

Lamborghini

SFIZIOSITA'

Anelli di cipolla*	5	Bruschette al pomodoro (4 pz)	4
Nachos Lamborghini	7	Bruschette con lardo, salamella e miele al tartufo (4 pz)	6
Polpette di manzo con salsa (6 pz)	9	Bruschetta con salmone, avocado, guacamole e salsa teriyaki (4 pz)	6
Alette di pollo con salsa BBQ (6 pz)	6.50	Cubetti di polenta frita con formaggio	7
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. Servito con pane ciabatta.
BASILISCO 10	TRIPLE PORK 13
Crocchetta vegana, cipolla cruda, mozzarella di bufala, foglie di basilico e perle al tartufo. 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. Servito con pane ciabatta.
TARTARA 11	POLLETTO 9
Burger di tartare di carne 150g, insalata, pomodoro, cipolla caramellata e semi di senape.	Petto di pollo grigliato, verdure grigliate e formaggio brie.
GIORGIONE 10	WURSTEL 7.50
Burger di manzo 150g, insalata, pomodoro, scamorza affumicata, bacon croccante, omelette e maionese. 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. Servito con pane panificato in nero a base di carbone vegetale e farina integrale.
ANGUS POPEYE 12	SOFT CRAB 12
Burger di Angus 200g, mozzarella di bufala, bacon, spinacino fresco e salsa burger.	Granchio, insalata, pomodoro e salsa tartara. Servito con pane panificato in nero a base di carbone vegetale e farina integrale.
BIG BACON 14	
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	Cotoletta di pollo	Puntine di maiale	Battuta di carne 140g	Tagliata di Picanha 180g	Filetto al gorgonzola
20	10	10	12	17	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

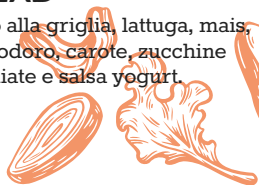
Tonno, surimi di granchio, insalata mista, olive taggiasche, lattuga, avocado e pomodori.

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'

Con sorpresa!

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 gnamm!

Fatti in casa!

Soufflé al cioccolato, al cioccolato bianco o al pistacchio e mandorla **5**

Cheesecake ai frutti di bosco o Nutella **5**

Tiramisù "Scomposto" **5**

Crema Catalana **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**

Lurisia Chinotto o Aranciata **4**

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%

MUMBEL 0.50 cl **7**

Birra ad alta fermentazione, con malto d'orzo e frumento, note di coriandolo e arancio amaro.

Blanche - 5,5%

LE BIRRE

Alla spina

FRANZISKANER

Weiss - 6%

0.30 cl

0.50 cl

3,50

6

LEFFE BLONDE

Blonde - 6%

Servita in calice Leffe Royale

5

STELLA ARTOIS

Premium Lager - 5,2%

0.25 cl

0.40 cl

2,50

5

LEFFE AMBREE

Rossa - 6,5%

Servita in calice Leffe Royale

5

In bottiglia

BECK'S 0.33 cl **3,50**
5%

ICHNUSA 0.33 cl **3,50**
4,7%

PANACHE' MORETTI 0.55 cl **3,50**
2%

TENNENT'S 0.33 cl **4**
9%

Gluten Free

DAURA DAMM 0.33 cl **4,50**
5,4%

DAURA MARZEN 0.33 cl **5**
7,2%

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.