EB HAMBURGERIA

Gourmet
Foggia

MENÙ



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

Virginia Woolf


DAILY, FIVE CENTS
SUNDAY, TEN CENTS
Government!
HARRY SINCLAIR IN JAIL,
SLEEPS ON PRISON CO
Los Ang

HAMBURGERIA Gourmet Foggia

Menù
SMASH SESSION

Antipasto a persona

1 polpetta di pulled
1 bombetta
2 scagliozzi
1 bruschetta classica

Smash Burger

A scelta

Acqua 500ml
Bibita o birra 0,20
Caffè
Dolce

25€



Menù
Grill Experience

Antipasto a persona

Bruschette
Crocchette di pulled
Bombette
Fagottino di patate o
spiedino di zucchine

Grigliate di carne centrali X 3

Acqua
Calice di vino

30€

STARTER

DIPPERS*	€ 4
Aggiunta pulled & salsa bbq + € 2,50	
REALLY CRUNCH*	€ 4
PATATINE AMERICANE*	€ 5
cheddar & bacon croccante + € 2,50	
ANELLI DI CIPOLLA*	€ 4
SFERE DI PULLED PORK SU SALSA DI CACIO E PEPE, SALSA DI BASILICO E SALSA DI POMODORO	€ 8
STICK DI MOZZARELLA x6*	€ 8
SCAGLIOZZI CACIO E PEPE	€ 7
RIBS & BBQ x2pz	€ 6
BOMBETTE PUGLIESI con aglio e pecorino su salsa di pomodoro e salsa di caciocavallo	€ 9
BOCCONCINI DI FAVE E CIME DI RAPA	€ 7
ARROSTICINI DI CASTRATO X5	€ 8
TARTARE DI SCOTTONA salsa senape e miele, crumble di nocciola e tuorlo fondente	€ 9
SPIEDINO DI ZUCCHINE x2 bacon, scamorza e salsiccia	€ 7
CRUNCHY WURSTEL e salsa	€ 5
UOVO CBT crema di patate, tartufo, guanciale croccante e pecorino	€ 9
POLPETTE DI PANE crema di piselli, salsa cacio e pepe e guanciale croccante	€ 9

* (catena del freddo)
- FC fuori cottura - INTOLLERANZE & ALLERGIE





TACOS

2 pz.

TACOS DI PULLED PORK (2pz) con maionese, avocado, misticanza e salsa bbq	€ 8
TACOS DI TARTARE (2pz) con pomodorino fresco, salsa di avocado, salsa di senape e miele e cipolla rossa di Tropea	€ 10

* prodotto surgelato

BRUSCHETTE

2 pz.

CRUDO DI PANNI, PESTO DI BASILICO, STRACCIATELLA E ZUCCHINE	€ 6
POMODORINI, RUCOLA E GRANA	€ 5
TARTARE DI SCOTTONA DI BLACK ANGUS, POMODORINI INFORNATI, SALSA DI AVOCADO E FIOR DI CAPPERO	€ 7
PULLED PORK, PROVOLA FUSA AL CANNELLO, CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA	€ 6





TAGLIERE

DI SALUMI E FORMAGGI

consigliato per due persone

€ 10

MENÙ BABY

2 mini hamburger di vitello con maionese,
insalata, pomodoro, contorno patatine*, bibita
€ 10

cotoletta di pollo, contorno patatine*, bibita,
€ 10

* (catena del freddo)



PINSE

CRUDO DI PANNI, FIORDILATTE FC, RUCOLA, POMODORO AL FORNO, ZUCCHINE	€ 16
PROSCIUTTO COTTO, GORGONZOLA, CRUMBLE DI NOCCIOLA E GLASSA DI ACETO BALSAMICO	€ 15
MELANZANE, FIORDILATTE, GRANA PADANO, POMODORO INFORNATO, SALSA DI POMODORO E SALSA DI BASILICO	€ 15
CREMA DI ZUCCHINE, FIORDILATTE, GUANCIALE CROCCANTE, PEPE NERO E SCAGLIE DI PECORINO	€ 15
CIME DI RAPA, SALSICCIA FRESCA, TARALLO SBRICIOLATO E SALSA CACIO E PEPE	€ 18

N.B. condimenti fuori cottura





INSALATE

PETTO DI POLLO GRIGLIATO, MISTICANZA, DADI DI PANE TOSTATO, SALSA CAESAR, SCAGLIE DI GRANA, AVOCADO*	€ 12
STRACCETTI DI MANZO, PATATE IN DOPPIA COTTURA, POMODORI INFORNATI, FIORDILATTE, MISTICANZA E ZUCCHINE	€ 13

MAIN COURSE

HAMBURGER DI MAIALINO CON CONTORNO A SCELTA	€ 11
HAMBURGER DI POLLO CON CONTORNO A SCELTA	€ 12
TAGLIATA DI POLLO CON SALSA DI SENAPE E MIELE E NOCI	€ 12
HAMBURGER GR 400 CON CONTORNO A SCELTA	€ 15
BISTECCA DI TIGRINTO 350gr ca.	€ 16
HAMBURGER DI WAGYU ITALIANA 180gr ca. CON CONTORNO A SCELTA	€ 18
STRACCETTI DI MANZO gr300ca. CON RUCOLA, GRANA, POMODORINI E GLASSA DI ACETO BALSAMICO	€ 18
ENTRECOTE DI ANGUS IRLANDESE (gr. 300 media con scaglie di Grana Padano e pomodorini infornati)	€ 20
ENTRECOTE DI ANGUS IRLANDESE (gr. 300 media con FUNGHI E TARTUFO)	€ 26
FILETTO DI MAIALINO ALL'ARANCIA CON GRANELLA DI PISTACCHI	€ 16
PRUSSIANA 350 gr.	€ 20
TBONE Taglio fiorentina 350 gr.	€ 22
FILETTO DI SCOTTONA gr. 300 SALE E PEPE	€ 26
FILETTO DI SCOTTONA (gr. 300 media con fonduta di gorgonzola e noci)	€ 28
GALIZIANA 350 gr.	€ 30
TOMAHAWK Kg 1.1ca.	€ 60

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 insalataro, avocado, 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

€ 45


HAMBURGERIA



HAMBURGER

	panino	piatto
DOUBLE SMASH BURGER doppio hamburger di scottona smashato, doppio bacon, doppio cheddar, salsa home made, misticanza e pomodori	€ 13	€ 16
PUGLIESE hamburger di scottona gr 180, capocollo di Martina Franca, stracciatella di Andria, misticanza e pomodorini secchi	€ 11	€ 14
SUPERAMERICANO hamburger di scottona gr 180, bacon croccante, salsa burger, misticanza, pomodoro, ketchup e really crunch*	€ 13	€ 16
AFFUMICATO hamburger di maialino gr 180, provola affumicata di Andria, patate al forno, speck, salsa bbq, cipolla croccante, misticanza	€ 10	€ 13
CALABRESE hamburger di scottona gr 180, crema di 'nduja calabrese, cipolla rossa di Tropea caramellata, stracciatella di Andria, pomodoro, maionese e misticanza	€ 13	€ 16
THE QUEEN hamburger di scottona gr 180, guanciale croccante, patate al forno, fiordilatte, grana, misticanza e maionese	€ 14	€ 17
SUPER PUPILLO hamburger di maialino gr 180, fiordilatte, mortadella alla piastra, patate al forno, misticanza, crema di pistacchi	€ 12	€ 15
ALL'OCCHIO hamburger di scottona gr 180, salsa di caciocavallo, uovo all'occhio di bue, capocollo e misticanza	€ 13	€ 16
VEG vegan burger gr 180, misticanza, pomodori e melanzane alla griglia	€ 9	€ 12
AMATRICIANA hamburger di pollo, grana padano, guanciale, misticanza e maionese	€ 10	€ 13

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

N.B. versione panino al piatto scomposto servito con patatine

PANINI DI CARNE

ZIA RITELLA ciabatta artigianale, salsiccia di suino, speck croccante, zucchine grigliate, stracciatella di Andria, crema di pistacchio	€ 13	€ 16
MR CHICKEN 2.0 ciabatta artigianale, bacon croccante, cotoletta di pollo, scamorza affumicata, misticanza, patatine fritte e bbq	€ 10	€ 13
PULLED 2.0 ciabatta artigianale, pulled pork, cipolla caramellata, provola affumicata e misticanza	€ 9	€ 12
U FUGGIANILL ciabatta artigianale, cime di ripa ripassate in padella, salsiccia, stracciatella di Andria	€ 13	€ 16
ER BOMBETTA bombette pugliesi, misticanza, salsa di pomodoro, salsa basilico e salsa caciocavallo	€ 11	€ 14
IL CUBANO ciabatta artigianale, pulled pork in umido con arancia e limone, prosciutto cotto, sottiletta cheddar e pomodori	€ 11	€ 14





CONTORNI

CIME DI RAPA € 6,00

CACIOCAVALLO FUSO € 6,00

PATATE AL FORNO € 6,00

FUNGHI TRIFOLATI IN PADELLA € 6,00

MELANZANE GRIGLIATE € 6,00

ZUCCHINE GRIGLIATE € 6,00

PEPERONI ARROSTITI € 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
JÄGERMEISTER	€ 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
WHISKY 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 concentrazioni 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: arrosti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

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



HAMBURGERIA

Gourmet
Foggia