

CLUB SANDWICH

CON PANE AI 5 CEREALI

CLUB N. ONE 9€

Club Sandwich realizzato con pane ai cinque cereali, petto di pollo, pancetta rosolata e formaggio. Servito con pomodoro e lattuga conditi con salsa ranch e salsa rosa a parte.

CLUB N. TWO 9€

Club Sandwich realizzato con pane ai cinque cereali, formaggio, speck di sauris, funghi champignon, brie, zucchine, salsa ranch, rucoletta e grattugiata di ricotta affumicata. Servito con salsa rosa a parte.

CLUB N. THREE 9€

Club Sandwich realizzato con pane a cinque cereali, il nostro black angus burger da 150g, formaggio inglese cheddar, salsa colonial inn, cipolla di tropea, cetriolini e pomodoro. Servito con salsa rosa a parte.

CLUB N. FOUR 9€

Club Sandwich realizzato con pane ai cinque cereali, zucchine grigliate, formaggio fresco straciatella, parmigiana di melanzane, lattuga e formaggio edamer. Servito con salsa rosa a parte.

For Chicken Lovers

CHICKEN BREAST 10,5€

Petto di pollo al rosmarino servito con patate fritte con buccia.

BIG CHICKEN FRIED 12€

Cotoletta di pollo gigante con impanatura alle noci e corn flakes, accompagnata da patate fritte con buccia.

CHICKEN BACON 11,5€

Petto di pollo rosolato in padella ricoperto da bacon croccante e provola affumicata fusa, con patate fritte con buccia.

Colonial Inn



COLONIAL INN SILEA
VIA TREVISO 67
T. 0422 1741880



COLONIAL INN TREVISO CENTRO
VIA AVOGARI 25
T. 0422 1726722



APERTI TUTTI I GIORNI
ANCHE A PRANZO

— WWW.PUBCOLONIALINN.COM —

FOLLOW US



facebook



tripadvisor



Instagram

SALSE 1€

AGGIUNTE DA 1€ A 2,5€

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. In caso di allergie o intolleranze, puoi chiedere al nostro staff la lista allergeni.

Colonial Inn

BURGERS & STEAKS

MENU DA ASPORTO TAKE AWAY



COLONIAL INN SILEA
T. 0422 1741880



COLONIAL INN TREVISO CENTRO
T. 0422 1726722

the big Sandwich

ROCK 7,5€

Pane fresco 100% artigianale ai cereali, parmigiana di melanzane, mozzarella di bufala, prosciutto crudo di Parma. Salsa rosa a parte.

BLUES 7,5€

Ciabattina fresca 100% artigianale con farina di mais, Roast-Beef all'inglese fatto in casa, formaggio straciatella, insalatina valeriana, pomodori secchi e aceto balsamico di Modena. Salsa rosa a parte.

JAZZ 7€

Ciabattina fresca 100% artigianale ai semi di papavero, melanzane e zucchine cotte al forno, mozzarella, salsa al basilico e pinoli ed infine olio extravergine d'oliva. Salsa rosa a parte.

FUNKY 7€

Pane 100% artigianale a lievitazione naturale con porchetta Trevigiana fatta dai nostri chef condita con mix di spezie, crema di gorgonzola e peperoni a julienne. Salsa rosa a parte.

SU TUTTI I TOAST E SANDWICH
PATATE FRITTE +2€

THE BIG TOAST

NEWCASTLE 7,5€

Pane toscano ai cinque cereali con tonno all'olio d'oliva, insalata valeriana, philadelphia, pomodoro e salsa rosa a parte.

LIVERPOOL 7,5€

Pane Toscano ai cinque cereali con Speck di Sauris, brie francese, noci, funghi champignon freschi e salsa rosa a parte.

LONDON 7,5€

Pane toscano ai cinque cereali con pancetta rosolata, rosti di patate, formaggio edamer, peperoni grigliati e salsa rosa a parte.

MANCHESTER 7,5€

Pane toscano ai cinque cereali con spianata calabra, salsa cajun & tomato, frittatina d'uovo, pomodori secchi, rucola, crema al gorgonzola e salsa rosa a parte.

HAMBURGERS

100% BLACK ANGUS HOME MADE HAMBURGER
SECONDO LA RICETTA COLONIAL INN

“NEI RISTORANTI COLONIAL INN PROPONIAMO SOLO CARNE 100% BLACK ANGUS LAVORATA FRESCA, OGNI GIORNO, DALLA MANI DEI NOSTRI SAPIENTI CHEF! DAL 2011 PREPARIAMO HAMBURGER SEGUENDO SEMPRE LA NOSTRA RICETTA ORIGINALE ED OGGI SIAMO ORGOGLIOSI DI OFFRIRVI PIATTI GOURMET A KM 0, INTERAMENTE FATTI IN CASA, DAI SAPORI LOCALI E GENUINI. NON TRASCURIAMO LE PROPOSTE VEGETARIANE E QUELLE A BASE DI PESCE, A CUI PRESTIAMO GRANDE ATTENZIONE E CONTINUA RICERCA.”

HAMBURGER CON PANE A
LIEVITAZIONE NATURALE A KM 0

LEGENDARY BURGER



9,5€

Home made burger di black angus da 220g fra strisce di bacon croccante, formaggio inglese cheddar, cipolla di tropea, cetriolini, lattuga e salsa BBQ fatta in casa.

SPICY BURGER



9,5€

Home made burger di black angus da 220g, crema di gorgonzola piccante, peperoni julienne spadellati, rucola e salsa cajun & tomato per un sapore extra piccante.

4 CHEESE BURGER

9,5€

Home made burger di black angus da 220g, formaggio inglese cheddar, brie, provola affumicata e grattata di ricotta salata, accompagnato da pomodori secchi e insalata valeriana. Salsa colonial inn.

BEER SHOP

+ DI 100 ETICHETTE DI BIRRA
DA PRENDERE TAKE AWAY

MAKE YOUR
HAMBURGER
BIGGER!

DOUBLE
BURGER
+4€



LITTLE ITALY BURGER

11€

Home made burger di black angus da 220g con bufala campana, prosciutto crudo di Parma, pomodorini secchi. Tutto condito con salsa al basilico e olio extra vergine d'oliva.

TASTY BURGER

9,5€

Home made burger di black angus da 220g accompagnato dalla salsa speciale "Colonial Inn", funghi champignon saltati in padella, frittatina d'uovo, formaggio brie, rucoletta e rosti di patate.

MOUNTAIN BURGER

11€

Hamburger di cinghiale da 220g con formaggio dobbiaco cotto alla piastra, speck di sauris, funghi champignon freschi, insalata mistica e salsa ranch.

CHICKEN BURGER

9,5€

Petto di pollo grigliato, zucchine, formaggio fresco straciatella, grattugiata di ricotta affumicata e valeriana. Salsa maionese light.

VEGGIE BURGER



10,5€

Home made burger di quinoa e zucchine con formaggio fresco, straciatella, pomodorini secchi, mistica e salsa ranch.

SALMON BURGER

11€

Home made burger di salmone cotto al forno, con formaggio philadelphia, salsa tartara fatta in casa e valeriana.



STEAK & SPECIALTIES

SOLO CARNE PREGIATA
E CERTIFICATA

“TUTTA LA NOSTRA CARNE VIENE COTTA SUL BARBEQUE IN PIETRA LAVICA, UN MATERIALE NATURALE CHE PERMETTE UNA COTTURA LEGGERA ED OMOGENEA. I CIBI MANTENGONO IL PROPRIO SAPORE ORIGINALE GRAZIE ALL'ASSENZA DEL CARBONE E DELLA LEGNA CHE ALTERANO ODORI E SAPORI. TUTTI I TAGLI DI CARNE CHE VI PROPONIAMO SONO DI QUALITÀ PREGIATA, CONTROLLATA E CERTIFICATA”

GRILLED FILET



24€

Filetto grigliato di Angus Argentino da 250 g con noce di burro aromatizzato e patate fritte.

FRENCH RACK



16€

Costolette d'agnello provenienti dalle praterie della Nuova Zelanda, marinate dai nostri chef e servite con patate fritte.

RIBEYE STEAK



19€

Costata senza osso da 350g di Angus Scozzese e patate fritte.

ROAST – BEEF STEAK



15€

Bistecca di roast-beef di Black Angus Australiano da 250g con noce di burro aromatizzato alla senape e pepe rosa. Contorno di patate fritte.

GRILL MIX



15€

Grigliata mista di carne composta da: 1 braciola, 2 salsiccie, 1 petto di pollo, 1 costoletta d'agnello e patate fritte.

FRIED & CO.



KENTUCKY FRIED CHICKEN

Filetti di tenero petto di pollo fritti con una panatura speziata e grossa in stile Kentucky. Provali con la salsa hot bbq! 6€

CHICKEN WINGS

Alette di pollo intere in una saporita marinatura. Provali con la salsa BBQ Chilli. 6€

CHICKEN NUGGETS

Morbidi filettini di petto di pollo panati ai corn flakes. Provali con la salsa mango chilli! 5€

ONION RINGS

Anelli di cipolla dolce pastellati alla birra. Provali con la salsa cajun & tomato! 5€

MOZZARELA STICKS

Bastoncini di mozzarella avvolti in una pastella alla birra. Provali con la salsa ranch! 6€

JALAPENOS

Croccanti chili jalapeno verdi farciti con formaggio cheddar. Provali con la salsa Colonial Inn! 5€

“X-TREME” CHEESE

Bocconcini di formaggio fresco e cremoso con piccante chile habanero. Provali con la salsa ranch! 5€

CHICKEN DONUTS

Gustose ciambelline di pollo al bacon. Provali con la salsa bbq! 6€

JUMBO MIX FRITTO X2

Patate fritte, onion rings, chicken nuggets, mozzarella sticks, chicken donuts. 12€

SALSE HOME MADE +1€

COLONIAL INN EXCLUSIVE

Salsa ispirata alla cucina americana, versione aromatica della nostra salsa rosa arricchita da erbe e odori.

BBQ

La classica salsa agrodolce della cucina americana dal sentore di affumicato.

CAJUN & TOMATO

Salsa al pomodoro con l'aggiunta di spezie tipiche della cucina del sud-est degli Stati Uniti (cajun).

RANCH

Salsa molto ricca e fresca a base di uova, cipolla, aglio, olio e spezie, ottima per i fritti.

MEXICAN

Salsa rossa a base di peperoni tipica della cucina messicana.

CHEDDAR CHEESE

Salsa ottenuta da vero formaggio cheddar stagionato, ideale per accompagnare i fritti.

TARTARA

Salsa bianca e densa a base di maionese con l'aggiunta di cetrioli tritati, capperi, cipolla.

MANGO CHILLI & SWEET

Salsa al mango, dal gusto dolce e piccante.

BBQ CHILLI

Glacé di salsa BBQ aromatizzata al peperoncino.

