DE FRESA

€ 6,00

Rum Pampero bianco, fragole pestate, succo di lime, zucchero di canna, ghiaccio. Il tutto shakerato.

FROZEN

€ 6,00

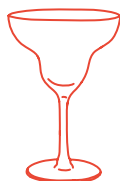
Rum Pampero bianco, succo di lime, zucchero di canna, ghiaccio. Il tutto frullato.

FROZEN DE FRESA

€ 6,00

Rum Pampero bianco, fragole, succo di lime, zucchero di canna, ghiaccio. Il tutto frullato.

Margaritas*



CLASICO

€ 5,00

Tequila blanco, triple sec, succo di lime. Shakerati e serviti con sale.

ON THE ROCKS

€ 5,00

Tequila blanco, triple sec, succo di lime. Shakerati e serviti con ghiaccio tritato e sale.

DE FRESA

€ 6,00

Tequila blanco, fragole pestate, triple sec, succo di lime.

AL COVO

€ 6,00

Tequila reposado, triple sec, lime, zucchero e ghiaccio tritato serviti con zucchero.

DON JOSÈ

€ 7,00

Tequila reposado, triple sec, lime, ananas fresco pestato, sciroppo d'agave e basilico.

FROZEN

€ 6,00

Tequila reposado, triple sec, succo di lime, ghiaccio e zucchero. Il tutto frullato.

FROZEN DE FRESA

€ 6,00

Tequila reposado, fragole, triple sec, succo di lime, ghiaccio e zucchero. Il tutto frullato.

Refreshcos

LEMONSODA (33 cl) € 3,00

COCA COLA (33 cl) € 3,00

COCA COLA ZERO (33 cl) € 3,00

FANTA (33 cl) € 3,00

ACQUA NATURALE/GASATA € 2,50

SUCCHI DI FRUTTA € 2,50

Pera, arancia, ananas.

TÈ GALVANINA ALLA PESCA € 3,50

TÈ GALVANINA AL LIMONE € 3,50

BIRRE ALLA SPINA:

PAULANER PILSNER

Piccola € 2,50
Media € 4,50

SALVATOR BIRRA ROSSA

Piccola € 3,00
Media € 5,00

HIRTER BIRRA NON FILTRATA

Piccola € 3,00
Media € 5,00

BIRRA STAGIONALE (0,3 L) € 4,00

Reperibile solo nel nostro locale di Rosà.

BIRRE MEXICANE ARTIGIANALI:

OCHO REALES LAGER € 4,00

OCHO REALES ALE € 4,00

OCHO REALES PORTER € 4,00

OCHO REALES IMPERIAL ALE € 4,00

BIRRE IN BOTTIGLIA:

DESPERADOS € 3,50

CORONA € 3,50

NEGRA MODELO € 4,00

MODELO ESPECIAL € 4,00

CARAFFE:

PAULANER PILSNER (1,5 L) € 13,00

SALVATOR BIRRA ROSSA (1,5 L) € 15,00

HIRTER BIRRA NON FILTRATA (1,5 L) € 15,00

BIRRA STAGIONALE (1,5 L) € 17,00

Reperibile solo nel nostro locale di Rosà.

BIRRA MESSICANA (1 L) € 10,00

SANGRIA ROSSA (1 L) € 10,00

SANGRIA BIANCA (1 L) € 10,00

COCKTAIL (1,5 L) € 20,00

MARGARITA (1 L) € 25,00

★ Per la carta dei vini chiedere al personale.



IL COVO DEL RIBELLE

Vicenza - Viale della Pace 307 - T. 0444 303888

Rosà (VI) - Via Roncalli 99 - T. 0424 580322

www.ilcovodelribelle.com info@ilcovodelribelle.com  Il Covo del Ribelle  [il_covo_del_ribelle](https://www.instagram.com/il_covo_del_ribelle)