

Toast

- toast (prosciutto cotto, sottileta) - 2,20
- toast saporito (prosciutto cotto, edam, senape) - 2,50
- toast con fontina (prosciutto cotto, fontina) - 3,00
- maxitoast - 4,50
- maxitoast saporito - 4,70
- maxitoast con fontina - 5,00

Hot dog

- hot-dog (pane (*), wurstel) - 3,50
- hot-dog con crauti (pane (*), wurstel, crauti) - 4,00
- spicy-dog (pane (*), wurstel, provolone piccante, funghi porcini, salsa al curry) - 6,00
- Sweet-dog (pane (*), wurstel, speck, fontina DOP, senape al miele) - 6,00

Panini "à la carte"

- Prosciutto crudo - 4,50
- Prosciutto cotto - 4,00
- Mortadella bologna con pistacchi IGP - 3,50
- Coppa piacentina DOP - 5,00
- Bresaola punta d'anca IGP - 6,00
- Culatello di zibello DOP - 6,50
- Speck alto adige IGP - 4,00
- Carpaccio di manzo affumicato - 5,50
- Salame milano - 4,00
- Spianata piccante calabra - 4,00
- Ventricina abruzzese - 4,00
- Fesa di tacchino arrosto - 4,00
- Lardo di arnad DOP - 4,50
- Jambon de bosses DOP - 6,50
- Mocetta - 5,50
- Rosa d'aosta - 6,00
- Boudin alla barbabetola - 5,00
- Fontina DOP - 4,00
- Toma di Gressoney D.O.P. - 4,50
- Mozzarella - 4,00
- Mozzarella bufala - 6,00
- Pecorino toscano DOP - 5,00
- Pecorino di fossa IGP - 6,00
- Stracchino - 3,50
- Bleu d'aoste - 4,50
- Salmone norvegese affumicato - 6,50
- Cotoletta di pollo impanata (*) - 4,50
- Tonno - 4,00

Aggiunte

(in abbinamento ad un elemento dei “panini à la carte”)
Per ulteriori combinazioni chiedere preventivamente il prezzo.

Parmigiano reggiano DOP 20/24 mesi – 2,00

Montasio DOP - 0,50

Fromadzo DOP – 1,00

Fontina DOP – 1,50

Gorgonzola DOP – 1,00

Edamer - 0,50

Provolone piccante - 0,50

Pecorino di fossa IGP – 3,50

Pecorino toscano DOP – 2,50

Pecorino romano DOP – 1,00

Brie - 0,50

Mozzarella bufala – 2,50

Mozzarella – 1,00

Toma di gressoney D.O.P. – 1,50

Stracchino – 1,00

Bleu d'aoste - 1,00

Funghi porcini - 2,50

Acciughe - 1,00

Melanzane grigliate sott'olio – 0,50

Peperoni grigliati sott'olio – 0,50

Zucchine grigliate sott'olio – 0,50

Carciofini sott'olio – 0,50

Patatine fritte – 0,50

Capperi – 0,50

Tonno – 1,00

Pomodori / insalata – 0,20

Bacon – 0,50

Cipolle (cotte o crude) – 0,50

Hamburger (100 g)

hamburger (hamburger (*), insalata, pomodori) – 3,50

cheeseburger (come hamburger più formaggio Edamer) – 4,00

cheeseBruno (hamburger (*), formaggio Edamer, patatine fritte, ketchup) – 4,00

hamburger DOP (come hamburger più fontina e lardo di arnad) – 5,00

Maxihamburger (Fassone Piemontese - 340 g)

Bud Spencer (hamburger di fassone piemontese, insalata, pomodori, formaggio Edamer) – 9,00

Bulldozer (hamburger di fassone piemontese, insalata, pomodori, formaggio edamer, peperoni grigliati, prosciutto cotto, salsa barbecue) – 12,00

Bomber (hamburger di fassone piemontese, insalata, pomodori, lardo di Arnad, Fontina) – 10,00

Trinità (hamburger di fassone piemontese, insalata, pomodori, bacon, cipolle) – 10,00

Le eventuali aggiunte ai maxihamburger avranno un costo pari al doppio rispetto alle aggiunte dei panini normali.

Hamburger speciali

Il Fassone piemontese

La carne di questa razza di bovino è tenera e magra, certamente rinomata. Tradizionalmente dedicata a piatti della cucina langarola come la carne cruda all'Albese, il vitello tonnato, il bollito misto o il brasato al Brolo (o nella variante al Barbera) ma anche cruda come antipasto (battuto di fassone).

La presenza sul territorio piemontese della razza Fassona come noi oggi la conosciamo risale a qualche millennio fa quando la specie autoctona pura si fuse con degli Zebù provenienti dall'attuale Pakistan, rendendo la Fassona unica per i muscoli ipertrofici e per la resa delle carni tenere. Se a tutto questo si aggiunge la sapienza degli uomini che da millenni hanno imparato a conoscere questo animale come resa commerciale e come forza lavoro il risultato odierno sono animali adatti al traino e carni frollate quanto basta e gustose al tempo stesso.

hamburger di fassone (160g) – 5,50

(hamburger di fassone piemontese, insalata, pomodori)

cheeseburger di fassone (160g) – 6,00

(hamburger di fassone piemontese, insalata, pomodori, formaggio edamer)

hamburger di fassone DOP (160g) – 7,00

(hamburger di fassone piemontese, fontina, lardo di Arnad insalata, pomodori)

hamburger di fassone sopraffino (160g) – 7,50

(hamburger di fassone piemontese, insalata, pecorino toscano, funghi porcini trifolati, salsa al pepe verde)

Il black Angus Irlandese

Questo tipo di carne, ha origini nel nord est della Scozia all'inizio del XIX secolo, quando il bestiame veniva accuratamente selezionato per la robusta costituzione e la precocità nello sviluppo e con la capacità di produrre carne essendo nutrito con erba e foraggio. Ma ben presto i capi di bestiame di Angus Irlanda, furono introdotti nell'Isola propria per il clima, favorevole a questa tipologia di allevamenti, visto che il verde non manca e le frequenti precipitazioni favoriscono il pascolo.

L'Angus irlandese è quotata una delle migliori carni del mondo, grazie alla qualità della produzione, essendo considerata una carne "da erba" e quindi fonte preziosa di ferro, zinco, vitamina B e di altri grassi acidi essenziali.

Grazie infatti alla produzione 'naturale', l'angus irlandese, risulta essere meno grassa, rispetto alle altre carni e meno calorica e più ricca di acidi grassi Omega-3 e Omega-6, di CLA, vitamina E, A e carotenoidi. Inoltre l'**Irlanda**, possiede una grande estensione di calcare, la più grande in Europa e, come è noto, la presenza del calcare migliora le proprietà nutritive dell'erba da pascolo.

hamburger di Angus (200g) – 6,50

(hamburger di Angus irlandese (*), insalata, pomodori)

cheeseburger di Angus (200g) – 7,00

(hamburger di Angus irlandese (*), insalata, pomodori, formaggio edamer)

hamburger Angus DOP (200g) – 8,00

(hamburger di angus irlandese (*), insalata, pomodori, fontina, lardo di Arnad)

hamburger di Angus sopraffino (200g) – 9,00

(hamburger di Angus irlandese (*), insalata, pecorino toscano, funghi porcini trifolati, salsa al pepe verde)

La chianina

La chianina è una razza bovina italiana un tempo utilizzata come forza motrice e ora allevata esclusivamente per la produzione di carne. Deve il suo nome alla Val di Chiana: è una razza autoctona dell'Italia Centrale (Toscana e Umbria). È una razza di antiche origini, conosciuta da più di 2000 anni.

Questa razza fornisce una carne magra, solo in soggetti molto grandi troviamo infiltrazione di grasso tra le masse muscolari (marezzatura), che ne accentuano il sapore. Dalla carne di questa razza si ottiene la bistecca alla Fiorentina taglio di carne molto pregiato. La sapidità di questo taglio di carne dipende inoltre dai tempi elevati di frollatura non inferiori a 15 giorni, necessari per migliorarne la tenerezza e aumentare la proteolisi del muscolo, il cui risultato finale è la formazione di polipeptidi e aminoacidi che conferiscono il caratteristico sapore di questo taglio.

hamburger di Chianina (200g) – 8,00

(hamburger di Chianina IGP (*), insalata, pomodori)

cheeseurger di Chianina (200g) – 8,50

(hamburger di Chianina IGP (*), insalata, pomodori, formaggio edamer)

hamburger Chianina DOP (200g) - 9,00

(hamburger di Chianina IGP (*), insalata, pomodori, fontina, lardo di Arnad)

hamburger di Chianina sopraffino (200g) – 10,00

(hamburger di Chianina IGP (*), insalata, pecorino toscano, funghi porcini trifolati, salsa al pepe verde)

Il cinghiale

La carne di cinghiale selvatico è molto magra, dura e fibrosa, e viene in genere utilizzata per cucinare ragù o spezzatini conditi con sugo di pomodoro e spezie, che si accompagnano e mitigano il forte sapore delle carni. I cinghiali allevati, grazie all'alimentazione più ricca e al minor movimento, hanno carni più grasse e tenere, dal sapore più simile al maiale, ma pur sempre caratteristico, e sono più indicate per la cottura alla griglia.

hamburger di cinghiale (200g) – 8,00

(hamburger di cinghiale (*), insalata, pomodori)

cheeseburger di cinghiale (200g) – 8,50

(hamburger di cinghiale (*), insalata, pomodori, formaggio edamer)

hamburger cinghiale DOP (200g) - 9,00

(hamburger di cinghiale (*), insalata, pomodori, fontina, lardo di Arnad)

hamburger di cinghiale sopraffino (200g) – 10,00

(hamburger di cinghiale (*), insalata, pecorino toscano, funghi porcini trifolati, salsa al pepe verde)

Alcune delle nostre proposte

Artico (salmone, burro, uova di lompo, limone, vodka) – 8,00

Rustico (coppa piacentina, funghi porcini, provolone piccante) – 8,00

Gustoso (carpaccio di manzo affumicato, montasio, insalata, maionese, fettine di arancia) – 6,50

Roby (prosciutto cotto, stracchino, salsa rosa) – 5,00

Valdostano (prosciutto cotto, fontina) – 5,50

Speck & Brie – 4,50

Coumba freida (prosciutto crudo, fontina, funghi porcini) – 8,50

Milano (cotoletta di pollo impanata, pomodori, insalata, maionese) – 4,50

Intenditore (salame milano, peperoni grigliati, burro, acciughe) – 5,50

Caldo sud (spianata piccante calabra, provolone piccante) - 4,50

Cittadino (salame milano, carciofini, maionese) – 4,50

Contadino (mortadella, bleu d'aoste, melanzane grigliate) – 4,50

Sopraffino (bresaola punta d'anca, pecorino toscano, insalata, salsa al pepe verde) – 8,50

Pizzaiola (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi) – 5,00

Bombay (cotoletta di pollo impanata (*), provolone piccante, insalata, pomodori, salsa al curry) – 5,50

Vegetaoste (bleu d'aoste, funghi porcini) – 6,50

American Express (cotoletta di pollo impanata (*), patatine fritte (*), insalata, provolone piccante, salsa barbecue) – 5,50

Opificio (Culatello di Zibello, burro, glassa di aceto balsamico di Modena IGP) – 8,00

Sottobosco (carpaccio di manzo affumicato, funghi porcini, salsa verde) – 8,00

Estivo (Mozzarella, pomodoro, tonno, maionese) – 5,00

Fresco (fesa di tacchino arrosto, insalata, salsa tonnata) – 4,50

Avana (Speck, zucchine grigliate, limone) – 4,50

Emigante (Boudin alla barbabetola, patatine fritte) – 5,50

Pastorello (Boudin alla barbabetola, fontina DOP) – 6,50

Coso (mozzarella, zucchine grigliate, carciofini sott'olio) – 5,00

Violetta d'Aosta (Rosa d'Aosta, Bleu d'Aoste) – 7,00

Appennino (Ventricina abruzzese, pecorino romano) – 4,50

Bùttero (Pecorino toscano, bacon, cipolle, salsa tartara) – 5,50

Pietroburgo (Salmone norvegese, cetriolini, salsa tartara) – 7,00

Panini dolci

- Toast nutella – 2,00
- Toast nutella e nocciole – 2,50
- Panino con nutella – 3,50
- Panino Nutella e nocciole – 4,00
- Pane burro e marmellata – 4,00

I nostri piatti

- Patatine fritte - 2,50 (*)
- Wurstel con patatine fritte – 5,50 (*)
- Hamburger (100g) con pomodoro ed insalata (o patatine fritte) – 5,50 (*)
- Hamburger di fassone (160g) con pomodoro ed insalata (o patatine fritte) – 7,50
- Hamburger di fassone(340g) con pomodoro ed insalata (o patatine fritte) – 11,00
- Hamburger di angus (200g) con pomodoro ed insalata (o patatine fritte) – 8,50 (*)
- Hamburger di chianina (200g) con pomodoro ed insalata (o patatine fritte) – 9,50(*)
- Hamburger di cinghiale (200g) con pomodoro ed insalata (o patatine fritte) – 9,50(*)
- Cotoletta di pollo impanata con pomodoro ed insalata (o patatine fritte) – 6,00 (*)
- Carpaccio di manzo con grana, limone ed insalatina – 10,00
- Bresaola con grana, limone ed insalatina – 11,00
- Arancini di riso con ragù – 5,00 (*)

(*) alcuni ingredienti sono di origine surgelata

Taglieri

- Valdostano** (fontina, fromadzo, bleu d'aoste, toma di gressoney, lardo di arnad, mocetta, jambon de bosses) – 11,00
- Saporito** (pecorino di fossa, pecorino romano, provolone piccante, carpaccio di manzo affumicato, bresaola punta d'anca, spianata piccante calabra, ventricina abruzzese) – 13,00
- Sopraffino** (pecorino toscano, parmigiano reggiano, montasio, culatello di zibello, prosciutto crudo, coppa piacentina) – 16,00
- Alpeggio** (boudin, sauseussa, rose d'aoste, prosciutto crudo, fontina, toma di gressoney, formaggio di capra) – 13,00
- Giardino** (melanzane grigliate sott'olio, zucchine grigliate sott'olio, peperoni grigliati sott'olio, funghi porcini, 3 formaggi a scelta) – 11,00

Insalate

- Verde** (Insalata verde) - 3,50
- Mista** (Insalata verde, pomodori) - 4,50
- Ricca** (Insalata verde, pomodori, mais, tonno, olive) - 5,50
- Norvegese** (Insalata verde, salmone norvegese affumicato, dadini di Edamer) – 9,00
- Montanara** (Insalata verde, pomodori, striscioline di speck altoadige, crostini caldi con brie) - 8,00
- Valtellina** (Bresaola della Valtellina, insalata, scaglie di parmigiano reggiano) - 10,00
- Evi** (Insalata verde, pomodori, mais, cubetti di mozzarella, dadini di pollo impanato) - 10,00
- Delicata** (Insalata verde, rosa d'Aosta, noci, miele, montasio D.O.P.) - 10,00
- Caprese** (Mozzarella. Pomodori, origano.) - 5,50

Salse

Le salse devono essere richieste a parte, salvo che nei panini che le prevedono già.

- Ketchup – gratis
- Maionese – gratis
- Senape – gratis
- Cocktail – 0,30
- Barbecue – 0,30
- Salsa al curry – 0,50
- Salsa al pepe verde – 0,50
- Senape al miele – 0,60
- Glassa di aceto balsamico di Modena IGP – 0,50
- Salsa tartara – 0,30
- Salsa tonnata – 0,30
- Salsa verde – 0,30
- Salsa messicana (piccante) – 0,40
- Tabasco – 0,30