

BURGER DI CARNE

BUNS 180g di macinato di spalla di manzo della Lessinia - Monte veronese giovane - bacon croccante - cipolla caramellata - spinacino - salsa della casa - 9 €
consigliamo: Valpolicella Classico Speri / Cali-Belgique Stone Brewing

GIARINA 180g di macinato di spalla di manzo della Lessinia - cheddar - bacon croccante - tagliata di asparagi verdi arrosto - cipolla rossa sott'aceto - maionese al miele e pepe nero - 10 €
consigliamo: Gewürztraminer Albino Armani / Claudia Moor

PONTE PIGNOLO 180g di macinato di spalla di manzo della Lessinia - gorgonzola - nocciole tostate - insalata di rucola e ravanelli con glassa di aceto balsamico - 10 €
consigliamo: Valpolicella Ripasso Brigaldara / Oatmeal Stout Fourpure Brewing

PONTE S.M. IN ORGANO 180g di macinato di spalla di manzo della Lessinia - scamorza - tortel (frittata tradizionale veronese con Artemisia) - bacon croccante - cipolla alla piastra - salsa della casa - 11 €
consigliamo: Valpolicella Classico Speri / Hoppiness Moor

PIAZZA ISOLO 180g di macinato di spalla di manzo della Lessinia - Monte veronese giovane - soppressa della Valpolicella - chips di polenta - tarassaco spadellato con aglio - cren homemade - 11 €
consigliamo: Valpolicella Superiore Sant'Urbano Speri / Ruination Stone Brewing

LUNGADIGE RE TEODORICO 180g di macinato di spalla di manzo della Lessinia - coleslaw di cappuccio rosso e bianco, carota, cipolla e maionese vegan alle erbette (menta, aneto, prezzemolo) - 10 €
consigliamo: Gewürztraminer Albino Armani / Gamma Ray Beavertown

ISOLA DI SOPRA 180g di macinato di spalla di manzo della Lessinia - foie gras - cappuccio rosso agrodolce - glassa di aceto balsamico - albicocche disidratate - granella di nocciole - 17 €
consigliamo: Pinot Grigio Albino Armani / Madness The Wild Beer

BURGER VEGETARIANI

CANAL DE L'ACQUA MORTA Polpetta di ceci e tarassaco - Monte veronese giovane - cipolle caramellate - tagliata di asparagi verdi arrosto - salsa della casa - 9 €
consigliamo: Gewürztraminer Albino Armani / Claudia Moor

PONTE NUOVO Polpetta di fagioli borlotti, patate, scalogno e rosmarino - scamorza - tortel (frittata tradizionale veronese con Artemisia) - spinacino - maionese affumicata - 10 €
consigliamo: Gewürztraminer Albino Armani / First Frontier To Øl

CANAL DE LE SEGHE Cotoletta di sedano rapa - gorgonzola - nocciole tostate - insalata di rucola e ravanelli con glassa di aceto balsamico - 10 €
consigliamo: Valpolicella Classico Speri / Smog Rocket Beavertown

BURGER VEGANI

LUNGADIGE SAMMICHELI Polpetta di ceci e tarassaco - tofu ai pomodori secchi - cipolla rossa sott'aceto - chips di polenta - spinacino - 9,0 €
consigliamo: Valpolicella Ripasso Brigaldara / Hibernata To ØI

PONTE SAN VITALE Polpetta di fagioli borlotti, patate, scalogno e rosmarino - barbabietole, carote e cipolle arrosto - maionese vegan all'erba cipollina - rucola - 10,0 €
consigliamo: Valpolicella Classico Speri / Liquid Mistress Siren

ISOLA DI SOTTO Polpetta di piselli e porro con farina di riso - coleslaw di cappuccio rosso e bianco, carota, cipolla e maionese vegan alle erbe (menta, aneto, prezzemolo) - 10,0 €
consigliamo: Gewürztraminer Albino Armani / Gamma Ray Beavertown

SANDWICH

HOT-DOG Filoncino di pane al latte - wurstel di maiale della Lessinia - scamorza - cappuccio agrodolce - spinacino - yellow mustard - 10,0 €
consigliamo: Valpolicella Classico Speri / Flatiron Fourpure Brewing

ASPARAGO SANDWICH Asparagi verdi gratinati - due uova all'occhio di bue - cipolla alla piastra - scaglie di grana - maionese al miele e pepe nero - 11,0 €
consigliamo: Valpolicella Ripasso Brigaldara / Claudia Moor

ROAST BEEF SANDWICH Homemade roastbeef - cheddar - cipolla rossa sott'aceto - maionese affumicata - rucola - 11,0 €
consigliamo: Pinot Grigio Albino Armani / Pogo The Wild Beer

AGGIUNTE & INTOLLERANZE

Tutte le aggiunte 0,5 €

Il pane dei burger di carne è a base di farina, latte e uova. Il pane dei burger vegetariani e vegani è a base di pane a base di farina, cereali, malto e farro. Sono disponibili pagnotte senza glutine, pur non garantendo l'assenza di contaminazione. È disponibile una polpetta senza glutine a base di piselli, porro e farina di riso.

INSALATA

Base 5,0 €

valeriana - rucola - carote

Aggiunte 0,5 €

bacon - scamorza - gorgonzola - uovo sodo - olive nere - mais - mix di semi - ravanelli - germogli

CONTORNI

REGULAR FRIES Patate bionde con la buccia aromatizzate alla paprica affumicata - 2,5 €

SWEET FRIES Patate dolci aromatizzate con una nota agrodolce - 3,0 €

ONION RINGS Anelli di cipolla panati con tempura - 3,5 €

POLENTA FRIES polenta fritta tagliata a bastoncini con sale e rosmarino - 3,5 €

BIG BUCKET Secchiello da 5 porzioni di regular fries - 11,0 €

COLESLAW Insalatina mista a base di coleslaw di cappuccio rosso e bianco, carota, cipolla e maionese vegan alle erbe (menta, aneto, prezzemolo) - 3,5 €

DOLCI

CROSTATINA con marmellata di pesche - 4,5 €

SALAME DI CIOCCOLATO VEGAN con nocciole intere - 4,5 €

MOUSSE al cioccolato bianco con fragole e croccante alle mandorle - 5,0 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

BEAVERTOWN *Gamma Ray* - Apa (0,33 L / 5,4 VOL) - 6,0 €

BEAVERTOWN *Smog Rocket* - Porter affumicata (0,33 L / 5,4 VOL) - 6,0 €

FOURPURE BREWING *Flatiron* - Amber Ale (0,33 L / 4,7 VOL) - 6,0 €

FOURPURE BREWING *Oatmeal Stout* - Oatmeal Stout (0,33 L / 5,1 VOL) - 6,0 €

MOOR *Hoppiness* - Ipa (0,33 L / 6,5 VOL) - 6,0 €

MOOR *Claudia* - Wit (0,33 L / 8,2 VOL) - 6,0 €

MIKKELLER *Citra* - Session Ipa (0,33 L / 6,8 VOL) - 6,0 €

MIKKELLER Single Hop a rotazione (0,33 L / 6,8 VOL) - 6,0 €

OFELIA *Buns* - Golden Ale (0,5 L / 4,2 VOL) - 6,0 €

OFELIA *Piazza delle Erbe* - Saison (0,5 L / 4,9 VOL) - 6,0 €

SIREN *Liquid Mistress* - Amber Ale (0,33 L / 5,8 VOL) - 6,0 €

SIREN *Calypso* - Berliner Weisse (0,33 L / 4,0 VOL) - 6,0 €

STONE *Cali-Belgique* - Ipa (0,33 L / 6,9 VOL) - 6,0 €

STONE *Ruination* - Ipa (0,33 L / 8,2 VOL) - 6,0 €

THE WILD BEER *Madness* - Ipa (0,33 L / 6,8 VOL) - 6,0 €

THE WILD BEER *Pogo* - Pale Ale (0,33 L / 4,1 VOL) - 6,0 €

TO ØI *Hibernate* - Wheat Ale (0,33 L / 7,1 VOL) - 6,0 €

TO ØI *First Frontier* - Apa (0,33 L / 7,1 VOL) - 6,0 €

APACHE *Thirsty Bones* - Apa (0,5 L / 4,8 VOL) - 6,0 €

OMISSION Lager - Lager senza glutine (0,33 L / 4,6 VOL) - 6,0 €

BIRRE ALLA SPINA

MORETTI BAFFO D'ORO piccola 2,5 € / media 4,5 € / caraffa 10,0 €

MORETTI LA ROSSA piccola 2,5 € / media 4,5 € / caraffa 10,0 €

MORETTI LA BIANCA piccola 3,0 € / media 5,0 € / caraffa 12,0 €

VINI

SPERI Valpolicella Classico - bicchiere 4,0 € / bottiglia 20,0 €

SPERI Valpolicella Superiore Sant'Urbano - bicchiere 5,0 € / bottiglia 30,0 €

BRIGALDARA Recioto - bicchiere 5,0 € / bottiglia 30,0 €

ALBINO ARMANI Gewurtztraminer Trentino Doc - bicchiere 4,0 € / bottiglia 20,0 €

ALBINO ARMANI Trento doc - bicchiere 5,0 € / bottiglia 30,0 €

BIBITE

Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite - Acqua Panna / Acqua Sanpellegrino / Aranciata Sanpellegrino / Te Limone / Te Pesca / Acqua Tonica / Lemonsoda - 2,5 €

CAFFÈ

Caffè 1,0 € / Caffè Corretto 1,3 € / Decaffeinato 1,0 € / Cappuccino 2,0 € / Americano 2,0 € / Orzo 1,3 € / Tè caldo 2,0 €

AMARI & LIQUORI

Amaro Nonino / Braulio / Montenegro / Brancamenta / Amaro Del Capo / Averna / Jägermeister / Bailey's / Anisetta Meletti Dolce / Acqua di Cedro Nardini - 3,0 €

Amaro Nonino / Rum La Hechicera 4,5 €

GRAPPE

Grappa di Recioto Le Salette 4,5 € / Grappa Storica Nera 4,5 € / Grappa Nonino Riserva Antica Cuvée 5,0 €