

# H A M B U R G E R

**Probabilmente il piatto street food per antonomasia, il più conosciuto, ed infatti è il nostro piatto principale dal lontano 2016 anno della nostra apertura!**

## CLASSICO



Burger di manzo Charolaise frollato a secco, un tocco della nostra "salsa rubra" ricetta piemontese, insalata riccia e fonduta di cheddar inglese ORIGINALE WYKE FARMS, cipolla stufata e per finire del bacon croccante FIOR DI MASO - I3.5  
Birra consigliata: Cimbra Pils

## 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 - I4.5

Birra consigliata: Pablitter

## MODERNIST



Burger di manzo Charolaise frollato a secco, ketchup di funghi fatto in casa, pomodorini confit, insalata iceberg affumicata e fonduta di formaggi morbidi - I3.5

Birra consigliata: Ilkley Pale

## 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 al burro e salvia, Guanciale lavato al prosecco. Il tutto racchiuso da un Bun al mais prodotto nel nostro laboratorio - I5

Birra consigliata: Noam - Lager

## 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 - I4.5

Birra consigliata: Cimbra Herbest

## 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 + I.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.



# STREET FOOD

**Qui il meglio del meglio dei prodotti mondiali preparati secondo una nostra visione ma senza mai voltare le spalle alla tradizione che li ha resi intramontabili**

## 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 e pepe della jamaica fatta in casa e valeriana. I3.5  
Birra consigliata: Bruton Lilith

## KE-BEN

 Pane pita -straccetti di tacchino marinati per 24 h nel curry e spezie turche come da tradizione poi arrotolato e prima di essere grigliato in stile kebab cotto 7 ore a bassa temperatura - cipolla stufata alla senape - salsa yogurt - insalata iceberg. I5.5

Birra consigliata: Ilkley Pale

## PULLED PORK

 Il piu famoso forse dello street food mondiale, spalla di maiale cotta per 24 ore con le sue spezie poi affumicata e sfilacciata- salsa ala panna acida- cappuccio viola in agrodolce serviti tra due fette di pane integrale alle noci tostato. I4.5

Birra consigliata: Looking Glass IPA

## 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 piu appetitoso noi lo serviamo in una ciabatta integrale con marmellata di bacon, rucola e salsa al rafano e panna. I4.5

Birra consigliata: Acorn Gorlovka

## 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 + I.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.

# P I Z Z E      C R U N C H Y

## 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 - I2

Birra consigliata: Noam - Lager

## 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 - I3

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 - II

Birra consigliata: Home - Non Filtrata

# GREEN SECTION

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

## FAKE

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 - I5

Birra consigliata: Leikeim Weizen

## I JUST CAN'T GET ENOUGH

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 - I5

Birra consigliata: Leikeim Steinbear

## PITAGORA

Pane pita, straccetti vegetali al gusto di carne marinati con spezie turche, cipolla stufata alla senape, salsa allo yogurt di capra con erba cipollina, insalata iceberg. I6.5

Birra consigliata: Peonia Blanche - La Villana

## PLANTED

Sandwich di pane alle noci, con straccetti vegetali al sapore di carne affumicati e speziati, formaggio cheddar e Monterrey jack, cappuccio viola in agrodolce, panna acida. I6.5

Birra consigliata: Cimbra Herbest

## Z.P.T.

(Zucca-Pere-Tartufo)

BURGER DI MANZO FROLLATO  
IN DRY AGED - ZUCCA FORNO  
AL TARTUFO- PERE WILLIAMS  
COTTE- VALERIANA CON MAIS  
CROCCANTE SEMI DI ZUCCA  
TOSTATI-OLIO AL TARTUFO.

I5



## POLLO&FRIENDS

COSCIA DI POLLO ARROTOLATA  
CON BACON SU BASE CIABATTA-  
CREMA DI PATATE ED ERBA  
CIPOLLINA- PORCINI  
DELL'ALTOPIANO DI ASIAGO  
SALTATI

I5

## RED

BURGER DI MANZO FROLLATO  
IN DRY AGED - CREMA DI  
PEPERONI DOLCI E SPIANATA  
CALABRA - BRIE ERBORINATO  
- RUCOLA.

I4,5

**ORANGE**   
100%  
VEGAN

BURGER VEGETALE AL SAPORE  
DI CARNE - ZUCCA AL FORNO  
AL TARTUFO- PERE WILLIAMS  
COTTE - VALERIANA CON  
MAIS CROCCANTE SEMI DI  
ZUCCA TOSTATI-OLIO AL  
TARTUFO.

I6.5



**SLÈGHE**   
100%  
VEGAN



STRACCETTI VEGETALI  
ALLE SPEZIE SU BASE  
CIABATTA- CREMA DI  
PATATE ED ERBA  
CIPOLLINA- PORCINI  
DELL'ALTOPIANO SALTATI

I6.5