

Lamborghini



SFIZIOSITA'

Anelli di cipolla	5	Bruschette al pomodoro	4
Nachos Lamborghini	7	(4 pz)	
Polpette di manzo con salsa (6 pz)	9	Bruschette con lardo, salamella e miele al tartufo (4 pz)	6
Alette di pollo con salsa BBQ (6 pz)	6.50	Bruschetta con salmone, avocado, guacamole e salsa teriyaki (4 pz)	6
Crocchette di patate fatte in casa (6 pz)	6	Pollo fritto con salsa agrodolce	7
Bastoncini fritti di scamorza (6 pz)	6		

CONTORNI

Patate fritte	Patate al forno	Verdure grill	Insalata mista
3	3	3	3

SPECIAL BURGERS

Serviti con patate fritte



CHIANINA SPICY <i>Hot!</i>	14	CHIANINA BURGER	12
Hamburger di Chianina 200g, cheddar, cipolla caramellata, peperoni grigliati e salsa piccante.		Hamburger di Chianina 200g, bacon croccante, zucchina grigliata, scamorza e salsa honey mustard.	
IBERICO	13	TORO SEDUTO	15
Hamburger di Patanegra 230g, insalata, pomodoro e salsa boscaiola.		Hamburger di bufalo 200g, insalata, pomodoro, scamorza, bacon croccante, cipolla caramellata e maionese.	
BUFALO	12	VEGGY <i>Veg!</i>	8
Hamburger di bufalo 200g, insalata, cheddar, bacon croccante, avocado, cipolla caramellata e salsa BBQ.		Crocchetta vegana 150g fatta in casa, insalata, pomodoro, zucchina e melanzana.	
LAMBU CLUB	9	CHE FICO!	12
Petto di pollo grigliato, bacon croccante, scamorza, lattuga, pomodoro, omelette e avocado.		Hamburger di bufalo 200g, lattuga, scamorza e marmellata di fico.	
ZOOLANDER	11	PULLED PORK	10
Hamburger di manzo 150g, gorgonzola al prosecco, zucchina grigliata, insalata e salsa honey mustard.		Maiale sfilacciato cotto a bassa temperatura, bacon croccante, insalata e salsa BBQ.	
BASILISCO	10		Servito con pae ciabata.
Crocchetta vegana, cipolla cruda, mozzarella di bufala, foglie di basilico e perle al tartufo.		TRIPLE PORK	13
Servito con pane panificato in nero a base di carbone vegetale e farina integrale.		Maiale sfilacciato cotto a bassa temperatura, porchetta, bacon croccante, rucola e salsa yogurt.	
			Servito con pane panificato in nero a base di carbone vegetale e farina integrale.

LAMBURGERS

Serviti con patate fritte

LISCIO	6.50	CHEESE	7
Burger di manzo 150g.		Burger di manzo 150g, insalata, pomodoro, cheddar e cipolla.	
CLASSICO	7	CHEESE BACON	9
Burger di manzo 150g, insalata, pomodoro, cetriolo e ketchup.		Burger di manzo 150g, cipolla caramellata, cheddar, bacon e salsa Burger.	
EL GRIFERO <i>Hot!</i>	8	PESTIFERO	12
Burger di manzo 150g, insalata, cheddar, bacon e salsa piccante.		Burger di manzo 150g, mozzarella di bufala, pomodoro secco e pesto alla genovese.	
SCAMORZINO	9	TORI	7
Burger di manzo 150g, insalata, scamorza e bacon.		Cotoletta di pollo, insalata, pomodoro e maionese.	
TARTARA	11		Servito con pane ciabatta.
Burger di tartare di carne 150g, insalata, pomodoro, cipolla caramellata e semi di senape.		POLLETTO	9
GIORGIONE	10	Petto di pollo grigliato, verdure grigliate e formaggio brie.	
Burger di manzo 150g, insalata, pomodoro, scamorza affumicata, bacon croccante, omelette e maionese.		WURSTEL	7.50
Servito con pane panificato in nero a base di carbone vegetale e farina integrale.		Würstel alla griglia, crauto, cipolla caramellata e senape.	
CINGHIALOTTO	12	SALAMELLA	7
Burger di cinghiale 200g, rucola, formaggio brie, mela e salsa BBQ.		Salamella alla piastra, cipolla caramellata, verdure grigliate, ketchup, senape, maionese, cheddar e jalapeños.	
ANGUS SPECIAL	12	SALMON	11
Burger di Angus 200g, insalata, cheddar, cipolla caramellata, bacon, omelette e salsa BBQ.		Salmone affumicato, rucola, formaggio fresco e zucchina alla griglia.	
ANGUS POPEYE	12		Servito con pane panificato in nero a base di carbone vegetale e farina integrale.
Burger di Angus 200g, mozzarella di bufala, bacon, spinacino fresco e salsa burger.		AMERICANO	14
BIG BACON	14	Gamberi alla piastra, Bufala, bacon, patatine chips, Insalata/melanzane.	
Doppio burger di manzo 150g, insalata, doppio pomodoro, doppio cheddar, doppio bacon e anelli di cipolla.			

TUTTI I NOSTRI BURGERS POSSONO ESSERE PREPARATI GLUTEN FREE!

con maggiorazione di 2 €
ogni aggiunta sul menù + 0,50 €

STEAKS AND BEEFS



Costata di manzo
600g
20

Cotoletta di pollo
10

Battuta di carne
140g
12

Tagliata di Picanha
180g
17

Servite con contorno a scelta tra patate fritte o al forno, insalata mista o verdure grill

INSALATE

Servite in crosta di pane

Provale tutte!

CHICKEN BACON 10

Straccetti di pollo impanato, bacon croccante, rucola, insalata, julienne di carote, peperoni e crostini.

CHICKEN SALAD 8

Pollo alla griglia, lattuga, mais, pomodoro, carote, zucchine grigliate e salsa yogurt.

MARENOSTRUM 12

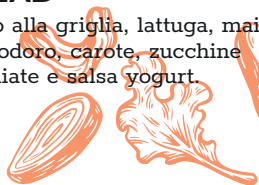
Tonno, Gamberi, insalata mista, olive taggiasche, lattuga, avocado e pomodori.

SAKE 12

Salmone affumicato, lattuga, rucola, arancia, finocchio, avocado e zucchine grigliate.

LAMBURGHINO 10

Tonno, mozzarella di bufala, lattuga, olive, pomodoro, basilico, mais, avocado e zucchine.



Tutti i nostri piatti sono realizzati utilizzando solo ingredienti freschi e di qualità.

I prodotti contrassegnati con () possono essere surgelati all'origine.



KIDS MENU'

Burger e patatine

5,50

Petto di pollo alla griglia e patatine

5,50

Würstel e patatine

5,50

Spiedino, crocchette e würstel

5,50

Comprensivo di acqua.

Valido fino ai 12 anni.

slurp! DESSERT *gnam!*

Fatti in casa!

Soufflé al cioccolato o pistacchio 5

Cheesecake alle Fragole o Nutella 5

Tiramisù "Scomposto" 5

Fragole con gelato o mascarpone 5

Sorbetto al limone 3,50

Sorbetto alcolico 4,50

BEVANDE

Acqua Naturale o frizzante 1

Bibite Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca Cola Zero, The al limone o pesca 3

DOPO PASTO

Espresso 1,50

Hag 1,50

Amari 3

Grappe 4

Strizza capezzoli 1,50

LE BIRRE ARTIGIANALI

Birrificio Squaraunda

wow!

BIONDA BIOLOGICA 0.50 cl 7

Birra certificata C.C.P.B. a bassa fermentazione, chiara con bella schiuma. Si presenta delicata ed equilibrata, con un amaro molto leggero che la rende molto beverina.

Birra da agricoltura biologica - 5,4%

AMBRATA 0.50 cl 7

Birra dal colore ambrato a bassa fermentazione; un carattere maltato molto deciso con una luppolatura abbondante con luppoli tradizionali da amaro. Per l'aroma generose dosi di luppoli aromatici americani.

Bitter Lager - 5,6%

NERA AFFUMICATA 0.50 cl 7

Birra a bassa fermentazione, ricavata da malto affumicato su legna di faggio, per ottenere un intenso aroma di fumo. All'assaggio si presenta affumicata e maltata con un corretto apporto di luppolo che lascia un gradevole retrogusto.

Affumicata / Bamberg - 5,2%

ROSSA 0.50 cl 7

Birra a bassa fermentazione dal colore rosso intenso e dal carattere pieno di malti ma delicato. Finale secco di luppolo e floreale. Medio livello di amaro.

Bitter rossa - 6,0%

IPA 0.50 cl 8

Bitter Lager - 5,6%

AMBRATA CANAPA 0.50 cl 8

Bitter Lager - 5,7%

LE BIRRE

Alla spina

GASOLINE

Doppio Maolto Ambrata - 9%

0.25cl 4

0.50 cl 7

ICHNUSA

Bionda - 4,7%

0.25cl 3

0.40 cl 5

WIECKSE WITTE

Weiss - 5%

0.25 cl 4

0.50 cl 6

In bottiglia

BECK'S 0.33 cl 3,50 **ICHNUSA** 0.33 cl 3,50
5% 4,7%

TENNENT'S 0.33 cl 4
9%

Gluten Free

DAURA 4,50

DAMM 0.33 cl

5,4%

I NOSTRI VINI

Bianchi

Prosecco 20

Muller Thurgau 18

Gewurztraminer 20

Falanghina 18

Rossi

Nero d'Avola 16

Montepulciano 16

Primitivo 16

Lagrein 19

Non tutti i piatti riportano tutti gli specifici ingredienti, non esitare a chiedere informazioni. In caso di specifiche intolleranze alimentari si prega di avvertire il personale.