

ANTIPASTI

TAGLIERE X2 12
Sopressa, porchetta trevigiana, pancetta al pepe, formaggio Asiago DOP e sottaceti.

STEAK & SPECIALTIES

RIBEYE STEAK 19
Costata senza osso da 350g di Angus australiano con contorno di polenta e patate al forno.

ROAST - BEEF STEAK 17
Bistecca di black angus australiano da 250g. Contorno di polenta e patate al forno

FRENCH RACK 17
Costolette di agnello marinate con bacche di ginepro e cucinate alla griglia. Contorno di patate al forno e polenta.

GRILL MIX 17
Grigliata mista di braciola senza osso, salsiccia, sovracoscia di pollo, costoletta di agnello. Contorno di polenta e patate al forno.

CHICKEN BREAST 11,5
Petto di pollo alla griglia. Contorno di verdure grigliate.

CHICKEN BACON 13
Petto di pollo rosolato ricoperto da bacon e provola affumicata fusa. Contorno di patate fritte con buccia

SPICY GRILLED CHICKEN 12
Sovracosce di pollo alla griglia disossate e speziate con paprika, cumino e peperoncino. Contorno di patate fritte con buccia.

FISH & CHIPS 15
Filetto di merluzzo in panattura croccante alle erbe. Contorno di patate fritte e salsa tartar.

CONTORNI

PATATE FRITTE CON BUCCIA 4

PATATE AL FORNO 4

INSALATA MISTA 4

VERDURE GRIGLIATE 4

INSALATA COLESLAW 4

POLENTA GRIGLIATA 4

CONTORNI STAGIONALI 4
(chiedi al nostro staff)

MENU 2020 AUTUMN EDITION

HAMBURGERS

SERVITI CON PATATE CON BUCCIA

AGGIUNGI AL TUO HAMBURGER LA SALSA A PARTE +0,90
KETCHUP • MAIONESE • SENAPE • SALSA ROSA •
BBQ • 1000 ISLANDS • MEXICAN HOT •
TARTARA HOME MADE • MANGO CHILLI & SWEET

LEGENDARY BURGER 10,5
DOPPIO BURGER 14,5

Angus Burger da 220g, bacon croccante, formaggio cheddar, cipolla di Tropea, cetriolini, lattuga e salsa BBQ.

FRIGITTELLI BURGER   SEASONAL 11,5
DOPPIO BURGER 15,5


Angus Burger da 220g, frigitello spadellato, cacciotta al peperoncino, rucola, jalapegnos verdi e salsa messicana ai peperoni.

AUTUMN BURGER  SEASONAL 12
DOPPIO BURGER 16

Angus Burger da 220g servito con porcini freschi spadellati, formaggio Asiago DOP, patate gratinate al forno e sopressa veneta.

CARBONARA BURGER 11,5
DOPPIO BURGER 15,5

Angus Burger da 220g, uovo all'occhio di bue, guanciale croccante, pecorino e cipolla stufata.

VEGGIE BURGER  11
Home made burger (quinoa, carote, zucchine e patate), ricotta di bufala, pomodorini secchi e insalata iceberg.

FRITTI



OLIVE ALL'ASCOLANA 5

ALETTE & COSCETTE DI POLLO 6

CHICKEN NUGGETS 5

ONION RINGS 5

MOZZARELA STICKS  5,5

JALAPENOS   6

JUMBO MIX FRITTO X2 12

LITTLE ITALY BURGER 12
DOPPIO BURGER 16

Angus Burger da 220g con bufala campana DOC, prosciutto crudo di Parma disidratato, pomodori secchi. Conditto con patè di olive taggiasche.

TASTY BURGER 11
DOPPIO BURGER 15

Angus Burger da 220g, pancetta coppata al pepe, frittatina d'uovo, cipolla di Tropea, provola affumicata e rucola. Conditto con salsa 1000 islands.

BLACK ANGUS BURGER 11
DOPPIO BURGER 15

Angus Burger da 220g servito scomposto nel piatto con tris di contorni. Patate con buccia, insalata Coleslaw e verdure grigliate.

4 CHEESE BURGER 11,5
DOPPIO BURGER 15,5

Angus Burger da 220g, pomodori secchi e 4 tipi di formaggio: cheddar inglese, Brie President, provola affumicata e grattata di ricotta salata.

PULLED PORK 10,5
Spalla di maiale cotta lentamente per 10 ore in forno, affumicata e sfilacciata con insalata coleslaw, cipolla di Tropea e salsa BBQ.

CHICKEN BURGER 10,5
DOPPIA CARNE 14,5

Souther fry chicken (sovracoscia di pollo marinata al latte con spezie), grattata di ricotta affumicata, formaggio cremoso, insalata iceberg e maionese alle erbe.

INSALATE

CHICKEN CAESAR SALAD 12
Insalata mista, bacon croccante, petto di pollo, scaglie di grana, crostini aromatizzati e salsa caesar.

BUFFALO SALAD 14
Insalata mista, tagliata di roast-beef di manzo, pomodorini ciliegino, scaglie di grana, ricotta di buffalo e crostini aromatizzati.


TUNA CLASSIC SALAD 10
Insalata mista, pomodorini ciliegino, olive taggiasche, mozzarella di buffalo e tonno

SALMON SALAD 14
Insalata mista, salmone affumicato norvegese, ricotta di bufala, pomodori secchi, crostini aromatizzati, olive taggiasche e dressing allo yogurt


CLUB SANDWICH

SERVITI CON SALSA ROSA A PARTE


CLUB N.ONE 10,4
Petto di pollo, pancetta rosolata, formaggio edamer, pomodoro e lattuga.

CLUB N.TWO  SEASONAL 10,4
Speck di Sauris, funghi champignons, brie, formaggio edamer, zucchine, rucola e grattugiata di ricotta affumicata.

CLUB N.THREE 10,4
Salsiccia trentina, scamorza affumicata, formaggio edamer, peperoni al forno, cipolla di Tropea e tabasco

CLUB N.FOUR  10,4
Zucchine grigliate, ricotta di bufala, parmigiana di melanzane, lattuga e formaggio edamer.

CLUB N.FIVE 10,4
Salmone affumicato, pomodori secchi, ricotta di bufala, formaggio edamer, uovo e lattuga.

CLUB N.SIX  SEASONAL 10,4
Prosciutto cotto alla brace, carciofi al rosmarino, formaggio edamer, cavolo cappuccio, rucola e salsa maionese al lime.


FOCACCIA

SERVITI CON SALSA ROSA A PARTE

OGNI GIORNO CUCINATA LA MORBIDA FOCACCIA GENOVESE ALL'OLIO D'OLIVA

FOCACCIA SAURIS 9,9
Speck di Sauris, brie francese e funghi champignon.


FOCACCIA ARICCIA  SEASONAL 9,9
Porchetta di Ariccina tagliata al coltello, patate gratinate al forno e formaggio Asiago DOP.

FOCACCIA VEGETARIANA  9,9
Cotoletta di melanzana, pomodori secchi, provola affumicata e insalata iceberg.

FOCACCIA ASIAGO  SEASONAL 9,9
Porcini freschi spadellati, sopressa veneta, formaggio Asiago DOP e rucola.

FOCACCIA ALASKA 9,9
Merluzzo con panatura ai corn flakes, pomodori secchi, mayo alle erbe, zucchine grigliate e lattuga.

FOCACCIA TRENTO 9,9
Salsiccia trentina, scamorza affumicata, peperoni al forno e cipolla di tropea.

FOCACCIA BUFALA  8,9
Mozzarella di bufala, pomodoro, lattuga e origano (tutti gli ingredienti sono a freddo)

CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 9,9

FOCACCIA AFFUMICATA  SEASONAL 9,9
Prosciutto cotto alla brace, carciofi spadellati al rosmarino e provola affumicata.