



VOLUMEDUE

burgeria birreria osteria







I NOSTRI AMERICANI E NON

MA CHE CHAI

Vermouth, Bitter Al Chai Tea,
Soda al Passion Fruit 8 €

AMERILELLA

Vermouth, Bitter alla cannella,
Velluto alla mela verde 8 €

ZUCCARICANO

Vermouth Dry, Bitter alla zucca,
Frangelico, Soda 8 €

L'AGRUMATO

Vermouth al Bergamotto, Bitter al thè verde,
Soda al pompelmo rosa 8 €

I CLASSICI

PROFESSORE

Vermouth del Professore,
Campari, Soda 7,5 €

ANTICA FORMULA

Vermouth Antica formula,
Bitter, Soda 8 €

COCCHI

Vermouth Cocchi, Bitter, Soda 7,5 €

COCCHI

DOPO TEATRO

Vermouth Cocchi dopo Teatro,
Bitter, Soda 7,5 €

PUNT & MES

Vermouth Punt & Mes,
Bitter, Soda 7 €

GAGLIARDO

Punt & Mes,
Gagliardo Bitter, soda 7 €

AMERICANI

APERITIVI

SPRITZ

Aperol, Cynar, Campari, Select 4/4,5 €

SPRITZ BAMBOO

Prosecco, Seltz, Liquore a scelta tra Lampone, Ciliegia, Passion Fruit, Mela Verde, Chinotto, Camomilla, Bergamotto, Violetta € 5

AMERICANO

Vermouth, Bitter, Soda 6 €

NEGRONI

Vermouth, Bitter, Bulldog Gin 8 €

BOULEVARDIER

Vermouth, Bitter,
Wild Turkey Bourbon 8 €

MANHATTAN

Rye Whiskey, Cocchi, Angostura 9 €

BLOODY MARY

Vodka, Succo di pomodoro,
Limone, Worcestershire Sauce,
Tabasco, Sale e Pepe 8 €

HUGO

Fiori di sambuco,
prosecco e soda 5 €

ANALCOLICI

HUGO FREE

Soda, Sambuco, Foglie di menta,
Lime, Zucchero 5 €

VIR-GIN TONIC/LEMON

Tanqueray Alcohol Free,
Tonica o Lemon 6,5 €

VIRGIN COLADA

Succo d'Ananas, Cocco, lime 7 €

MANDA RINO

Mandarino, Zenzero, Agave,
Soda pompelmo rosa 7 €

CAFFETTOSO

Caffè, Vaniglia,
Arancia, Ginger Ale 7 €

BERRY OOLONG

Thè Oolong agli agrumi, Lampone,
Limone, zucchero 7 €

COCKTAILS

GIN TONIC

Bulldog Gin, Kinley Tonic 8 €

DAIQUIRI

Rum bianco cubano, Lime, Zucchero 9 €

MARGARITA

Tequila Espolon Blanco,
Triple Sec, Lime, Zucchero 9 €

SUFFERING BASTARD

Bulldog Gin, Cognac, Lime,
Angostura, Ginger Beer 9 €

OLD FASHIONED

Wild Turkey Bourbon, Wild Turkey 101,
Angostura, Zucchero 10 €

CHARTREUSE SWIZZLE

Chartreuse Verde, Ananas, Lime, Falernum 9 €

GRASSHOPPER

Crème de Cacao, Crème de Menthe, Panna 8 €

PALOMA

Tequila Espolon Blanco, Lime, Agave,
Soda al pompelmo rosa 9 €

RABO DE GALO

Cachaca, Vermouth Rosso, Cynar, Angostura 8,5 €

IRISH COFFEE

Irish Whiskey, Caffè, Zucchero, Panna 9 €

MONKEY GLAND

Bulldog Gin, Arancia, Assenzio, Granatina 8 €

MAI TAI

Rum jamaicano, Rum chiaro,
Orange Curacao, Lime, Orzata 9 €

PORNOSTAR MARTINI

Vodka alla Vaniglia, Passoa,
Passion Fruit, Sciroppo di Vaniglia 9 €



BIRRE IN BOTTIGLIA

SIDRO MAGNERS 56,8cl € 6,5
(Irlanda) - 4.5%

HEINEKEN 0.0 33cl € 4
LAGER (Paesi Bassi) - 0.0%

DAURA DAMM Senza Glutine 33cl € 5
LAGER (Spagna) - 5.4%

BIRRE ARTIGIANALI

» **BIRRIFICIO BIRRONE** 50cl 6,5 €

SS46 Bavarian Helles - Bassa Fermentazione - 4,8%

BIRRETIPA IPA - Alta Fermentazione - 6,5%

PUNTO G Bock - Bassa Fermentazione - 6%

BRUSCA Pils - Bassa Fermentazione - 4,8%

» **BIRRIFICIO HYPE** 33cl 5,5 €

FLAMINGO FUN Micro IPA - IPA agrumata - 3,2%

MAMBA Pacific IPA - IPA tropicale amara - 5,8%

AIR HELLES Bionda stile tedesco - 4,6%

MAGIC BLANCHE Bianca belga con bergamotto e camomilla - 5%

BIRRA STAGIONALE a rotazione da 6 €

BIRRE ALLA SPINA

HACKER 20cl € 3 / 50 cl € 5,5 / 100 cl € 10

PILS (Germania) - 4,9%

Particolare gusto fine e luppolato, con uno spiccato aroma, profumatissima e facile da bere

BLANCHE DE BRUXELLES 30cl € 4 / 50cl € 6,5

BLANCHE (Belgio) - 4,5%

Note agrumate con un cenno floreale, fresco e delicato di spezie

HEINEKEN 25cl € 3,5 / 50cl € 5,5

LAGER (Paesi Bassi) - 5%

Profumi di cereale, frutta e floreali e infine erbacei dati dal luppolo

MURPHY'S 20cl € 3,5 / 40cl € 6

STOUT (Irlanda) - 4.6%

Una birra scura dalla grande storia, dal corpo leggero dato dal suo basso grado alcolico, ma dal gusto e dagli aromi decisamente intriganti che ricordano caffè, cioccolato e liquirizia

BEAVERTOWN LUPULOID 40cl € 6,5

IPA (Regno Unito) - 6.7%

Un'esplosione di luppolo, con le sue pungenti e fresche note agrumate, tropicali e di resina. Amara e rinfrescante, dal profilo luppolato. Aroma agrumato tropicale

MCFARLAND 30cl € 4 / 50 cl € 6,5

ROSSA (Gran Bretagna) - 5.6%

Aroma invitante dalle note dolci di miele, colore ambrato, si avvertono note fruttate, di cereale e caramello

BIRRA A ROTAZIONE

CHIEDERE AL PERSONALE PER LA DISPONIBILITÀ BIRRE

BIRRE

*Tra osteria e hamburgeria:
una storia di passione*



FRITTI E SFIZI

TUTTI I FRITTI SONO SERVITI CON SALSA ROSA.

PATATINE FRITTE* € 6
1-8-10-12

LE GOLOSE* € 8

Patate fritte con bacon croccante
e crema cacio e pepe
1-8-10-12-14

**NUGGETS
DI POLLO*** 7PZ € 6
1-8-10-12

**RED
JALAPENOS*** 5PZ € 7
1-8-12

**MOZZARELLA
STICK*** 6PZ € 6,5
1-8-14

**CROCCHETTE
DI CACIO E PEPE***
1-8-14

**CROCCHETTE
DI PULLED PORK***
1-8-10-12

**FILETTINI DI POLLO
SPEZIATI *** 6 PZ € 6,5
1-8-10-12

**PORCINI € 9
FRITTI***
8-13-14-3-10

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

BBQ € 1
2-4

BURGER € 0,5
3-8-10

HOT CHILI € 1
8

SALSA ALL' NDUJA € 1,5
1-8-10

SALSA AI PEPI € 1
10

**SALSA ALL'AGLIO
ARROSTITO** € 1,5
1-14

PALA ROMANA

Pinsa romana prodotta con
le migliori farine italiane selezionate*

ROMA CAPOCCIA

Porchetta, patate al forno
al rosmarino e
provola affumicata € 14
8-14

MONTAGNANA

Crudo di Montagnana e
stracciatella artigianale € 15
8-14

VEGETARIANA

Verdure di stagione e
stracciatella artigianale € 13
8-14

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



Piccante

FRITTI E SFIZI

I NOSTRI BURGER

*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.*

CON IL BURGER DI MANZO

NEW!

“ULALAH HU”

8-10-12-14

Pane artigianale, burger di manzo selezionato 200gr, funghi freschi misti di bosco, asiago e salsa all'aglio arrostito € 16

BAMBOORGER

7-8-10-12-14

Pane artigianale, burger di manzo selezionato 200gr, fontina, cipolla caramellata, bacon croccante, insalata e salsa bbq € 15,5

BIG BAMBOO

7-8-10-12-14

Pane artigianale, due burger di manzo selezionato da 200gr, doppia fontina, doppia cipolla caramellata, doppio bacon croccante, insalata e salsa bbq € 19

AMERICAN CHEESEBURGER

8-10-12-14

Pane artigianale, burger di manzo selezionato 200gr, cheddar, cetriolo fermentato, ketchup e maionese € 13,5

Completalo aggiungendo il bacon croccante +€ 1,5

GORGONZUCCO

8-12-14

Pane artigianale, burger di manzo selezionato 200gr, zucca al forno, gorgonzola e cipolla caramellata € 15

ER CUPOLONE

8-10-12-14

Pane artigianale, burger di manzo selezionato 200gr, guanciale, uovo morbido, crema cacio e pepe home made € 16,5

TIROLESE

8-10-12-14

Pane artigianale, burger di manzo selezionato 200 gr, fonduta di monteveronese, speck e porcini fritti* € 16



GLI SPECIALI

THE KING

3-7-8-10-12-14

Pane artigianale, ribs di maiale cotte a bassa temperatura e sfilacciate; salsa bbq, uovo all'occhio, bacon, anelli di cipolla* fritti, insalata, pomodoro e salsa cacio e pepe a cascata € 19



BEAR E BEANS

7-8-12-14

Pane artigianale, salsiccia alla piastra, salsa bbq, fagioli all'uccelletto e asiago stravecchio € 16

MILKY PORKY

1-7-8-10-12-14

Pane artigianale, mortadella panata e fritta, stracciatella artigianale, cipolla fritta e salsa al pistacchio € 15,5

ORTOLANO



8-10-12-14

Pane artigianale, verdure di stagione, tomino alla piastra e maionese € 14,5

CON IL PULLED PORK

AIR PORK ONE

8-10-12-14

Pane artigianale, pulled pork, cheddar, peperoni lombardi sottoaceto e salsa all'aglio arrostito € 15

AIR PORK TWO



7-8-10-12-14

Pane artigianale, pulled pork, provola affumicata, spianata calabra, salsa hot chili, insalata e pomodoro € 14,5

CON LA COTOLETTA DI POLLO

UE' FIGA

3-8-10-12-14

Pane artigianale, cotoletta di pollo*, provola affumicata, pomodoro, insalata, salsa burger € 15



CHE CULO

7-8-10-12-14

Pane artigianale, cotoletta di pollo*, cipolla caramellata, fontina, salsa bbq e uovo all'occhio € 16

MENÙ KIDS

Hamburger di manzo 200g
o cotoletta* serviti con patatine fritte* € 9

con pane artigianale
Pane senza glutine

+ € 1,5
+ € 2



AGGIUNTE O VARIAZIONI a partire da +€ 0,5

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



Coperto € 2,00

Pane senza glutine + € 2



Piccante



Vegetariano

LA BURGERIA



I NOSTRI PIATTI

ANTIPASTI

TAGLIERE

Tagliere di porchetta di meggolaro con olio, sale, pepe e carciofino sott'olio 10,5 €

CESTINO DI PINSA* ROMANA

8

Gustosa focaccia al rosmarino 4 €

VERDURE IN TEMPURA

7-8-14

Verdure di stagione in tempura servite con confettura di cipolla caramellata e stracciatella 9 €



SALAME NOSTRANO

Salame nostrano con funghi freschi trifolati e polentina abbrustolita 10 €

LARDO DI PATANEGRA

8-14

Crostone di pane caldo con lardo di patanegra, castagne candite e formaggio erborinato 7 €

PRIMI

CACIO E PEPE

8-14

Bigoli* cacio e pepe 14 €



RISOTTO AI FUNGHI

Minimo 2 persone

8-14

Risotto con misto di funghi freschi e parmigiano 15 €

GNOCCHI AL CINGHIALE

7-8-10

Gnocchi* di patate con stracotto di cinghiale al raboso 14,5 €

CARBONARA DELL'OSTERIA

8-10-14

Mezzemaniche con crema di uovo pastorizzato, pecorino romano e guanciale croccante 14 €

Possono mangiarla anche le donne in dolce attesa, chiedi consiglio al nostro staff!

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

PASTA SENZA GLUTINE + € 2,00 \ Servizio osteria attivo fino alle 23.00

SECONDI

GRIGLIATA DELL'OSTERIA

Consigliato per 2 persone
3-7

Costicine di maiale, salsiccia luganega, sovracoscia di pollo, tagliata di manzo, polenta, servita con salsa chimichurri 40 €

Rendi speciale la tua grigliata con 6 arrosticini di pecora € 8

COSTOLETTA DI MAIALE

7

Costoletta di maiale iberico glassato alla bbq con insalatina di mela verde e finocchio 20 €

HUMMUS DI BARBABIETOLA

8-13

Hummus di barbabietola servito con verdure di stagione e pinsa* romana calda 16 €

TOMINO ALLA PIASTRA

14

Tomino alla piastra con misto di funghi freschi trifolati e polentina abbrustolita 16 €

GUANCIA DI MANZO

8-14

Guancia di manzo brasata alla birra stout servita con patate al burro e prezzemolo 24 €

FILETTO IRLANDESE AL PEPE VERDE

3-14

Filetto di manzo al pepe verde servito con patate al forno 27 €



LE TARTARE

TARTARE DI FASSONA

3-10-13

Battuta di fassona piemontese ai 18 ingredienti, senape in grani a parte 18 €

BATTUTA DI FASSONA

3

Battuta di fassona piemontese condita con olio, sale e pepe 17,5 €

TARTARE MEDITERRANEA

14

Battuta di fassona piemontese con pomodori secchi, capperi e stracciatella artigianale 18 €

TARTARE AI PORCINI

3-8-10-12-14

Battuta di fassona piemontese con crema di porcini, tuorlo d'uovo, scaglie di grana e porcini fritti* 20 €

SELEZIONE IN GRIGLIA

FILETTO IRLANDESE ALLA PIASTRA

Filetto di manzo alla piastra servito con patate al forno 25 €

FILETTO DI PATANEGRA ALLA PIASTRA

Filetto di patanegra alla piastra servito con patate al forno 20 €

TAGLIATA DI MANZO

Tagliata di manzo Limousine servita con patate al forno 19 €

BISTECCA ALLA FIORENTINA

La bistecca alla Fiorentina Limousine, 1300gr circa 7€/etto

REALE DI ANGUS

Bistecca di reale di Angus 6 €/etto

CONTORNI

- Patate al burro e prezzemolo (14) 6 €
- Patate al forno al rosmarino 6 €
- Fagioli alla bbq (7) 6 €
- Erbe cotte 6 €
- Verdure al forno di stagione 6 €

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



Coperto € 2,00

Pane senza glutine + € 2



Piccante



Vegetariano



Gluten free

* prodotto surgelato

OSTERIA

LA NOSTRA CANTINA

VINI DELLA CASA

Prosecco	1/2 lt. 6 € / 1 lt. 12 €
Az. Agricola Serena	
Cabernet IGT	1/2 lt. 6 € / 1 lt. 12 €
Az. Agricola Cornale	

BOLLE

Vignalta	32 €
VENETO - Brut vintage metodo classico vsq	
Soligo Col del Sole	4 € 20 €
VENETO - Prosecco Doc Millesimato Extra Dry	
Follador Nani dei Berti Brut	24 €
VENETO - Prosecco Docg millesimato brut	
Ascendum	5,5 € 33 €
TRENTINO - Trento Doc Spumante Brut	
Colombo Natusia	5,5 € 31 €
PIEMONTE - Metodo Classico	

VINI BIANCHI

Vignalta	4,5 €	24 €
VENETO - Bianco Veneto IGT		
Roeno	5 €	28 €
TRENTINO-ALTO ADIGE - Gewurztraminer Kies		
Roeno Roberta Fugatti		22 €
TRENTINO-ALTO ADIGE - Pinot Grigio		
A Mano		22 €
PUGLIA - Primitivo Rosato Igt		
Tenuta Roveglia	4,5 €	22 €
Calice LOMBARDIA - Lugana (Trebbaio di Lugana)		
Specogna		30 €
FRIULI VENEZIA GIULIA - Ribolla Gialla		
Filò delle Vigne		36 €
VENETO - Calto delle Fate (Chardonnay, Riesling italico e Tai)		
Audarya		21 €
SARDEGNA - Vermentino di Sardegna		
Le Mortelle Vivia	23 €	
TOSCANA - Toscana Doc (Vermentino, Vioagner, Ansonica)		
Lisa Bunn Riesling	30 €	
GERMANIA - Trocken Fleissiges Lieschen Busy Lizzie		
Tenuta La Chiesa Elba	29 €	
TOSCANA - Vermentino		

CHAMPAGNE

Ruinart Blanc de Blancs
FRANCIA - Brut - Chardonnay 100%
Veuve Cliquot
FRANCIA - Brut - Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero
Moet Chandon
FRANCIA - Brut - Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero
Perrier Jouët
FRANCIA - Brut - Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero
Perrier Jouët
Rosè FRANCIA - Brut - Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero

Chiedere al personale la disponibilità e il costo.



VINI ROSSI

Filò Delle Vigne

VENETO - Volo (Merlot, Cabernet Franc)

Filò Delle Vigne

VENETO - Colli Euganei DOC
Cecilia di Baone (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)

Vignalta

VENETO - Ode Rosso Veneto IGT

Filò Delle Vigne

VENETO - Io di Ba-one

Cà Rugate

VENETO - Valpolicella Ripasso Superiore

Io Mazzucato

VENETO - Cabernet Sauvignon Breganze Doc

Marrano Vignalta

VENETO (Colli Euganei) - Rosso Veneto IGT 2016

Zenato

VENETO - Valpolicella Superiore Ripasso Doc "Ripassa"

Ca' Rugate

VENETO - Amarone della Valpolicella Docg Punta 470

Gemola Vignalta

VENETO - (Colli Euganei) - Rosso Veneto DOC (Merlot-Cabernet Franc)

Rosso Vignalta

VENETO - Rosso Riserva DOC 2018 (Merlot-Cabernet)

Pinot Nero Vignalta

VENETO - (Colli Euganei) - Pinot Nero

Aichholz Pinot Nero

ALTO ADIGE - Pinot Nero Alto Adige Doc

Cantine di Soliera

EMILIA - Lambrusco Salamino S.Croce



19 €

28 €

4,5 €

24 €

33 €

5,5 €

29 €

4,5 €

24 €

29 €

33 €

45 €

40 €

24 €

32 €

5,5 €

29 €

17 €

Prunotto

PIEMONTE - Bansella Nizza DOCG (Barbera)

Prunotto

PIEMONTE - Ochetti Langhe DOC (Nebbiolo)

Poderi Aldo Conterno

PIEMONTE - Barolo Bussia 2017

Ventolaio

TOSCANA - Rosso Toscana Sentiero Del Fante IGT (Sangiovese)

Ventolaio

TOSCANA - Rosso di Montalcino DOC (Sangiovese)

Antinori

TOSCANA - Villa Antinori Toscana IGT Rosso (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Petit Verdot)

Tenuta di Lilliano

TOSCANA - Chianti Classico DOCG (Sangiovese, Colorino, Merlot)

Grattamacco

TOSCANA - Bolgheri Superiore Rosso DOC (Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese)

La Bracesca

TOSCANA - Sabazio Rosso di Montepulciano DOC (Sangiovese, Merlot)

La Bracesca

TOSCANA - Achelo Cortona DOC (Syrah)

Tormaresca

PUGLIA - Neprica IGT (Negroamaro)

Zoff 500ml

FRIULI VENEZIA GIULIA - Verduzzo Passito - vino dolce



27 €

33 €

87 €

4 €

19 €

30 €

32 €

27 €

55 €

23 €

27 €

18 €

€ 16

DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISÙ DELLA CASA € 6

8-10-14

Possono mangiarlo anche le donne in dolce attesa, chiedi consiglio al nostro staff!

CREMA CATALANA AL CIOCCOLATO BIANCO € 6

10-14



BROWNIES ALLA CASTAGNE CON CREMA CALDA ALLO ZABAIONE € 6

1-8-10-14

TORTINO CALDO DI MELA* E CANNELLA CON CREMA AL MASCARPONE € 6

8,10,14

SORBETTO € 4

sorbetto della settimana



CAFFÈ

Caffè € 1,8

Caffè Deca € 1,9

Caffè Macchiato € 1,8

Caffè Corretto € 2

Cappuccino € 2

BEVANDE

Acqua Naturale/Frizzante
microfiltrata 70cl 2,5€

Coca Cola Bottiglietta 4€

Coca Cola Zero Bottiglietta 4€

Coca Cola Piccola/Media 3/5€

Sprite Bottiglietta 4€

Fanta Bottiglietta 4€

The Pesca / Limone 4€

Kinley Tonica/Lemon/Ginger Beer 3,5€

Chinotto 4€

Crodino/Gingerino 3,5€

Red Bull 4€

Tassoni 3,5€

GRAPPE E AMARI

Grappa Storica Nera € 6,5

Grappa Poli Sarpa € 5

Grappa Of € 6,5

Amarone Bonollo Grappa Poli € 5,5

Sarpa Oro € 6

Amari a partire da € 4

Whisky a partire da € 4,5

Rum a partire da € 6



Gluten free

* prodotto surgelato

BIBITE DOLCI CAFFÈ AMARI

ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che, nei prodotti preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti o considerati allergeni utilizzati in questo esercizio.

1. frutta a guscio
2. sedano
3. senape
4. sesamo
5. molluschi
6. lupino
7. solfiti
8. glutine
9. crostacei
10. uova
11. pesce
12. arachidi
13. soia
14. lattosio