



RISTO-PUB 2.0

Editoriale del direttore
Stefano Grande

MENEWS

coperto € 1.00

avvertire il personale in caso di
allergie o intolleranze



DRINK LIST

a cura di
Jole



LA SPINA



SPATEN 5.2° HELLES

PICCOLA € 3.00
MEDIA € 5.00
1.5 LITRI € 16.00



TETE DE MORT 8.1° TRIPLE
UNICO FORMATO 33 CL € 6.00



GOOSE ISLAND
IPA 5.9°



BASS BEST SCOTCH
ENGLISH ALE 9°



LEFFE BLONDE
6.6°



LEFFE ROUGE
6.6°

PICCOLA € 4.00

33 CL € 5.00

1.5 LITRI € 20.00



TENNETT'S SUPER
STRONG LAGER 9°



GUINNESS
STOUT 4.2°



FRANZISKANER
WEISSBIER 5°



HOEGAARDEN
BLANCHE 4.9°

PICCOLA € 4.00

MEDIA € 6.00

1.5 LITRI € 19.00

PICCOLA € 4.00

50 CL € 6.00

1.5 LITRI € 18.00



LE BIRRE IN BOTTIGLIA E LATTINA



GRANDA € 6.00

- DANGEROUS, IMPERIAL RUSSIAN STOUT 10°
- KEI OS, IPA 5°
- ALTERNATIVE, IPA 6.7°
- AERO, APA, GLUTEN FREE 4.7°



BALADIN € 6.00

NAZIONALE, BLONDE ALE,
GLUTEN FREE 6.5°



CLAUSTHALER € 5.00

BIRRA NO ALCOL

VINO

BIANCHI FERMI

- VULP - VINO BIANCO (CASCINA GASPARD) € 25.00
- GEWURZTRAMINER (H. LUN) € 22.00

BOLLICINE

- DRUSIAN GUJOT EXTRA DRY PROSECCO € 16.00
- DRUSIAN EXTRA DRY VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG € 20.00

ROSSI

- SUETTA - VINO ROSSO
VINO BIOLOGICO (CASCINA GASPARD) € 25.00
- DA NORD - VINO ROSSO
VINO BIOLOGICO (CASCINA GASPARD) € 25.00
- BARBERA DI UVE PASSITE (TEO COSTA) € 26.00
- RUCHE' CARESANA (GATTO) € 24.00

VINO SFUSO

CALICE € 4.00, 1/4L € 5.00, 1/2L € 9.00

- ARNEIS
- RUCHE'
- BARBERA

COCKTAIL E DISTILLATI



- COCKTAIL € 7.00
- GIN SELECTION € 7.00 - 12.00
- RUM SELECTION € 7.00 - € 11.00
- WHISKEY SELECTION € 7.00 - € 11.00

STUZZICHERIA

e' possibile la contaminazione incrociata degli allergeni a causa della cottura

 ANELLI DI CIPOLLA (7 PZ)
PASTELLATI ALLA BIRRA € 5.00
ALLERGENI: GLUTINE

FILETTINI (6 PZ)
DI POLLO € 5.00
ALLERGENI: GLUTINE, SOIA, LATTE 

 BARTOLACCI (3 PZ) RAVIOLI DI
PIADINA RIPIENI DI CRESCENZA € 5.00
ALLERGENI: GLUTINE, UOVA, LATTE : PUO' CONTENERE SOIA


CHEDDAR JALAPENOS
(3 PZ) € 5.00
ALLERGENI: LATTE, GLUTINE 

 MINI ROSTI (6 PZ) PATATE,
SPECK E FORMAGGIO € 5.00
ALLERGENI: LATTE

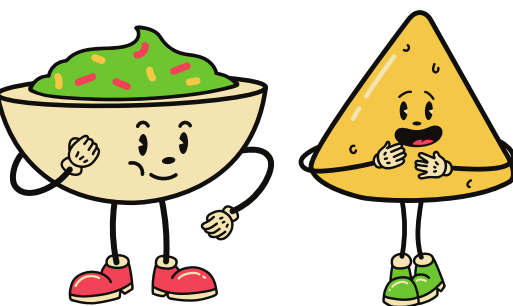
BASTONCINI DI
MOZZARELLA (6 PZ) € 5.00
ALLERGENI: LATTE, GLUTINE 

 PULLED PORK
BITES (6 PZ) € 5.00
ALLERGENI: GLUTINE, SENAPE, SOIA

BOCCONCINI DI CAMEMBERT
(7 PZ) € 5.00
ALLERGENI: LATTE, GLUTINE 

 CARCIOFI IN PASTELLA
(10 PZ) € 5.00
ALLERGENI: LATTE, GLUTINE

**MIX DI
STUZZICHINI € 16.00**



MIX DI NACHOS GOURMET CON SALSA
GUACAMOLE O SALSA PICCANTE € 5.00
ALLERGENI: SOLFITI

 ARROSTICINI
1 ARROSTICINO € 1.50
10 ARROSTICINI € 13.00



ANTIPASTI

a cura di
Fede

“STEAK TARTARE € 13.00
BISTECCA ALLA TARTARA”
TARTARE CONDITA CON OLIO, SALE, PEPE,
SENAPE, LIMONE, CAPPERI, CIPOLLA E TUORLO
D'UOVO

“TARTARE CON GRANA E
TARTUFO € 13.00”
TARTARE CONDITA CON OLIO, SALE, PEPE E
SERVITA CON SCAGLIE DI TARTUFO NERO E
SCAGLIE DI GRANA

“VITELLO TONNATO € 13.00”
GIRELLO DI VITELLO COTTO A BASSA
TEMPERATURA SU LETTO DI RUCOLA CON
SALSA TONNATA E FOGLIE DI CAPPERO

“TARTARE DI TONNO FRESCO CON
BURRATA E PISTACCHI € 13.00”
TONNO CONDITO CON OLIO, SALE, PEPE E LIME,
SERVITO CON BURRATA PUGLIESE E PISTACCHI

“TARTARE DI TONNO ROSSO, LA
SUA SALSA TONNATA E FOGLIE DI
CAPPERO € 14.00”
TONNO CONDITO CON OLIO, SALE, PEPE E LIME,
SERVITA CON SALSA TONNATA E FOGLIE DI
CAPPERO



“TARTARE DI SALMONE
AFFUMICATO € 13.00”
SALMONE AFFUMICATO E CONDITO CON OLIO, SALE,
PEPE E LIME, SERVITO CON SALSA DI LAMPONI E
BURRATA PUGLIESE

“INSALATA RUSSA, ANTIPASTO
PIEMONTESE E BLACK ANGUS
AFFUMICATO € 13.00”
INSALATA RUSSA FATTA CON PATATE, CAROTE,
GIARDINIERA, MAIONESE, TONNO E PISELLI,
ANTIPASTO PIEMONTESE FATTO CON VERDURE,
POMODORO E TONNO, CARPACCIO DI BLACK ANGUS

TAGLIERI



“TAGLIERE DI SALMONE € 18.00”
SU LETTO DI RUCOLA CON BURRATA PUGLIESE
“CARPACCIO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO E BURRATA
PUGLIESE € 16.00”
SU LETTO DI RUCOLA
“TAGLIERE DI CRUDO € 18.00”
CON BARTOLACCI

PRIMI

“AGNOLOTTI ALLA PIEMONTESE € 12.00”
ALLERGENI: GLUTINE, LATTE, SEDANO, SOLFITI, UOVA
“PACCHERI ALL'AMATRICIANA € 12.00”
ALLERGENI: GLUTINE, SOLFITI
“GNOCCHI CON CREMA DI ASPARAGI E
SALMONE AFFUMICATO € 12.00”
ALLERGENI: GLUTINE, LATTE E DERIVATI, PESCE, UOVA



CONTORNI

PATATE FRITTE € 5.00
PATATE AL FORNO € 5.00
CAPONATA € 5.00
ALLERGENI: SOLFITI
VERDURE GRIGLIATE € 5.00

INSALATE

ZOLA € 14.00
CON INSALATA, RADICCHIO,
POMODORO, GORGONZOLA, NOCI,
MIELE, SPECK GRIGLIATO E
CRUMBLE DI PANE



OCTO SALAD € 16.00
CON INSALATA, POLPO
CROCCANTE, PECORINO E
CRUMBLE DI PANE

SALMONE € 16.00
CON RUCOLA, SALMONE
AFFUMICATO, PECORINO,
CRUMBLE DI PANE E SALSA AL
MANGO

CAESAR SALAD € 14.00
CON INSALATA, PETTO DI POLLO
GRIGLIATO, SCAGLIE DI GRANA E
CRUMBLE DI PANE
ALLERGENI: SOLFITI

AVIGNONE 2.0 € 16.00
CON INSALATA, POMODORO
SECCO, OLIVE, BURRATA, TONNO
CRUDO, RUCOLA

BASTONI



I SECONDI

SENZA
CONTORNO

IL MISTO (500 G) ALLA BBQ € 22.00

CON PATATE FRITTE
SALAMINO DEL MANDROGNE, PICHANHA,
PORCHETTA DI MAIALE AVVOLTA NEL BACON

IL SACRO (500 G) € 24.00

CON PATATE FRITTE
SPIEDONE DI PICHANHA

FRASCHETTA (500 G) € 22.00

CON PATATE FRITTE
SALAMINO DEL MANDROGNE E SOTTOFESA DI
FASSONA

SPARE RIBS (COSTINE DI SUINO COTTE A
BASSA TEMPERATURA) € 15.00

STINCO DI MAIALE AL FORNO € 15.00

CUBE ROLL DI ANGUS
SU LETTO DI RUCOLA € 18.00

STUFATO DI ANGUS ALLA
GUINNESS € 15.00

TAGLIATA DI FASSONA SU
LETTA DI RUCOLA € 15.00

SALAMINI DEL MANDROGNE SU
LETTA DI RUCOLA € 10.00

TAGLIATA DI TONNO SCOTTATO SU
LETTA DI RUCOLA E CON CIPOLLA
CARAMELLATA € 16.00

ALLERGENI: SOLFITI, PESCE

POLPO ROSTICCIATO SU
CAPONATA DI MELANZANE € 18.00

ALLERGENI: PESCE, SOLFITI

LA GRIGLIATA DI MAIALE

SALAMINI DEL MANDROGNE, PULLED PORK,
WURSTEL, COSTINE

X1 PERSONA (CIRCA 500 G) € 20.00 CON UN CONTORNO A SCELTA
X2 PERSONE (CIRCA 900 G) € 38.00 CON DUE CONTORNI A SCELTA

LA GRIGLIATA DEL CONTADINO

SALAMINI DEL MANDROGNE, SCAMONE, HAMBURGER
DI FASSONA, WURSTEL, PETTO DI POLLO

X1 PERSONA (CIRCA 500 G) € 20.00 CON UN CONTORNO A SCELTA
X2 PERSONE (CIRCA 900 G) € 38.00 CON DUE CONTORNI A SCELTA

LA GRIGLIATA DEL ROCK

SALAMINI, SCAMONE, HAMBURGER, WURSTEL,
PETTO DI POLLO, SCAMORZA AFFUMICATA,
TOMINO AVVOLTO NELLO SPECK, TOMA

X1 PERSONA (CIRCA 550 G) € 22.00 CON UN CONTORNO A SCELTA
X2 PERSONE (CIRCA 1000 G) € 42.00 CON DUE CONTORNI A SCELTA

PANINI

NORMALI € 7,00

1. PROSCIUTTO COTTO, TOMA, PATÉ DI OLIVE
2. PROSCIUTTO COTTO, MAIONESE, POMODORO, INSALATA
3. SPECK, BRIE, SALSA ROSA, RUCOLA
4. PROSCIUTTO COTTO, GORGONZOLA, SALSA PICCANTE, RUCOLA
5. CREMA DI ASPARAGI, PROSCIUTTO COTTO, GORGONZOLA
6. BACON CROCCANTE, TOMA, POMODORO

SUPERLATIVI € 8,00

8. PROSCIUTTO CRUDO, BURRATA, RUCOLA
9. SALMONE AFFUMICATO, BURRATA, GUACAMOLE, INSALATA
10. PROSCIUTTO CRUDO, PATE DI OLIVE, RUCOLA, TALEGGIO
11. PESTO DI PISTACCHI, SCAMORZA AFFUMICATA, PROSCIUTTO COTTO, MAIONESE
12. SPECK E FONDUTA VALDOSTANA
13. PROSCIUTTO COTTO E FONDUTA VALDOSTANA
14. MAIONESE AL LIME, SALMONE AFFUMICATO, INSALATA GHIACCIO E POMODORI SECCHI
15. SALMONE AFFUMICATO, RUCOLA, POMODORO E OLIO EVO
16. SALMONE AFFUMICATO, ZUCCHINE E MAIONESE AL LIME
17. BLACK ANGUS, ZUCCHINE GRIGLIATE, SENAPE, CIPOLLA CARAMELLATA
18. BLACK ANGUS CREMA PEPERONI, ROBIOLA, INSALATA
19. PROSCIUTTO CRUDO, CREMA DI ASPARAGI, TALEGGIO
20. BLACK ANGUS, GORGONZOLA, RUCOLA, SALSA PICCANTE
21. CREMA DI ASPARAGI, SALMONE AFFUMICATO, BURRATA, RUCOLA
22. INSALATA RUSSA, PROSCIUTTO COTTO
23. CAPONATA DI MELANZANA E SALMONE AFFUMICATO

TOAST

NORMALI € 5,00

1. PROSCIUTTO COTTO E TOMA
2. PROSCIUTTO COTTO E GORGONZOLA
3. PROSCIUTTO CRUDO SALSA ROSA E BRIE
4. SPECK, BRIE E SALSA ROSA
5. POMODORI SECCHI, TOMA, MELANZANA

SPECIALI € 6.00

6. PROSCIUTTO COTTO, PATÉ DI OLIVE E TOMA
7. ZUCCHINE GRIGLIATE, TOMA, CARPACCIO DI POMODORO FRESCO, ORIGANO
8. BACON CROCCANTE, CARPACCIO DI POMODORO FRESCO, INSALATA GHIACCIO, TOMA

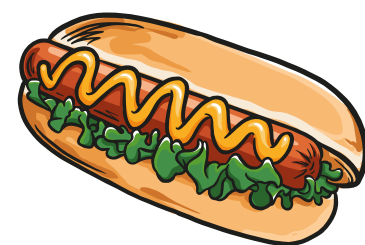
SUPERLATIVI € 7.00

9. CROQUE MONSIEUR (TOAST FARCITO CON PROSCIUTTO COTTO E TOMA E RICOPERTO DI TOMA)



HOT DOG

1. WURSTEL E SALSE A SCELTA (MAIONESE, KETCHUP, SENAPE) € 4.50
2. WURSTEL, CIPOLLE BRASATE, MAIONESE, KETCHUP € 5.00
3. WURSTEL, CIPOLLE BRASATE, RASCHERA DOP VAL FORM, MAIONESE, KETCHUP € 6.00



EDIZIONE STRAORDINARIA

a cura di
Luca



ARRIVANO IN ALESSANDRIA GLI



NEL 1921 UNA DELLE PIÙ ANTICHE CATENE DI FAST FOOD AMERICANE, WHITE CASTLE, DEBUTTAVA CON IL SUO ICONICO HAMBURGER QUADRATO, DETTO SLIDER, NEL PRIMO PUNTO VENDITA A WICHITA, IN KANSAS. NASCEVA COSÌ IL PRIMO SMASH BURGER DELLA STORIA, E ANCORA OGGI PRESENTE NEI MENU DEGLI STORE DELL'INSEGNA STATUNITENSE. THE 1921 SLIDERS WITH GHOST PEPPER CHEESE È LA RICETTA CHE SI DIFFUSE IN TUTTO IL MIDWEST, PRIMA DELL'ARRIVO DELLA CARNE SURGELATA – DI CERTO NON ADATTA PER QUESTO TIPO DI PREPARAZIONE – CHE SPOSTÒ L'ATTENZIONE SU METODI DI COTTURA PIÙ VELOCI E CONVENZIONALI, DEI QUALI MCDONALD'S È STATO PIONIERE. DIMENTICATO PER MEZZO SECOLO, IL BURGER ORIGINARIO DEL CENTRO AMERICA TORNA IN AUGE NEGLI ANNI DUEMILA, COME TESTIMONIA IL NOME DELLA FAMOSA CATENA FONDATA NEL 2007 A DENVER: SMASHBURGER. O ANCORA SHAKE SHACK, CHE HA INIZIATO LA SUA AVVENTURA NEL 2004 CON UN MITICO CARRETTO DI HOT DOG A MADISON SQUARE PARK A NEW YORK, FINO A TRASFORMARSI NEGLI ANNI IN UN CELEBRE MARCHIO INTERNAZIONALE E UN SINONIMO DI GARANZIA PER I BURGER IN STILE SMASH. CI È VOLUTO DEL TEMPO PRIMA CHE QUESTO TREND ATTECCCHISSE ANCHE IN ITALIA, MA IN BREVE HA CONQUISTATO I MANGIATORI SERIALI DELLO STREET FOOD AMERICANO PER ECCELLENZA.

MA QUAL È IL MOTIVO DEL SUO SUCCESSO? LA TECNICA. "SMASH" VUOL DIRE LETTERALMENTE SCHIACCIARE LA CARNE CON LO SMASHER (L'UTENSILE AD HOC), FINO AD APPIATTIRE DEL TUTTO LA SUPERFICIE NEI PRIMI 30 SECONDI DI COTTURA, ANDANDO CONTRO LE CANONICHE LEGGI DEL BARBECUE. IL RISULTATO PERÒ È TUTT'ALTRO CHE FUORVIANTE: L'HAMBURGER HA UNO STRATO MAGGIORE DI "CROSTICINA" ESTERNA DOVUTA ALLA REAZIONE DI MAILLARD, MENTRE ALL'INTERNO RESTA MORBIDO E SAPORITO



1. SMASH CIS € 12.00

2 SMASH BURGER DI FASSONA,
AMERICAN CHEESE, INSALATA,
POMODORO, SALSA BURGER

2. EGG SMASH € 15.00

2 SMASH BURGER DI FASSONA,
AMERICAN CHEESE, INSALATA,
POMODORO, ANELLI DI CIPOLLA, UOVO,
BACON



3. BECON SMASH € 14.00

2 SMASH BURGER DI FASSONA,
AMERICAN CHEESE, INSALATA, BACON,
SALSA BURGER, CIPOLLA BRASATA

4. DABOL SMASH € 18.00

4 SMASH BURGER DI FASSONA,
AMERICAN CHEESE, INSALATA, POMODORO,
SALSA BURGER

5. JALA SMASH € 16.00

2 SMASH BURGER DI FASSONA,
AMERICAN CHEESE, INSALATA, BACON
POMODORO, SALSA BURGER HOME
MADE, CIPOLLA BRASATA,
CHEDDAR JALAPENOS

6. ROCK SMASH € 15.00

2 SMASH BURGER DI FASSONA,
ITALIAN CHEESE, INSALATA, BACON
POMODORO, SALSA BURGER, CIPOLLA
BRASATA

7. ITALIAN SMASH € 14.00

2 SMASH BURGER DI FASSONA,
ITALIAN CHEESE, INSALATA, BACON
POMODORO, SALSA BURGER

10. ONION SMASH € 15.00

2 SMASH BURGER DI FASSONA,
AMERICAN CHEESE, INSALATA, BACON
POMODORO, BBQ, CIPOLLA
CARAMELLATA

8. AMATRICIANA SMASH € 14.00

2 SMASH BURGER DI FASSONA,
SALSA AMATRICIANA, PECORINO

9. GOLD SMASH € 14.00

2 SMASH BURGER DI FASSONA,
AMERICAN CHEESE, CIPOLLA, POMODORO,
KETCHUP, SENAPE, CETRIOLINI

HAMBURGER

GLI HAMBURGER STAGIONALI

EXTRA CON PATATE

1. ZUCCOTTO € 16.00

BURGER DI FASSONA, FIORE DI ZUCCA, PECORINO, BBQ, PROSCIUTTO COTTO, INSALATA

2. ZUCCONE € 16.00

BURGER DI FASSONA, FIORE DI ZUCCA IN PASTELLA, TALEGGIO, INSALATA, MAIONESE, BACON

3. PORKROCK € 16.00

PULLED PORK, BACON, TALEGGIO, CIPOLLA BRASATA, PEPERONI GRIGLIATI, SALSA PICCANTE

4. TARTALEGGIO € 14.00

TARTARE DI FASSONA, CARCIOFI IN PASTELLA, CIPOLLA CROCCANTE, FONDUTA DI TALEGGIO



5. CARCIOFINO € 15.00

BURGER DI FASSONA, SPECK, CARCIOFI IN PASTELLA, RADICCHIO, PECORINO

6. PORKONZOLA € 15.00

PULLED PORK, RADICCHIO, GORGONZOLA, MIELE, BACON



7. CIS € 16.00

BURGER DI FASSONA, INSALATA, BACON, CAMEMBERT BITES, CIPOLLA CROCCANTE, FONDUTA DI TALEGGIO

8. SPRINGFIELD € 15.00

BURGER DI FASSONA, CARCIOFI IN PASTELLA, SALSA AMATRICIANA

9. CARCIOTONNO € 17.00

TAGLIATA DI TONNO, CARCIOFI IN PASTELLA, BURRATA, POMODORO FRESCO

10. CARCIOVO € 15.00

BURGER DI FASSONA, UOVO, CARCIOFI IN PASTELLA, PROSCIUTTO COTTO, TOMA, INSALATA

11. ASPARTONNO € 17.00

TAGLIATA DI TONNO, CREMA DI ASPARAGI, RUCOLA, CIPOLLA CARAMELLATA, POMODORO SECCO



12. FLOWERPORK € 16.00

SPALLA DI MAIALE SFILACCIATA ALLA JACK DANIEL'S BBQ, FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA, BACON, SCAMORZA AFFUMICATA

13. TALEGGIOLANDIA € 16.00

BURGER DI FASSONA, FONDUTA DI TALEGGIO, INSALATA, BACON, SALSA BURGER, POMODORO FRESCO

14. FASSEXY € 18.00

BURGER DI FASSONA, PEPERONE AL FORNO, GUANCIALE, RUCOLA, PECORINO, SALSA PICCANTE

15. ASPARAGUS € 16.00

BURGER DI FASSONA, CREMA DI ASPARAGI, RUCOLA, TOMA, BACON, POMODORO FRESCO

16. ASPARAGOTTO € 15.00

BURGER DI FASSONA, CREMA DI ASPARAGI, PROSCIUTTO COTTO, BRIE, UOVO

17. TARTARTUFO € 18.00

TARTARE DI FASSONA, CREMA DI ASPARAGI, TUORLO D'UOVO, FONDUTA DI TALEGGIO, TARTUFO

18. PORCINIUS € 16.00

BURGER DI FASSONA, CREMA DI ASPARAGI, FUNGHI PORCINI, SCAMORZA AFFUMICATA, GUANCIALE

HAMBURGER

a cura di
Gio

HAMBURGER DI FASSONA MISURE : BASE (120G) SENZA PATATE -€ 2.00

MONSTER (2 BURGER DA 200G) CON PATATE +€ 5.00

HAMBURGER EXTRA 200 GR. CON PATATE

1 EASY € 10.00

BURGER DI FASSONA, TOMA, INSALATA, MAIONESE E KETCHUP

2 BEAF € 10.00

BURGER DI FASSONA, NOCI, INSALATA, CIPOLLE BRASATE, KETCHUP

3 ITALY € 13.00

BURGER DI FASSONA, CIPOLLA CARAMELLATA, INSALATA GHIACCIO, TOMA, HOME MADE BBQ, POMODORI SECCHI

4 CHILI PEPPER € 11.00

BURGER DI FASSONA, TOMA, INSALATA GHIACCIO, CIPOLLE BRASATE, SALSA PICCANTE

5 BACON € 13.00

BURGER DI FASSONA, BACON, MAIONESE, TOMA, CIPOLLA BRASATA, INSALATA GHIACCIO

6 DOUBLE CHEESE € 12.00

BURGER DI FASSONA, GORGONZOLA, TOMA, INSALATA, MAIONESE

7 LIGHT € 12.00

BURGER DI FASSONA, INSALATA GHIACCIO, TOMA, POMODORO FRESCO, MAIONESE

8 PICCANTINO € 12.00

BURGER DI FASSONA, SALSA PICCANTE, GORGONZOLA, INSALATA

9 PIEMONTEIS € 12.00

BURGER DI FASSONA, PEPERONI GRIGLIATI, ACCIUGHE, INSALATA GHIACCIO, TOMA, MAIONESE

10 GRIGLIATO € 12.00

BURGER DI FASSONA, MELANZANE, ZUCCHINE E PEPERONI GRIGLIATI, MAIONESE, TOMA

11 RADICCHIO E GORGONZOLA € 12.00

BURGER DI FASSONA, RADICCHIO, GORGONZOLA, SPECK, SALSA YOGURT

12 TIROLESE € 13.00

BURGER DI FASSONA, INSALATA GHIACCIO, SALSA ROSA, SPECK, BRIE

13 LEGGERO € 12.00

BURGER DI FASSONA, INSALATA GHIACCIO, PEPERONI GRIGLIATI, MAIONESE, TOMA, CIPOLLA BRASATA

14 SCAMORZA € 13.00

BURGER DI FASSONA, SCAMORZA AFFUMICATA, POMODORO FRESCO, MELANZANE GRIGLIATE, SALSA PICCANTE, INSALATA



15 TRUFFLE € 14.00

BURGER DI FASSONA, SCAGLIE DI TARTUFO NERO, BRIE, POMODORO FRESCO, INSALATA GHIACCIO, SALSA ALLO YOGURT.

16 EGG € 14.00

BURGER DI FASSONA, MAIONESE, UOVO BIO, BACON, TOMA, CIPOLLA BRASATA, INSALATA GHIACCIO.

17 4 CHEESES € 14.00

BURGER DI FASSONA, INSALATA GHIACCIO, GORGONZOLA, TOMA, BRIE, PECORINO STAGIONATO, MAIONESE

18 SMILZO € 14.00

BURGER DI FASSONA, UOVO BIO, INSALATA GHIACCIO, TOMA, BACON, ANELLI DI CIPOLLA FRITTI, HOME MADE BBQ.

19 TOSCANO € 14.00

BURGER DI FASSONA, PECORINO STAGIONATO, POMODORI SECCHI, LARDO, INSALATA GHIACCIO, MAIONESE



20 SUNSET € 12.00

BURGER DI FASSONA, POMODORO FRESCO, GUACAMOLE, BACON, RUCOLA

21 PISTACCHINO € 14.00

BURGER DI FASSONA, INSALATA GHIACCIO, POMODORO FRESCO, PESTO DI PISTACCHIO, SCAMORZA AFFUMICATA, MELANZANE GRIGLIATE

22 CRUDO € 14.00

BURGER DI FASSONA, PROSCIUTTO CRUDO, BURRATA PUGLIESE, RUCOLA, SALSA ALLO YOGURT

23 LANGHE'S DELIGHT € 14.00

BURGER DI FASSONA, INSALATA GHIACCIO, TOMA, TUORLO D'UOVO BIO, SCAGLIE DI TARTUFO NERO, MAIONESE

24 BURRATA € 14.00

BURGER DI FASSONA, BURRATA PUGLIESE, PATÈ DI OLIVE NERE, POMODORINI ARROSTITI, CIPOLLA CARAMELLATA, INSALATA GHIACCIO

25 PARMA € 14.00

BURGER DI FASSONA, PROSCIUTTO CRUDO, POMODORI SECCHI, BURRATA PUGLIESE, CIPOLLA CARAMELLATA

26 ONE NIGHT € 14.00

BURGER DI FASSONA, RADICCHIO, PECORINO STAGIONATO, GORGONZOLA, SPECK, CIPOLLA CARAMELLATA

27 SPICY € 14.00

BURGER DI FASSONA, GUACAMOLE, SALSA PICCANTE, RUCOLA, CIPOLLA BRASATA

28 SMOKED € 14.00

BURGER DI FASSONA, INSALATA GHIACCIO, POMODORO FRESCO, SPECK, SCAMORZA AFFUMICATA, FUNGHI PORCINI, HOME MADE BBQ

29 FUNGO € 14.00

BURGER DI FASSONA, FUNGHI PORCINI, BRIE, SPECK, INSALATA GHIACCIO.

30. TARTUFO € 18.00

BURGER DI FASSONA, INSALATA GHIACCIO, BRIE, PROSCIUTTO COTTO, SALSA YOGURT, UOVO BIO, SCAGLIE DI TARTUFO NERO

31. LONDON € 14.00

BURGER DI FASSONA, UOVO, BACON, KETCHUP.

32. EGG 2.0 € 16.00

BURGER DI FASSONA, INSALATA GHIACCIO, MAIONESE, BACON, MELANZANE GRIGLIATE, UOVO BIO, BURRATA PUGLIESE DOP.

HAMBURGER



33. CALABRESE € 16.00

BURGER DI FASSONA, POMODORO FRESCO, BURRATA PUGLIESE, SALSA PICCANTE, HOMEMADE BBQ, SCAMORZA AFFUMICATA, NDUJA

34. RED BURGER € 16.00

BURGER DI FASSONA RIPIENO CON TOMA COTTO NEL BARBERA, CIPOLLE BRASATE, INSALATA, HOME MADE BBQ, MAIONESE

35. IL GODURIOSO € 18.00

BURGER DI FASSONA, BRIE, GORGONZOLA, TOMA, PARMIGIANO, PECORINO STAGIONATO, SCAMORZA AFFUMICATA, INSALATA GHIACCIO, MAIONESE.

36. APOTEOSI € 18.00

BURGER DI FASSONA, POMODORO, BRIE, INSALATA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI PORCINI, SCAGLIE DI TARTUFO NERO, TOMINO, MAIONESE.

37. GUANCIALE € 15.00

BURGER DI FASSONA, POMODORO FRESCO, SCAMORZA, GUANCIALE, CIPOLLA CARAMELLATA, KETCHUP, BBQ

38. SANT'ILARIO € 18.00

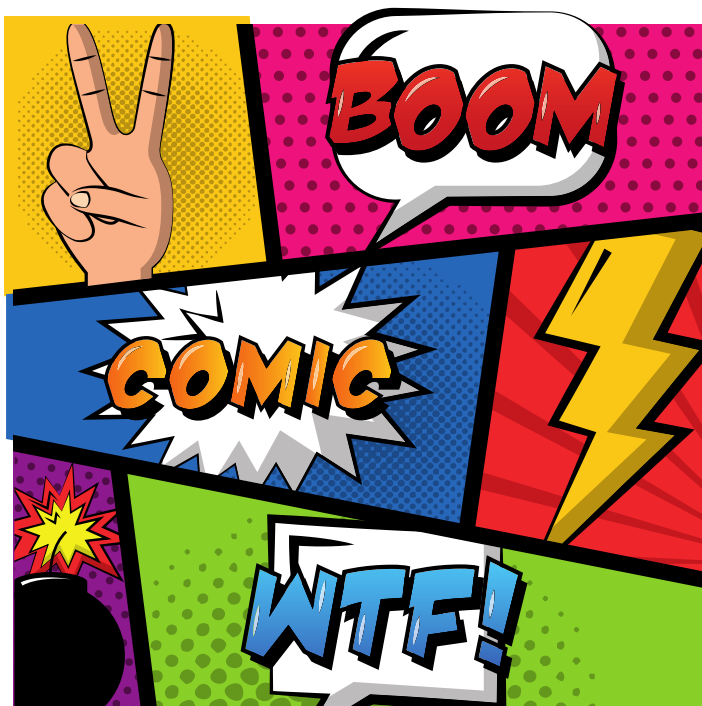
BURGER DI FASSONA, PECORINO, NOCI, MELANZANE E ZUCCHINE GRIGLiate, MIELE, PROSCIUTTO CRUDO

39. GLASGOW € 16.00

BURGER DI FASSONA, BURRATA, ZUCCHINE GRIGLiate, PROSCIUTTO COTTO, INSALATA GHIACCIO, SALSA YOGURT

40. NEW YORK € 17.00

BURGER DI FASSONA, SCAMORZA AFFUMICATA, RUCOLA, PROSCIUTTO COTTO, BURRATA, POMODORO SECCO, MAIONESE



HAMBURGER EXTRA CON PATATE

41. AL ROCK € 17.00

DOPPIO BURGER DI FASSONA (2 DA 200 G), TOMA, BACON, INSALATA GHIACCIO, CIPOLLE BRASATE, HOME MADE BBQ.

42. KING BEAF € 17.00

BURGER DI 400G DI FASSONA (SOLO AL SANGUE O MEDIO), CIPOLLA BRASATA, TOMA, SENAPE, INSALATA, BACON

43. BIG ROCK € 20.00

TRIPLO BURGER DI FASSONA (3 DA 200 G), TOMA, BACON, INSALATA GHIACCIO, CIPOLLE BRASATE, HOME MADE BBQ.

44. BEST BIG ROCK € 23.00

QUATTRO BURGER DI FASSONA (4 DA 200 G), TOMA, BACON, INSALATA GHIACCIO, CIPOLLE BRASATE, BBQ.

IL SALAMINO DEL MANDROGNE

45. IL MANDROGNE € 14.00

SALAMINO DEL MANDROGNE, CIPOLLE BRASATE, TOMA, INSALATA GHIACCIO, KETCHUP.

46. IL FRESCO € 15.00

SALAMINO DEL MANDROGNE, POMODORO FRESCO, PATÈ DI OLIVE NERE, MAIONESE, INSALATA, BURRATA.

47. IL DIVERSO € 15.00

SALAMINO DEL MANDROGNE, BRIE, BACON, INSALATA GHIACCIO, SALSA ROSA.

48. UBRIACO € 15.00

SALAMINO DEL MANDROGNE COTTO NEL BARBERA, CIPOLLE BRASATE, RASCHERA DOP VAL FORM, HOME MADE BBQ

IL PULLED PORK

49. PORK € 15.00

SPALLA DI MAIALE SFILACCIATA ALLA JACK DANIEL'S BBQ, INSALATA GHIACCIO, MAIONESE, CIPOLLE BRASATE, BBQ.

50. BLACK BURGER € 15.00

SPALLA DI MAIALE SFILACCIATA ALLA JACK DANIEL'S BBQ, CIPOLLA BRASATA, TOMA, HOME MADE BBQ.

51. KING PIG € 15.00

SPALLA DI MAIALE SFILACCIATA ALLA JACK DANIEL'S BBQ, INSALATA GHIACCIO E SALSA ALLO YOGURT, BACON, CIPOLLA CROCCANTE.

52. PULLED PORK CHEESE € 15.00

SPALLA DI MAIALE SFILACCIATA ALLA JACK DANIEL'S BBQ, SCAMORZA AFFUMICATA, INSALATA E SALSA ALLO YOGURT.

IL BRISKET DI ANGUS

53. FUME' € 16.00

BRISKET DI ANGUS, BACON, FUNGHI PORCINI, BRIE DE MOUNGE DA LATTE CRUDO, INSALATA GHIACCIO

54. BOSCAIOLO € 16.00

BRISKET DI ANGUS, CIPOLLA BRASATA, TOMINO, INSALATA GHIACCIO, SCAGLIE DI TARTUFO NERO, MAIONESE

55. COUNTRY € 16.00

BRISKET DI ANGUS, CIPOLLA CARAMELLATA, MAIONESE, INSALATA GHIACCIO, TOMA, POMODORO FRESCO

LA TARTARE DI FASSONA

56. REALE € 15.00

TARTARE DI FASSONA, OLIO EVO, RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO

57. TARTARINO € 18.00

TARTARE DI FASSONA, TUORLO D'UOVO BIO, OLIO EVO, RUCOLA, NOCCIOLE PIEMONTE IGP, SCAGLIE DI TARTUFO NERO

58. TARTACCHIO € 16.00

TARTARE DI FASSONA, IMPANATA CON PISTACCHIO, RUCOLA, POMODORO FRESCO, SCAGLIE DI PECORINO



LA MILANESE DI POLLO

59. TOMATO € 14.00

MILANESE O TAGLIATA DI POLLO, INSALATA, MAIONESE, POMODORO FRESCO, TOMA

60. GRANA € 14.00

MILANESE O TAGLIATA DI POLLO, RUCOLA, POMODORO SECCO, MAIONESE, SCAGLIE DI PARMIGIANO

61. HOT CHICK € 16.00

MILANESE O TAGLIATA DI POLLO, INSALATA, SALSA PICCANTE, POMODORO, MAIONESE, BACON, UOVO BIO

62. POLTIROL € 16.00

MILANESE O TAGLIATA DI POLLO, BRIE, SPECK, INSALATA, FUNGHI PORCINI, SALSA ROSA

63. CHICKEN BACON € 15.00

MILANESE O TAGLIATA DI POLLO, INSALATA, CIPOLLA CARAMELLATA, BACON, TOMA, HOME MADE BBQ

HAMBURGER SLURP

HAMBURGER EXTRA CON PATATE

IL SALMONE AFFUMICATO

64. GUACAMOLE € 16.00

SALMONE AFFUMICATO, INSALATA GHIACCIO, BURRATA, GUACAMOLE, CIPOLLE CARAMELLATE.

65. SALMONE DI BRONTE € 16.00

CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO, INSALATA GHIACCIO, PESTO DI PISTACCHIO, PECORINO

66. SALMONE LAIT € 16.00

SALMONE AFFUMICATO, INSALATA GHIACCIO, POMODORO, MAIONESE, ROBIOLA DI ROCCAVERANO



IL TONNO ROSSO

67. THUNNUS € 16.00

TRANCIO DI TONNO ROSSO SICILIA*, CIPOLLE CARAMELLATE, INSALATA, MAIONESE AL LIME.

68. SICILIA € 17.00

TRANCIO DI TONNO ROSSO SICILIA*, INSALATA GHIACCIO, MAIONESE AL LIME, POMODORO, BURRATA

69. RED SEA € 17.00

TRANCIO DI TONNO ROSSO SICILIA*, INSALATA GHIACCIO, MAIONESE, POMODORO SECCO, PATE' DI OLIVE NERE, CIPOLLE CARAMELLATE, BURRATA

70. KRABBY PATTY € 16.00

TARTARE DI TONNO, MAIONESE AL LIME, INSALATA, PECORINO, POMODORO FRESCO

71. ROSSO VERDE € 16.00

TARTARE DI TONNO, GUACAMOLE, RUCOLA, POMODORO FRESCO, BURRATA

IL POLPO

72. OCTOPUS LIGHT € 16.00

POLPO COTTO A BASSA TEMPERATURA, POMODORI SECCHI, RUCOLA, BURRATA, MAIONESE.

73. OCTOPUS GOURMET € 16.00

POLPO COTTO A BASSA TEMPERATURA, MIELE, PECORINO SEMI STAGIONATO, RUCOLA, MAIONESE.

74. OCTOPUS AVOCADO € 16.00

POLPO, INSALATA GHIACCIO, BURRATA, GUACAMOLE, CIPOLLE CARAMELLATE

75. TERRA E MARE € 16.00

POLPO, INSALATA GHIACCIO, BACON, SALSA ROSA, SCAGLIE DI GRANA



LA NOSTRA SELEZIONE VEG

PANINI € 9.00

1. PROSCIUTTO COTTO VEGANO, MAIO VEG, POMODORO FRESCO, INSALATA
2. PROSCIUTTO COTTO VEGANO, PATÈ DI OLIVE NERE, CHEDDAR VEGANO, POMODORI SECCHI
3. PROSCIUTTO COTTO VEGANO, PESTO DI PISTACCHI, SCAMORZA AFFUMICATA, MELANZANE GRIGLIATE
4. ROASTBEEF VEGANO, RUCOLA, SENAPE, POMODORO FRESCO
5. ROASTBEEF VEGANO E CAPONATA
6. ROASTBEEF VEGANO, PEPPERONI GRIGLIATI, KETCHUP, INSALATA, CHEDDAR VEGANO



BURGER CON PATATE

1. MELANZOLA € 14.00

BURGER DI PATATE, MELANZANA GRIGLIATA, POMODORO FRESCO, GORGONZOLA, INSALATA GHIACCIO, CIPOLLA BRASATA, GUACAMOLE

2. GRIGLIATO VEGGHY € 14.00

BURGER DI PATATE, RADICCHIO, MELANZANE GRIGLIATE, ZUCCHINE GRIGLIATE, PEPPERONI GRIGLIATI, INSALATA GHIACCIO, PATÈ DI OLIVE NERE.

3. SUD € 14.00

BURGER DI PATATE, INSALATA GHIACCIO, MELANZANE GRIGLIATE, POMODORI SECCHI, BURRATA PUGLIESE.

4. MONTAGNA € 14.00

BURGER DI PATATE, RUCOLA, ZUCCHINE GRIGLIATE, SALSA ROSA, FUNGHI PORCINI, BRIE

5. TARTUFO VEGANO € 16.00

BURGER DI PATATE, POMODORO FRESCO, INSALATA GHIACCIO, POMODORO SECCO, SCAGLIE DI TARTUFO NERO, FUNGHI PORCINI

6. CARAMELLATO € 14.00

BURGER DI PATATE, BBQ, CIPOLLA CARAMELLATA, TOMA, INSALATA, POMODORI SECCHI

7. BACON VEG € 16.00

BURGER VEGANO, MAIO VEG, INSALTA, POMODORO FRESCO, CIPOLLA BRASATA, TOFU AFFUMICATO, CHEDDAR VEG

8. CAPONATO € 16.00

BURGER VEGANO, CAPONATA DI MELANZANE, TOFU AFFUMICATO, CHEDDAR VEGANO

9. ITALY VEG € 16.00

BURGER VEGANO, CIPOLLA CARAMELLATA, BBQ, INSALATA, POMODORO SECCO, CHEDDAR VEGANO.

10. AL VEG ROCK € 20.00

2 BURGER VEGANI, BBQ, INSALATA, CIPOLLA BRASATA, TOFU AFFUMICATO, CHEDDAR VEGANO,

