

L'ESSENZA DEL PANINO

Prima di lasciarti sfogliare il nostro menu, riteniamo importante farti sapere che tutti gli ingredienti di cui è composto derivano da un'ampia e accurata selezione al fine di garantirti solo la qualità migliore. Acquistiamo quotidianamente le nostre materie prime da solide attività locali, assicurandoci sempre freschezza e genuinità.

LA NOSTRA CARNE

Per i nostri hamburger abbiamo scelto un manzo razza Limousine. È un bovino di origine francese, allevato poi in Italia, che offre una carne magra, tenera e saporita. Controlliamo strettamente l'intera filiera produttiva dei nostri animali. Crescono all'interno dell'azienda agricola del nostro allevatore e sono nutriti solo con prodotti naturali, coltivati dall'azienda stessa. Per questo possiamo garantire che la nostra carne, oltre che buona, è sana e sicura.

IL NOSTRO PANE

Il pane utilizzato per i nostri hamburger viene realizzato utilizzando solo prodotti freschi, naturali e dai sapori autentici. Ogni giorno viene preparato dal fornaio di paese e consegnato nella nostra cucina pronto per essere sempre fresco e fragrante.



VIVI AL MEGLIO IL TUO VIAGGIO DA



BURGER STAGIONALI FUORI MENU

Chiedi al nostro staff
e lasciati sorprendere
dalle nostre gustose
proposte stagionali!



COTTURA HAMBURGER

Di default serviamo
l'hamburger a media
cottura (rosato).

Il nostro consiglio per
gustarlo al meglio è di
richiederlo al sangue,
ma va bene anche una
cottura media.



VARIANTI

Puoi richiedere
l'hamburger al piatto
(senza pane) oppure
in versione double
se hai tanta fame.



PATATINE FRITTE

Non sono comprese;
puoi aggiungerle
scegliendo tra le
nostre proposte.

SQUARE TICKET (COPERTO) 2,50€

Domande illimitate, sorrisi spontanei, consigli spassionati,
costante ricerca e accoglienza casalinga.

Cuciniamo con amore!

AGGIUNTE

150 gr di carne di manzo	5,00€
Pulled pork	4,50€
Cipolla rossa caramellata	1,50€
Bacon croccante	2,00€

Formaggio Asiago DOP	1,50€
Formaggio Cheddar	1,50€
Coleslaw	1,00€
Uovo occhio di bue	2,00€



ANTIPASTI



LA BATTUTA

Carne cruda di manzo battuta al coltello

18,00€

CARAMELLE

Polpette di manzo appena scottate
con stracciatella di bufala

10,00€

3, 7

PULLED PORK FRITTO

Polpetta di spalla di maiale cbt servita
con cheddar

6,00€

1, 3, 7, 12

CHICKEN NUGGETS

Bocconcini di pollo fritti

9,00€

1, 3, 7

CONTORNI

Le patatine fritte non sono comprese.



PATATE CLASSICHE*

5,00€

PATATE GOLOSISSIMI*

6,50€

(farcite con cheddar e granella di bacon)

POLENTA FRITTA

5,00€

ANELLI DI CIPOLLA*

6,00€

1, 3, 7

PROVOLA FRITTA

6,00€

1, 3, 7

**Prodotto surgelato*



BURGERS



CLASSIC

12,00€

- Pane artigianale
- 150 gr carne di manzo razza Limousine
- Formaggio Cheddar

1, 7, 11



PAPINO'S

14,00€

- Pane artigianale
- 150 gr carne di manzo razza Limousine
- Formaggio Asiago fresco DOP
- Cipolla rossa caramellata all'aceto balsamico di Modena IGP
- Bacon croccante

1, 7, 11, 12, 15



ABBINALO CON LA HELLMANN DEL BIRRIFICIO SORIO!



CHEESE BURGER

14,00€

- Pane artigianale
- 150 gr carne di manzo razza Limousine
- Formaggio Cheddar
- Cipolla rossa caramellata all'aceto balsamico di Modena IGP
- Bacon croccante

1, 7, 11, 12, 15



ABBINALO CON LA IPA DEL BIRRIFICIO VENETO!



BURGERS



SQUARE BURGER

15,00€

- Pane artigianale
- 150 gr carne di manzo razza Limousine
- Bacon croccante
- Cipolla bianca francese marinata a freddo nel miele millefiori
- Insalata gentile
- Pomodoro

1, 7, 11, 12, 15



ABBINALO CON LA NOSTRA BIONDA ALLA SPINA!



ITALY BURGER

15,00€

- Pane artigianale
- 150 gr carne di manzo razza Limousine
- Rucola
- Stracciatella di bufala
- Pomodoro

1, 7, 11



ABBINALO CON UNA BLANCHE!



COME UN PANINO DA STADIO

15,00€

- Pane artigianale
- 150 gr carne di manzo razza Limousine
- Peperoni arrostiti
- Formaggio Cheddar
- Cipolla rossa caramellata all'aceto balsamico di Modena IGP

1, 7, 11, 12, 15



ABBINALO CON LA NOSTRA ROSSA ALLA SPINA!



BURGERS



SLEGHE

15,00€

- Pane artigianale
 - 150 gr carne di manzo razza Limousine
 - Formaggio Asiago DOP
 - Funghi champignon spadellati
 - Bacon croccante
- 1, 7, 11



ABBINALO CON LA FIJI DEL BIRIFICIO DELL'EREMO!



MR. ENGLISH

15,00€

- Pane artigianale
 - 150 gr carne di manzo razza Limousine
 - Uovo all'occhio di bue
 - Formaggio Cheddar
 - Bacon croccante
- 1, 3, 7, 11, 15



ABBINALO CON LA GUERILLA DEL BIRRIFICIO CRAK!



PULLED PORK

13,00€

- Pane artigianale
 - Spalla di maiale cotta a bassa temperatura in un mix di spezie e sfilacciata con salsa bbq
 - Coleslaw (cappuccio, maionese, zeste di lime)
- 1, 3, 7, 11, 15



ABBINALO CON LA GUERILLA DEL BIRRIFICIO CRAK!



BURGERS



CHEESE PULLED PORK

15,00€

- Pane artigianale
 - Spalla di maiale cotta a bassa temperatura in un mix di spezie e sfilacciata con salsa bbq
 - Cappuccio
 - Salsa Cheddar
 - Granella di bacon croccante
- 1, 3, 7, 10, 11, 12, 15



LA BATTUTA

20,00€

- Pane artigianale
 - 160 gr carne cruda di manzo battuta al coltello
 - Senape al miele e pepe
 - Capperi fritti
 - Stracciatella di bufala
- 1, 7, 10, 11, 12, 15



CHICKEN FRY

14,00€

- Pane artigianale
 - Filetto di pollo con panatura croccante della casa
 - Cappuccio bianco
 - Salsa rosa alla paprika affumicata homemade
- 1, 3, 7, 10, 11





VEGGY BURGER

GARDEN

- Pane artigianale
- Tomino alla piastra o cotoletta di provola fritta
- Peperoni arrostiti
- Cipolla rossa caramellata all'aceto balsamico di Modena IGP
- Cappuccino

1, 7, 11, 12, 15

14,00€



ANALCOLICI

ACQUA naturale/frizzante 50 cl	2,30€
COCA-COLA vetro 33 cl	3,90€
COCA-COLA ZERO vetro 33 cl	3,90€
FANTA vetro 33 cl	3,90€
CHINOTTO GALVANINA BIO vetro 40 cl	4,50€
THE ALLA PESCA GALVANINA BIO vetro 40 cl	4,50€
THE AL LIMONE GALVANINA BIO vetro 40 cl	4,50€
LEMON SCHWEPPES vetro 20 cl	3,00€
TONICA SCHWEPPES vetro 20 cl	3,00€
SPRITE vetro 33 cl	3,90€



BIRRE ALLA SPINA

BIONDA (Birrificio Cimbra)	0,20 l	3,50€
	0,40 l	6,00€
ROSSA (Birrificio Hirter)	0,20 l	3,50€
	0,40 l	6,00€
IPA (Birrificio Lambrate)	0,20 l	4,00€
	0,40 l	7,00€

TU VUÒ FA L'AMERICANO?

CARPANO CLASSICO Bitter Campari, Vermouth Carpano, seltz	7,00€
L'ANTICA FORMULA Bitter Campari, Vermouth Carpano Antica Formula, seltz	8,00€
IL DOPOTEATRO Bitter Campari, Vermouth Cocchi Dopoteatro, seltz	8,00€
LO STORICO Bitter Campari, Vermouth Cocchi Storico, seltz	8,00€
IL POLI Bitter Campari, Vermouth Poli Gran Bassano bianco, seltz	8,00€



BIRRE ARTIGIANALI

CRAFT BEER

IN LATTINA

Mundaka "Crak"	session IPA 4.6% - 33 cl	6,00 €
Guerrilla "Crak"	IPA 5.8% - 33 cl	6,50 €
Giant Step "Crak"	IPA 7.5% - 33 cl	6,50 €
New Zealand "Crak"	gluten free IPA 7% - 33 cl	6,50 €
Zoe "Birra dell'Eremo"	keller pils 5.2% - 33 cl	6,00 €
Aria "Birra dell'Eremo"	session IPA 4.6% - 33 cl	6,00 €
Fiji "Birra dell'Eremo"	DDH pale ale 5.5% - 33 cl	6,00 €
Pils "Birrificio Veneto"	pils 4.8% - 33 cl	5,00 €
Ipa "Birrificio Veneto"	IPA 6.0% - 33 cl	5,50 €
Red "Birrificio Veneto"	red 5.5% - 33 cl	5,00 €
Weizen "Birrificio Veneto"	weizen 5.5% - 33 cl	5,00 €
Lager "Birrificio Veneto"	lager 5.5% - 33 cl	5,00 €

BOTTIGLIA 33cl

Momus "Bruton"	scotch ale 8%	7,00 €
Trube "Cimbra"	keller bio 4.8%	5,50 €
Sbalenka "Cimbra"	radler con succo di limone 2.5%	5,50 €
Bianca "Bruton"	blanche 5,3 %	5,50 €
Blanche "Fort Lapin"	blanche 5%	5,50 €
Ijwit "Brouwerij't ij"	blanche 6.5%	5,50 €
Armand "Ter Dolen"	belgian ale 7%	6,50 €
Tripel "Ter Dolen"	belgian ale 8.1%	6,50 €

BOTTIGLIA 50cl

Hellmann "Birrificio Agricolo Sorio"	keller 4.9%	7,50 €
Gargan-Iga "Birrificio Agricolo Sorio"	gose IGA 5.8%	10,00 €
Flow "Birrificio Agricolo Sorio"	italian pale lager 5.3%	7,50 €

BOTTIGLIA 37,5cl

Istà Rose "Sieman"	farmhouse ale with grapes 5.7%	15,00 €
Incrocio Bianco "Sieman"	wild IGA 6.1%	15,00 €
Gueuze "3 Fonteinen"	lambic 6%	17,00 €
Gueuze "Oud Beersel"	lambic 6%	12,00 €
Kriek "Oud Beersel"	lambic 6.5%	12,00 €
Zena "Cà Del Brado"	wild gose 6.4%	15,00 €
Baccabianca "Cà Del Brado" - F.M.	wild IGA 7.9%	15,00 €
Baccarossa "Cà Del Brado" - F.M.	wild IGA 7.9%	15,00 €
Rosè de Gambrinus "Cantillon"	lambic 5%	17,00 €
Gueuze "Cantillon"	gueuze lambic 5.5%	17,00 €
Rive Rosse "Sieman"	spontaneum 7.8%	17,00 €
Bucce "Sieman"	spontaneum 5.9%	17,00 €
Mansueto "Crack"	barley wine annata 2017 - 12%	80,00 €
Pesche "Crack"	sour wild ale with peach, annata 2019 - 7%	23,00 €
Ciliegia Rossa "Crack"	sour wild ale with red cherries, annata 2019 - 7%	27,00 €
Keno "Crack"	sour wild italian grape ale, annata 2018 - 9.5%	21,00 €



BIRRE ARTIGIANALI

CRAFT BEER

BOTTIGLIA 75cl (IL PREZZO PUÒ VARIARE A SECONDA DELL'ANNATA)

Kriek "Cantillon"	lambic 5%	30,00 €
Nath 2021 "Cantillon"	lambic 5.5%	35,00 €
Grand Cru Bruocselva "Cantillon"	lambic 5%	35,00 €
Fou' Foune' "Cantillon"	lambic 6%	35,00 €
Cuvée Saint-Gilloise "Cantillon"	lambic 5.5%	35,00 €
Megablend 2011 "BOON"	lambic 7%	60,00 €
Megablend 2013 "BOON"	lambic 7%	55,00 €
Megablend 2015 "BOON"	lambic 7%	50,00 €
Megablend 2017 "BOON"	lambic 7%	50,00 €
Megablend 2019 "BOON"	lambic 7%	45,00 €
Megablend 2021 "BOON"	lambic 7%	30,00 €
Megablend 2022 "BOON"	lambic 7%	30,00 €
Mariage Parfait 2013 "BOON"	lambic 8%	30,00 €
Oude Gueze "Hanssens Artisanaal"	lambic 6%	25,00 €



**VUOI SCOPRIRE LE
BIRRE CHE TENIAMO
NASCOSTE?**

INQUADRA IL QR CODE!



ALLERGENI

1. Glutine | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 5. Arachidi | 6. Soia | 7. Latte | 8. Frutta a guscio
9. Sedano | 10. Senape | 11. Sesamo | 12. Solfiti | 13. Lupini | 14. Molluschi | 15. Papavero

In caso di allergie o intolleranze, vi invitiamo a comunicarle al personale.
Informazioni dettagliate disponibili su richiesta.



