CLASSIC BURGERS
HOME MADE

SERVITI CON PATATE FRITTE

LEGENDARY BURGER 14.90
DOPPIO BURGER +5.50
ALL DAY IPA
Pane bun, Angus burger da 200g, bacon croccante, formaggio cheddar, cipolla grigliata, cetriolini, lattuga e salsa BBQ.

CHAPO BURGER 15.90
DOPPIO BURGER +5.50
ALL DAY IPA
Pane bun, Angus burger da 200g, guacamole home made, cheddar fuso, tabasco al Jalapeño, cipolla grigliata, peperoni grigliati e sbriciolata di nachos.

FOSTER'S **TASTY BURGER** 15.90 CHEF'S CHOICE
DOPPIO BURGER +5.50
Pane bun, Angus burger da 200g, culatello di Parma, frittatina d'uovo, provola affumicata, cipolla di Tropea caramellata, rucola, ricotta affumicata e salsa 1000 Island.

B.M.B. - BIG MOTHER (FUCKER) BURGER 19.90 NEW
Pane bun, Angus burger da 200g, pulled pork, bacon croccante, doppio formaggio cheddar, tabasco, cetriolini, chips di cipolla e insalata Coleslaw.

MOUNTAIN BURGER 16.90 NEW
BULLDOG
Pane bun, Angus burger da 200g, porchetta di Ariccia, formaggio brie, funghi champignon, frittatina d'uovo, chips di cipolla e salsa Smokey Baconnaise.

BLACK ANGUS BURGER "THE ORIGINAL" 14.90
DOPPIO BURGER +5.50
Angus burger da 200g, servito con tris di contorni: patate fritte, insalata Coleslaw e verdure miste spadellate. Piatto senza pane.

SPECIAL BURGERS
SERVITI CON PATATE FRITTE

PILS KRUSOVICE **SMASH CLASSIC BURGER** 14.90 CHEF'S CHOICE
Pane bun, doppio Angus burger da 100g, bacon croccante, doppio formaggio cheddar, cipolla grigliata, lattuga iceberg, pomodoro confit e salsa ketchup.

4 CHEESE SMASH BURGER 15.90
Pane bun, doppio Angus burger da 100g, pomodori confit, uovo all'occhio di bue e 4 tipi di formaggio: brie fuso, provola affumicata, cheddar e ricotta affumicata.

BLANCHE DE BRUXELLES **SOUTHERN FRIED CHICKEN BURGER** 15.90 CHEF'S CHOICE
DOPPIO BURGER +5.50
Pane bun, southern fried chicken (sovracoscia di pollo marinata e fritta), bacon croccante, formaggio Asiago DOP, anelli di cipolla pastellati, lattuga iceberg e guacamole home made.

NEW **FISH BURGER** 16.90
Pane bun, filetto di merluzzo impanato al panko e fritto, salsa tartara home made, formaggio cremoso, pomodoro confit e rucola.

VEGGIE BURGER 15.90
Pane bun, burger vegetale home made (quinoa, carote, zucchine e patate), burratina pugliese, pomodori confit e verdure miste spadellate.

PULLED PORK 14.90 FOSTER'S
Pane bun, spalla di maiale cotta a bassa temperatura per 10 ore (affumicata e sfilacciata), insalata Coleslaw, cipolla di Tropea e salsa BBQ.

AGGIUNGI LA SALSA A PARTE +1.30
BBQ - 1000 Island - Tartara - Sweet & Chilli - Mustard Barbeue
Guacamole - Caesar - Algérienne Spicy Hot
Curry Mango - Smokey Baconnaise - Ketchup - Maionese
Salsa Cheddar - Salsa Rosa

STARTERS & SHARERS

YAKI GYOZA - 5PZ 7.90
Gyoza alle verdure e carne di maiale fritti e serviti con la salsa Sweet & Chilli.

ARROSTICINI - 6PZ 8.90 CHEF'S CHOICE
Arrosticini abruzzesi di agnello cucinati alla griglia.

POLLO FRITTO - 5PZ 7.90
Alette e cosciette di pollo impanate e fritte.
Servite con salsa Curry Mango

PATATE FRITTE REALLY CRUNCHY CON LA BUCCIA 6.50

MOZZARELLA STICK 6.90

CHICKEN NUGGETS - 6PZ 6.90

JALAPEÑOS - 5PZ 6.90

ONION RINGS - 8PZ 5.90

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.
In caso di allergie o intolleranze, puoi consultare la lista allergeni tramite il QR code.

COPERTO 1.50 - AGGIUNTE DA 0.50 A 3.00
Eliminare un ingrediente non comporta uno sconto.
Un ingrediente sostituito comporta comunque l'eventuale maggiorazione.

SPECIAL SANDWICHES
NEW

TEXAS BRISKET SANDWICH 16.90 CHEF'S CHOICE
Brisket Black Angus Nebraska (USA) marinato per una settimana e cotto a bassa temperatura. Servito in ciabatta calda artigianale con insalata Coleslaw, salsa mustard barbecue e cetriolini.

ARICCIA SANDWICH 13.90
Ciabatta calda artigianale, porchetta di Ariccia, peperoni grigliati, cipolla rossa di Tropea, scamorza affumicata. Salsa rosa a parte.

IL CAPRESE 12.90
Ciabatta calda artigianale, burrata Pugliese, pomodoro fresco e lattuga Iceberg.
Aggiunta culatello di Parma +2€

BURRITO 13.90 NEW
Piadina artigianale arrotolata e servita con chili di manzo, formaggio cheddar, lattuga iceberg e pomodoro fresco.

VEGGIE WRAP 13.90
Piadina artigianale arrotolata e servita con hummus di ceci e pomodori secchi, lattuga iceberg condita con salsa Caesar, cotoletta di melanzana e scaglie di Grana Padano DOP.

CHICKEN WRAP 13.90
Piadina artigianale arrotolata e servita con filetti di pollo in impanatura croccante, lattuga iceberg condita con salsa Caesar, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e pomodori confit.

CLUB SANDWICHES
CON PANE INTEGRALE E SALSA ROSA A PARTE

CLUB N.ONE 13.90 FOSTER'S
Petto di pollo, prosciutto Cotto di Praga, formaggio edamer, pomodoro datterino e lattuga iceberg.

CLUB N.TWO 13.90 NEW
Culatello di Parma, funghi champignon, brie, formaggio edamer, zucchine, rucola e ricotta affumicata grattugiata.

CLUB N.THREE 13.90 BULLDOG
Salsiccia trentina, scamorza affumicata, formaggio edamer, peperoni al forno, cipolla di Tropea e tabasco.

CLUB N.FOUR 13.90
Parmigiana di melanzana, zucchine grigliate, formaggio cremoso, formaggio edamer e lattuga iceberg.

CLUB N.FIVE 15.90
Salmone affumicato, guacamole, pomodori confit, formaggio cremoso, uovo sodo, formaggio edamer e lattuga iceberg.

LET'S COOK!

BAVETTA AUSTRALIA 22.90
Tagliata di bavetta di Angus Australia da 250 g, cotta alla griglia e servita sul letto di rucola e Grana Padano DOP.
Contorno di Patate spezzate al forno.

GUANCETTE ALLA GUINNESS 18.90 NEW
Guancette di manzo brasate alla birra scura Guinness servite con purè di patate.

PORK RIBS 1/2 BAFFA 13.90- BAFFA INTERA 18.90
Costine di maiale speziate e marinate per un giorno, cotte a bassa temperatura per 6 ore e leggermente glassate con la salsa BBQ.
Contorno di patate al forno.

MEXICAN CHILLI 18.90 NEW
Chili con carne di manzo servito con formaggio fuso cheddar, salsa guacamole home made, picco de gallo, nachos e tortillas a parte.

KRUSOVICE **COTOLETTA ALLA MILANESE HOME MADE** 16.90
Petto di pollo in panatura croccante servito con patate fritte.

POLPO ALLA GRIGLIA 23.90 CHEF'S CHOICE
Tentacoli di polpo grigliati e serviti con purè di patate, pomodori confit home made e cipolla caramellata.

HUMMUS FIT 17.90 100% VEGANO
Hummus di ceci e pomodori secchi home made con insalata di pomodoro e cipolla di Tropea condita, verdure miste spadellate, guacamole home made, olive taggiasche e crosta di focaccia fatta in casa.

SOCKEYE SALAD 18.90
Lattuga iceberg condita, salmone Sockeye selvaggio e affumicato, pomodoro confit, salsa guacamole, crostini aromatizzati, olive taggiasche e burratina pugliese.

BUFFALO CULATELLO SALAD 15.90 CHEF'S CHOICE
Lattuga iceberg condita con salsa Caesar, culatello di Parma, pomodoro datterino e cipolla rossa condita, burratina pugliese e crostini aromatizzati.

CHICKEN CAESAR SALAD 14.90
Lattuga iceberg condita con la salsa Caesar, bacon croccante, petto di pollo, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e crostini aromatizzati.

Colonial Inn

SILEA