



*Tutti i giorni*  
**DOPO CENA**  
(dopo le 22.00)  
*al Kapuziner Platz*

vi proponiamo alcuni gustosi panini per accompagnare la vostra birra preferita

## KUTSCHER

In tedesco Kutscher significa "cocchiere".

Pare che questo tipo di pane, ottenuto con una miscela di farine diverse e guarnito con semi di lino, sesamo e girasole, fosse lo spuntino preferito da tali maestranze.

Imbottito con:

**TIPICO CARRÉ DI MAIALE AFFUMICATO,  
FORMAGGIO GOUDA, POMODORO, CREN**

€ 5,50

## VINSCHGAUER

È la tradizione tedesca di Val Venosta.

Questo panino originario della stessa valle e molto diffuso in Germania è caratterizzato dall'essere molto piatto, quindi, con una percentuale di crosta abbondante. L'impasto è fatto con farina di segale, semi di coriandolo, finocchio e cumino, che gli donano un sapore unico.

Imbottito con:

**SPECK, FORMAGGIO GOUDA, MAIONESE**

€ 5,50

## LAUGEN

Questo panino viene realizzato con l'impasto tipico d'oltralpe utilizzato per fare i brezel, accompagnamento perfetto delle birre bavaresi.

Imbottito con:

**CLASSICO LEBERKÄSE ALLA PIASTRA, FORMAGGIO  
GOUDA, POMODORO, INSALATA, SENAPE**

€ 5,50

## RÖSTI\* FARCITO

Dalla patata, tipico ingrediente della cucina tedesca, nasce questa sorta di sfiziosa frittella.

Guarnito con:

**FONDUTA DI FORMAGGI e SPECK**

€ 5,50



Kapuziner-Plaz-Pagina-Ufficiale



@KapuzinerMilano