



Menù OFF – 15€

Hamburger con patate a scelta tra:

- Classico (burger di Angus, lattughino, pomodori secchi sott'olio e maionese)
 - Friarielli (burger di Angus, friarielli, mozzarella di bufala, pomodori secchi sott'olio, lattughino e maionese)
 - Pistacchio (burger di Angus, lattughino, ricotta, crema di pistacchio, cipolla agrodolce, pomodori secchi sott'olio e maionese)
 - Bacon (burger di Angus, lattughino, bacon croccante, burrata, pomodori secchi sott'olio e maionese)
 - Vegetariano (burger di ceci, lattughino, pomodori secchi e maionese)
- + Birra o Bibita da 33cl (Tuborg in bottiglia o Coca-Cola in lattina o Fanta in lattina).

Menù TOPIC Experience – 30€ (oppure Menù Topic Experience x2 50€)

Hamburger con patate a scelta tra:

- Classico (burger di Angus, lattughino, pomodori secchi sott'olio e maionese)
 - Friarielli (burger di Angus, friarielli, mozzarella di bufala, pomodori secchi sott'olio, lattughino e maionese)
 - Pistacchio (burger di Angus, lattughino, ricotta, crema di pistacchio, cipolla agrodolce, pomodori secchi sott'olio e maionese)
 - Bacon (burger di Angus, lattughino, bacon croccante, burrata, pomodori secchi sott'olio e maionese)
 - Vegetariano (burger di ceci, lattughino, pomodori secchi e maionese)
- + 1 Birra o 1 Bibita da 33cl (Tuborg in bottiglia o Coca-Cola in lattina o Fanta in lattina)
- + Dolcino a sorpresa
- + 1 bottiglia di vino OFF TOPIC selection a scelta tra:
- Dolcetto di Dogliani Carlo Romana
 - Roero Arneis Periplo Unus Massimo Rattalino
 - Prosecco Doc Treviso Val d'Oca

Ufficio Stampa: **con.testi Torino & Roma** + 39 011 5096036 - direzione@contesti.it

Ufficio stampa locale **Patrizia Garcea** 34621818992 – press@contesti.it

Ufficio stampa nazionale **Carola Messina** +39 333 4442790 - **Maurizio Gelatti** +39 347 7726482



OPPURE (max 1 scelta):

- 3 Gin Tonic (125 ml di Gin Tanqueray + 2 bottiglie Tonic Fever Tree + ghiaccio + limone + garnish)
- 3 Vodka Tonic (125 ml di Vodka Zubrowka + 2 bottiglie Tonic Fever Tree + ghiaccio + limone + garnish)
- 3 Moscow Mule (125 ml di Vodka Zubrowka + 2 bottiglie Ginger Beer + 1 lime da spremere + ghiaccio + lime + garnish)

Menù OFF – 15€

Hamburger con patate a scelta tra:

- Classico (burger di Angus, lattughino, pomodori secchi sott'olio e maionese)
 - Friarielli (burger di Angus, friarielli, mozzarella di bufala, pomodori secchi sott'olio, lattughino e maionese)
 - Pistacchio (burger di Angus, lattughino, ricotta, crema di pistacchio, cipolla agrodolce, pomodori secchi sott'olio e maionese)
 - Bacon (burger di Angus, lattughino, bacon croccante, burrata, pomodori secchi sott'olio e maionese)
 - Vegetariano (burger di ceci, lattughino, pomodori secchi e maionese)
- + Birra o Bibita da 33cl (Tuborg in bottiglia o Coca-Cola in lattina o Fanta in lattina).

Menù TOPIC Experience – 30€ (oppure Menù Topic Experience x2 50€)

Hamburger con patate a scelta tra:

- Classico (burger di Angus, lattughino, pomodori secchi sott'olio e maionese)
 - Friarielli (burger di Angus, friarielli, mozzarella di bufala, pomodori secchi sott'olio, lattughino e maionese)
 - Pistacchio (burger di Angus, lattughino, ricotta, crema di pistacchio, cipolla agrodolce, pomodori secchi sott'olio e maionese)
 - Bacon (burger di Angus, lattughino, bacon croccante, burrata, pomodori secchi sott'olio e maionese)
 - Vegetariano (burger di ceci, lattughino, pomodori secchi e maionese)
- + 1 Birra o 1 Bibita da 33cl (Tuborg in bottiglia o Coca-Cola in lattina o Fanta in lattina)
- + Dolcino a sorpresa
- + 1 bottiglia di vino OFF TOPIC selection a scelta tra:
- Dolcetto di Dogliani Carlo Romana
 - Roero Arneis Periplo Unus Massimo Rattalino
 - Prosecco Doc Treviso Val d'Oca



OPPURE (max 1 scelta):

- 3 Gin Tonic (125 ml di Gin Tanqueray + 2 bottiglie Tonica Fever Tree + ghiaccio + limone + garnish)
- 3 Vodka Tonic (125 ml di Vodka Zubrowka + 2 bottiglie Tonica Fever Tree + ghiaccio + limone + garnish)
- 3 Moscow Mule (125 ml di Vodka Zubrowka + 2 bottiglie Ginger Beer + 1 lime da spremere + ghiaccio + lime + garnish)
+ Snack.

Menù ONLY DRINK – 20€

Bottiglia di vino a scelta tra:

- Verduno Pelaverga Cascina Massara
 - Ruché di Castagnole Monferrato Massimo Marengo
 - Sauvignon Touraine Domaine Jackie Marteau
- + Snack

OPPURE (max 1 scelta):

- 4 Tanqueray Tonic (250 ml di Gin Tanqueray + 2 bottiglie Tonica Fever Tree + ghiaccio + + garnish) + Snack
- 4 Zubrowka Tonic (250 ml di Vodka Zubrowka + 2 bottiglie Tonica Fever Tree + ghiaccio + garnish) + Snack
- 4 Negroni di Off Topic (250 ml di Gin, Vermouth e Campari + ghiaccio + garnish)
+ Snack
- 4 Sour Mediterraneo (250 ml di Vodka, Liquore al Bergamotto, zucchero liquido e Bitter di Off Topic + ghiaccio + garnish) + Snack
- 4 Rose's Martini (250 ml di Gin, Noilly Prat vermouth dry, liquore alle rose, gocce di bitter arancio + ghiaccio + garnish) + Snack
- 4 Off-Fashioned (250 ml di Bulleit bourbon, zucchero liquido, Bitter Noci, Bitter Angostura + ghiaccio + garnish) + Snack
- 4 Moscow Mule (250 ml di Vodka + 2 bottigliette Ginger Beer + lime + ghiaccio + garnish) + Snack.