BURGER & SPIRITS

Original

MORBIDO

Homemade

NON INDUSTRIAL TASTE

MENU DELIVERY

Chef GIUSEPPE ARONICA

ANTIPASTI

BURGER & SPIRITS Original MORBIDO Homemade NON INDUSTRIAL TASTE

TARTARE DI MANZO con porcini• e scaglie di tartufo nero avvolta nel lardo di Patanegra - 13

TARTARE DI MANZO con carciofi e guanciale su crema cacio e pepe - 12.5

TARTARE DI MANZO con hummus di ceci e pomodori secchi, crumble di olive e zucchine alla scapece - 13

TARTARE DI MANZO con guacamole• artigianale, mandorle e lime - 11.5

TARTARE DI MANZO con cipolle rosse di Tropea caramellate e guanciale croccante - 11.5

TARTARE DI MANZO con cuore di burrata, pomodorini confit e granella di pistacchio - 12

ARROSTICINI DI PECORA• 10 pz. - 10

BOMBETTE

BOMBETTA Carbonara 2 pz. - 6

BOMBETTA Amatriciana 2 pz. - 6

BOMBETTA Pesto di pistacchio e mortadella 2 pz. - 6

BOMBETTA con carciofi, crema di pecorino, guanciale e pepe 2 pz. - 6

BOMBETTA Porcini• e tartufo nero estivo 2 pz. - 6

BOMBETTA Ricotta salata, melanzane e salsa di pomodori campani 2 pz. - 6

• Utilizzo dei semilavorati prodotti in loco, sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ed utilizzati nella preparazione dei piatti.
Utilizzo di materie prime preconfezionate surgelate o congelate nella preparazione dei piatti presenti sul menu' qualora il prodotto fresco non fosse reperibile.

VEGGIE

FRIGGITORIA

BURGER & SPIRITS Original MORBIDO Homemade NON INDUSTRIAL TASTE

ALETTE DI POLLO* paprika miele e lime **7 pz.** - 7.5

ALETTE DI POLLO* CLASSICHE nella nostra marinatura segreta **7 pz.** - 7

ALETTE DI POLLO* BBQ al chipotle **7 pz.** - 7.5

POLLETTI Croccanti filetti di pollo nella nostra marinata BBQ, lime e paprika dolce serviti con maionese al sesamo e teriaki **8 pz.** - 7

PARMIGIANA CROCCANTE Melanzane spadellate con pomodori campani e fiordilatte dorate in una panatura di olive servite su pesto di basilico **2 pz.** - 6

BRIE IN CROSTA DI CORNFLAKES con miele & fichi **5 pz.** - 7

ONION RING XL* pastellate alla birra **6 pz.** - 6

PORKETTINE Bon bon di pulled pork con cuore di cicorietta di campo saltata, serviti su maionese al chipotle e finitura di salsa yakitori **2 pz.** - 7

CROCCHÈ di pollo alla genovese servite su hummus di ceci e pomodorini secchi con finitura di crumble di olive e zucchine alla scapece **2 pz.** - 7

FRITTO "MORBIDO" Alette di pollo*, polletti, brie in crosta di cornflakes, parmigiana croccante e onion ring* **9 pz.** - 11

PICCANTE

VEGGIE

* Utilizzo dei semilavorati prodotti in loco, sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ed utilizzati nella preparazione dei piatti.
Utilizzo di materie prime preconfezionate surgelate o congelate nella preparazione dei piatti presenti sul menu' qualora il prodotto fresco non fosse reperibile.

CONTORNI

BURGER & SPIRITS Original MORBIDO Homemade NON INDUSTRIAL TASTE

PATATE FRY&DIP• servite con ketchup - 5

PATATE COUNTRY WEDGE• servite con salsa BBQ - 5

PATATE DOLCI AMERICANE• servite con maionese piccante - 6

PATATE AL FORNO - 5

CICORIETTA DI CAMPO SALTATA - 5

CAPONATA DI MELANZANE con zucchine romanesche, pomodorini, basilico e pinoli tostati - 7

INSALATE

BEEF SALAD Tagliata di controfiletto Uruguay, pomodorini confit, scaglie di Grana Padano, pesto di pistacchio, iceberg, misticanza e salsa yakitori - 12.5

CAESAR SALAD Pollo marinato e cotto a bassa temperatura oppure pollo dorato in stile Kentuchy, salsa Caesar, crostini di pane, bacon affumicato, Grana Padano e iceberg - 11.5

LA NORVEGESE Filetto di salmone norvegese cotto a bassa temperatura, limone, olive taggiasche, mandorle tostate, stracciatella, guacamole artigianale, iceberg e rucola - 13.5

TRICOLORE Iceberg, misticanza, stracciatella, pomodorini confit, guacamole•, olive e crostini di pane - 10.5

• Utilizzo dei semilavorati prodotti in loco, sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ed utilizzati nella preparazione dei piatti.
Utilizzo di materie prime preconfezionate surgelate o congelate nella preparazione dei piatti presenti sul menu' qualora il prodotto fresco non fosse reperibile.

PESCE
VEGGIE

CARNI

BURGER & SPIRITS Original MORBIDO Homemade NON INDUSTRIAL TASTE

Pollo marinato per 24 ore in olio EVO, sale, pepe e lime, cucinato a bassa temperatura. Le tagliate pesano 280 gr. e sono sevite con patate country wedge•

TAGLIATA DI POLLO AI PORCINI• - 14
con olio al rosmarino e nocciole

TAGLIATA DI POLLO AI POMODORINI CONFIT - 13
con rucola selvatica e Grana Padano

TAGLIATA DI POLLO - 14
con Goat cheese, pere caramellate, guanciale croccante, nocciole tostate e glassa di aceto balsamico

TAGLIATA DI POLLO - 14
ai carciofi su letto di rucola con scaglie di Grana e guanciale

Hanno un peso di circa 330 gr. e sono serviti con patate country wedge•

HAMBURGER AL NATURALE AL PIATTO - 12
di Scottona Piemontese/Vitella
con fiocchi di sale e olio EVO

HAMBURGER AL PIATTO - 14.5
di Scottona Piemontese
con porcini• e tartufo nero estivo•

HAMBURGER AL PIATTO - 13.5
di Scottona Piemontese
con cipolle caramellate e guanciale croccante

• Utilizzo dei semilavorati prodotti in loco, sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ed utilizzati nella preparazione dei piatti.
Utilizzo di materie prime preconfezionate surgelate o congelate nella preparazione dei piatti presenti sul menu' qualora il prodotto fresco non fosse reperibile.

BURGER

RADDOPPIA LA DIMENSIONE CON SOLI 4 EURO!

BURGER & SPIRITS Original MORBIDO Homemade NON INDUSTRIAL TASTE

Tutti gli hamburger hanno un peso di 200 gr. e sono serviti con patate fry&dip•

	BUN	AL PIATTO 300 gr.
ER PARTENOPEO Hamburger di vitella, maionese al chipotle, provola affumicata in acqua, friarelli alla napoletana, guanciale laziale e pane artigianale	- 14	- 16
THE SMOKED BUN Hamburger di scottona Piemontese affumicato con legno di mandorlo, uovo alla Bismark, bacon affumicato, vintage cheddar, salsa BBQ, pomodorini e iceberg	- 13.5	- 15.5
ROMANESCO Hamburger di scottona Piemontese, salsa cacio e pepe, carciofi, guanciale e scaglie di grana	- 13.5	- 15.5
VALENTINO Hamburger di scottona Piemontese, pere caramellate, honey mustard, rucola, nocciole tostate, Goat cheese e guanciale croccante	- 15	- 17
IRISH BURGER Hamburger di scottona Piemontese, onion ring XL• pastellate alla birra, salsa BBQ al whiskey, vintage cheddar e bacon affumicato	- 12.5	- 14.5
IL MASTRO Hamburger di scottona Piemontese, salsa BBQ, provola affumicata, cipolle caramellate e prosciutto affumicato	- 12.5	- 14.5
PARMIGIANO 2.0 Hamburger di scottona Piemontese, patty di parmigiana, pesto di basilico, basilico in foglie, provola affumicata, salsa di pomodori campani	- 14	- 16
IL SICILIANO Hamburger di scottona Piemontese, maionese al basilico, caponata di melanzane con zucchine romanesche pomodorini e pinoli, ricotta mantecata con limone candito e prosciutto affumicato croccante	- 15	- 17
BOLOGNESE 2.0 Hamburger di vitella, pesto di pistacchio, rucola, pomodori secchi, brie, mortadella alla brace e glassa di aceto balsamico	- 14.5	- 16.5
IL CALABRESE Hamburger di scottona Piemontese, maionese piccante, basilico in foglie, 'nduja Calabra, cuore di Burrata e composta di melanzane	- 13	- 15
ITALIANO Hamburger di scottona Piemontese, pesto di pistacchio di Bronte, misticanza con pomodorini appassiti e salsa ponzu al limone, stracciatella affumicata, prosciutto affumicato croccante	- 13	- 15

• Utilizzo dei semilavorati prodotti in loco, sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ed utilizzati nella preparazione dei piatti.
Utilizzo di materie prime preconfezionate surgelate o congelate nella preparazione dei piatti presenti sul menu' qualora il prodotto fresco non fosse reperibile.

PICCANTE

BURGER

RADDOPPIA LA DIMENSIONE CON SOLI 4 EURO!

BURGER & SPIRITS Original MORBIDO Homemade NON INDUSTRIAL TASTE

Tutti gli hamburger hanno un peso di 200 gr. e sono serviti con patate rustic fries•

DEEP FRIED CHICKEN - 12.5

Pollo dorato in stile Kentucky nella nostra panatura segreta a 13 spezie, honey mustard, coleslaw artigianale, formaggio Monterey Jack e doppio bacon affumicato

PULLED PORK - 14

Salsa BBQ, pulled pork a cottura lentissima oltre 8 ore, iceberg, pomodorini, cipolla caramellata, bacon affumicato e pane nero

GALAWAY BURGER - 13.5

Trancio di salmone scomposto cotto a bassa temperatura con zest di limone d'Amalfi, guacamole• artigianale, misticanza con pomodori confit e olive, cream fresh, mandorle, salsa teriaki e pane nero

CECIO BURGER - 13

Hamburger di ceci e olive, misticanza con pomodorini confit e salsa ponzu al limone, brie in crosta di cornflakes, cipolle caramellate e Tztatziki

PARMIGIANO - 12

Patty di parmigiana, pesto di basilico, basilico in foglie, provola con affumicata e salsa di pomodori campani

• Utilizzo dei semilavorati prodotti in loco, sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ed utilizzati nella preparazione dei piatti.
Utilizzo di materie prime preconfezionate surgelate o congelate nella preparazione dei piatti presenti sul menu' qualora il prodotto fresco non fosse reperibile.

PESCE

VEGGIE

DESSERT

TIRAMISÙ CLASSICO - 5
Tramisù classico di mascarpone e caffè

NEW YORK BOUNTY CHEESECAKE - 6.5
Cheesecake cotta sormontata da fonduta di cioccolato al latte con fiocchi di panna, cioccolato in scaglie e polvere di cocco

PECAN CHEESECAKE - 6.5
Cheesecake cruda alle arachidi salate su ganache al cioccolato fondente, con cascata di caramello salato e noci pecan

NEW YORK LEMON CHEESECAKE - 6.5
Cheesecake cotta sormontata da frutti di bosco con fiocchi di panna e limone candito

CARROT CAKE - 6.5
La nostra torta speziata di noci e carote intervallata da icing al formaggio servita con fiocchi di panna alla cannella e noci pecan

via sestio calvino 162 - 00174 - Roma | telefono: 375 584 7399
www.morbidoburger.it | Seguici su:
Chef GIUSEPPE ARONICA