Hamburgeria
gourmet

MENÙ

“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 + € 2,00	
SFERE DI PULLED PORK CON PANATURA DI PANCO, SALSA BBQ E BACON 4pz	€ 8
SCAGLIOZZI CACIO & PEPE	€ 6
STICK DI MOZZARELLA* 6 pz	€ 8
RIBS & BBQ	€ 6
BOMBETTE PUGLIESI con caciocavallo e guanciale	€ 9
ARROSTICINI DI PECORA 10 pz	€ 15
CACIO FUSO	€ 6
BURRATINA E CAPOCOLLO su crema di pomodori infornati	€ 6
SFORMATINO DI ZUCCHINE, COTTO E MOZZARELLA	€ 6
FETA IN CROSTA DI FILLO&MIELE E MANDORLE	€ 7
STRACCETTI DI POLLO CROCCANTI accompagnati da majo e senape	€ 7
POLPETTA DI ZIA RITELLA su crema di pomodori, salsa di caciocavallo e pepe, salsa al basilico e pepe agli agrumi	€ 8

* prodotto surgelato
N.B. PER INTOLLERANZE O ALLERGIE CONSULTARE IL NOSTRO PERSONALE O LA TABELLA IN ULTIMA PAGINA

TACOS

2 pz.

PULLED PORK, INSALATINA DI CAVOLO CAPPUCCIO, AVOCADO*, SEMI DI SESAMO, SALSA BBQ, MAIO E YOGURT	€ 8
TARTARE DI MANZO, MISTICANZA SALSATA CON MAIO, SENAPE E MIELE E CIPOLLA CARAMELLATA	€ 9

* prodotto surgelato

BRUSCHETTE

2 pz.

CRUDO DI PARMA 20 MESI, PESTO DI BASILICO, STRACCIATELLA, ZUCCHINA SCAPECE	€ 7
PULLED PORK, PROVOLA FUSA AL CANNELLO, CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA	€ 6
POMODORO, RUCOLA, CACIO RICOTTA (VEG)	€ 5
STRACCIATELLA, PESTO DI PISTACCHI, POMODORI SECCHI (VEG)	€ 7

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

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 20 mesi , FIOR DI LATTE, ZUCCHINE SCAPECE, RUCOLA, POMODORO AL FORNO	€ 16
CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, CUOR DI BURRATA, MANDORLE TOSTATE, PEPERONI ARROSTO, LIMONE GRATTUGIATO	€ 15
SALSA DI DATTERINO GIALLO RIPASSATO AL FORNO, MELANZANE FRITTE, FIOR DI LATTE, BASILICO E CACIO RICOTTA(VEG.)	€ 12

N.B. condimenti fuori cottura

INSALATE

PETTO DI POLLO GRIGLIATO, MISTICANZA, DADI DI PANE TOSTATO, SALSA CAESAR, SCAGLIE DI GRANA, AVOCADO.	€ 11
GRECA: POMODORI, FETA, ORIGANO, CIPOLLA ROSSA, OLIVE TAGGIASCHE, CETRIOLI	€ 12
STRACCETTI DI MANZO, PATATE IN DOPPIA COTTURA, POMODORI INFORNATI, BURRATINA, ZUCCHINE SCAPECE	€ 13

MAIN COURSE

TARTARE DI SCOTTONA stracciatella, fior di capperi, pomodoro al forno, mandorle tostate e cipolla rossa	€ 12
ENTRECOTE DI ANGUS IRLANDESE gr. media 300 con scaglie di Grana Padano e pomodorini infornati	€ 20
FILETTO DI MANZO SALE E PEPE 300 gr	€ 24
TBONE TAGLIO FIORENTINA 350 gr.	€ 22
GALIZIANA 350 gr.	€ 30
PRUSSIANA 350 gr.	€ 20
CARPACCIO DI VITELLO CBT salsa senape e miele, scaglie di grana, mandorle tostate, pepe agli agrumi, fior di cappero.	€ 12

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, bacon croccante, pomodoro insalataro, patate in doppia cottura, 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

€ 36

Heineken

HAMBURGER

	PANINO	PIATTO
IL CALABRESE hamburger di Scottona 180 gr, crema di n'duja calabrese, cipolla rossa di Tropea caramellata, stracciatella di Andria, pomodoro, maionese, misticanza	€ 11	€ 13
L'AFFUMICATO hamburger di Maialino nero campano 180 gr , provola affumicata di Andria, patate al forno, speck, salsa bbq, cipolla croccante, misticanza	€ 10	€13
THE QUEEN hamburger di Scottona 180 gr , guanciale croccante, patate al forno, fior di latte, rucola, grana, misticanza	€ 11	€ 14
SUPER AMERICANO hamburger di Scottona 180 gr , bacon croccante, salsa cheddar, misticanza, pomodoro, ketchup, really crunch*	€ 10	€ 13
SUPER PUPILLO hamburger di maialino nero campano 180 gr , mozzarella, mortadella di Modena alla piastra, patate al forno, misticanza, crema e granella di pistacchi	€ 11	€ 14
VEG burger di patata, melanzane grigliate, rucola, pomodorini al forno, misticanza	€ 9	€ 11
ALL' OCCHIO Hamburger di Scottona gr 180, salsa di caciocavallo, rucola, uovo all'occhio di bue, capocollo croccante, misticanza	€ 11	€ 14
PUGLIESE Hamburger di Scottona gr 180, capocollo di Martina Franca, stracciatella di Andria, rucola, pomodori secchi	€ 10	€ 13
PAOLINA burger di pollo, misticanza, scaglie di grana, guanciale, salsa caesar	€ 12	€ 15

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

L'Hamburger al piatto è servito su pane e con patatine.

PANINI DI CARNE

ZIA RITELLA — € 10
ciabatta artigianale, salsiccia di suino , speck croccante, melanzane grigliate, stracciatella, crema e granella di pistacchi

PULLED PORK — € 9
ciabatta artigianale, pulled pork , salsa bbq, insalatina di cavolo cappuccio, salsa yogurt e maionese

IL SAPORITO — € 9
ciabatta artigianale, pulled pork, scamorza affumicata, cipolla di Tropea caramellata, salsa bbq

MR CHICKEN — € 10
ciabatta artigianale, bacon croccante, cotoletta di pollo, pomodoro, misticanza, maionese

ER BOMBETTA — € 11
bombetta con caciocavallo e guanciale, peperoni arrostiti, salsa di caciocavallo

FUSO — € 11
straccetti di manzo, provola fusa, rucola, avocado, maio

MEAT SANDO TOAST — € 11
carpaccio di Vitello cbt, maio, senape, insalatina di cavolo cappuccio accompagnato da patatine americane*

CONTORNI

patate al forno € 5,00

caciocavallo fuso € 6,00

dippers* € 4,00

really crunch * € 4,00

patatine americane* € 5,00

melanzane grigliate € 5,00

zucchine scapece € 5,00

peperoni arrostiti € 6,00

peperoni arrostiti aglio e capperi € 7,00

contorno hamburgeria (3 cocci) € 13,00

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
JEGERMAISTER	€ 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

. . .

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: arrosti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

Hamburgeria
gourmet