

# LAMBURGHINO

## SFIZIOSITA' GRILL AND BEER LAMBURGERS

Anelli di cipolla	5€	Bastoncini di maiale sfilacciato fatto in casa	7€
Nachos Lamburghino	7€	Pollo fritto con salsa agrodolce	7€
Alette di pollo con salsa BBQ (6 pz)	8€	Bastoncini fritti di scamorza (6 pz)	6€
Crocchette di patate fatte in casa (6 pz)	6€		

### SPECIAL FAJITAS

#### VEGETARIANO 2 PZ 7€ GAMBERI 2 PZ 10€

Caponata di Melanzane, Peperoni e Cheddar grattugiato

Gamberi alla Catalana, Cipolla rossa, Pomodori, Rucola e Carote

#### MAIALE 2 PZ 9€

Maiale sfilacciato, Yogurt, Iceberg, Cipolla saltata e Crema di Briè



### LAMBU CLUB

Serviti con patate fritte

<b>TORI CLUB</b> 9€	<b>SALMON CLUB</b> 12€
Pollo Sfilacciato, bacon croccante, scamorza, lattuga, pomodoro, omelette e avocado.	Salmone, avocado, pomodoro philadelphia, iceberg, menta, zucchine e Uovo Occhio di Bue.



<b>JAMON CLUB</b> 10€
Prosciutto Cotto, Insalata, Uovo occhio di bue, Pomodoro, Salsa Rosa

<b>VEGAS CLUB</b> 9€
Caponata di Melanzane, Salsa Boscaiola, Pomodoro, Insalata, Mozzarella.

### FISHBURGERS

Serviti con patate fritte

<b>SALMON</b> 12€	<b>SOFT CRAB</b> 13€
Salmone affumicato, rucola, formaggio fresco e zucchina alla griglia.	Granchio impanato, Iceberg, Pomodoro, Salsa Tartara, Palmito.

Servito con pane panificato in nero a base di carbone vegetale e farina integrale.

Servito con pane panificato in nero a base di carbone vegetale e farina integrale.

<b>IL TUNA</b> 15€	<b>AMERICANO</b> 14€
Tartare di tonno fresca, cipolla frita, Iceberg, burrata, avocado, Pomodoro.	Gamberi alla piastra, Burrata, bacon, patatine chips, Insalata, melanzane e funghi.

Servito con pane panificato in nero a base di carbone vegetale e farina integrale.

Servito con pane panificato in nero a base di carbone vegetale e farina integrale.

Serviti con patate fritte

<b>LISCIO</b> 6.50€	<b>WURSTEL</b> 7.50€
Burger di manzo 150g.	Würstel alla griglia, crauti, cipolla caramellata, senape e cheddar bacon.

<b>TORI</b> 8€
Cotoletta di pollo, insalata, pomodoro e maionese.

Servito con pane ciabatta.

<b>VEGGY</b> 9€
-----------------

Crocchetta vegana 150g fatta in casa, zucchina, pomodoro, cipolla caramellata, Salsa rosa Vegana.

<b>EL GRIFERO</b> 8€
Burger di manzo 150g, insalata, cheddar, bacon e salsa piccante.

<b>SCAMORZINO</b> 9€
Burger Di Manzo 150g, Insalata, scamorza e bacon.

<b>LO SPINACINO</b> 9€
------------------------

Pollo sfilacciato, verdure saltate all'aceto balsamico, crema di brie e spinacino.

<b>CHEESE BACON</b> 9€
Burger di manzo 150g, cipolla caramellata, cheddar, bacon e salsa Burger.

<b>GIORGIONE</b> 10€
----------------------

Burger di manzo 150g, insalata, pomodoro, scamorza affumicata, bacon croccante, omelette e maionese.

<b>PULLED PORK</b> 10€
------------------------

Maiale sfilacciato cotto a bassa temperatura, bacon croccante, insalata e salsa BBQ.

Servito con pane ciabatta

Servito con pane panificato in nero a base di carbone vegetale e farina integrale.

<b>GLAMOUR</b> 11€
--------------------

Hamburger Vegetariano, mozzarella fresca, Pomodoro, Uova all'occhio di Bue, Senape al Miele piccante.

Servito con pane panificato in nero a base di carbone vegetale e farina integrale.



<b>SPICY</b> 12€
------------------

Hamburger di Manzo 200g, cheddar, cipolla caramellata, peperoni grigliati e salsa piccante.

<b>TARTARA</b> 11€
--------------------

Burger di tartare di carne 150g, insalata, pomodoro, cipolla caramellata e burrata.

<b>HONEY BURGER</b> 12€
-------------------------

Hamburger di Manzo 200g, bacon croccante, zucchina grigliata, scamorza e salsa honey mustard.

<b>CORDERO</b> 12€
--------------------

Hamburger di Agnello 180 g. Iceberg, Pomodoro, Salsa Yogurt, Caponata di Melanzane, Pinoli

<b>SPECIAL</b> 12€
--------------------

Burger di Manzo 200g, insalata, cheddar, cipolla caramellata, bacon, omelette e salsa BBQ.

<b>TRIPLE PORK</b> 13€
------------------------

Maiale sfilacciato cotto a bassa temperatura, porchetta, bacon croccante, rucola e salsa yogurt.

<b>CINGHIALOTTO</b> 12€
-------------------------

\*Burger di cinghiale 200g, rucola, formaggio brie, mela e salsa BBQ.

Servito con pane panificato in nero a base di carbone vegetale e farina integrale.

<b>BUFALO</b> 15€
-------------------

Hamburger di bufalo 180g, insalata, cheddar, bacon croccante, avocado, cipolla caramellata e salsa BBQ.

<b>TORO SEDUTO</b> 15€
------------------------

Hamburger di bufalo 180g, insalata, pomodoro, scamorza, bacon croccante, cipolla caramellata e maionese.

<b>BIG BACON</b> 15€
----------------------

Doppio burger di manzo 150g, insalata, doppio pomodoro, doppio cheddar, doppio bacon e anelli di cipolla.



COPERTO 2€

GLUTEN FREE MAGGIORAZIONE DI 2€  
OGNI AGGIUNTA SUL MENU' + 0,50€

Tutti Gli Hamburger possono essere serviti anche con carne di BLACK ANGUS  
Americano o Chianina - Maggiorazione di 3€

## STEAKS AND BEEFS

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

Costata di manzo 500g	20€
Battuta di carne 180g	14€
Tagliata di Picanha 180g	17€
Polpette al sugo (6 pz)	10€
Cotoletta di pollo	10€



## INSALATE

Servite in crosta di pane

**CHICKEN SALAD 10€**  
Pollo Sfilacciato, lattuga, mais, pomodoro, carote, zucchine grigliate e salsa yogurt.

**MARENOSTRUM 12€**  
Tonno, Gamberi, insalata mista, olive taggiasche, lattuga, avocado e pomodori.

**TUNA SALAD 14€**  
Tonno a cubetti, avocado, mix insalata, pomodoro, burrata e zucchine.



**SAKE 12€**  
Salmone affumicato, lattuga, rucola, arancia, finocchio, avocado e zucchine grigliate.

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€

Cotoletta di Pollo e patatine  
5.50€

Würstel e patatine  
5.50€

Comprensivo di acqua.  
Valido fino ai 12 anni.

## DESSERT

Fatti in casa!

Soufflé al cioccolato o pistacchio 5€

Cheesecake alle Fragole, Mojito o Nutella 6.50€

Tiramisù "Scomposto" 6€

Fragole con gelato o mascarpone 5€

Crema Catalana 6€

Limoncino 5€



## BEVANDE

Acqua Naturale o frizzante 1€

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

## DOPO PASTO

Espresso 1.50€  
Hag 1.50€  
Amari 3€  
Grappe 4€

## LE BIRRE ARTIGIANALI

Birrificio Sguaraunda

**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€**  
Birra ispirata alle Indian Pale Ale moderne prodotta con malto Altino Pale Ale di origine italiana e una percentuale di fiocchi d'avena. L'aroma è contraddistinto principalmente da un'intensa luppolatura che dona sentori fruttati quali citrici e floreali. L'uso della tecnica in DryHopping le dona un profumo intenso oltre che ad una schiuma di grana finissima e persistente. I luppoli impiegati sono Columbus, Citra e Centennial, tutti di origine americana.  
Indian Pale Ale - 5,6%

**WEED FUTURA 0.50 cl 8€**  
Il nome stesso della birra deriva dalla varietà di Canapa coltivata dall'azienda agricola Delta Nova di Dossena in Val Brembana. Le infiorescenze vengono utilizzate all'interno del processo produttivo e pulite in maniera tale da estrarre solo aromi piacevoli. La birra è una base Vienna Lager, dove gli aromi caramellati e maltati incontrano quelli speziati ed erbacei della canapa.  
Vienna Lager - 5,7%



## ALLA SPINA

**GASOLINE**  
Doppio Malto Ambrata - 9%  
0.25 cl 4€  
0.50 cl 7€

**WIECKSE WITTE**  
Weiss - 5%  
0.25 cl 4€  
0.50 cl 6€

**ICHNUSA**  
Bionda - 4,7%  
0.25 cl 3€  
0.40 cl 5€

## IN BOTTIGLIA

**BECK'S 0.33 cl 4€**  
5%

**TENNENT'S 0.33 cl 4€**  
9%

**ICHNUSA 0.50 cl 5,50€**  
5% N.F.

## GLUTEN FREE

**DAURA DAMM 4,50€**  
5.4% 0.33 cl

## I NOSTRI VINI

Bianchi

Prosecco 20€  
Gewurztraminer 20€  
Falanghina 18€  
Ribolla Gialla 20€

Rossi

Nero d'Avola 18€  
Montepulciano 17€  
Primitivo 19€  
Lagrein 20€

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