

8
HAMBURGERIA / Gourmet
Foggia

M E N Û



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

Virginia Woolf



STARTER

CHIPS * € 4

DIPPERS * € 4

Aggiunta salsa & pulled + € 2,50

PATATINE AMERICANE * € 5

Aggiunta salsa & bacon croccante + € 2,50

10 SCAGLIOZZI CON SALSACACIO E PEPE € 7

CACIO E VENTRICINA IN TERRINA € 6

STICK DI MOZZARELLA x6 * € 8

SFERE DI PULLED PORK CON PANATURA
DI PANKO SU SALSADI POMODORO,
SALSACACIO E SALSADI BASILICO
(4pz) € 8

FETA IN CROSTA DI PASTA FILLO, MIELE
E MANDORLE A SCAGLIE € 8

ARROSTICINI DI PECORA (5pz) € 8

IL MESSICANO
2pz di ribs e 3pz alette di pollo
alla paprika € 9

SPIEDINO DI POLLO x 2pz
impanato e accompagnato da salsa € 9

BOMBETTE PUGLIESI
con caciocavallo e pomodori secchi
su salsa di caciocavallo € 9

CARPACCIO DI MANZO CBT
con rucola, grana e citronette (olio e limone) € 10

TARTARE DI SCOTTONA
stracciatella, fior di capperi, pomodoro al
forno, mandorle tostate e salate,
cipolla di tropea € 13

* (catena del freddo)

- FC fuori cottura - INTOLLERANZE & ALLERGIE





TACOS

2 pz.

TACOS DI PULLED PORK (2pz)

Pulled pork, avocado, misticanza, salsa bbq, mayo

€ 8

TACOS DI TARTARE (2pz)

Tartare di manzo con pomodorino fresco, salsa di avocado, salsa senape e miele, cipolla rossa di tropea

€ 10

* prodotto surgelato

BRUSCHETTE

2 pz.

POMODORINI FRESCHI, RUCOLA E GRANA PADANO

€ 5

CRUDO DI PANNI, PESTO DI BASILICO, RUCOLA,
STRACCIATELLA E ZUCCHINE ALLA SCAPECE

€ 6

TARTARE DI SCOTTONA DI BLACK ANGUS, POMODORINI
INFORNATI, SALSA DI AVOCADO E FIOR DI CAPPERO

€ 7

POMODORO ROSSO E GIALLO, MELANZANE FRITTE E CACIORICOTTA

€ 7





TAGLIERE

DI SALUMI E FORMAGGI

consigliato per due persone

€ 18

MENÙ BABY

Panino Hot Dog, contorno di patatine*, bibita

€ 8

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

€ 10

cotoletta di pollo, contorno di patatine*, bibita

€ 10

* (catena del freddo)



PINSE

CRUDO DI PANNI, FIORDILATTE FC, RUCOLA,
POMODORO CONFIT E ZUCCHINE ALLA SCAPECE € 16

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, STRACCIATELLA,
PEPERONI ARROSTO E MANDORLE A SCAGLIE € 15

SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA IN COTTURA, MELANZANE,
GRANA, POMODORI CONFIT E SALSA DI BASILICO € 15

FIORDILATTE, STRACCETTI DI MANZO 300gr,
SALSA DI AVOCADO E PEPE AL LIME € 15

CARPACCIO DI MANZO CBT, RUCOLA, POMODORINI FRESCHI
E SALSA DI CACIOCAVALLO € 15

N.B. condimenti fuori cottura.





INSALATE

PETTO DI POLLO GRIGLIATO, MISTICANZA, DADI DI PANE TOSTATO, € 12
SALSA CASEAR, SCAGLIE DI GRANA ED AVOCADO

FETA, MAIS, POMODORO, OLIVE, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA € 12
E MISTICANZA

STRACCETTI DI MANZO, PATATE IN DOPPIA COTTURA, POMODORI € 13
INFORNATI, FIORDILATTE, MISTICANZA E ZUCCHINE ALLA
SCAPECE

MAIN COURSE

HAMBURGER DI MAIALINO CON CONTORNO A SCELTA (180gr ca.)	€ 11
HAMBURGER DI POLLO CON CONTORNO A SCELTA (180gr ca.)	€ 12
HAMBURGER DI TACCHINO, ZENZERO E LIME (180gr ca.) CON CONTORNO A SCELTA	€ 12
TAGLIATA DI POLLO CON SALSA DI MIELE E SENAPE, NOCI	€ 12
HAMBURGER 400gr ca CON CONTORNO A SCELTA	€ 15
BISTECCHA DI TIGRINTO 350gr ca	€ 16
HAMBURGER DI WAGYU ITALIANA 180gr ca CON CONTORNO A SCELTA	€ 18
STRACCETTI DI MANZO 300gr con rucola, grana e glassa di aceto balsamico	€ 18
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
GALIZIANA 350gr.	€ 30
TOMAHAWK 1100gr ca.	€ 50
WAGYU ITALIANA 350gr ca.	€ 60

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





u n u
alreft
imdic

del meiora



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	€ 11	€ 14
SUPERAMERICANO		
hamburger di scottona gr 180, bacon croccante, salsa burger, misticanza, pomodoro, ketchup e really crunch	€ 13	€ 16
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, n'duja 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, rucola, grana, misticanza e maionese	€ 14	€ 17
SUPER PUPILLO		
hamburger di maialino nero gr 180, mozzarella, mortadella alla piastra, patate al forno, misticanza, crema 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, pomodori e melanzane alla griglia	€ 9	€ 12
AMATRICIANA		
hamburger di pollo, grana padano, guanciale, misticanza e maionese	€ 10	€ 13
GIORGINA		
hamburger di pollo, fiordilatte, ventricina, misticanza e maionese	€ 10	€ 13

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

N.B. versione piatto servita con contorno di patatine

PANINI DI CARNE

ER BOMBETTA

bombette di maiale con caciocavallo e pomodori secchi, peperoni e maionese

€ 11 € 14

ZIA RITELLA

ciabatta artigianale, salsiccia di suino, speck croccante, zucchine grigliate, stracciatella di Andria, crema di pistacchio

€ 11 € 14

MR CHICKEN 2.0

ciabatta artigianale, bacon croccante, cotoletta di pollo, scamorza affumicata, misticanza, patatine fritte e bbq

€ 10 € 13

PULLED SUMMER

ciabatta artigianale, pulled e bbq

€ 9 € 12





CONTORNI

PATATE AL FORNO € 5,00

CACIOCAVALLO FUSO € 6,00

MELANZANE GRIGLIATE € 6,00

ZUCCHINE GRIGLIATE € 6,00

PEPERONI ARROSTITI € 6,00

PULLED PORK € 6,00

MIX 3 COCCI € 14,00

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...)




HAMBURGERIA / Gourmet
Foggia