

LAMBU MENÙ

SFIZIOSITA'

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

TORI CLUB 9€	SALMON CLUB 12€
Pollo Sfilacciato, bacon croccante, scamorza, lattuga, pomodoro, omelette e avocado.	Salmone, avocado, pomodoro philadelphia, iceberg, menta, zucchine e Uovo Occhio di Bue.
JAMON CLUB 10€	
Prosciutto Cotto, Iceberg, Uovo occhio di bue, Pomodoro, Salsa Rosa	
VEGAS CLUB 9€	
Caponata di Melanzane, Salsa Boscaiola, Pomodoro, Insalata Iceberg, Mozzarella.	



FISHBURGERS

Serviti con patate fritte

SALMON 12€	SOFT CRAB 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.
IL TUNA 15€	AMERICANO 14€
Tartare di tonno fresca, cipolla frita, Iceberg, burrata, avocado, Pomodoro.	Gamberi alla piastra, Burrata, bacon, patatine chips, Iceberg, melanzane e funghitiello.
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.

LAMBURGERS

Serviti con patate fritte

LISCIO 6.50€	WURSTEL 7.50€
Burger di manzo 150g.	Würstel alla griglia, crauti, cipolla caramellata, senape e cheddar bacon.
TORI 8€	EL GRIFERO 9€
Cotoletta di pollo, Iceberg, pomodoro e maionese.	Burger di manzo 150g, Iceberg, cheddar, bacon e salsa piccante.
Servito con pane ciabatta.	
VEGGY 9€	SCAMORZINO 9€
Crocchetta vegana 150g fatta in casa, zucchina, pomodoro, cipolla caramellata, Salsa rosa Vegana.	Burger Di Manzo 150g, Insalata Iceberg, scamorza e bacon.
LO SPINACINO 9€	CHEESE BACON 10€
Pollo sfilacciato, verdure saltate all'aceto balsamico, crema di brie e spinacino.	Burger di manzo 150g, cipolla caramellata, cheddar, bacon e salsa Burger.

GIORGIONE 10€	PULLED PORK 10€
Burger di manzo 150g, insalata, pomodoro, scamorza affumicata, bacon croccante, omelette e maionese.	Maiale sfilacciato cotto a bassa temperatura, bacon croccante, insalata Iceberg e salsa BBQ.

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



GLAMOUR 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.

SPICY 12€
Hamburger di Manzo 200g, cheddar, cipolla caramellata, peperoni grigliati e salsa piccante.

CORDERO 12€
Hamburger di Agnello 180 g. Iceberg, Pomodoro, Salsa Yogurt, Caponata di Melanzane, Pinoli

TRIPLE PORK 13€
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.

BUFALO 15€
Hamburger di bufalo 180g, Iceberg, cheddar, bacon croccante, avocado, cipolla caramellata e salsa BBQ.

BIG BACON 16€
Doppio burger di manzo 150g, Iceberg, doppio pomodoro, doppio cheddar, doppio bacon e anelli di cipolla.

TARTARA 11€
Burger di tartare di carne 150g, Iceberg, pomodoro, cipolla caramellata e burrata.

HONEY BURGER 12€
Hamburger di Manzo 200g, bacon croccante, zucchina grigliata, scamorza e salsa honey mustard.

SPECIAL 12€
Burger di Manzo 200g, Iceberg, cheddar, cipolla caramellata, bacon, omelette e salsa BBQ.

CINGHIALOTTO 12€
*Burger di cinghiale 200g, rucola, formaggio brie, mela e salsa BBQ.

TORO SEDUTO 15€
Hamburger di bufalo 180g, Iceberg, pomodoro, scamorza, bacon croccante, cipolla caramellata e maionese.



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

*Contorno a scelta tra patatine fritte, al forno, verdure grigliate o insalata mista

Costata di manzo 500g	20€
Battuta di carne 180g	14€
Tagliata di Picanha 180g	17€
Tagliata di maialino Iberico	18€
Cotoletta di pollo	10€



INSALATE

Servite in crosta di pane

CHICKEN SALAD 10€

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

TUNA SALAD 14€

Tonno a cubetti, avocado, insalata mista, pomodoro, burrata e zucchine.

SAKE 12€

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

MARENOSTRUM 12€

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



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€

Comprendivo di acqua.

Valido fino ai 12 anni.

DESSERT

Fatti in casa!

Soufflé al cioccolato o pistacchio 5€

Tiramisù "Scomposto" 6€

Fragole con gelato o mascarpone 6€

Crema Catalana 6€

Limoncino 6€

Cheesecake alle Fragole, Mojito o Nutella 6.50€



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€

BIRRE ARTIGIANALI BOTTIGLIA

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 bevibile. 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%



BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA

CHIARA DOPPIO MALTO

Piccola 4€
Media 7€

AMBRATA

Piccola 4€
Media 7€

ROSSA

Piccola 4€
Media 7€

ALLA SPINA

WIECKSE WITTE

Weiss - 5%
Piccola 4€
Media 6€

ICHNUSA N.F.

Bionda - 4,7%
Piccola 3,50€
Media 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.

MESSINA 0.50 cl 5,50€

DAURA DAMM 4,50€
Gluten Free
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