

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!

SATAY

In Malesia, come in Indonesia, i satay sono anche uno degli esempi più significativi di street food. Il "satay" è una preparazione che prevede di carne di pollo marinata e poi cotta su degli spiedini e servita con del riso al vapore e la tipica salsa satay.

9

BAO



Lo street food orientale per eccellenza, questo paninetto cotto al vapore dall'aspetto morbido viene accompagnato con della pancetta di maiale fondevole, glassa all'aglio nero, salsa piccante e cipolla croccante.

(disponibile anche in versione vegan +1€)

9

PATATA HASSELBACK

Questo piatto a base di patate nasce in Svezia nel 1950, nel ristorante che ne dà il nome.

Può essere servito in più varianti, noi abbiamo scelto di aromatizzare la patata con paprika e poi gratinarla al forno con formaggio e bacon.

9

PIZZA FRITTA



Ma che te lo dico a fà! Per questo piatto non servono descrizioni!

Ti dico solo che la serviamo con ragù fatto solo con il nostro manzo e una grattata di ricotta salata.

9

GLI ACCOMPAGNATORI

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

RABARBAROON

Per gli amanti dei gusti estremi vi presentiamo il cocktail che non ti aspetti: gin, rabarbaro zucca e a concludere cedrata per un tocco fresco - 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!

CHURRASCO

Durante le riunioni domenicali dei villaggi brasiliani era tipico ritrovarsi tutti insieme durante questo evento per mangiare vari pezzi di carne fatti al brace. Uno di questi è la piccanha di manzo che serviamo su crostone di pane con pomodoro speziato al forno e salsa al pepe verde - 17

Birra consigliata: Home - Non Filtrata

GOL-DRYK

Burger di manzo Charolaise frollato a secco su salsa di porro e zafferano, sbrise grigliate, scaglie di Castelmagno D.O.P. - 14,5

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 - 14,5

Birra consigliata: Pablitter

DRY-MAN

Questa è la sua stagione ed è molto prezioso ed è per questo che non ne sprechiamo neanche un centimetro. Crema di asparago alla base, burger di Manzo Charolaise frollato a secco uova strapazzate e per finire punte di asparago saltate con in copertura fontina Valdostana filante - 14,5

Birra consigliata: Pablita

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 - 14,5

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, Guancia lavato al prosecco. Il tutto racchiuso da un Bun al mais prodotto nel nostro laboratorio - 15

Birra consigliata: Noam - Lager

ASADOR

I gauchos, durante le loro giornate nelle pampas argentine cucinano il manzo lentamente in modo che sia tenero e fondente al loro ritorno. Speziato per renderlo più appetitoso noi lo serviamo in una ciabatta integrale con marmellata di bacon, rucola e salsa al rafano e panna - 14,5

Birra consigliata: Acorn Gorlovka

GUSTALI CON...

Patate di Selva
dal taglio fino - 4

Salvia fritta in
tempura - 4

Polenta Fritta di
Mais Marano - 4

Cipolla fritta in
tempura - 4

PROVALI CON LE NOSTRE SALSE HOME MADE - 1,5/2

Per eventuali allergeni rivolgersi al personale di sala- alcuni alimenti potrebbero essere trattati con tecniche di abbattimento in loco per garantirne la salubrità.

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.

ZAFFY (VEGAN)



Burger vegetale al sapore di carne, pane vegano ai cereali fatto in casa, su salsa di porro e zafferano-sbrise grigliate, rucola - 15

Birra consigliata: Ilkley Pale Ale

FONTY (VEGGIE)

Dell' asparago non ne sprechiamo neanche un centimetro. Crema di asparago alla base, burger vegetale al sapore di carne, uova strapazzate e per finire punte di asparago saltate con in copertura fontina Valdostana filante - 15

Birra consigliata: Pabltter

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 - 15

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 - 15

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 - 13,5

Birra consigliata: Cimbra Pils

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) - 13,5

Birra consigliata: Leikeim Weizen

MODERNIST

Burger di manzo Charolaise frollato a secco, ketchup di funghi fatto in casa, pomodorini confit, insalata iceberg affumicata e fonduta di formaggi morbidi - 13,5

Birra consigliata: Home - Non Filtrata

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 - 14,5

Birra consigliata: Cimbra Herbest

GUSTALI CON...

Patate di Selva dal taglio fino - 4

Salvia frita in tempura - 4

Polenta Fritta di Mais Marano - 4

Cipolla frita in tempura - 4

PROVALI CON LE NOSTRE SALSE HOME MADE + 1,5/2

Per eventuali allergeni rivolgersi al personale di sala- alcuni alimenti potrebbero essere trattati con tecniche di abbattimento in loco per garantirne la salubrità.

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 - 12

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! - 13

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 - 13

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 - 11

Birra consigliata: Home - Non Filtrata

IL MEGLIO ARRIVA SEMPRE ALLA FINE...

IL NOSTRO MARITOZZO!

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

Per eventuali allergeni rivolgersi al personale di sala- alcuni alimenti potrebbero essere trattati con tecniche di abbattimento in loco per garantirne la salubrità.