

VOLUMEDUE
burgeria birreria osteria

Coca-Cola



BAMBOO
cocktail bar

★ Heineken®

I NOSTRI AMERICANI E NON

MILLEFIORI 8 €
Vermut, Bitter ai fiori di Sambuco,
Amaro al Cubo, Soda

L'AGRUMATO 8 €
Vermut al Bergamotto,
Bitter al thè verde,
Soda al pompelmo rosa

L'ESTROSO 8 €
Vermut del Professore, Blend
di bitter, Eccentrico, Chinotto

**AMERICAN
EXPRESS** 7,5 €
Vermut all'arancia, Blend
di bitter, Velluto al caffè

I CLASSICI

PROFESSORE 7,5 €
Vermut del Professore,
Campari, Soda

ANTICA FORMULA 8 €
Vermut Antica formula,
Bitter, Soda

COCCHI 7,5 €
Vermut Cocchi,
Bitter, Soda

**COCCHI
DOPO TEATRO** 7,5 €
Vermut Cocchi dopo Teatro,
Bitter, Soda

PUNT & MES 7 €
Vermut Punt & Mes,
Bitter, Soda

GAGLIARDO 7 €
Punt & Mes,
Gagliardo Bitter, Soda

SPRITZ AMERICANI

COCKTAILS

GIN TONIC

Bulldog Gin, Kinley Tonic

8 €

DAIQUIRI

Rum bianco cubano, Lime, Zucchero

9 €

MARGARITA

Tequila Espolon Blanco,
Triple Sec, Lime, Zucchero

9 €

GIN FIZZ

Bulldog Gin, Limone,
Zucchero, Top soda

9 €

OLD FASHIONED

Wild Turkey Bourbon, Wild Turkey 101,
Angostura, Zucchero

10 €

COSMOPOLITAN

Vodka Skyy, Triple Sec, Lime, Cranberry

8 €

NAKED AND FAMOUS

Mezcal, Aperol,
Chartreuse Giallo, Lime

9 €

SINGAPORE SLING

Bulldog Gin, Liquore alla ciliegia, Cointreau,
DOM Bénédicte, Lime, Ananas,
Granatina, Angostura

10 €

PALOMA

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

9 €

WHISKEY SOUR

Bourbon Whiskey, Limone, Zucchero, Albume

9 €

ESPRESSO MARTINI

Vodka Skyy, Liquore al caffè, Zucchero, Caffè

8 €

DARK 'N' STORMY

Rum scuro, Ginger Beer

8 €

MAI TAI

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

9 €

MOSCOW MULE

Vodka Skyy, lime, Ginger Beer

8 €

COCKTAILS

BIRRE IN BOTTIGLIA

HIBU DAMA BIANCA 33cl € 5,5
WHITE IPA (Italia) - 5.5%

HIBU ENTROPIA 33cl € 5,5
ALE (Italia) - 4.5%

HIBU GOTHA 33cl € 5,5
TRIPLE (Italia) - 7.7%

HIBU EIL BELGIUM 33cl € 5,5
ALE (Italia) - 6.6%

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% VOL

BIRRETTIPA
IPA - Alta fermentazione - 6,5% VOL

PUNTO G
Bock - Bassa Fermentazione - 6% VOL

BRUSCA
Pills - Bassa Fermentazione - 4,8% VOL

» **BIRRIFICIO HYPE** 33cl 6 €

SCANSIONA IL QR CODE PER
VEDERE LE BIRRE DISPONIBILI OGGI!



BIRRE ALLA SPINA

MESSINA CRISTALLI DI SALE

20cl € 3 / 40cl € 5

LAGER - Italia - 5%

Cristalli di Sale che donano al palato una delicata punta di sapidità e una grande morbidezza, rotondità e finezza al gusto

GUINNESS

25cl € 3,5 / 50cl € 6,50

STOUT - Irlanda - 4.2%

Colore marrone molto scuro, forma una schiuma cremosa di colore beige. È il tostato a dominare completamente il sapore di questa birra stout che presenta anche note di caffè e cacao

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

KRUSOVICE

30cl € 3,5 / 50cl € 6

PILS - Repubblica Ceca - 5%

Birra di piacevole amarezza e un delicato aroma.

BLANCHE DE BRUXELLES

33cl € 4 / 50cl € 6,5

BLANCHE - Belgio - 4.5%

Nota agrumata immediatamente percepibile, segue anche un cenno floreale e delicato di spezie

MC FARLAND

30cl € 3,5 / 50 cl € 6

RED ALE - Irlanda - 5.6%

Schiuma candida e fine, compatta e persistente. Al naso si avvertono note fruttate, di cereale e di caramello

BIRRA A ROTAZIONE

CHIEDERE AL PERSONALE PER LA DISPONIBILITÀ

BIRRE

LE LINGUACCE

Pinsa romana prodotta con le migliori farine italiane selezionate

ROMA CAPOCCIA €14

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

CRUDO & STRACCIA €14,5

Crudo di Montagnana e
stracciatella artigianale
8-14

AUTUNNALE €13

Zucca,
funghi e gorgonzola
8-14



FRITTI E SFIZI

TUTTI I FRITTI SONO SERVITI CON SALSINA ROSA.

PATATINE FRITTE* € 5,5

1-8-10-12

LE GOLOSE € 8

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

NUGGETS € 6

DI POLLO* 7 PZ

1-8-10-12

PORCINI FRITTI € 9

1-8-12

ANELLI DI € 5,5

CIPOLLA* 7PZ

1-8-12

RED € 7

JALAPENOS* 5PZ 

1-8-12

MOZZARELLA € 6

STICK* 6PZ

1-8-12

CROCCHETTE DI € 6,5

CACIO E PEPE* 6 PZ

1-8-12

ALETTE € 7,5

DI POLLO BBQ

6 PZ

1-8-12

ALETTE € 7,5

DI POLLO HOT 

6 PZ

1-8-12

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



Piccante

LE NOSTRE SALSE

MAIONESE € 0,5

3-10

KETCHUP € 0,5

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

SALSINA 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

SALSINA ALLA NDUJA € 1,5

1-8

GARLIC SAUCE € 1

3-10

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

ZUCCOTTO

€ 15

8-12-14
Pane artigianale, burger di manzo selezionato
200gr, gorgonzola, bacon e zucca

BAMBOORGER

€ 14

2-4-8-10-13-14
Pane artigianale, burger di manzo selezionato
200gr, fontina, cipolla caramellata, bacon
croccante, insalata e salsa bbq

BIG BAMBOO

€ 18

2-4-8-10-12-14
Pane artigianale, due burger di manzo
selezionato da 200gr, doppia fontina, doppia
cipolla caramellata, doppio bacon croccante,
insalata e salsa bbq

AMERICAN CHEESEBURGER € 13,5

8-10-12-14
Pane artigianale, burger di manzo
selezionato 200gr, cheddar, cetriolo
fermentato, ketchup e maionese
***Ascolta i consigli dello chef: completalo
aggiungendo il bacon croccante*** +€ 1,5

ER CUPOLONE

€ 16,5

8-10-12-14
Pane artigianale, burger di manzo selezionato
200gr, guanciale, uovo morbido, crema cacio
e pepe home made

SOTTOBOSCO

€ 17

2-3-8-10-11-12-14
Pane artigianale, battuta di manzo, crema
di porcini, uovo all'occhio, scaglie di grana e
salsa verde



GLI SPECIALI

PORCONE

3-8-10-12-14

Pane rustico con porchetta di maiale fatta in casa alla piastra, asiago, cipolla stufata, peperoni e maionese

€ 15

CALABRESE

8-10-12-14

Pane artigianale, burger di manzo selezionata 200gr, spianata calabra, cheddar, cipolla caramellata, cetriolo fermentato, salsa nduja e garlic sauce



€ 16

MONTANARO

8-12-14

Pane artigianale, tomino, porcini fritti, zucca al forno



€ 14,5

VIOLET

3-6-7-8-12-13

Pane artigianale, burger vegetale alla barbabietola, cappuccio viola fermentato e salsa al gorgonzola



€ 14

ER POLPETTA

3-4-8-10-12-14

Pane artigianale, polpette di verdure, pomodoro, insalata, cipolla caramellata, fontina, garlic sauce



€ 14,5

CON IL PULLED CHICKEN

PULLED CHICKEN

3-8-11-12-13-14

Pane artigianale, pulled chicken, cappuccio fermentato, asiago, insalata, pomodoro e salsa burger

€ 15

PULLED POLLO HOT

3-8-10-11-12-14

Pane artigianale, pulled chicken, cheddar, cetriolo fermentato, insalata, pomodoro e salsa hot chili



€ 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

€ 14,5

CORDON BLEU

3-8-10-12-14

Pane artigianale, cotoletta di pollo, prosciutto cotto alla piastra, doppia fontina, insalata e salsa burger

€ 16

MENÙ KIDS

€ 9

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

con pane artigianale
Pane senza glutine

+ € 1,5

+ € 2

Se hai
tanta fame e
vuoi un **DOPPIO**
Burger, Pulled o
Cotoletta
Richiedilo al
nostro Staff!
+ € 4,5

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 DI AFFETTATI € 16
consigliato per 2 persone 8-14
Tagliere di affettati dell'osteria con stracciatella artigianale e verdure in salamoia artigianali

ZUPPA DI CIPOLLE € 8,5
3-14 
Zuppa di cipolle gratinate con asiago al forno

POLENTA, SALAME NOSTRANO E PORCINI € 10
8-12
Polentina morbida con salame fresco scottato e porcini fritti

BACCALÀ MANTECATO € 10
8-10-11-14
Baccalà mantecato con pane carasau e cipolla caramellata

PRIMI

TAGLIATELLA AI FUNGHI € 14
8-10-13-14 
Tagliatella rustica ai funghi nostrani e fonduta d'asiago Dop

CARBONARA DELL'OSTERIA € 13
8-10-14
Mezzemaniche con crema di uovo pastorizzato, pecorino romano e guanciale croccante
Possano mangiarla anche le donne in dolce attesa, chiedi consiglio al nostro staff!

BIGOLI IN SALSÀ € 15,5
8-11-13
Bigoli in salsa di sarde, pan fritto e limone candito

ZUPPA DI FUNGHI € 12
8-14 
Zuppa di funghi nostrani in pagnotta di pane rustica* con fonduta di parmigiano reggiano

TAGLIOLINO AL TARTUFO NERO € 19
8-10-13-14
Tagliolino all'uovo con tartufo nero

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

PASTA SENZA GLUTINE + € 1,50 \ Servizio osteria attivo fino alle 22.30

SECONDI

FEGATO

ALLA VENEZIANA

€ 16

2-7-8-14

Fegato di manzo con cipolle stufate e purè di patate

STINCO ALLA BIRRA

€ 18,5

2-3-8-11-13

Stinco di maiale alla Guinness stufato, servito con fagioli in tocio

PORCHETTA DI MAIALE



€ 17

2-3-11

Porchetta di maiale fatta in casa servita con verdure in salamoia, cren e salsa verde

TOMINO

ALLA PIASTRA



€ 15

14

Tomino alla piastra, funghi trifolati nostrani* e polenta morbida

HUMMUS

AUTUNNALE



€ 13,5

1-4-6-8-10

Hummus di ceci e zucca, amaretti servito con crostoni di pane caldi e verdure di stagione

BACCALÀ ALLA CAPPUCCINA

€ 19,5

1-8-11-14

Baccalà in tocio con cipolla stufata speziato alla cannella, noce moscata, uvetta e pinoli servito con polenta morbida

TRIPPE IN ROSSO

€ 15,5

2-8-14

Trippa con salsa di pomodoro e pecorino servita con crostoni di pane

LE TARTARE

TARTARE DI

FASSONA

3-8-10-11-13

€ 18

Battuta di Fassona piemontese 180gr ai 18 ingredienti, senape in grani e crostoni di pane caldo a parte

TARTARE DI

FASSONA

8-10-11-14

€ 16

Battuta di Fassona piemontese 120gr con crema di porcini, salsa verde, tuorlo d'uovo, scaglie di grana e porcini fritti*. Servito con crostoni di pane caldo

BATTUTA DI FASSONA

3-8

€ 16

Battuta di fassona piemontese 180gr condita con olio, sale e pepe. Crostoni caldi e senape in grani a parte

TARTARE DI FASSONA

AL TARTUFO NERO

1-8-14

€ 20

Battuta di fassona piemontese 180gr condita con tartufo nero, robiola, nocciole in salsa e burro al tartufo. Servito con crostoni di pane caldo

SELEZIONE DI CARNI

FILETTO IRLANDESE

ALLA PIASTRA

€ 25

Filetto di manzo alla piastra servito con patate al forno

FILETTO IRLANDESE

AL PEPE VERDE

€ 27

Filetto di manzo al pepe verde servito con patate al forno

FILETTO DI PATANEGRA

ALLA PIASTRA

€ 19

Filetto di patanegra alla piastra servito con patate al forno

STRAECA DI MANZO

€ 17

Diaframma di manzo Limousine servita con patate al forno

TAGLIATA DI MANZO

€ 17

Tagliata di manzo Limousine servita con patate al forno

BISTECCA

ALLA FIORENTINA

€ 7/etto

La bistecca alla Fiorentina Limousine, 1300gr circa

COSTATA

€ 6/etto

Costate di manzo Limousine, 600gr circa

CONTORNI



€ 5

- Fagioli in tocio
- Patate arrosto al rosmarino
- Purè di patate 10-14
- Funghi trifolati*
- Verdure al forno di stagione

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

Coperto € 2,00

Pane senza glutine + € 2



Piccante



Vegetariano



Gluten free

LA NOSTRA CANTINA

VINI DELLA CASA

Prosecco 1/2 lt. 6 € / 1 lt. 12 €

Az. Agricola Serena

Cabernet 1/2 lt. 6 € / 1 lt. 12 €

Az. Agricola Maccari



BOLLE

Monsupello 36 €

LOMBARDIA - Pas Dosé Nature VSQ da Pinot Nero s.a

Monsupello 38 €

LOMBARDIA - Brut Rosé VSQ da Pinot Nero s.a.

Bertè & Cordini 19 €

LOMBARDIA - Pinot Nero Spumante Blanc de Noir

Soligo 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

VINI BIANCHI

Vigna del Lauro € 4 € 23

FRIULI VENEZIA GIULIA - Friulano collio Doc

Roeno € 4,5 € 24

TRENTINO-ALTO ADIGE - Chardonnay Valdadige Le Fratte

Roeno Roberta Fugatti € 22

TRENTINO-ALTO ADIGE - Pinot Grigio

Tenuta Rovaglia € 4,5 € 22

LOMBARDIA - Lugana

Specogna € 30

FRIULI VENEZIA GIULIA - Ribolla Gialla

Filò delle Vigne € 36

VENETO - Calto delle Fate

Meali € 17

VENETO - La Donna Cavatappi Bianco

Audarya € 21

SARDEGNA - Vermentino di Sardegna

Le Mortelle Vivia € 23

TOSCANA - Vermentino, Vioagner, Ansonica Toscana Doc

Antinori Bolgheri € 29

TOSCANA - Vermentino Tenuta Guado al Tasso

Bishop's Leap € 28

NUOVA ZELANDA - Marlborough Sauvignon Blanc

Lisa Bunn Riesling € 5 € 30

GERMANIA - Trocken Fleissiges Lieschen Busy Lizzie

VINI ROSSI

Filò Delle Vigne

VENETO - Volo

Filò Delle Vigne

VENETO - Vigna Cecilia

Corte Rugolin

VENETO - Valpolicella Ripasso Superiore

Io Mazzucato

VENETO - Cabernet Sauvignon Breganze Doc

Zenato

VENETO - Valpolicella Superiore Ripasso Doc "Ripassa"

Ca' Rugate

VENETO - Amarone della Valpolicella Docg Punta 470

Maeli

VENETO - La Donna Cavatappi Rosso

Zoff

FRIULI VENEZIA GIULIA - Merlot Colli Orientali

Aichholz Pinot Nero

ALTO ADIGE - Pinot Nero Alto Adige Doc

Cantine di Soliera

EMILIA - Lambrusco Salamino S.Croce

Prunotto

PIEMONTE - Bansella Nizza Docg

Prunotto

PIEMONTE - Ochetti Langhe Doc - Nebbiolo



€ 19

€ 28

€ 5,5

€ 29

€ 4,5

€ 24

€ 33

€ 60

€ 4

€ 17

€ 21

€ 5,5

€ 29

€ 17

€ 27

€ 33

Poderi Aldo Conterno

PIEMONTE - Barolo Bussia 2017

Ventolaio

TOSCANA - Rosso Toscana Sentiero Del Fante Igt

Ventolaio

TOSCANA - Rosso di Montalcino Doc

Antinori

TOSCANA - Villa Antinori Toscana Igt Rosso

Tenuta di Lilliano

TOSCANA - Chianti Classico Docg

Grattamacco

TOSCANA - Bolgheri Rosso Doc

La Braccasca

TOSCANA - Sabazio Rosso di Montepulciano Doc

La Braccasca

TOSCANA - Achelo Cortona Doc syrah

Montevetrano

CAMPANIA - Core Rosso - Igt Campania

Masseria Cuturi

PUGLIA - Chidro Doc Primitivo di Manduria

Zoff

FRIULI VENEZIA GIULIA - Verduzzo Passito - vino dolce



€ 87

€ 4

€ 19

€ 30

€ 32

€ 27

€ 55

€ 23

€ 27

€ 30

€ 30

500ml € 16

DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISÙ DELLA CASA

8-10-14

€ 6

MOUSSE CALDA AL CIOCCOLATO FONDENTE E GELATO VARIEGATO ALL'AMARENA



€ 6

FREGOLOTTA ALLA FRUTTA SECCA FATTA IN CASA E VERDUZZO PASSITO

1-7-8-10-14

€ 10

CHEESECAKE CON BISCOTTO AL CACAO E SALSA MOU AGLI ARACHIDI

1-8-10-14

€ 6,5

SORBETTO

sorbetto alla frutta di stagione
fatto in casa



€ 4

CAFFÈ

Caffè	1,5 €
Caffè Deca	1,7 €
Caffè Macchiato	1,5 €
Caffè Corretto	2 €
Cappuccino	2 €



Gluten free

BEVANDE

Acqua Naturale / Frizzante 70cl	2 €
Coca cola	4 €
Coca cola Zero	4 €
Fanta	4 €
The Pesca/ Limone	3,5 €
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

Amari	a partire da € 4
Whisky	a partire da € 4,5
Rum	a partire da € 6

