



M E N Û



Hamburgeria
gourmet

Hamburgeria
gourmet

Hamburgeria
gourmet

“Uno non può pensare bene, amare bene,
dormire bene, se non ha mangiato bene”

Virginia Woolf



STARTER

DIPPERS*	€ 4
REALLY CRUNCH*	€ 4
PATATINE AMERICANE*	€ 5
Aggiunta salsa & bacon croccante + € 2,50	
SFERE DI PULLED PORK CON PANATURA DI PANKO, SALSA BBQ E BACON 4pz	€ 8
STICK DI MOZZARELLA x6*	€ 8
FIORI DI ZUCCA X4*	€ 10
SCAGLIOZZI CACIO E PEPE	€ 7
RIBS & BBQ	€ 6
BOMBETTE PUGLIESI con caciocavallo e guanciale	€ 9
CACIO E FUNGHI	€ 7
FAVE E CICORIA	€ 7
ARROSTICINI DI PECORA (10pz)	€ 15
TARTARE DI SCOTTONA CON SENAPE E MIELE, CRUMBLE DI NOCCIOLA, TUORLO FONDENTE	€ 9
TARTARE DI SCOTTONA stracciatella, fior di capperi, pomodoro al forno, mandorle tostate e salate, cipolla rossa	€ 13
LINGOTTO DI POLENTA CON CICORIA RIPASSATA, RICOTTA E MANDORLE	€ 7
MILLEFOGLIE DI MELANZANE CON POMODORINO CONFIT, PESTO DI BASILICO E FIORDILATTE	€ 6
UOVO CBT CREMA DI PATATE E TARTUFO A SCAGLIE	€ 7

* (catena del freddo)

- FC fuori cottura - INTOLLERANZE & ALLERGIE





TACOS

2 pz.

TACOS DI PULLED PORK (2pz)

Pulled Pork, insalatina di cavolo cappuccio, avocado*, semi di sesamo, salsa bbq, maio

€ 8

TACOS TARTARE (2pz)

Tartare di manzo, misticanza salsata con maio-senape-miele, cipolla caramellata, gomasio

€ 10

* prodotto surgelato

BRUSCHETTE

2 pz.

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, PESTO DI BASILICO,
STRACCIATELLA E ZUCCHINA GRIGLIATA € 6

POMODORO INFORNATI, RUCOLA, CACIO RICOTTA (VEGETARIANA) € 5

PULLED PORK, PROVOLA FUSA AL CANNELLO,
CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA € 6

PROSCIUTTO CRUDO 18 MESI, GORGONZOLA, NOCI E MIELE € 6

GORGONZOLA AL MASCARPONE, UOVO CBT,
PEPE E TARTUFO A SCAGLIE € 10





TAGLIERE

DI SALUMI E FORMAGGI

consigliato per due persone

€ 18

MENÙ BABY

2 mini hamburger di vitello con maionese, insalata, pomodoro,
contorno di patatine*, bibita

€ 10

cotoletta di pollo, contorno di patatine*, bibita

€ 10



PINSE

CREMA DI ZUCCA, FUNGHI E MOUSSE DI RICOTTA € 13

CREMA DI ZUCCHINE, FIORDILATTE, GUANCIALE CROCCANTE,
PEPE NERO E SCAGLIE DI PECORINO € 15

GORGONZOLA CREMOSO, PATATE, CREMA DI ZUCCA,
MIELE MILLEFIORI E NOCI € 14

SALSA DI DATTERINO GIALLO RIPASSATO, MELANZANE FRITTE,
FIORDILATTE, BASILICO E CACIORICOTTA € 12

CRUDO DI PARMA 20 MESI, FIOR DI LATTE FC, RUCOLA,
POMODORO AL FORNO € 16

N.B. condimenti fuori cottura





INSALATE

PETTO DI POLLO GRIGLIATO, MISTICANZA, DADI DI PANE TOSTATO,
SALSA CAESAR, SCAGLIE DI GRANA, AVOCADO*

€ 13

STRACCETTI DI MANZO IN PADELLA, MISTICANZA,
POMODORINI INFORNATI, FUNGHI E SCAGLIE DI GRANA

€ 13

MAIN COURSE

HAMBURGER DI MAIALINO CON CONTORNO A SCELTA (180gr ca.)	€ 11
HAMBURGER DI SCOTTONA CON CONTORNO A SCELTA (180gr ca.)	€ 12
HAMBURGER CACIO E SPECK CON CONTORNO A SCELTA (180gr ca.)	€ 12
HAMBURGER DI POLLO CON CONTORNO A SCELTA (180gr ca.)	€ 12
TAGLIATA DI POLLO CBT CON SENAPE, MIELE E NOCI	€ 14
FILETTO DI MAIALINO CON PATATE IN DOPPIA CONSISTENZA E CRUMBLE DI NOCCIOLA	€ 16
HAMBURGER 400gr ca CON CONTORNO A SCELTA	€ 15
ENTRECOTE DI ANGUS IRLANDESE (gr.300 media con scaglie di Grana Padano e pomodorini infornati)	€ 20
PRUSSIANA 350gr.	€ 20
TBONE Taglio fiorentina 350gr.	€ 22
FILETTO DI SCOTTONA 300gr. sale e pepe	€ 26
ENTRECOTE CON SCAGLIE DI TARTUFO E FUNGHI	€ 25
GALIZIANA 350gr.	€ 30

N.B. per tagli di carne extra, rivolgersi al personale.







BREAK DA HAMBURGERIA

hamburger di Scottona 180 gr ricoperto da uovo all'occhio di bue,
capocollo croccante, pomodoro insalatato, patatine fritte,
salsa di caciocavallo e pane locale

€ 18

GRIGLIATA MISTA

arrosticini di pecora, salsiccia di maiale,
entrecote di angus irlandese con pomodori al forno e grana padano,
ribs e salsa bbq, patate doppia cottura

€ 40





HAMBURGER

	panino	piatto
PUGLIESE		
hamburger di scottona gr 180, capocollo di martina franca, stracciatella di andria, misticanza e pomodorini secchi	€ 10	€ 13
SUPERAMERICANO		
hamburger di scottona gr 180, bacon croccante, salsa cheddar, misticanza, pomodoro, ketchup e really crunch	€ 12	€ 15
AFFUMICATO		
hamburger di maialino nero gr 180, provola affumicata di andria , patate al forno, speck, salsa bbq, cipolla croccante, misticanza	€ 10	€ 13
CALABRESE		
hamburger di scottona gr 180, crema n'duja calabrese, cipolla rossa di tropea caramellata, stracciatella di andria, pomodoro, maionese e misticanza	€ 12	€ 15
THE QUEEN		
hamburger di scottona gr 180, guancialetto croccante, patate al forno, fiordilatte, rucola, grana e misticanza e maionese	€ 13	€ 16
SUPER PUPILLO		
hamburger di maialino nero gr 180, mozzarella, mortadella di modena alla piastra, patate al forno, misticanza, crema e granella di pistacchi	€ 12	€ 15
ALL'OCCHIO		
hamburger di scottona gr 180, salsa di caciocavallo, rucola, uovo all'occhio di bue, capocollo croccante e misticanza	€ 12	€ 15
VEG		
vegan burger gr 180, misticanza, pomodoro, cicoria ripassata e crema di zucca	€ 9	€ 12

N.B. è possibile effettuare solo una modifica per panino

N.B. versione piatto servita senza pane + contorno patatine

PANINI DI CARNE

ER BOMBETTA

bombetta con caciocavallo e guanciale , melanzana a funghetto e maionese

€ 11 € 14

ZIA RITELLA

ciabatta artigianale, salsiccia di suino, speck croccante, zucchine grigliate, stracciatella di andria, crema e granella di pistacchi

€ 11 € 14

MR CHICKEN 2.0

ciabatta artigianale, bacon croccante, cotoletta di pollo, scamorza affumicata, crema di zucchine , misticanza

€ 10 € 13

PULLED 2.0

ciabatta artigianale , pulled pork, cipolla caramellata, crema di zucca, scaglie di caciocavallo e misticanza

€ 9 € 12





CONTORNI

CICORIE RIPASSATE € 6,00

CACIOCAVALLO FUSO € 6,00

PATATE SABBIASTE € 6,00

FUNGHI GRATINATI € 6,00

MELANZANE A FUNGHETTI € 6,00

ZUCCHINE GRIGLIATE € 6,00

PULLED PORK € 5,00



DESSERT

DOLCI DELLA CASA € 6

BEVANDE

ACQUA 0,75lt	€ 2
COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA 33 cl	€ 3
ESTATHÈ pesca, limone	€ 2,5
CALICE DI VINO	€ 5

AMARI, CAFFÈ, DISTILATI

CAFFÈ	€ 1,5
AMARO DEL CAPO	€ 3
JAGERMAISTER	€ 3
AMARO LUCANO	€ 3
AMARO PETRUS	€ 4
AMARO MONTENEGRO	€ 3
JEFFERSON	€ 5
UNICUM	€ 3
LIMONCELLO	€ 3
BRANCAMENTA	€ 3
FERNET BRANCA	€ 3
GAMBRINUS	€ 4
GRAPPA SEGNANA BIANCA	€ 6
GRAPPA BARRICATA SOLERA	€ 7
GRAPPA AMARONE OF BONOLLO	€ 8
PASSITO DI PANTELLERIA	€ 5
RUM ABUELO 12 ANNI	€ 8
RUM DON PAPA	€ 10
WHISKEY LAPHROAIG	€ 10

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

...

GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)



