

THE STARTERS

Lo Street food è la cucina errante, una cucina che vuole abbinare accuratamente prodotti e sapori antichi con le contaminazioni che si possono trovare sulla strada della vita.

Scegli da qui come iniziare questo viaggio!

DISPONIBILI SOLO IN SALA NO ASPORTO

PASTRAMI

Come nei migliori street food della grande mela, il nostro pastrami leggermente affumicato è servito su crostino di pane integrale, con contaminazioni orientali di kimchi e salsa xo vegana.

8

BRISKET

Nelle praterie texane è tradizione tramandare la ricetta della sua preparazione di generazione in generazione, per loro come per noi il brisket è una cosa seria. A farla da padrone è il manzo: cotto lentamente e abbinato ad una riduzione dei suoi succhi e birra "Rude La Villana", batata e funghi.

8.5

DACCI UN TAGLIO!

Tagliere di affettati selezionati come la Culaccia 24 mesi, Sopressa con filetto, Speck Trentino e Pancetta arrotolata pepata! Il tutto accompagnato da Tornado salato, da giardiniera e da cipolle in agrodolce di

lampone

10

COME PANE E CIPOLLE



Due elementi base di tutto il nostro cibo qui stanno alla base della nostra cena: pan brioche vegano al cacao e cipolla caramellata accompagnati da salsa mou salata di cipolla.

8.5

GLI ACCOMPAGNATORI

Una selezione dei migliori cocktail mondiali come come giusta compagnia per il tuo percorso

DAIQUIRI

Profumo di Caraibi nel nostro menù. Rum, succo di lime e zucchero. Tre soli ingredienti bilanciati ad arte per un cocktail gustoso - 8

MILANO-TORINO

Un grande standard del cocktail bar all'italiana. Amaro e amabile, straordinariamente bilanciato - 8

MARTINI

Uno dei drink più famosi e apprezzati in tutto il mondo. Fresco, balsamico, secco, dal finale lunghissimo - 8

MANHATTAN

Immortale, bevuto ovunque nel mondo, tre diversi Bourbon e American Whisky. Un mix di Vermouth per un drink morbido e vellutato con un mix di frutta rossa, miele e spezie - 8

Oppure da buoni Veneti, i classici spritz...

HAMBURGER

Piatto firma del nostro menù, non troverai solo quello ma anche altre rivisitazioni di tagli e tipologie di carne, con abbinamenti e tecniche sempre pronte a stupire!

DRY-LAND

Burger di manzo Charolaise frollato a secco accompagnato da una marmellata di speck trentino e malto d'orzo, pancake alla zucca e per finire guarnito al tavolo con crema ai funghi - 13,5

Birra consigliata: Leikeim Steinbear

FIRE & DRY

Burger di manzo Charolaise frollato a secco, homemade pimento cheese e scaglie di cipolla croccante il tutto adagiato su una marmellata di Bacon e senape e per finire un pò di rucola - 13

Birra consigliata: Looking Glass IPA

STUPY-DRY

Burger di manzo Charolaise frollato a secco adagiato su ketchup di mango-cialda di parmigiano e pepe di sichuan - radicchio di Treviso grigliato all'aceto balsamico, puo sembrare strano ma invece è **supercalifragilistichesprialidoso!** - 13

Birra consigliata: Ilkley Pale Ale

D.F.C (DAI TOSI-FRIED-CHICKEN)

Dal 2016 una colonna portante del nostro menù. Bocconcini di pollo marinati nel kefir, speziati, panati e poi fritti, salsa barbecue, cetriolini marinati, mayonese al formaggio fatta in casa e valeriana - 13,5

Birra consigliata: Bruton Lilith

SEVEN SHIRES

Il nostro iconico burger che nel 2021 ci ha fatto aggiudicare il Primo Premio al Caseus Veneti come miglior hamburger con Asiago DOP e prodotti locali Veneti tra cui Porro burro e salvia, Guanciaie lavato al prosecco. Il tutto racchiuso da un Bun al mais prodotto nel nostro laboratorio - 14,5

Birra consigliata: Noam - Lager

ASADOR

I gauchos, durante le loro giornate nelle pampas argentine cucinano il manzo lentamente in modo che sia tenere e fondente al loro ritorno. Speziato per renderlo piu appetitoso noi lo serviamo in una ciabatta integrale con marmellata di bacon, rucola e salsa al rafano e panna - 13

Birra consigliata: Acorn Gorlovka

GUSTALI CON...

Patate di Selva
dal taglio fino - 3,5

Salvia fritta in
tempura - 3,5

Polenta Fritta di
Mais Marano - 3

Cipolla fritta in
tempura - 3,5

VEGAN VEGGY

I burger vegetali sono prodotti con componenti di origine vegetale e spezie con l'obiettivo di imitare il gusto e la consistenza della carne.

NION (VEGAN)



Burger vegetale al sapore di carne, pane vegano ai cereali fatto in casa, accompagnato da marmellata di cipolla affumicata-pancake vegano alla zucca e per finire guarnito al tavolo con crema ai funghi - 14

Birra consigliata: Ilkley Pale Ale

I JUST CAN'T GET ENOUGH (VEGGIE)

Burger vegetale al sapore di carne, pane vegano ai cereali fatto in casa, salsa barbecue, insalata riccia con anelli di cipolla fritti in tempura e composta di cheddar inglese - 14

Birra consigliata: Leikeim Steinbear

FAKE BURGER (VEGAN)



Burger vegetale al sapore di carne, pane vegano ai cereali fatto in casa, pomodorini confit con senape in agrodolce, cetriolini marinati, ketchup di funghi e valeriana - 14

Birra consigliata: Leikeim Weizen

GLI IRRINUNCIABILI

Per ultimi ma non ultimi i nostri burger piu' famosi, quelli che ci accompagnano dal giorno uno!

HAMBURGER CLASSICO

Burger di manzo Charolaise frollato a secco, un tocco della nostra "salsa rubra" ricetta piemontese, insalata riccia e composta di cheddar inglese DOP, cipolla stufata e per finire del bacon croccante - 12

Birra consigliata: Cimbra Pils

MODERNIST

Burger di manzo Charolaise frollato a secco, ketchup di funghi fatto in casa, pomodorini confit, insalata iceberg affumicata e fonduta di formaggi morbidi - 12

Birra consigliata: Home - Non Filtrata

VENETO

Na bela svissera de manzo stagionà con na bela feta de polenta brustolà, maionese coi ovi del punaro, na bela giardiniera de casa in agrodolze e do bele fete de sopressa con l'ossocolo (col filetto) - 13

Birra consigliata: Leikeim Weizen

SUPERMEGA - DRY

Burger di manzo Charolaise frollato a secco adagiato su una crema di pecorino romano DOP e ricoperto da una crema di tuorlo al guanciale. Valeriana e guanciale pepato croccante come tocco finale - 13

Birra consigliata: Cimbra Herbest

GUSTALI CON...

Patate di Selva dal taglio fino - 3,5

Salvia fritta in tempura - 3,5

Polenta Fritta di Mais Marano - 3

Cipolla fritta in tempura - 3,5

Per eventuali allergeni rivolgersi al personale di sala

PIZZE CRUNCHY

REGINA MARGHERITA

Base tonda ad alta idratazione creata nel nostro laboratorio tagliata a spicchi, burrata pugliese in foglia del caseificio "Artigiana" di Bari accompagnata da pomodorini confit e un velo d'olio al basilico - 11

Birra consigliata: Noam - Lager

CARBI - D

Aò la pasta noi non ce l'avemo, ma l'ovo, il pecorino, il guanciale e il pepe bono si! E c'abbiamo fatto la CARRBONARA pure noi e l'avemo messa su una delle nostre scrocchie dai che ti è venuta voglia! - 12,5

Birra consigliata: Bruton Lilith

RE RICCARDO

Base tonda ad alta idratazione creata nel nostro laboratorio tagliata a spicchi, burrata pugliese in foglia del caseificio "Artigiana" di Bari abbinata con il culatello di Parma DOP 24 mesi - 12,5

Birra consigliata: Cimbra Herbest

MARGHE

Un ritorno alle origini, dove la semplicità era tutto: base tonda ad alta idratazione tagliata a spicchi, un connubio perfetto tra polpa di pomodoro IT - mozzarella di bufala DOP a fette - pesto di basilico e olio Pugliese - 9,5

Birra consigliata: Home - Non Filtrata

IL MEGLIO ARRIVA SEMPRE ALLA FINE...

IL NOSTRO MARITZZO!

Tutti lo abbiamo visto una volta nella vita, ma quanto lo conosciamo?

Nell'immaginario comune è panciuto e dall'aria "simpatica", ripieno di panna montata.

Scansiona qui sotto per vedere come lo facciamo.



Ogni famiglia romana ne conserva la propria versione nel cassetto della cucina, quella messa a punto da nonne e mamme, tramandata di generazione in generazione.

Questo panino semi-dolce è stato messo appunto dal nostro laboratorio Bakery (che tra l'altro oggi li spedisce in tutta Europa) e in questa versione lo trovi **con crema pasticcera** e la classica panna montata a neve! - 7

Qui a fianco, sopra il tuo tavolo trovi la lista dolci completa.