

BURGER & SPIRITS
Original

⊕ MORBIDO ⊕

Homemade
NON INDUSTRIAL TASTE

MENU DELIVERY

ANTIPASTI



TARTARE DI FILETTO con ricotta salata, pomodorini - 7.5
appassiti e melanzane

TARTARE DI FILETTO con guacamole artigianale, mandorle - 7.5
e lime

TARTARE DI FILETTO con cipolle rosse di Tropea - 7.5
caramellate e guanciale

TARTARE DI FILETTO con cuore di Burrata, pomodorini - 7.5
appassiti e pistacchio di Bronte

TARTARE DI FILETTO con lardo di Patanegra - 8.5
alla fiamma, porcini del Monte Amiata e tartufo nero estivo

ARROSTICINI DI PECORA 10 - 30 pz. - 7.5/20

BOMBETTE

BOMBETTA Carbonara - 5

BOMBETTA Pesto di pistacchio e mortadella - 5

BOMBETTA Gricia con crema di pecorino, guanciale e pepe - 5

 **BOMBETTA** Porcini e tartufo nero estivo - 5

 **BOMBETTA** Ricotta salata, melanzane e salsa di pomodori - 5
San Marzano

ALETTE DI POLLO paprika miele e lime 8 pz. - 7

ALETTE DI POLLO CLASSICHE - 6.5/12
nella nostra marinatura segreta 8 - 16 pz.

 **ALETTE DI POLLO** barbeque artigianale al chipotle 8 pz. - 7

POLLETTI croccanti filetti di pollo nella nostra marinata barbeque, lime e paprika dolce serviti con maionese al sesamo e teriaki 8 pz. - 6

 **PARMIGIANA CROCCANTE** 2 polpette di melanzane spadellate con pane, provola d'Agerola, pomodoro San Marzano e Parmigiano Reggiano e 2 con 'nduja calabra 4 pz. - 5.5

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

 **ONION RING XL** artigianali pastellate alla birra 6 pz. - 5

FRITTO "MORBIDO" alette di pollo, polletti, brie in crosta di cornflakes, parmigiana croccante, onion ring 10 pz. - 9

FISH & CHIPS salmone & baccalà norvegese in tempura con salsa tartara e maionese al chipotle, serviti con le nostre rustic fries - 8

CONTORNI



 **PATATE RUSTIC FRIES** - 4.5
con buccia servite con salsa BBQ artigianale

 **PATATE COUNTRY WEDGE** - 4.5
servite con ketchup artigianale

 **PATATE DOLCI AMERICANE** - 5
servite con maionese piccante


 **PATATE AL FORNO** - 4

 **CICORIETTA DI CAMPO SALTATA** - 4

 **RADICCHIO ALLA BRACE** - 4.5

INSALATE

CAESAR SALAD - 6.5
Pollo marinato e cotto a bassa temperatura oppure pollo dorato in stile Kentuchy, salsa Caesar artigianale, crostini di pane, bacon affumicato, Parmigiano 16 mesi e iceberg

 **LA NORVEGESE** - 9
Filetto di salmone Norvegese cotto a bassa temperatura con zest di limone, salsa tzatziki, nocciole tostate, iceberg e rucola selvatica

 **TRICOLORE** - 8.5
Cuore di Burrata d'Andria, guacamole, pomodorini secchi, crostini di pane, iceberg, rucola selvatica e radicchio

TAGLIATA DI POLLO con porcini, olio al rosmarino - **12.5**
e nocciole piemontesi

TAGLIATA DI POLLO con pomodorini appassiti, rucola - **11**
selvatica e Parmigiano 16 mesi

TAGLIATA DI POLLO con crema di carciofi artigianale, - **12**
rucola selvatica, Parmigiano 16 mesi e chips di prosciutto affumicato

Pollo marinato per 24 ore in olio EVO, sale, pepe e lime, cucinato a bassa temperatura. Le tagliate pesano 330 gr. e sono servite con patate country wedge

HAMBURGER AL NATURALE AL PIATTO - **10**
di Scottona Piemontese/Vitella
con sale di Cervia e olio EVO

HAMBURGER AL PIATTO di Scottona - **12**
Piemontese con porcini e tartufo nero estivo

HAMBURGER SMOKED AL PIATTO di Scottona - **12**
Piemontese affumicato con legno di mandorlo, vintage
cheddar, uovo alla Bismark e bacon

HAMBURGER AL PIATTO di Scottona - **11**
Piemontese con cipolle caramellate e guanciaie croccante

HAMBURGER AL PIATTO di Vitella con toma, morta- - **11**
della IGP e pesto di pistacchio di Bronte

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

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

PUMPKIN BURGER Hamburger di scottona Piemontese, crema di Parmigiano 16 mesi, zucca gratinata con rosmarino, rucola selvatica e guancialetto croccante - 10.5

THE SMOKED BUN Hamburger di scottona Piemontese affumicato con legno di mandorlo, uovo alla Bismark, bacon, vintage cheddar, salsa BBQ artigianale, pomodorini e iceberg - 11

ROMA-NEW YORK SOLO ANDATA Pastrami di manzo artigianale, cipolle bionde alla birra, uovo stracciato con vintage cheddar, coleslaw artigianale e pane nero - 11

BOLOGNESE Hamburger di vitella, pesto di pistacchio di Bronte, rucola selvatica, toma, mortadella Suprema e pomodori secchi - 11

IRISH BURGER Hamburger di scottona Piemontese, onion ring XL pastellate alla birra, salsa BBQ artigianale al whiskey, vintage cheddar e bacon affumicato - 9.5

IL MASTRO Hamburger di scottona Piemontese, salsa BBQ artigianale, provola d'Agerola, cipolle caramellate e prosciutto affumicato - 9.5

DEEP FRIED CHICKEN Pollo dorato in stile Kentucky nella nostra panatura segreta a 13 spezie, honey mustard, coleslaw artigianale, formaggio Monterey Jack e doppio bacon - 9.5


PULLED PORK Salsa BBQ artigianale, pulled pork a cottura lentissima oltre 8 ore, iceberg, pomodorini, cipolla caramellata, bacon affumicato e pane nero - 10.5


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


TARTARE BURGER Pan brioche artigianale, misticanza con basilico pomodorini appassiti e salsa ponzu al limone, tartare di filetto da 140 gr., cuore di burrata e pistacchi di Bronte - 11

 **GRECO A TROPEA** Hamburger di vitella, salsa tzatziki, rucola, halloumi alla griglia, nduja calabra, cipolle caramellate, guanciaie croccante - 11

 **IL CALABRESE** Hamburger di scottona Piemontese, maionese piccante, basilico in foglie, 'nduja Calabria, cuore di Burrata, composta di melanzane e zenzero - 11

 **GALAWAY BURGER** Trancio di salmone scomposto cotto a bassa temperatura con zest di limone d'Amalfi, guacamole artigianale, misticanza, semidried onion, cream fresh e pane nero - 11

 **BACCALÀ BURGER** Patty di baccalà dorato nel panko, scarola alla napoletana con uvetta e pinoli, salsa tartara, cuore di Burrata d'Andria, battuto di olive e pane nero - 11

 **TZATZIKI BURGER** Patty di ceci e olive taggiasche, salsa tzatziki, misticanza, brie in crosta di cornflakes, cipolle caramellate e pane nero - 10

 **HALLOUMI BURGER** Halloumi alla griglia, Coleslow artigianale, rucola, rosti di patate, cipolle alla birra e honey mustard - 10

DESSERT



PECAN Cheesecake alle arachidi salate su mousse di cioccolato fondente, biscotto al cacao e top di caramello salato e noci pecan - 5.5

WILD Cheesecake con frutti di bosco e ganache di cioccolato bianco - 5.5

BOUNTY Cheesecake con ganache di cioccolato al latte e cocco - 5.5

