

CLUB SANDWICH

CON PANE AI 5 CEREALI

CLUB N. ONE 8,9€

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 8,9€

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 8,9€

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

CLUB N. FOUR 8,9€

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.

For Chicken Lovers



CHICKEN BREAST 10,5€

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

CHICKEN BACON 11,5€

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

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 0,9€

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 2018



COLONIAL INN SILEA
T. 0422 1741880



COLONIAL INN TREVISO CENTRO
T. 0422 1726722

the hot Sandwich

ROCK 7,5€

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

BLUES 6,9€

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

JAZZ 7,5€

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

COUNTRY 6,9€



Panino caldo con salsiccia Trentina, scamorza affumicata, peperoni al forno, cipolla di Tropea e salsa rosa.

FRESCO 6,5€

Pane, mozzarella di bufala, fette di pomodoro, lattuga, origano e salsa rosa. (Tutti gli ingredienti sono a freddo)

Con Prosciutto crudo di Parma 7,5€

THE BIG TOAST

NEWCASTLE 6,9€

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

LIVERPOOL 6,9€

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

LONDON 6,9€

Pane toscano ai cinque cereali con pancetta rosolata, frittatina d'uovo con cipolla, formaggio edamer, peperoni grigliati e salsa rosa a parte.

MANCHESTER 6,9€

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

TOAST CLASSICO 5€

Prosciutto cotto di praga, formaggio, salsa rosa.

HAMBURGERS

CLASSIC BURGERS

LEGENDARY BURGER



9,5€

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

SPICY BURGER



9,5€

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

9,9€

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



11€

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

9,5€

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

9,5€

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.

SPECIAL BURGERS

MOUNTAIN BURGER

11€

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

PULLED PORK



9€

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

CHICKEN BURGER

9,5€

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

VEGGIE BURGER



10,5€

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

SALMON BURGER



11€

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.

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.”

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

23€

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

FRENCH RACK

17€

Costolette d'agnello provenienti dalle praterie della Nuova Zelanda, marinate dai nostri chef, con contorno di patate fritte con buccia.

RIBEYE STEAK



19€

Costata senza osso da 350g di Angus Scozzese con contorno di patate fritte con buccia.

ROAST – BEEF STEAK

17€

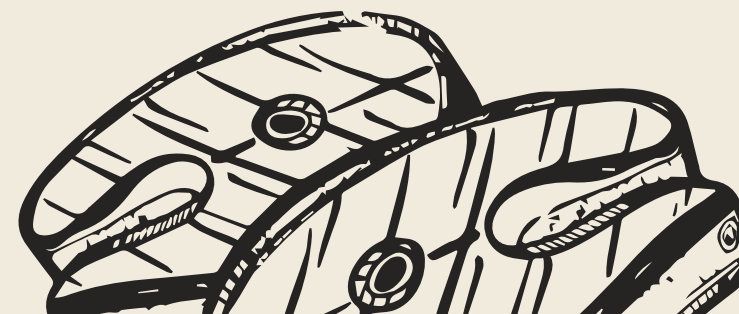
Bistecca di roast-beef di Black Angus Australiano da 250g con noce di burro aromatizzato alla senape e pepe rosa. Contorno di patate fritte con buccia.

GRILL MIX X 1 PERSONA



17€

Grigliata mista di carne composta da: 1 bracciola, 2 salsiccie, 1 petto di pollo, 1 costoletta d'agnello con contorno di patate fritte con buccia.



FRIED & CO.

OLIVE ALL'ASCOLANA

4,5€

Olive Ascolane con ripieno di carne macinata, impanate e fritte. Provali con salsa Ranch!

ALETTE & COSCETTE DI POLLO

6€

Alette di pollo e coscette di pollo in una saporita marinatura.

Provale con la salsa BBQ Chilli!

CHICKEN NUGGETS

4,5€

Morbidi filettini di petto di pollo panati ai corn flakes.

Provali con la salsa mango chilli!

ONION RINGS



4,5€

Anelli di cipolla dolce in pastella alla birra. Provali con la salsa cajun & tomato!

MOZZARELA STICKS



5,5€

Bastoncini di mozzarella avvolti in una pastella alla birra.

Provali con la salsa ranch!

JALAPENOS



5,5€

Crocanti chili jalapeno verdi farciti con formaggio cheddar. Provali con la salsa Colonial Inn!

GNOCO FRITTO

7,9€

Specialità romagnola con Prosciutto Crudo di Parma e formaggio stracchino.

JUMBO MIX FRITTO X2

12€

Patate fritte, onion rings, chicken nuggets, mozzarella sticks, olive ascolane.

SALSE HOME MADE +0,9€

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 affumicato.

CAJUN & TOMATO

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

BBQ CHILLI

Glassa di salsa BBQ aromatizzata al peperoncino.

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.

TARTARA

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

MANGO CHILLI & SWEET

Salsa al mango, dal gusto dolce e piccante.