

BURGER

PROVA UNO DEI NOSTRI BEST SELLER
ACCOMPAGNATI DA FRENCH FRIES

CHEESEBACON^{1,3,4,7,10} 12.00

Bun artigianale, burger di Fassona di razza Piemontese da 200g⁵, insalata gentile, pomodoro ramato, aged cheddar, bacon croccante e cipolla caramellata⁶

TRUFFLE^{1,3,4,7,10} 13.00

Bun artigianale, burger di Fassona di razza Piemontese da 200g⁵, stracciatella al tartufo, chips di carciofi alla griglia⁶

ALL-IN^{1,3,4,7,10} 13.00

Bun artigianale, burger di Fassona di razza Piemontese da 200g⁵, insalata gentile, pomodoro ramato, bacon croccante, tomino fuso, cipolla caramellata⁶, zucchine grigliate

STEAKY BURGER^{1,10} 14.00

Bun artigianale, 120g di tagliata di Fassona di razza Piemontese, rucola, pomodorini Datterino, salsa BBQ aromatizzata al Laphoraig

TARTARE BURGER^{1,4,7} 15.00

Bun artigianale, tartare di manzo da 200g, bufala campana D.O.P., acciughe, melanzane impanate e fritte

PULLED PORK^{6,1,7,10} 14.00

Bun artigianale, spalla di maiale sfilacciata cotta a bassa temperatura condita con BBQ, coleslaw⁶ (cavolo rosso, carote, salsa yogurt, senape delicata, maionese ed erba cipollina)

BUBBA GUMP^{1,2,7,8} 14.00

Bun artigianale, gamberi⁷ marinati e grigliati, rucola, pomodorini secchi, stracciatella di Andria, granella di pistacchio

RIBS BURGER^{1,10} 13.00

Bun artigianale, costine di maiale disossate cotte a bassa temperatura in salsa barbecue, insalata gentile, pomodorini secchi, cheddar, bacon

VEGGIE^{1,7,11} 14.00

Bun artigianale, burger di stagione⁶, dadolata di avocado e pomodorini datterino

BURGER

SCEGLI LA TUA CARNE PREFERITA
IN VERSIONE SINGLE O DOUBLE BURGER
ED AGGIUNGI GLI INGREDIENTI CHE VUOI
(SERVITO CON FRENCH FRIES)

FASSONA^{1,3,4,10}

SINGLE 10.00
DOUBLE 14.00

Bun artigianale, burger di Fassona di razza Piemontese da 200g, insalata gentile, pomodoro ramato, cetriolo agrodolce

CHIANINA¹

SINGLE 12.00
DOUBLE 17.00

Bun artigianale, burger di razza Chianina⁶, insalata gentile, pomodoro ramato

WAGYU¹

SINGLE 14.00
DOUBLE 19.00

Bun artigianale, burger di razza Wagyu⁷ (Grain fed), insalata gentile, pomodoro ramato

MR. ANGUS¹

SINGLE 11.00
DOUBLE 16.00

Bun artigianale, burger di razza Angus Irlandese⁶ al pascolo (Grass Fed), insalata gentile, pomodoro ramato

CHICKEN BURGER^{1,7,10}

SINGLE 10.00
DOUBLE 14.00

Bun artigianale, filetti di pollo freschi marinati con la nostra ricetta segreta e grigliati⁶, insalata gentile, pomodoro ramato

MAIALINO IBERICO¹

SINGLE 10.00
DOUBLE 15.00

Bun artigianale, burger di suino iberico, insalata gentile, pomodoro ramato

INGREDIENTI EXTRA

CHEDDAR FUSO⁷ 1.00

SCAMORZA AFFUMICATA⁷ 1.00

PEGORINO DI PIENZA⁷ 1.00

TOMINO DELLE LANGHE⁷ 1.50

CIALDA DI GRANA PADANO 24 MESI⁶ 1.00

GORGONZOLA⁷ 1.00

STRACCIATELLA AL TARTUFO⁷ 2.00

BUFALA CAMPANA D.O.P.⁷ 2.00

CETRIOLO AGRODOLCE 1.00

ANELLO DI CIPOLLA FRITTO⁶ 1.50

CIPOLLA CARAMELLATA⁶ 1.50

POMODORI SECCHI 1.00

MELANZANA FRITTA^{6,1} 1.50

CARCIOFI IN OLIO^{6,1} 1.50

BACON CROCCANTE 1.50

UOVO ALL'OCCHIO DI BUE³ 1.50

AVOCADO 2.00

**VERDURE GRIGLIATE⁶
(PEPERONI, MELANZANE E ZUCCHINE) 2.00**

DELICIOUS FRIED SIDE

ONION RINGS^{6,1} 5pz. 6.00

Anelli di cipolla di Tropea freschi in pastella di birra rossa

STREAT POTATOES^{6,1} 4.00

Patate fresche aromatizzate alla paprika dolce, cotte in forno e ripassate in friggitrice
Provale con tomino e bacon croccante + 2.50

FRENCH FRIES¹ 4.00

Patate fritte⁶ a barchetta
Provale con aged cheddar e bacon croccante + 2.50

CRISSCUTS POTATOES¹ 4.50

Patate americane dolci crisscut

POTATO POPS CHEESE^{1,7} 4.00

Bocconcini croccanti di patate fritte serviti con cheddar

PATATE DOLCI A FIAMMIFERO¹ 4.50

Patate americane rosse

NUGGETS^{6,1,3,7,10} 10.00

Filetti di pollo freschi marinati con la nostra ricetta segreta, impanati e fritti, serviti con french fries

FRIED SHRIMPS^{6,1,3} 5pz. 8.00

Gamberi⁷ impanati da noi con fiocchi di pane Panko

FISH & CHIPS^{6,1,6,7,11} 13.00

Cuore di baccalà⁷ impanato da noi e servito con french fries

STICK DI MOZZARELLA CON PANATURA ALLA BIRRA^{1,3,7} 6pz. 6.00

Bastoncini di mozzarella⁷ pastellati alla birra

JALAPENO^{1,3,7} 5pz. 6.00

Peperoncini verdi⁷ impanati e ripieni di cheddar fuso

RED HOT JALAPENO^{1,3,7} 5pz. 6.00

Peperoncini extra piccanti ripieni di cheddar fuso

CAMEMBERT FRIED^{1,7} 5pz. 6.00

Bocconcini di camembert fritto

MIX FRIED^{1,3,7,10} 12.00

Un gustoso mix dei nostri migliori fritti per poterli assaggiare tutti (4 pz di pops potato e 2 pz per tipo di: onion rings⁶, nuggets⁶, stick di mozzarella⁷, jalapeno⁷, camembert)

SALAD

CHICKEN SALAD^{1,7,8,10} 12.00

Insalata di stagione, rucola, mais, julienne di carote, noci, cialda di grana Padano 24 mesi⁶, petto di pollo marinato con la nostra ricetta segreta e grigliato⁶, crostini di pane⁶

SALMON SALAD^{4,8} 12.00

Salmone scozzese affumicato, rucola, spinacino, mandorle a filetti, finocchi, arance pelate a vivo

STEAK SALAD 13.00

Insalata di stagione, 120g di tagliata di Fassona di razza Piemontese, pomodori secchi, cialda di grana Padano 24 mesi⁶, chips di carciofi alla griglia⁶

LIGHT SALAD² 11.00

Insalata di stagione, rucola, gamberi⁷ grigliati, avocado, pomodori ramati, lime

CAPRESE DI BUFALA⁷ 12.00

Mozzarella di bufala campana D.O.P. su letto di pomodorini con granella di pistacchi

* Alcuni prodotti in caso di irripetibilità di prodotto fresco potranno essere sostituiti con prodotto altrettanto fresco.

☺ Prodotto interamente vegano.

☺ Prodotto da noi.

Alcuni alimenti prodotti in questo locale contengono allergeni. Gli ingredienti principali dei piatti che proponiamo sono indicati sul menu. E a Vostra disposizione la **tabella degli allergeni** (affissa a parete) o la trovate riassunta qui a lato.

TARTARE

TARTARE DI MANZO^{3,4,7} 14.00

Tartare di manzo macinata, crema di pecorino di Pienza, uovo all'occhio di bue

TARTARE GAMBERO ROSSO^{2,7,8} 15.00

Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo, dadolata di avocado con granella di pistacchi di Bronte, stracciatella di Andria

TARTARE DI SALMONE^{1,3,4} 15.00

Tartare di salmone, dadolata di avocado e pomodorini servita con chips di carciofi alla griglia e maionese al lime

CLUB SANDWICH

SEA CLUB^{1,3,4,6,7,8,11} 12.00

Pane ai 7 cereali, salmone affumicato, cream cheese, pomodoro ramato, avocado, insalata gentile, uovo sode

STREAT CLUB^{1,3,6,7,8,9,10,11} 12.00

Pane ai 7 cereali, petto di pollo marinato con la nostra ricetta segreta e grigliato⁶, cialda di grana Padano 24 mesi⁶, pomodoro ramato, insalata gentile, senape delicata

BLT 2,0^{1,3,6,7,8,11} 12.00

Pane ai 7 cereali, bacon, uovo sodo, pomodoro ramato, insalata gentile, maionese

PIATTI EXTRA

MIX DI VERDURE GRIGLIATE⁶ 5.00

Melanzane, peperoni, zucchine, pomodoro

TAGLIATA 15.00

Tagliata di Fassona di Razza Piemontese servita con rucola, cialda di grana Padano 24 mesi⁶, StrEat potatoes⁶

ENTRECÔTE 18.00

Cube roll di Black Angus servito con Streat potatoes

BBQ RIBS¹⁰ 5pz. 12.00

Costine di maialino da latte cotte a bassa temperatura e caramellate in salsa BBQ⁶, servite con french fries

BAKERY

☺ **CARROT CAKE^{6,1} 5.00**

Un grande classico fatto con carote fresche, servito con una spolverata di zucchero a velo

NY CHEESECAKE^{6,1,3,7} 5.00

Con topping a scelta tra cioccolato, lamponi, frutti di bosco

BROWNIE CIOCCOLATO E NOCCIOLE^{6,1,3,7,8} 5.00

Servito caldo con topping di cioccolato e granella di nocchie

APPLE PIE^{6,1,3} 5.00

Ciambellone di mele Golden e cannella servito con una spolverata di zucchero a velo

KIDS MENU

CON BIBITA A SCELTA
(FINO A 8 ANNI)

BURGER^{1,3,4,10} 10.00

Bun artigianale, burger di manzo da 100g, insalata gentile, pomodoro ramato, servito con french fries

COTOLETTA^{1,3,4,10} 10.00

Bun artigianale, cotoletta di pollo impanato⁶, insalata gentile, pomodoro ramato, maionese, servito con french fries

ALLERGENI:

1. GLUTINE 8. FRUTTA A GUSCIO
2. CROSTACEI 9. SEDANO
3. UOVA 10. SENAPE
4. PESCE 11. SESAMO
5. ARACHIDI 12. SOLFITI
6. SOIA 13. LUPINI
7. LATTE 14. MOLLUSCHI

BIRRE ALLA SPINA

ABBIAMO TRE BIRRE ALLA SPINA IN COSTANTE ROTAZIONE,
FATTI CONSIGLIARE DALLO STAFF PER ABBINARLA AL TUO PANINO

BIRRA PICCOLA 4.00

BIRRA MEDIA 6.00

BIRRE IN BOTTIGLIA

LA BIONDA 7.00

Birrificio: Manerba (Ita) – Stile: German Hell
5.3% – 33 cl – gluten free

AMEN 7.00

Birrificio: War (Ita) – Stile: American Ipa
5.5% – 33 cl – gluten free

ROBB DE MATT 6.50

Birrificio: Lambrate (Ita) – Stile: Rye Ipa
5.5% – 33 cl – lattina

GAINA 6.50

Birrificio: Lambrate (Ita) – Stile: Ipa
6% – 33 cl – lattina

QUARANTOT 6.50

Birrificio: Lambrate (Ita) – Stile: Double Ipa
8.1% – 33 cl – lattina

SANT'AMBROEUS 6.50

Birrificio: Lambrate (Ita) – Stile: Strong Golden Ale
7% – 33 cl – lattina

ICHNUSA NON FILTRATA 5.00

Birrificio: Ichnusa (Ita) – Stile: Lager
4,7% – 33 cl

PACIFIC IPA 7.00

Birrificio: Canediguerra (Ita) – Stile: Pacific Ipa
5,6% – 33 cl

BIBOCK 7.00

Birrificio: Birrificio Italiano (Ita) – Stile: Bock
6,2% – 33 cl

B.I. WEIZEN 7.00

Birrificio: Birrificio Italiano (Ita) – Stile: Weisse
5% – 33 cl

NIGREDO 7.00

Birrificio: Birrificio Italiano (Ita) – Stile: Black Lager
6,5% – 33 cl

TRIPEL 7.00

Birrificio: Extraomnes (Ita) – Stile: Tripel
8,6% – 33 cl

BLANCHE LAMBICUS 7.00

Birrificio: Timmermans (Be) – Stile: Lambic
4,5% – 37,5 cl

FARO LAMBICUS 7.00

Birrificio: Timmermans (Be) – Stile: Lambic
4% – 37,5 cl

DRINK

A PARTIRE DA 6.00

MOSCOW MULE

Vodka, lime, ginger beer e le sue varianti:

DARK 'N' STORMY

Rum, lime, ginger beer

LONDON MULE

Gin, lime, ginger beer

MEXICAN MULE

Tequila, lime, ginger beer

AMERICANO

Bitter Campari, vermouth rosso Martini, soda e le sue varianti:

SBAGLIATO

Bitter Campari, vermouth rosso Martini, prosecco

NEGRONI

Bitter Campari, vermouth rosso Martini, gin

NEGROSKI

Bitter Campari, vermouth rosso Martini, vodka

GIN TONIC

Fatti consigliare dallo staff nella scelta del gin più adatto a te

SPRITZ

Aperol, prosecco, soda

OLD FASHIONED

Whisky (o whiskey), zucchero, angostura, soda

OTHER BEVERAGES

VINI AL CALICE 4.50

VINI IN BOTTIGLIA da 19.00

ACQUA 1.50

BIBITE 3.00

COCA-COLA

COCA-COLA ZERO

FANTA

SPRITZ

CHINOTTO LURISIA

CEDRATA TASSONI

LEMON SODA

ACQUA TONICA SCHWEPPE

FUZETEA PESCA

FUZETEA LIMONE

GRAPPE E AMARI 5.00

WHISK(E)Y da 5.00

RUM da 7.00

Servito con cioccolato fondente mono origine

CAFFÈ 1.50

Disponibile anche decaffeinato o d'orzo