

VOLUMEDUE

burgeria birreria osteria

BIRRE ALLA SPINA

HEINEKEN

LAGER (Paesi Bassi) - 5%
Profumi di cereale, frutta e floreali
e infine erbacei dati dal luppolo.

25cl € 2,80 / 50cl € 5

KRUSOVICE

PILS (Repubblica Ceca) - 5%
Birra di piacevole amarezza
e un delicato aroma.

30cl € 3,20 / 50cl € 6

MC FARLAND RED

ALE (Irlanda) - 5,6%
Note maltate, caramello,
miele e frutta fermentata

25cl € 3,20 / 50cl € 6

LAGUNITAS

IPA (Stati Uniti) - 6,2%
Balsamiche di pino, mix pulito di agrumi
rinfrescanti, caramello dolce e un
gradevole amaro

40cl € 6

GUINNESS

STOUT (Irlanda) - 4,2%
Calde note tostate di caffè e cacao...
la stout più famosa al mondo

25cl € 3,50 / 50cl € 6,50

BIRRA A ROTAZIONE

Chiedi info ai ragazzi in sala.

BIRRE IN BOTTIGLIA

HIBU AVANTI MARCH

PALE ALE (Italia) - 6,5%
33cl € 5,50

HUBU ENTROPIA

ALE (Italia) - 4,5%
33cl € 5,50

HIBU GOTH

STRONG ALE (Italia) - 7,7%
33Cl € 5,50

WESTMALLE TRIPEL

TRIPLE (Belgio) - 9,5%
33Cl € 6,50

BEAVERTOWN GAMMA RAY

APA (Regno Unito) - 5,4%
33Cl € 6,00

BEAVERTOWN NECK OIL

SESSION IPA (Regno Unito) - 4,3%
33Cl € 6,00

SIDRO MAGNERS

(Irlanda) - 4,5%
56,8 Cl € 6,50

HEINEKEN 0.0

LAGER (Paesi Bassi) - 0,0%
€ 4

LOI Senza Glutine

PALE ALE (Italia) - 4,7%
€ 6

 **Heineken®**

APERITIVI

Chiedi al nostro Staff per:

Americano

a partire da € 6,00

Negroni

a partire da € 7,50

Ameribirra € 7,50

(Bitter, Vermouth, Top di Birra a scelta)

Spritz € 4,00

Aperol/Campari/Cynar

Hugo € 5,00

Aperol/Campari € 5,00

Tassoni

Gin Tonic

a partire da € 7,50

Vodka Tonic

a partire da € 7,50

Cocktail

a partire da € 8,00

Whisky

a partire da € 4,50

Rum

a partire da € 6,00

BIBITE

Acqua Naturale 0,70 lt € 2,00

Acqua Frizzante 0,70 lt € 2,00

Coca Cola € 4,00

Coca Cola Zero € 4,00

Fanta € 4,00

The Pesca / Limone € 3,50

Kinley € 3,50

Tonica/Lemon/Ginger Beer

Chinotto € 4,00

Crodino/Gingerino € 3,5

Red Bull € 4,00

Tassoni € 3,50



APERITIVI E BIBITE

FRITTI E SFIZI

PATATINE FRITTE* € 5

1-8-10-12

LE GOLOSE € 8

**patate fritte con bacon
croccante e cheddar fuso**

1-8-10-12-14

NUGGETS DI POLLO* € 5,5

1-8-10-12

CROCCHETTE € 6,5

DI PULLED PORK*

1-8-12

ANELLI DI CIPOLLA* € 5,5

1-8-12

RED JALAPENOS* € 7 

1-8-12

MOZZARELLA STICK* € 5,5

1-8-12

CROCCHETTE € 6

DI CACIO E PEPE*

1-8-12

CRISPY BBQ WINGS* € 6

1-8-12

CRISPY HOT WINGS* € 7 

1-8-12

LE NOSTRE SALSE

MAIONESE € 0,5

3-10

KETCHUP € 0,5

1-2-3-4-10-11-13-14

SALSA ROSA € 0,5

1-2-3-4-10-11-13-14

SENAPE € 0,5

3

ROASTED SMOKED € 1

3-10-13

BBQ € 1

2-4

BURGER € 0,5

3-8-10

HOT CHILI € 1 

8

GARLIC SAUCE € 1

3-10

* In mancanza di prodotto fresco sarà utilizzato un prodotto surgelato.



Piccante

FRITTI E SFIZI

I NOSTRI BURGER

CON IL BURGER DI MANZO

CICCIOBURGER € 17

3-8-10-12-13-14

Bun artigianale, burger di manzo selezionato 200gr, insalata, provola affumicata, porchetta di Ariccia, anelli di cipolla, salsa roasted smoked

BAMBOORGER € 13,5

2-4-8-10-13-14

Bun artigianale, burger di manzo selezionato 200gr, fontina, cipolla caramellata, bacon croccante, insalata e salsa bbq

CHEESEBURGER € 13

3-8-10-14

Bun artigianale, burger di manzo selezionato 200gr, cheddar, provola affumicata, insalata, pomodoro e salsa burger

Completalo aggiungendo +€ 1,5 il bacon croccante

ER CUPOLONE € 16

8-10-14

Bun artigianale, burger di manzo selezionato 200gr, guanciale, uovo morbido, crema cacio e pepe home made

TAKABRIGHE € 15

8-10-14

Bun artigianale, burger di manzo selezionato 200gr, cheddar, spianata calabra, pomodoro, salsa hot chili

Completalo aggiungendo +€ 3 red jalapenos 1-8-12

IL VEGETARIANO



ER POLPETTA € 14

3-4-8-10-14

Bun artigianale, polpette di verdure, pomodoro, insalata, cipolla caramellata, fontina, garlic souce

BEYOND BURGER € 14

3-8-10-14

Bun artigianale, burger vegetale Beyond, cappuccio viola, stracciatella, maionese

CON IL PULLED PORK

PULLED PORK SMOKED € 14

2-3-8-10-13-14

Bun artigianale, pulled pork, provola affumicata, insalata, pomodoro e salsa smoked

PULLED PORK HOT € 15

2-3-8-10-14

Bun artigianale, pulled pork, fontina, cappuccio viola e salsa hot chili

CON IL POLLO

UE' FIGA € 14

3-8-10-14

Bun artigianale, cotoletta di pollo, provola affumicata, pomodoro, insalata, salsa burger

TEMERARIO € 14,8

3-8-10-14

Bun artigianale, cotoletta di pollo, bacon croccante, fontina, insalata e garlic sauce

SPICY CHICCHIRICHÌ!!! € 15,30

8-10-14

Bun artigianale, cotoletta di pollo, cheddar, spianata calabra, pomodoro, salsa hot chili

Completalo aggiungendo + € 3 red jalapenos 1-8-12

Tutti i nostri burger sono serviti con patatine fritte e salsa rosa a parte. Se vuoi altre salse vai alla sezione fritti & sfizi e scegli la tua preferita.

Aggiunte o variazioni a partire da +€ 0,50

- Stacciatella € 2
- Extra bacon croccante € 1,5
- Extra formaggio € 1,5
- Cipolla caramellata € 1,5
- Uovo all'occhio € 2

Se hai tanta fame e vuoi un doppio Burger, Pulled o Cotoletta +€ 4

MENÙ KIDS € 9

Hamburger di manzo 200g o cotoletta* o Beyond burger vegetale* serviti con patatine fritte

con bun artigianale + € 1,5

Coperto € 2,00

Pane senza glutine + € 2



Piccante



Vegetariano

I NOSTRI PIATTI

ANTIPASTI

TAGLIERE DI AFFETTATI € 12

8-14

Tagliere di affettati della tradizione veneta con stracciatella PURO LATTE, giardiniera e crostoni di pane caldo

TACOS DI PULLED € 7

Tacos di mais ripieno di pulled pork home made con cappuccio viola marinato e salsa BBQ

HUMMUS € 9

MEDITERRANEO

4-8

Crema di ceci e pomodori secchi servito con verdure di stagione e crostoni di pane caldo

CONTORNI € 5

Fagioli all'uccelletto

2-13

Patate al forno

Patate fritte*

8-10

PRIMI

CACIO E PEPE € 12

8-14

Mezzemaniche con crema di pecorino e pepe tostato

Completa il piatto aggiungendo la tartare di gambero rosso +€ 5 (9-11)

CARBONARA € 13 DELL'OSTERIA

8-10-14

Mezzemaniche con crema di uovo pastorizzato, pecorino romano e guanciale croccante

BIGOLI AL POLPO ROCK € 14,5

5-8-10-11

Bigoli all'uovo con ragù di piovra

GNOCCHI ALL'ANATRA € 12

2- 8-10

Gnocchi di patate al ragù d'anatra

Spinaci ripassati*

14

Verdure al forno

* In mancanza di prodotto fresco sarà utilizzato un prodotto surgelato.

SECONDI

TARTARE DI FASSONA € 18

3-8-10-11-13

Battuta di fassona piemontese ai 18 ingredienti, senape in grani e crostoni di pane caldo a parte

TARTARE DI FASSONA € 19 ALLA MEDITERRANEA

3-8-14

Battuta di fassona piemontese con cuore morbido di burrata condita con capperi, olive, pomodori secchi, senape in grani e crostoni di pane caldo serviti a parte

GUANCIA DI MANZO € 18

2-3-7-13-14

Guancia di manzo Garronese brasata servita con purè di patate

RIBS ALLA € 21,5

BUD SPENCER

3-8-13

Ribs CBT laccate con salsa BBQ servita con fagioli all'uccelletto

POLLO IN TOCIO € 15,5

2-3-8-13

Pollo in tocio alla romana in salsa di pomodoro e peperoni con polenta

AGNELLO € 18,5

ALLA SCOTTADITO

2-3-8-14

Costolette di Agnello alla piastra con jus di carne e purè di patate abbrustolita

FILETTO IRLANDESE € 24 ALLA PIASTRA

Filetto di manzo irlandese alla piastra servito con patate al forno

TAGLIATA DI ROASTBEEF € 17,5

Tagliata di roastbeef irlandese servita con patate al forno

BISTECCA € 7/etto

ALLA FIORENTINA

La bistecca alla Fiorentina, 1300g circa

ORTOLANO € 14

14

Tosella al tegamino con verdure di stagione e patate al forno

PIOVRA & HUMMUS € 18,5

3-5-11-14

Piovra croccante, hummus di ceci ai pomodori secchi, stracciatella PURO LATTE e paprika

Coperto € 2,00

Pasta senza glutine + € 1



Vegetariano

OSTERIA

VINI DELLA CASA

Prosecco

Az. Agricola Serena

1/2lt € 6
1lt € 12

Cabernet

Az. Agricola Maccari

1/2lt € 6
1lt € 12

BOLLICINE

Monsupello

Lombardia
Pas Dosé Nature VSQ da Pinot Nero s.a

€ 36

Soligo

Veneto
Prosecco Doc Millesimato Extra Dry

€ 4 € 18

Monsupello

Lombardia
Brut Rosé VSQ da Pinot Nero s.a.

€ 38

Endrizzi

Trentino
Trento Doc Spumante Brut

€ 5 € 30

BIANCHI

Monsupello

Lombardia
Riesling

€ 22

Audarya

Sardegna
Vermentino di Sardegna

€ 4 € 21

Roeno

Trentino
Roberta Fugatti Pinot Grigio

€ 4 € 21

Scuotto

Campania
Campania Falanghina IGP

€ 19

Tenuta Rovaglia

Lombardia
Lugana

€ 4,5 € 22

Bishop's Leap

Nuova Zelanda
Marlborough Sauvignon Blanc

€ 28

Colutta

Friuli
Ribolla Gialla

€ 30

ROSSI

Filò Delle Vigne

Veneto
Volo

€ 19

Prunotto

Piemonte
Bansella Nizza D.O.C.G

€ 27

Filò Delle Vigne

Veneto
Cecilia

€ 28

Antinori

Toscana
Villa Antinori Toscana I.G.T. Rosso

€ 30

Ca' Rugate

Veneto
Valpolicella Ripasso Superiore

€ 5,5 € 28

Antinori

Toscana
Peppoli chianti classico

€ 29

Io Mazzucato

Veneto
Cabernet Sauvignon Breganze Doc

€ 4,5 € 24

Il Poggione

Toscana
Rosso di Montalcino

€ 28

Zenato

Veneto
Valpolicella Superiore Ripasso Doc "Ripassa"

€ 33

Tormaresca

Puglia
Negroamaro Puglia IGT

€ 19

Monsupello

Lombardia
Monsupè Merlot

€ 21

La Braccasca

Toscana
Achelò Cortona D.O.C. syrah

€ 27

Monsupello

Lombardia
Mosaico rosso riserva 2008

€ 38

Montevetrano

Campania
Core Rosso - IGT Campania

€ 30

VENTOLAIO

Toscana
Rosso Toscana Sentiero Del Fante Igt

€ 4 € 19

Masseria Cuturi

Puglia
Chidro DOC Primitivo di Manduria

€ 30

SORBARA

Emilia
Lambrusco Salamino S.Croce

€ 20

DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISÙ DELLA CASA € 6
8-10-14

CREMA CATALANA € 6
AL CIOCCOLATO BIANCO 
10-14

BROWNIE AL CIOCCOLATO € 6 
**SERVITO CON
PANNA MONTATA**
1-10-14

PANNA COTTA € 5 
- salsa cioccolato,
- salsa mou salato,
- salsa frutti di bosco
1-14

SORBETTO € 4 
sorbetto alla frutta di stagione fatto in casa

CAFFÈ

Caffè € 1,5

Caffè Deca € 1,7

Caffè Macchiato € 1,5

Caffè Corretto € 2

Cappuccino € 2

 Gluten free

GRAPPE E AMARI

Grappa Storica Nera € 6,5

Grappa Poli Sarpa € 5

Grappa Of € 6,5
Amarone Bonollo

Grappa Poli € 5,5
Sarpa Oro

Amari
a partire da € 4

Whisky
a partire da € 4,5

Rum
a partire da € 6

