



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 GASPARDA) € 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 GASPARDA) € 25.00
- DA NORD - VINO ROSSO  
VINO BIOLOGICO (CASCINA GASPARDA) € 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

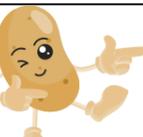
e' possibile la contaminazione incrociata degli allergeni a causa della cottura

 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

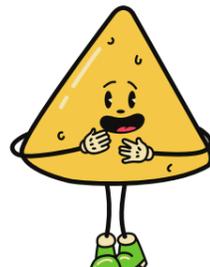
BASTONCINI DI  
MOZZARELLA (6 PZ) € 5.00  
ALLERGENI: LATTE, GLUTINE 

 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 PEPPERONI, 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

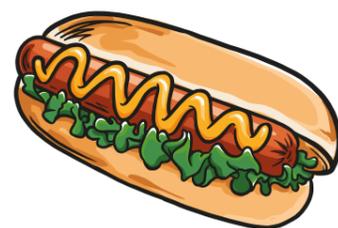
## SUPERLATIVI € 7.00

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 ATTECCHISSE 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,

