

# Colonial Inn

BURGERS & STEAKS



RESTAURANT  
HAMBURGER  
STEAK HOUSE



# MENU HAMBURGER



SCEGLI TRA UNO DEI SEGUENTI HAMBURGER O CLUB SANDWICH CON CONTORNO DI PATATE FRITTE CON LA BUCCIA

## LEGENDARY BURGER



Home made burger di black angus da 220g, bacon croccante, formaggio Cheddar, cipolla di Tropea, cetriolini, lattuga e salsa BBQ.

## SPICY BURGER



Home made burger di black angus da 220g, crema di gorgonzola piccante, peperoni julienne spadellati, rosti di patate, rucola e salsa Cajun & Tomato per un tocco extra piccante.

## 4 CHEESE BURGER

Home made burger di black angus da 220g, 4 tipi di formaggio; Cheddar inglese, Brie President, provola affumicata e grattata di ricotta salata. Ad accompagnare il mix di formaggi ci sono pomodori semiseccchi, insalata valeriana e salsa Colonial Inn.

## LITTLE ITALY BURGER



Home made burger di black angus da 220g con bufala Campana DOC, prosciutto crudo di Parma disidratato, pomodori semiseccchi, salsa al basilico e pistacchio con olio d'oliva extra vergine.

## TASTY BURGER

Home made burger di black angus da 220g, funghi Champignons freschi saltati in padella, frittata d'uovo con la cipolla, formaggio Brie President, insalata valeriana e salsa Colonial Inn.

## BLACK ANGUS BURGER

Home made burger di black angus da 220g servito scomposto nel piatto con fette di pane caldo biscottato e tris di contorni. Patate fritte con la buccia, insalata Coleslaw e verdure grigliate.

# CLUB SANDWICH

## CLUB N. ONE

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

## CLUB N. TWO

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.

## MOUNTAIN BURGER

Hamburger di cinghiale da 220g, formaggio Dobbiaco cotto alla piastra, speck di Sauris croccante, funghi Champignons freschi, insalata Misticanza e salsa BBQ.

## PULLED PORK



Spalla di Maiale affumicata e sfilacciata con insalata Coleslaw, cipolla di Tropea e salsa BBQ.

## CHICKEN BURGER

Petto di pollo con impanatura alle noci e corn flakes, formaggio Philadelphia, grattata di ricotta affumicata, insalata valeriana e maionese.

## VEGGIE BURGER



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

## SALMON BURGER



Home made burger di salmone fresco tagliato a coltello e condito con le spezie, lime e zenzero servito con formaggio Philadelphia, insalata Valeriana e salsa tartara fatta in casa.

DOUBLE BURGER + 4€

CON PANE AI 5 CEREALI

## CLUB N. THREE

Club Sandwich con pane ai cinque cereali, 200g di salsiccia Trentina, scamorza affumicata, peperoni al forno, cipolla di Tropea e Tabasco.

## CLUB N. FOUR

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

AGGIUNTE DA 1€ A 3€

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

# MENU CARNE



SCEGLI TRA PIATTO DI CARNE ALLA GRIGLIA O UN SECONDO CON CONTORNO PATATE AL FORNO, VERDURE MISTE CROCCANTI E FUNGHI CHAMPIGNONS

## GRILLED FILET

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

## PEPPER FILET

Filetto di Angus Argentino da 250g in salsa al pepe rosa su crosta di pane caldo.

## RIBEYE STEAK

Costata senza osso da 350g di Angus Scozzese.

## ROAST – BEEF STEAK

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

## PORK CHOP

Braciolone di maiale con osso e pancetta da 600g, marinato e grigliato all'americana.

## NEW YORK STRIP



Costata con osso di Black Angus americano da 600g/700g.

## TAGLIATA DI ROAST-BEEF

DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO



### TAGLIATA N°1

Tagliata di manzo Australiano da 250g su letto di rucola e grana padano.

### TAGLIATA N°2

Tagliata di manzo Australiano da 250g con salsa al basilico, pistacchio e olio d'oliva extra vergine con pomodorini cigliegini saltati in padella.

## FRENCH RACK

Costolette d'agnello provenienti dalle praterie della Nuova Zelanda, marinate dai nostri chef.

## GRILL MIX X 1 PERSONA



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

## For Chicken Lovers



## CHICKEN BREAST

Petto di pollo al rosmarino.

## BIG CHICKEN FRIED

Cotoletta di pollo gigante con impanatura alle noci e corn flakes.

## CHICKEN BACON

Petto di pollo rosolato in padella ricoperto da bacon croccante e provola affumicata fusa.

# FISH DELIGHT

## SALMON FILET

Filetto di salmone fresco rosolato in padella su letto di insalatina e servito con patate al forno. A parte salsa speciale Mango Chilli & Sweet e salsa Tartara "Home Made".

## FISH AND CHIPS

Tradizionale piatto inglese rivisitato dai nostri chef che propongono un filetto di merluzzo con impanatura ai corn flakes ed erbe mediterranee.

## Salad & cold dishes

## CHICKEN CAESAR SALAD

Insalata verde mista, bacon croccante, petto di pollo, scaglie di grana, crostini di pane aromatizzati e salsa caesar fatta in casa.

## CLASSIC SALAD

Insalata mista, pomodorini, olive taggiasche, tonno e salsa ranch a parte.

## BUFFALO SALAD

Misticanza, tagliata di manzo scelto, crostini di pane aromatizzati, pomodorini, scaglie di grana, philadelphia e salsa ranch.

AGGIUNTE DA 1€ A 3€

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

# Colonial Inn



**COLONIAL INN SILEA**  
VIA TREVISO 67



**COLONIAL INN TREVISO CENTRO**  
VIA AVOGARI 25

– [WWW.PUBCOLONIALINN.COM](http://WWW.PUBCOLONIALINN.COM) –

FOLLOW US



facebook



tripadvisor



Instagram