

HAMBURGER

CLASSICO 10 €

hamburger di vitella, insalata, pomodoro, maionese

GRINGO 11 €

hamburger di vitella, fontina, guanciale, pomodoro

MONTANARO 11 €

hamburger di vitella, funghi, guanciale, fontina

ESTREMA UNZIONE 11 €

hamburger di vitella, guanciale, fontina, scamorza, insalata, cipolla, salsa piccante

• variazione con salsa

habanero SUPER HOT!!! + 1 €

TESTA QUEDRA 13 €

hamburger di vitella, fontina, guanciale, maionese di parmigiano, riduzione di aceto balsamico

BRUNELLINO 13 €

hamburger di vitella sfumato con funghi, cipolla e vino rosso, con guanciale e insalata

VEGGY BURGER 10 €

burger vegetariano (melanzane saltate, pan grattato, parmigiano), insalata, pomodoro

PANINO PULLED PORK 12 €

Pulled pork cotto a bassa temperatura, cavolo rosso croccante, cipolla, salsa piccante

FRITTI E NON...

POLPETTE DI FASSONA 7,5 €

PATATE AL FORNO 4 €

CHIPS HOMEMADE 4 €

PATATE FRITTE DI MAIALE 7,5 €
con salsa piccante homemade

SPECIALS

SMOKED 16 €

hamburger di vitella avvolto nello speck di pancetta e affumicato al momento con sigaro toscano, maionese all'Ardbeg, caprino, insalata

FUITINA 14€

Hamburger di vitella cotto nella 'nduja calabrese, gorgonzola e zucchine marinate nel timo

LAMBICSUD 15 €

Hamburger di vitella, friarielli, cacio cavallo, pesto di pomodori secchi e pinoli

PUMPKIN 14 €

Hamburger di vitella di macelleria Brarda, crema di zucca, gorgonzola dolce e guanciale croccante

ASPARAGINO 14€

Hamburger di vitella, asparagi saltati al burro, caprino, guanciale croccante, riduzione di aceto balsamico

FOCACCIA CON TARTARE 7€

80gr di tartare di Brarda con maionese alle acciughe e cubettata di olive taggiasche

TAGLIERI E PIATTI

FILETTO CON FOIE GRAS 25 €

Foie gras 50gr servito con filetto degli ebrei scottato, 180gr aromatizzato al sale nero affumicato

TAGLIERE DI CARPACCIO CELTICO 15 €

Carne chianina affumicata di Marco d'Oggiono

TAGLIERE DI SALUMI MISTI 16 €

TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI DI CAPRA 16 €

TARTARE DI VITELLA (150 gr) 15 €

di macelleria Brarda, servita con capperi, pomodorini, cipolla caramellata, riduzione di aceto balsamico

PIATTO DEL GIORNO 14 €

SPEZZATINO DI VITELLA COTTO NEL LAMBIC SERVITO CON PATATE AL FORNO

TOMINO FRITTO 4 €

TOMINO FRITTO AVVOLTO NELLA PANCETTA

MENÚ

KOMBUCHA DI PAO PAO

Bevanda analcolica acidula e frizzante ottenuta dalla fermentazione di un tè con una madre chiamata "soby". Sono biologici, senza glutine, a bassissimo contenuto di zuccheri e non pastorizzati

- CLASSICO

- ALLORO E PEPE ROSA

- LAVANDA E CAMOMILLA

ANALCOLICI

BIBITE DI BALADIN

Spuma nera ~ Ginger
Cola ~ Cedrata
0,33 l 3.50 €

ACQUA

NATURALE/GASATA

Panna/San
Pellegrino
0,25 l 2 €

DOLCI

BIRRAMISÚ..... 6 €

CHEESECAKE..... 6 €

TORTA PISTOCCHI..... 5 €

DEGUSTAZIONE
CIOCCOLATO DI BRAVE
BEANS

1 BARRETTA..... 2,5 €

4 BARRETTE..... 8 €

SALSE

MAIONESE... 0,5 €

MAIONESE AL

PARMIGIANO... 0,5 €

SALSA PICCANTE... 0,5 €

KETCHUP... 0,5 €

SALSA HABANERO... 0,5 €
(Super hot!!!)