



Ogni giovedì sera ti aspettiamo per

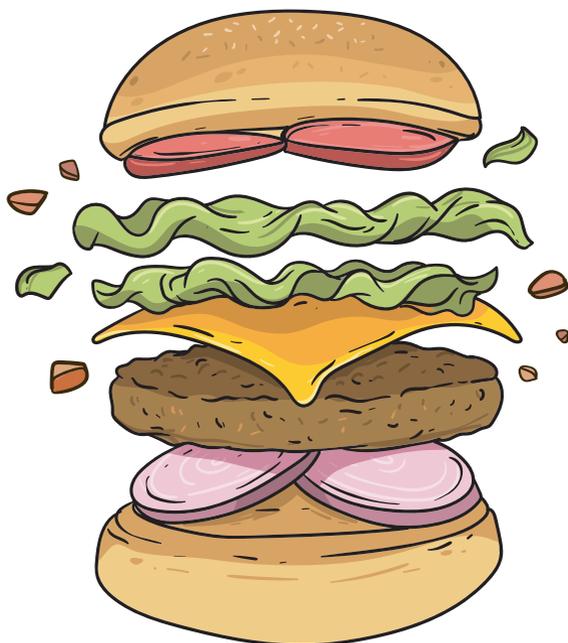
AGRIBURGER

Atmosfera e musica country per una serata da non perdere!

Dress code country?

Se ti vesti a tema, riceverai una **birra**
o una **bevanda in omaggio!**

Tra le nostre proposte abbiamo anche la variante
vegetariana e senza glutine!



I nostri hamburger, per veri intenditori..!

- IL CLASSICO** (allergeni: 1,3,6,7,10,12) € 13
hamburger del nostro manzo (180gr) cotto in griglia, caciotta di mucca, ketchup e maio fatti in casa, insalata.
- IL VEGGIE** (allergeni: 1,3,6,7,10,12) € 12
Panella di ceci, caciotta, cipolla caramellata, maio alla cucuma fatta in casa.
- IL GHIOTTO** (allergeni: 1,3,6,7,10,12) € 15
hamburger del nostro manzo (180gr), caciotta di mucca, rigatino nostrano croccante, salsa BBQ fatta da noi, cipolla caramellata, insalata.
- IL POLLETTO** (allergeni: 1,3,6,7,10,12) € 13
petto di pollo cotto a bassa temperatura con panatura croccante, maio allo yogurt fatta da noi, insalata, cipolla caramellata.
- IL LOCANDIERE** (allergeni: 1,3,6,7,12) € 16
hamburger di castrato (180gr), la nostra salsa rossa alle erbe leggermente piccante, caciotta di mucca, cipolla caramellata, insalata.



Aggiungi un contorno?

Patate a spicchi speziate alla paprika

€ 4

Patate al forno alle erbe

€ 4

..e per altri contorni chiedi al nostro personale!

Quello che non sapevi:

Utilizziamo solo carne fresca dei nostri allevamenti. La cottura in griglia delle nostre carni le rende più gustose, ma più leggere e digeribili, conferendo il caratteristico ed inconfondibile sapore grigliato.

Inoltre, la cottura in griglia consente l'eliminazione di una parte dei grassi in eccesso (al contrario della comune piastra) permettendo di servire un prodotto altamente digeribile.

ELENCO ALLERGENI:

1/Cereali contenenti glutine - 2/Crostacei e derivati - 3/Uova e derivati - 4/Pesce e derivati - 5/Arachidi e derivati - 6/Soia e derivati - 7/Latte e derivati - 8/Frutta a guscio e derivati - 9/Sedano e derivati - 10/Senape e derivati - 11/Semi di sesamo e derivati - 12/Anidride solforosa - 13/Lupini e derivati - 14/Molluschi e derivati

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile rivolgersi al personale di servizio o consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dai nostri camerieri.



Birre

ALLA SPINA:

Le birre alla spina possono cambiare di volta in volta, guarda sulla nostra lavagna!

LATTINE SI, MA.. ARTIGIANALI:

QUIN - La nostra birra alla quinoa, 100% gluten free, KM 0. € 6
Prodotta con quinoa biologica "QUIN" coltivata ad Argenta.
IPA - Alc. 5,5% - 33cl

LOST ROAD - PILS Made in Ferrara. Birra chiara molto rinfrescante da finale secco, caratterizzata da aromi fruttati leggere note erbacee. € 5
Alc. 5% - 33cl

LOST ROAD - BEST BITTER Made in Ferrara. Classica birra inglese di colore ambrato. Sapori leggermente tostati di caramello toffee e frutta secca, bilanciati dall'amaro. € 5
Gusto ricco ed estrema facilità di bevuta.
Alc. 5% - 33cl

BRUNO - IMPERIAL PASTRY STOUT Robusta, calda, golosa. Birra agricola ad alta fermentazione, dal colore nero, aroma di cioccolato fondente con note di arachide, gusto importante. Un ottimo dessert liquido. € 5
Alc. 8,5% - 33cl



Bevande

Bevande analcoliche Bio

Aranciata Bio - Galvanina (bottiglietta di vetro) 350ml	€ 4
Chinotto Bio - Galvanina (bottiglietta di vetro) 350ml	€ 4
Cola Bio - Galvanina (Bottiglietta di vetro) 350ml	€ 4
Pompelmo Rosso Bio - Galvanina (bottiglietta di vetro) 350ml	€ 4

Lorerie e Golosità

(..detti anche dolci)

Meringa, mousse di yogurt (allergeni: 3,7) e cocomero invernale	€ 7
Zabaione al Varnelli (allergeni: 3,6,7,12) con crumble di Sbrisulona	€ 7
Pera Williams al vin brulè (allergeni: 7,8,12) con mousse di ricotta e mandorle	€ 7
Tenerina al cioccolato (allergeni: 3,7) servita con mousse di mascarpone	€ 5
Mascarpone (allergeni: 3,7) a scelta con: amarene o scaglie di cioccolato fondente	€ 6
Tiramisù (allergeni: 3,7,12)	€ 6

