

KAPRIKORN

GRILL

HAMBURGER AKKADEMIKO - 330gr di carne di manzo razza piemontese, € servito in piatto con bacon croccante, onion rings e patate steak house	
CLASSICO - condimento della nostra cucina	16,00
BARBECUE - condimento di base e salsa barbecue	16,00
grigliata mista würstel e salamelle con patatine fritte e sottaceti	13.00

CARNE DI MANZO (SCOTTONA 24 MESI) alla griglia

POLIFEMO - filetto di manzo con patatine fritte	17,00
ETTORE - costata di manzo (oltre 400gr) con patatine fritte	16,00
PARIDE - tagliata di manzo classica al rosmarino con patatine fritte	13,00
ERACLE - tagliata di controfiletto di manzo con patatine fritte	14,00
PICANHA - punta di sottofesa di manzo con patatine fritte	15,00

SPECIALITÀ, SFIZI E STUZZICHERIE

STINCO di maiale al forno con crauti e patatine fritte	14.00
ORECCHIA DI ELEFANTE (oltre 400gr) con patate steak house	15.00
STRACCETTI DI POLLO AL LIMONE (specialità) con patatine fritte	14.00
FISH & CHIPS (di base con gamberi e calamari fritti)	13.00
MAXI MOZZARELLA IN CARROZZA con patatine fritte	8.00
CACIOCAVALLO DELLE MURGE alla griglia	8.00
GEMBERONI SALTATI alla paprica dolce	16.00
CESTINO GNOCCHI PIACENTINI alla salvia con CRUDO DI NORCIA 24 mesi	16.00

GNOCCHO PIACENTINO alla salvia con:

Selezione di salumi
pancetta, prosciutto crudo di Norcia, salame toscano finocchiona, spianata servito con sottaceti

15.00

Selezione di formaggi
caciocavallo della Murgia feta, taleggio, emmenthal servito con miele

15.00

Misto di salumi e formaggi
pancetta, prosciutto crudo di Norcia, finocchiona, caciocavallo della Murgia, taleggio, brie con miele e sottaceti

16.00

CONTORNI

patatine fritte	4,00	verdure grigliate	4,50
patatine dippers	4,50	insalata mista di stagione	4,00



I prodotti della nostra cucina sono tutti freschi ad eccezione di code di gamberi, calamari e hamburger "standard".
In caso di carenza sul mercato di qualche prodotto fresco, il cliente sarà informato dal nostro personale.

PIADINE BURGERS CLUB SANDWICH

PIADINE

		€
Dolomiti	speck ♦ brie ♦ salsa rosa	6,50
Ischia	cotto ♦ mozzarella ♦ pomodoro ♦ maionese	6,50
Norcia	crudo ♦ crescenza ♦ rucola	7,00
Bormio	bresaola ♦ caprino ♦ rucola ♦ olio extra vergine d'oliva ♦ limone	7,50

BURGERS

Panino burger con carne di manzo (scottona) servito con patatine

HAMBURGER	hamburger ♦ pomodoro ♦ insalata ♦ salsa burger	11,00
CHEESEBURGER	hamburger ♦ fontina ♦ insalata ♦ pomodoro ♦ salsa burger ♦ anelli di cipolla	12,00
CHICKENBURGER	petto di pollo grigliato ♦ lamelle di grana ♦ insalata ♦ salsa yogurt	12,00
BIG SMOKED	hamburger 200 gr ♦ provola affumicata ♦ bacon ♦ pomodoro ♦ insalata ♦ cetriolo ♦ salsa fumè	14,00

BRUSCHETTE

Classica	pomodoro ♦ olio extra vergine di oliva ♦ sale ♦ origano	5,00
Meridione	mozzarella ♦ melanzane e zucchine grigliate	6,00
Victory	speck ♦ funghi ♦ rucola	5,00
Oliveto	patè d'olive ♦ pomodoro ♦ basilico	5,00

CLUB SANDWICH - servito con patatine fritte

PROSCIUTTO

prosciutto cotto, fontina, pomodoro,
lattuga, maionese €10.50

ROYALE

tacchino, bacon croccante,
fontina, pomodoro, lattuga, uovo €12.00

TAGLIERE DEL BIRRAIO con bruschette speciali, pomodori sott'olio e sottaceti prosciutto crudo di Norcia, salame toscano, finocchiona, spianata, speck, salame felino	Euro 18.00
TAGLIERE DEL PASTORE servito con miele greco caciocavallo della Murgia, taleggio, brie, semistagionato sardo, grana	18.00

Onion rings	4.50
Patatine fritte	4.00
Bretzelliscio	3.00
Patatine dippers	4.50
Maxi toast	5.00
Dessert del giorno	5.00

Panini tipo di pane a scelta francesino o arabo Euro

AKKADEMIA roast beef << grana << rucola << salsa tartara	7.00
COTOLETTA cotoletta << lattuga << pomodoro << maionese	7.00
YELLOWSTONE roast beef << fontina << rucola << salsa rosa << tabasco	7.00
VALTELLINA bresaola << grana << rucola << olio << limone	7.00
ROMAGNOLO crudo << briè << salsa rosa	6.00
CARCIOFINO cotto << briè << carciofi << patè d'olive	6.00
TIROLESE speck << briè << salsa rosa	6.00
GERMANO würstel << crauti << senape	6.00
BOSCAIOLO cotto << fontina << funghi	6.00
SOLE MIO cotto << scamorza << pomodoro << salsa rosa	6.00
VEGETARIANO mozzarella << melanzane e zucchine grigliate	6.00
CACIOCAVALLO caciocavallo pugliese << cotto << pomodoro	6.00

PANINI GOURMET

TOSCANA finocchiona << caciocavallo Puglia << pomodori secchi all'olio EVO su salsa alle noci con granella	9.00
BOLOGNA mortadella fine << brie << pomodori secchi all'olio EVO su salsa alle noci	10.00
CALORE spianata << stracciatella Puglia << fichi secchi con taralli sbricciolati su salsa alle olive nere	11.00
EMILIA prosciutto crudo << stracciatella Puglia << zucchine grigliate su salsa di pomodoro secco	9.00