

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

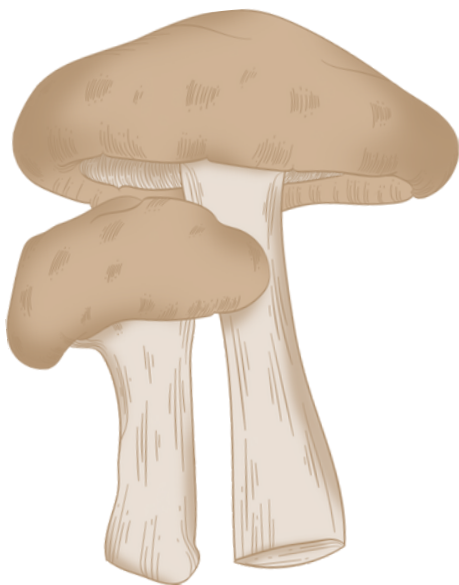
ORANGE 
100%
VEGAN

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