

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

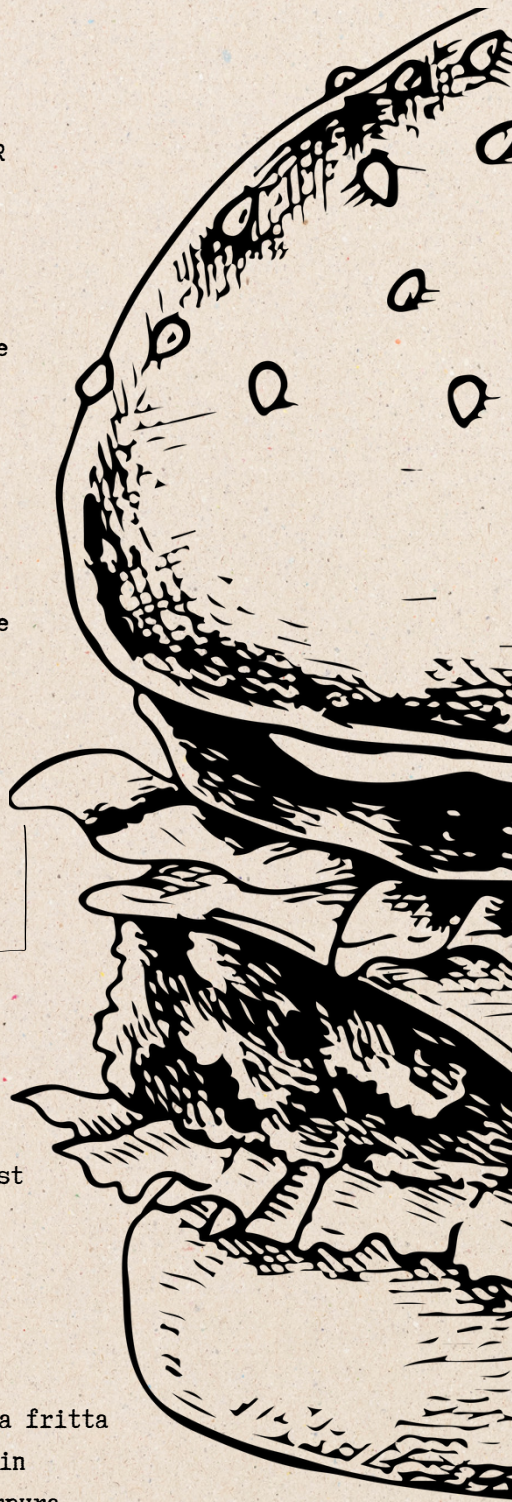
Salvia fritta
in
tempura
4

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 più 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: Dumper 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 più 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 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.

STARTERS

Scegli tra questi piatti come iniziare il grande viaggio nel mondo dello street food, abbiamo selezionato alcune tra le preparazioni più iconiche a livello mondiale che sicuramente ti stuzzicheranno il palato!

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 la carne di pollo marinata e poi cotta su degli spiedini e servita con del riso al vapore e la tipica salsa satay.

IO

BAO

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

IO

(versione vegan +1€)

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.

IO

(disponibile anche vegetariana)

VITELLO TONNATO

Girello di Vitello prima leggermente affumicato, poi cotto a Bassa temperatura, servito con spuma di salsa tonnata e fiori di capperi.

II

ALLA BRACE

Nuovi piatti cotti direttamente sulla
brace consumare solamente in sala

<u>DIAFRAMMA DI MANZO</u> selezione Decumana 200gr	I8
dry aged 20 GG marinato al peperone crusco e salsa di soia dolce.	
<u>PICANHA</u> az agricola Gnessi Teresa 250 gr	22
Servita con salsa al pepe verde	
<u>COSTINA DI MANZO</u> selezione Decumana	20
cotte con rub di pepi, affumicate e servite con la loro salsa	
<u>FLAT IRON STEAK</u> selezione Decumana 250 gr	2I
con salsa di manzo ai funghi e aceto balsamico	
<u>QUAGLIA GRIGLIATA</u>	I8
cotta prima a bassa temperatura, servite con una riduzione di guanciaie e prugne in agrodolce e lattuga grigliata.	

CONTORNI

MAIS

Insalata di mais dolce grigliato,
condito con vinaigrette di peperoni
jalapenos, peperoni verdi dolci
grigliati, formaggio di pecora e
basilico. 

7.5

CAROTE

Carote confit in beef tallow,
poi grigliate, datterini in agrodolce e
pesto di ciuffi di carote, gronala al
curry.

7.5

PATATA

Patate a fette, grigliate, servite con
salsa aioli di aglio orsino e lardo
speziato alle aerbette.

7

MELANZANA

Melanzana marinata con salsa teriyaki,
grigliata, crema di cereali e soia
fermentati (miso), ricotta affumicata e
olio all'aglio piccante.

7.5

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 con farina di riso rosso piemontese 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 con farina di riso rosso piemontese 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 - I2

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 riccica 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

B U R G E R D I

S T A G I O N E

A-S-P
(AESSEPI)

LINO

BURGER DI MANZO FROLLATO
IN DRY AGED - CREMA DI
ASPARAGI E LARDO DI
CONCA- PUNTE DI ASPARAGO
ALLE ERBETTE PROVENZALI -
CIALDA DI PANE CROCCANTE
E GRANA - VALERIANA.

BURGER DI MANZO FROLLATO
IN DRY AGED - CIME DI
RAPA SALTATE - FONTINA
FUSA - POMODORINO GIALLO
CONFIT.

I4,5

I5

VERD-ONE



BURGER VEGETALE AL SAPORE
DI CARNE - CIME DI RAPA
SALTATE - FONTINA FUSA-
POMODORINO GIALLO CONFIT.

I5.5

DOLCI

I NOSTRI DOLCI VENGONO PREPARATI GIORNALMENTE DALLA NOSTRA CUCINA E ASSEMBLATI AL MOMENTO DELL'ORDINE. GELATI E SORBETTI COMPRESI, UTILIZZIAMO CIOCCOLATO BELGA, PANNA DI PROVENIENZA LOCALE, FRUTTA FRESCA E UOVA PASTORIZZATE SOLO PER CITARE ALCUNI INGREDIENTI, NESSUN DETTAGLIO VIENE LASCIATO AL CASO DURANTE LA PREPARAZIONE.



SE TROVI QUESTO SIMBOLO ACANTO AL NOME SIGNIFICA CHE ALL'INTERNO DEL DOLCE SONO STATI USATI SOLO INGREDIENTI DI ORIGINE VEGETALE

TIRAMI-SUPER

MASCARPONE CREAM, COFFEE-INFUSED BISQUIT AND HAZELNUT COFFEE BEAN PRALINE.

BANANA, SESAMO, CIOCCOLATO

SESAME TUILLE, CHOCOLATE CREMEUX, CARAMEL BANANA JAM AND BANANA - YUZU SORBET.

TORTA DELLA NONNA MODERNA

CAT'S TONGUE COOKIES WITH PINE NUTS, PINE NUTS CREMAUX AND PASTRY CREAM ICE CREAM.

MERINGATA AL CIOCCOLATO

MERINGUE WITH CHOCOLATE MOUSSE, CHOCOLATE ICE CREAM AND SHORT-PASTRY BASE.



SORBETTI AL CUCCHIAIO E GELATI

HOME MADE FRUIT SORBET AND ICE CREAM

