

AMBURGHERIA

BURGER & SNECK

Un viaggio tra gusti, profumi e tradizioni culinarie italiane e internazionali, reinterpretati attraverso la nostra idea di Amburgher e Sneck





I NOSTRI FRITTI

FRITTO MISTICO

12.5

(Mix dei Nostri fritti, piatto consigliato per due persone)

ANELLI DI CIPOLLA ROSSA, ARANCINETTI AL RAGU', OLIVE ALL'ASCOLANA, SALVIA FRITTA, ZEPPOLINE DI ALGHE, PATATINE RUSTICHE CON BUCCIA FATTE IN CASA, SALSA AMB.

PATATINE RUSTICHE E SALSA AMB

5

PATATINE CHEDDAR E BACON

5.5

OLIVE ALL'ASCOLANA *

5.5

ZEPPOLINE DI ALGHE *

5.5

ANELLI DI CIPOLLA ROSSA

6.5

ARANCINETTI AL RAGU' *

5.5

SALVIA FRITTA *

6

SCAMORZINE AFFUMICATE

6.5

ACCOMPAGNA IL TUO FRITTO CON UNA DELLE NOSTRE SALSE

0,5

SALSA AMB / MAIONESE / MAIONESE ALLA 'NDUJA DI SPILINGA / MAIONESE SENAPATA / SALSA BURGHER / SALSA ROSA / CHECIAP



I NOSTRI AMBURGHER

Gli Amburgher sono serviti con patatine rustiche fatte in casa e salsa amb.

CISBURGHERONE **13.5**

MORBIDO PANE AL LATTE ARTIGIANALE, AMBURGHER DI CHIANINA I.G.P. DA 180GR, FORMAGGIO EDAMER, INSALATA FRESCA, POMODORO FRESCO, MAIONESE.

BISCHERO **16**

MORBIDO PANE AL LATTE ARTIGIANALE, AMBURGHER DI CHIANINA I.G.P. DA 180GR, STRACCIATELLA DI BURRATA AFFUMICATA, MISTICANZA FRESCA, POMODORO DATTERINO SEMISECCO, PISTACCHIO DI BRONTE, MAIONESE.

DOLOMITICO **15.5**

MORBIDO PANE AL LATTE ARTIGIANALE, AMBURGHER DI CHIANINA I.G.P. DA 180GR, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI, FORMAGGIO CASOLET DELLA VAL DI SOLE, RUCOLA FRESCA, MELA VERDE, MIELE DI MELATA, MAIONESE.

SUPER POLLO **15**

MORBIDO PANE AL LATTE ARTIGIANALE, PETTO DI POLLO PANATO IN CORNFLAKES, FORMAGGIO EDAMER, BACON PIASTRATO, RUCOLA FRESCA, CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA, PANNA ACIDA ALLE ERBETTE CON AGLIO.

QUESTO **16.5**

MORBIDO PANE AL LATTE ARTIGIANALE, AMBURGHER DI CHIANINA I.G.P. DA 180GR, STRACCIATELLA DI BURRATA AFFUMICATA, BACON PIASTRATO, INSALATA FRESCA, POMODORI SECCHI, CIPOLLA CROCCANTE, SALSA BURGHER.

PORCHETTONE

15.5

MORBIDO PANE AL LATTE ARTIGIANALE, AMBURGHER DI CHIANINA I.G.P. DA 180GR, FORMAGGIO MORLACCO DEL GRAPPA, PORCHETTA TREVIGIANA, RUCOLA FRESCA, FUNGHI FRESCHI TRIFOLATI, NOCI, MAIONESE SENAPATA.

MANNAJA

15.5

MORBIDO PANE AL LATTE ARTIGIANALE, AMBURGHER DI CHIANINA I.G.P. DA 180GR, PROVOLONE PICCANTE, MELANZANE FRITTE, CIPOLLA ROSSA CAMELLATA, MAIONESE ALLA 'NDUJA DI SPILINGA.

PADRINO

17.5

MORBIDO PANE AL LATTE ARTIGIANALE, DOPPIO AMBURGHER DI CHIANINA I.G.P. DA 135GR L'UNO, DOPPIO FORMAGGIO CHEDDAR, BACON PIASTRATO, FRITTATA AL PREZZEMOLO, CIPOLLA ROSSA CAMELLATA, SALSA BURGHER.

NE'

15

MORBIDO PANE AL LATTE ARTIGIANALE, AMBURGHER DI CHIANINA I.G.P. DA 180GR, GORGONZOLA PICCANTE, CREMA DI PEPERONI, CAVOLO CAPPUCCIO MARINATO IN ACETO DI MELE, UOVO ALL'OCCHIO DI BUE LEGGERMENTE CREMOSO, CARPACCIO DI PERE, MAIONESE.

CRUDO

18.5

MORBIDO PANE AL LATTE ARTIGIANALE, TARTARE DI MANZO SELEZIONATO CONDITA CON BIRRA IPA E SALE AFFUMICATO, STRACCIATELLA DI BURRATA AFFUMICATA, RUCOLA FRESCA, POMODORINI GIALLI SEMISECCHI, MOSTARDA DI FICHI.

MAIALE SBRONZO

15.5

MORBIDO PANE AL LATTE ARTIGIANALE, SPALLA DI MAIALE SFILACCIATA (MARINATA CON BIRRA E SPEZIE DELLO CHEF), MISTICANZA FRESCA, INSALATA DI CAPPUCCIO E CAROTE CONDITA CON YOGURT E ACETO DI MELE, CIPOLLA ROSSA CAMELLATA.

PATACCA

15

MORBIDO PANE AL LATTE ARTIGIANALE, TAGLIATA DI POLLO MARINATA IN SUCCO DI MELE E COTTO A BASSA TEMPERATURA, CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO, MISTICANZA FRESCA, POMODORO FRESCO, POLVERE DI OLIVE NERE KALAMATA.

ORTOLANO

14

MORBIDO PANE AL LATTE ARTIGIANALE, AMBURGHER FATTO IN CASA DI VERDURE PATATE E CECI, FORMAGGIO EDAMER, MISTICANZA FRESCA, POMODORI SECCHI, NOCI, MAIONESE.

SALMON

18.5

MORBIDO PANE AL LATTE ARTIGIANALE, AMBURGHER DI SALMONE, RUCOLA FRESCA, PANNA ACIDA ALLE ERBETTE CON AGLIO, POMODORINI DATTERINI SEMISECCHI, MAIONESE.

VARIANTI:

AMBURGHER DI CHIANINA DA 180 GR AL PIATTO CON CONTORNO = 10

TARTARE AL PIATTO CON CONTORNO = 15

PANE ARTIGIANALE AI CEREALI / SENZA GLUTINE / ALLA PATATA = + 1

AGGIUNTA DI AMBURGHER DI CHIANINA DA 180GR = + 4

AGGIUNTA DI VERDURE E SALSA / FORMAGGI / SALUMI = + 0,5 / + 1 / + 1,5



SMESH BURGHER

Gli Amburgher sono serviti con patatine rustiche fatte in casa e salsa amb.

SINGOLO

11.5

MORBIDO PANE ARTIGIANALE ALLA PATATA, AMBURGHER SMESHATO, CHEDDAR, BACON PIASTRATO, CETRIOLINO SOTTACETO, SALSA BURGHER.

DOPPIO

13.5

MORBIDO PANE ARTIGIANALE ALLA PATATA, DOPPIO AMBURGHER SMESHATO, DOPPIO CHEDDAR, DOPPIO BACON PIASTRATO, CETRIOLINO SOTTACETO, SALSA BURGHER.

TRIPLO

15.5

MORBIDO PANE ARTIGIANALE ALLA PATATA, TRIPLO AMBURGHER SMESHATO, TRIPLO CHEDDAR, TRIPLO BACON PIASTRATO, CETRIOLINO SOTTACETO, SALSA BURGHER.

FATTI TENTARE E AGGIUNGI NEL TUO SMESH LA CIPOLLA CHE PIÙ TI PIACE: +1

CIPOLLA CROCCANTE / CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA /
CIPOLLA ROSSA GRIGLIATA.

CLEB SENDWICH

CLASSICO

12.5

PANE IN CASSETTA ARTIGIANALE AI CEREALI, TACCHINELLA, BACON PIASTRATO, FRITTATA AL PREZZEMOLO, FORMAGGIO EDAMER, INSALATA FRESCA, POMODORO FRESCO.

VEGETARIANO

12.5

PANE IN CASSETTA ARTIGIANALE AI CEREALI, ZUCCHINE GRIGLIATE, MELANZANE GRIGLIATE, FRITTATA AL PREZZEMOLO, FORMAGGIO EDAMER, CIPOLLA ROSSA GRIGLIATA, POMODORO FRESCO.

INSALATONE

PROVA COSTUME

13

BASE DI MISTICANZA, POMODORO FRESCO, CAVOLO CAPPUCCIO MARINATO IN ACETO DI MELE, POLVERE DI OLIVE NERE KALAMATA, TAGLIATA DI POLLO, CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO, CROSTINI DI PANE.

SONO A DIETA

13

BASE DI MISTICANZA, POMODORO FRESCO, CAVOLO CAPPUCCIO MARINATO IN ACETO DI MELE, POLVERE DI OLIVE NERE KALAMATA, STRACCIATELLA DI BURRATA AFFUMICATA, BACON CROCCANTE, CROSTINI DI PANE.

PER I PIÙ PICCOLI

CISBURGHER BEBI

11

MINI PANINO AL LATTE ARTIGIANALE, AMBURGHER DI CHIANINA I.G.P. DA 100GR, FORMAGGIO EDAMER, INSALATA FRESCA, POMODORO FRESCO, MAIONESE, PATATINE FATTE IN CASA CON BUCCIA E CHECIAP.

POLLO E PATATINE

10

TAGLIATA DI POLLO COTTA A BASSA TEMPERATURA, PATATINE FATTE IN CASA CON BUCCIA E CHECIAP.

NAGGHETZ DI POLLO

10.5

8 SFIZIOSI NAGGHETZ DI POLLO FATTI IN CASA, PATATINE FATTE IN CASA CON BUCCIA E CHECIAP.

INFO:

LAVORIAMO CON MATERIE PRIME FRESCHE, IN MANCANZA DEL PRODOTTO FRESCO NE VERRÀ UTILIZZATO UNO CONGELATO CON IL METODO DELL'ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA, TRANNE ALCUNI FRITTI CHE VENGONO ACQUISTATI CONGELATI CONTRASSEGNA TI DAL SIMBOLO: **. PER ALLERGIE E INTOLLERANZE, CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA L'APPOSITO LIBRO DEGLI ALLERGENI. DURANTE LE PREPARAZIONI IN CUCINA NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONE CROCIATE.



TAP LIST E BAR

TAP LIST

PREMIUM LAGER <i>Kozel (CZ) - 4.5%</i>	3.5 / 6
PILSNER <i>Urquell (CZ) - 4.4%</i>	3.5 / 6
AMBRATA <i>London Pride (UK) - 4.7%</i>	3.5 / 6
BLANCHE <i>Saint Benoit (BE) - 5.0%</i>	3.5 / 6
IPA <i>Birra a rotazione.</i>	3.5 / 6
SPECIALE <i>Birra a rotazione.</i>	4 / 7

BIBITE

ACQUA	2.5
COCA COLA / ZERO	3.5
COLA ALPEX	4.5
BIBITE SIBÌ ORGANIC BIO	4.5

APERITIVI

SPRITZ VARI	4
VINO AL CALICE	4
VINO BOTTIGLIA	20
AMERICANO	6
GIN TONIC	8
PREMIUM GIN TONIC	10

CAFFÈ E AMARI

CAFFÈ / DECA	1.5
MACCHIATO	1.5
CAFFÈ CORRETTO	3
AMARI DISTILLATI E GRAPPE	4 a 10

DOLCI

FRESCHI E FATTI IN CASA.
CHIEDI LE DISPONIBILITÀ DEL GIORNO AI CAMERIERI IN SALA.

