

STARTERS

Taglieri

Accompagnati da piada
Standard **14** Maxi **28**

TAGLIERE DI SALUMI

Selezione di salumi ricercati.
La qualità e il territorio.

TAGLIERE MALTO Solo Maxi

Picanha Galiziana affumicata,
battuta di Filetto di manzo
selezionato, carpaccio di
Manzo Dry Aged, New York
pastrami, pomodori affumicati

TAGLIERE DI VERDURE ALLA BRACE

Le verdure di stagione cotte a
metodo indiretto su carbone.

TAGLIERE DI FORMAGGI

Assortimento di formaggi
pregiati, dalle note più delicate
a sapori più decisi.

MEATS

BISTECCHIE DRY-AGED

Con la tecnica della frollatura dry aging, o frollatura a secco,
rendiamo le nostre bistecche più tenere e saporite.

Consulta il menù dedicato per vedere la disponibilità delle nostre frollature.

CARPACCIO DI MANZO

Carne di manzo Dry Aged
(Min. 40 giorni), sale in fiocchi,
olio EVO

BATTUTA DI FILETTO DI MANZO SELEZIONATO

Condita con uovo, senape,
capperi

14 PICANHA GALIZIANA AFFUMICATA 13

Picanha cotta a bassa
temperatura su brace Marabù,
pomodori affumicati.

13 PASTRAMI 13

Coleslaw, senape, cetriolini
agrodolci, pane tostato.

MAINS & OTHERS

Würstel

BAMBERGA 16

Degustazione di varie
tipologie di würstel, pane
tostato, senape dolce e
patatine fritte

WÜRST & FRIES 9,5

Coppia di würstel di tipo
Bratwürst e patatine fritte

LAWRENCE 8

Classic
Hot dog con bun artigianale,
würstel di tipo Bratwürst,
maionese, accompagnato da
patatine fritte

Cheese Bacon 9

Hot dog con bun artigianale,
würstel al bacon e formaggio,
maionese, accompagnato da
patatine fritte

PORK RIBS 14

Costine di maiale** in salsa
bbq, cucinate e affumicate in
Low&Slow, accompagnate da
patatine fritte

NEW YORK SANDWICH 12

Pastrami, Coleslaw, Double
Devonshire cheddar, senape,
cetriolini agrodolci.

GRILLED CHEESE SANDWICH 10

Tris di formaggi fusi, cipolla
caramellata

CANTABRIA 12

Bruschette all'olio, mozzarella
fiordilatte, peperoni arrostiti
alla brace, acciughe del
Cantabrico

SALADS

LA ROSA 12

Misticanza, avocado, petto di
pollo, pompelmo rosa, lime,
accompagnata da piada
romagnola

LA ROSSA 11

Radicchio rosso, pecorino, noci,
crostini di pane, aceto
balsamico, accompagnato da
pane artigianale

SIDES

PATATINE FRITTE 5

CHIPS

Pepe Rosa e Lime 5

Cacio e pepe 6

JALAPENOS 5

PEPITE DI POLLO 6

FIORI DI ZUCCA 6

ERBE SALTATE 5

ONION PANKO RINGS 7

PATATE ARROSTO 5

OLIVE ALL'ASCOLANA 7

CHICKEN WINGS "THAI" 6

6 alette 6

12 alette 12

18 alette 18

VERDURE ALLA BRACE 5

BURGERS

FREDDY 7.5

Bun artigianale, Black Angus*,
insalata, pomodoro

MICHAEL 9

Bun artigianale, Black
Angus*, insalata, cheddar,
guanciale, salsa bbq

ALLISON 9.5

Bun artigianale, Black Angus*,
insalata, cheddar, guanciale,
cipolla caramellata, salsa bbq

KELLY 11

Bun artigianale, burger al pesto
di basilico**, zucchine,
pecorino, pomodoro e maionese

JOE 11

Bun artigianale, burger misto di
salmone e persico** cotto alla
birra, insalata, salsa Malto

COURTNEY 11

Bun artigianale, Pollo fritto**,
insalata, cheddar, salsa spicy,
maionese

7.5 CHARLIE 9.5

Bun artigianale, Black Angus*,
insalata, Double Devonshire
Cheddar, peperoncino fresco,
salsa piccante, salsa Malto

9 ALEX 12

Bun artigianale, battuta al
coltello di manzo, insalata,
pomodoro, senape, parmigiano
a scaglie

11 JOHN 10

Bun artigianale, Black Angus*,
bacon, uovo al tegamino, salsa
olandese

11 OLIVER 11

Bun artigianale, burger di
radicchio e noci, parmigiano
reggiano, peperone alla brace,
maionese

PER ESALTARE AL MEGLIO IL GUSTO DEL MANZO BLACK ANGUS LA NOSTRA
COTTURA È MEDIO SANGUE, PER COTTURE DIVERSE CHIEDERE AL PERSONALE.

EXTRA

AGGIUNGI LE PATATINE FRITTE homemade + 2

VARIAZIONI + 1 MAXI + 3 240 grammi

COMBO 13 Michael + Bionda 0,4cl

SWEETS

CREMOSO 6

Al pistacchio e amarene

TIRAMISÙ 6

Al caffè o alla birra Stout

TORTINO 6

Al cioccolato

6 TRE CIOCCOLATI SAC A POICHE 6

Tre strati di mousse di diversa
intensità

6 NEWYORK CHEESECAKE 6

Ai frutti rossi

5 TORTA TENERINA 5

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con * sono congelati o surgelati all'origine dal produttore. I piatti o gli ingredienti contrassegnati con ** possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

Consegne a domicilio tramite:

JUST EAT



take2me
facile, veloce, gustoso



deliveroo

BAR

ACQUA

50cl in bottiglia di vetro	2
75cl in bottiglia di vetro	3

BIBITE

Coca-Cola/Zero, Fanta, Sprite, Tonica	3
---------------------------------------	---

CAFFÈ

Espresso, Deca, Macchiato	1,5
Orzo, Americano	2
Corretto	2,5
Shakerato	3,5
Irish Coffe	7

INFUSI FREDDI

Pesca e the verde, kiwi, lime e menta, limone, lime e zenzero	4,5
---	-----

INFUSI CALDI

Selezione di the e infusi artigianali inglesi, punch (arancia, mandarino, rum)	4
--	---

DIGESTIVI

Sambuca, Disaronno, Montenegro, Amaro del Capo, Jägermeister, Unicum, Baileys	4
---	---

ANALCOLICI

San Francisco (arancia, limone, ananas, pompelmo, gratinata, soda)	7
Virgin Royal Hawaian (Ananas, latte di mandorla, limone)	
Shirley Temple (ginger ale, soda al limone, gratinata)	

CLASSICI

Spritz, Gin Tonic, Gin Lemon, Mojito, Moscow Mule, Negroni, Caipiroska, Caipirinha, Americano, Vodka Tonic, Vodka Lemon, Long Island (+2) Manhattan (+1), Boulevardier (+1), St. Germain Spritz (+1), Old Fashioned (+1)	7
--	---

CANTINA

ROSSI

5 La Pandolfa "Federico"	18
5 Sangiovese Superiore Doc	
Sburoun Sangiovese Superiore	22
5 Franz Hass Pinot nero	38
Franchetti Passorosso	38

BOLLE

18 Follador Prosecco Doc	20
38 Bellavista	50
Bellavista Magnum	90

SUPERALCOLICI

CALICE

Sburoun Bianco	
La Pandolfa "Federico"	
Sangiovese Superiore Doc	
Fallador Prosecco Doc	

BIANCHI

Sburoun Bianco	18
Dr Fisher Trocken Riesling	28
Franz Hass Manna	38

GIN

Gordon's	4
Beefeater24	5
Tanqueray	5
Old Grifu	5
Gunpowder	6
Gin Mare	6
Hendrick's	6
Malfy	6
Elephant	7
N° 209	7
Crocodile	7
Tovel's Gin	7
Monkey 47	7
Sipsmith	9
Nikka Coffey	9

VODKA/TEQUILA

Moskovskaya	4
Sauza	4
Reposado	10

GRAPPA

Bianca	4
Invecchiata	5
Barolo	6

WHISKY

4 Jameson	4
5 Islay Mist	6
5 Bulleit 05 Rye	7
5 Bulleit Bourbon	7
6 Ole Smoky	7
6 Oban	8
6 Laphroaig	8
6 Nikka	9
7 Koval Rye Spirit	12
7 Koval Rye	12
7 Koval Bourbon	12
7 The Peat Monster	14

RUM

Bacardi	4
Havana Club	4
Pampero	4
Hurricane	5
Kraken	6
10 El Dorado	6
Diplomatico	6
Don Papa	7
4 J. Bally	7
5 Rumbullion	8
6 Relicario	8

+ Tonic/Lemon/Coca-cola 3

SIGNATURE COCKTAILS 10

New York Sour *
Bourbon, Succo di limone, vino Rosso

Milano Torino
Campari, Vermouth, emulsione di Montenegro

Godfather
Bourbon, amaretto, emulsione di amaretto, polvere di cantuccio

Brighton Fizz *
Dry Gin, limone, soda

East Coco *
Vodka, cocco, cardamomo, ginger

Tulum South Shore
Tequila, mango, bergamotto, polvere di red chili, zucchero

Basilisco *
Navy Strength Gin, succo di limone, basilico, succo di pompelmo

*contiene albumina

BEER TAKEAWAY

Tramite il nostro innovativo sistema di inlattamento, puoi goderti la birra delle nostre spine esattamente come berla qui al bancone.

 33cl €5,00

 50cl €6,00

ALTRE REFERENZE AL BANCO

FOLLOW US



www.maltobirreria.it

WIFI PASSWORD: maltobirreria2017