



EAT.

TELEFONO CASA



IL DOMICILIO CONTINUA!



ORDINI ENTRO LE 21
348.122.9456



I Nostri Burger!



JOHNNY KID

Segni Particolari

HAMBURGER - (180 gr)
BACON, CHEDDAR, CIPOLLA
POMODORI, ICEBERG
KETCHUP - Home-made
MAIONESE - Home-made

Consigliato con


14
euro


10
euro


8
euro

A DOMICILIO



BLACK ANGUS



ENGLISH BEEF



VACA VIEJA



ANGUS ARGENTINO

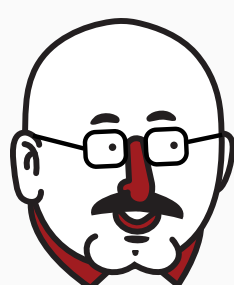


CAPOCOLLO



POLLO

*Scegli il panino e abbinalo ai tagli consigliati
dallo chef Onofrio Cafagna*



CICCILLO

Segni Particolari

HAMBURGER - (180 gr)
MOZZARELLA DI BUFALA
POMODORO CONFIT
CAPPERO DI PANTELLERIA
ORIGANO SECCO, MAYO
ALLE OLIVE TAGGIASCHE

Consigliato con


13
euro


10
euro


8,5
euro



NONONNA

Segni Particolari

HAMBURGER - (180 gr)
CREMA DI RAPE
RAPE, BURRATA
ZESTE DI LIMONE
OLIVE NOLCHE
CAPOCOLLO CROCCANTE

Consigliato con


14
euro


11
euro


8
euro



HATTORI MANZÒ

Segni Particolari

HAMBURGER - (180 gr)
SPECK ROSOLATO, CAVOLO
CAPPUCCIO MARINATO
SALSA ALLA SENAPE, MAYO
TUORLO SODO SBRICIOLATO
CHEDDAR

Consigliato con


13
euro


11
euro


8,5
euro



MARY DIANA

Segni Particolari

HAMBURGER - (180 gr)
CIPOLLA BIANCA GRIGLIATA
SALSA GRANA E MIELE
GRANA, TARTUFO NERO
NOCCIOLA TOSTATA
LATTUGA, BACON

Consigliato con


15
euro


11
euro


9,5
euro



BREAD PITT

Segni Particolari

HAMBURGER - (180 gr)
CASTAGNE
FORMAGGIO ERBORINATO
CONFETTURA DI FRUTTI ROSSI
BACON
FOGLIE DI MISTICANZA

Consigliato con


13
euro


11
euro


8
euro



ZEBRA PUÀ

Segni Particolari

BURGER DI MIGLIO
PATATA E VERDURE
AVVOLTO NELLA VERZA
MAYO ALLA SALVIA
FONTINA
POMODORO INSALATIERO

Per Vegetariani


7
euro

BIRRE IN BOTTIGLIA



STELLA ARTOIS

33 CL
2,5
euro



LEFFE 9

33 CL
4
euro



LEFFE BLONDE

33 CL
4
euro



BLACK ANGUS

Stati Uniti

Il Black Angus è allevato in modo naturale, in piccolissime zone del Mid West (Kansas, Nebraska e Oklahoma). Manto nero e a pelo lungo, tronco compatto e arrotondato, masse muscolari notevoli ne fanno il top assoluto degli Angus di razza purissima. La distribuzione del tessuto grasso nel muscolo magro è il risultato di una dieta attenta e controllata che conferisce alla carne una grande morbidezza ed un sapore unico. E' la carne più pregiata in commercio dopo il Wagyu.



ANGUS ARGENTINO

Argentina

All'origine dell'eccellenza della carne argentina ci sono i bovini delle migliori razze, allevati nelle immense pianure delle Pampas. Sono liberi di pascolare senza affaticarsi, cibandosi di pasture incontaminate e ricche di nutrienti: è questo a rendere il prodotto sano e genuino. Una carne dall'inconfondibile e gustoso sapore, nonché dalla tenerezza e qualità apprezzate in tutto il mondo perché adatte sia all'adulto, sia al bambino.



VACA VIEJA

Vacca Vecchia - Spagna

Le femmine impiegate per la produzione del latte, a fine carriera, vengono inviate al macello. Rossell Master proprietario della Vacuum Selection seleziona i migliori capi nei migliori allevamenti della Spagna, per poi alimentarli fino all'età di otto anni con cereali ed erba, seguendo norme rigorose e dando a questi animali una vita di alta qualità. I tagli vengono maturati alla perfezione in ambienti appositamente progettati per dare un sapore maturo e memorabile.



ENGLISH BEEF

Inghilterra

L'English Beef è un must per gli amanti della carne di manzo, un'eccellenza storica cui guardano gli allevatori di tutto il mondo. Ridings Reserve, attraverso sperimentati metodi di macellazione tradizionale, produce manzo inglese costantemente allineato agli alti standard produttivi odierni. Il risultato è una carne succulenta e tenera, che ha l'aspetto e il sapore che ci si attende da un prodotto inglese tradizionalmente maturato. Dedicato agli amanti dei grandi classici.



CAPOCOLLO

Italia

Il capocollo è un taglio carne suina e rappresenta la parte della schiena adiacente alla testa. In pratica è l'estremità della lombata. È costituito da differenti fasce muscolari, inframmezzate da una quantità importante di grasso visibile. Questo grasso lo rende molto interessante come taglio, perché è in grado di mantenere la carne morbida e di conferirgli un sapore molto intenso, ma essendo asportabile con facilità, non influisce in modo importante sull'apporto calorico.



POLLO

Francia

Il pollo di Bresse è l'unico al mondo a beneficiare di una denominazione di origine controllata. Ha piume bianche, zampe blu e cresta rossa. La carne è soda e venata, la pelle molto sottile e madreperlacea. Caratteristiche così particolari sono date dal tipo di allevamento: ogni pollo dispone di almeno 10 mq di spazio, ricco di insetti ed erba rigogliosa. Completano la sua alimentazione grano, granturco e prodotti lattiero-caseari.