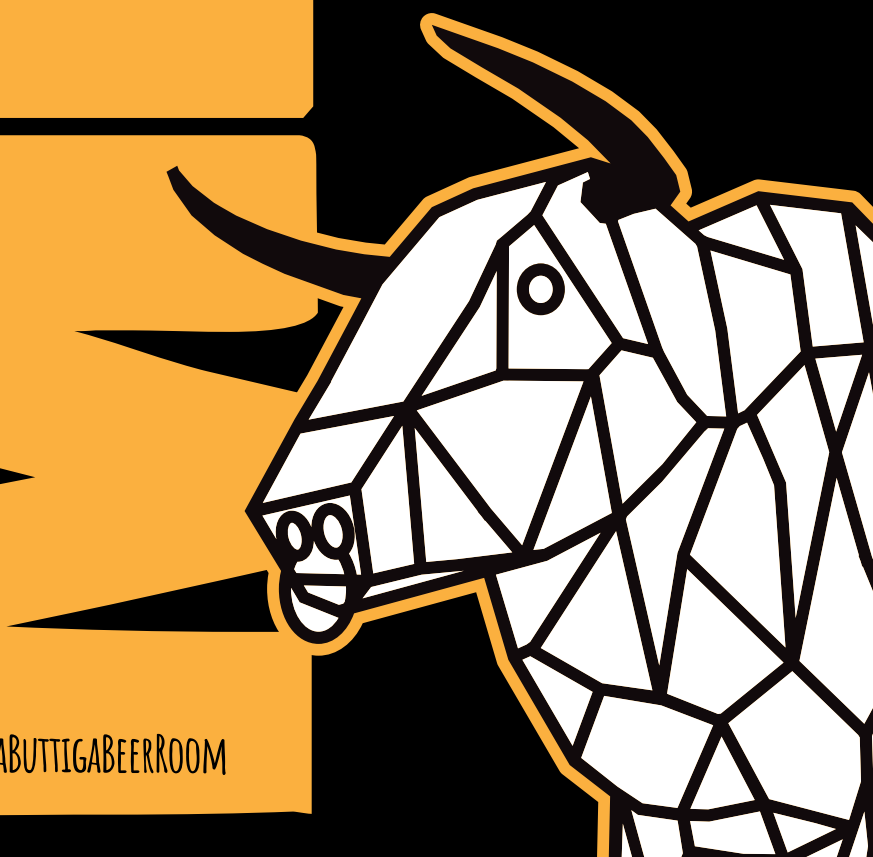


la Buttiga
CRAFT BREWERY

SEMPER



SEGUICI @LABUTTIGABEERROOM

BURGER

HAMBURGER DI MANZO BAVARESE MARINATO CON LA NOSTRA AMERICAN IPA RYE 3

SAMURYE 9€

BUN, BURGER DI MANZO, INSALATA, POMODORO, MAIONESE, KETCHUP

RYEOT 9,50€

BUN, BURGER DI MANZO, CHEDDAR, BACON, CIPOLLA CARAMELLATA, SALSA BBQ

RYEMONDO 10,50€

BUN, BURGER DI MANZO, CHEDDAR, BACON, CIPOLLA CARAMELLATA, INSALATA, POMODORO, MAIONESE AL RAFANO

GODRYE 13€

BUN, DOPPIO BURGER DI MANZO, DOPPIO CHEDDAR, DOPPIO BACON, CIPOLLA CRISPY, INSALATA, POMODORO, SALSA BBQ

RYE MYSTERIO 11€

BUN, BURGER DI MANZO, FONTINA D.O.P., BACON, CAVOLO VIOLA, SENAPE AL MIELE

RYEFUGIO 11€

BUN, BURGER DI MANZO, ASIAGO D.O.P., SPECK CROCCANTE, CREMA DI PORCINI, RADICCHIO

VEGGY BURGER

BURGER DI AVENA ARRICCHITO CON VERDURE

GREEN BURGER 9€

BUN, VEGGY BURGER, CACIOTTA, CIPOLLA CARAMELLATA, POMODORO, SALSA BBQ

BLUECHEESE BURGER 9,50€

BUN, VEGGY BURGER, GORGONZOLA D.O.P., RADICCHIO, CIPOLLA CRISPY, SENAPE AL MIELE

HOT DOG

SALSICCIA DI SUINO MARINATA CON LA NOSTRA GERMAN ALE BUTTIGA

CLASSICO 8€

SALSICCIA, CAVOLO VIOLA, KETCHUP, SENAPE

MIELE 8€

SALSICCIA, CIPOLLA CARAMELLATA, SENAPE AL MIELE

SUINO 8€

SALSICCIA, CHEDDAR, CRUMBLE DI BACON, SALSA BBQ

TESTARDO 8€

SALSICCIA, SCAMORZA AFFUMICATA, CIPOLLA CRISPY, SPICY MAYO

PORK BUN

PULLED PORK MARINATO CON LA NOSTRA BITTER ALE BORGATA

PORK HUB 9,50€

BUN, PULLED PORK, CIPOLLA CARAMELLATA, INSALATA, POMODORO, SALSA BBQ

SPICY PORK 9,50€

BUN, PULLED PORK, CAVOLO VIOLA, RUCOLA, SPICY MAYO

PORK SMOKE 9,50€

BUN, PULLED PORK, SCAMORZA AFFUMICATA, RADICCHIO, MAIONESE AL RAFANO

CARNAZZA

SELEZIONE DI CARNI IN COLLABORAZIONE CON LA MACELLERIA "IL VECCHIO PIERO"

GOSLAR WINGS 8€

ALETTE E COSCETTE DI POLLO MARINATE CON GOSLAR, LA NOSTRA GOSE.

HONEY RIBS 11€

300GR DI COSTOLETTE DI MAIALE MARINATE CON VAKKA HONEY ALE, SERVITE CON SALSA BBQ

CARNAZZA MISTA 26€

TAGLIERE DI CARNI SELEZIONATE, MARINATE E COTTE NELLE NOSTRE BIRRE: HONEY RIBS, GOSLAR WINGS E SALSICCE. SERVITO CON MAIONESE AL RAFANO E SALSA BBQ. (CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)

TAGLIERI

CONSIGLIATI PER L'APERITIVO

SALUMI & FORMAGGI 13€

CON GIARDINIERA DI VERDURE, SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI: COPPA, SPECK, SALAME PIACENTINO, GORGONZOLA D.O.P. FONTINA D.O.P. E ASIAGO D.O.P.

SOLO SALUMI 12€

CON GIARDINIERA DI VERDURE, SELEZIONE DI SALUMI: COPPA, SPECK, SALAME PIACENTINO, MORTADELLA I.G.P.

L'ALTERNATIVA 10€

CON: GORGONZOLA D.O.P., CREMA DI PISELLI E MENTA, CREMA DI PORCINI, POMODORI SECCHI SOTT'OLIO

CACCIATORINO 7€

IL CLASSICO "SALAME DA PASSEGGIO" A PUNTA DI COLTELLO

PANINI CLASSICI

NON TI CHIEDEREMO MAI "CON MOLLIKA O SENZA?"

PAOLO 6,50€

COTTO, CACIOTTA, INSALATA, POMODORO, MAIONESE

GABBO 6,50€

COTTO, FONTINA D.O.P., CIPOLLA CRISPY, SENAPE AL MIELE

VIOLA 6,50€

GORGONZOLA D.O.P., RADICCHIO, CIPOLLA CARAMELLATA

BRUNO 6,50€

COPPA, CACIOTTA, CIPOLLA CARAMELLATA

CHARLIE 6,50€

MORTADELLA I.G.P., SCAMORZA AFFUMICATA, CREMA DI PORCINI

MANUELE 6,50€

MORTADELLA I.G.P., ASIAGO D.O.P., POMODORI SECCHI SOTT'OLIO, RUCOLA, MAIONESE

ALICE 6,50€

CREMA DI PISELLI E MENTA, CAVOLO VIOLA, INSALATA, POMODORO

GUSTAVO 6,50€

SPECK, SCAMORZA AFFUMICATA, RUCOLA, MAIONESE AL RAFANO

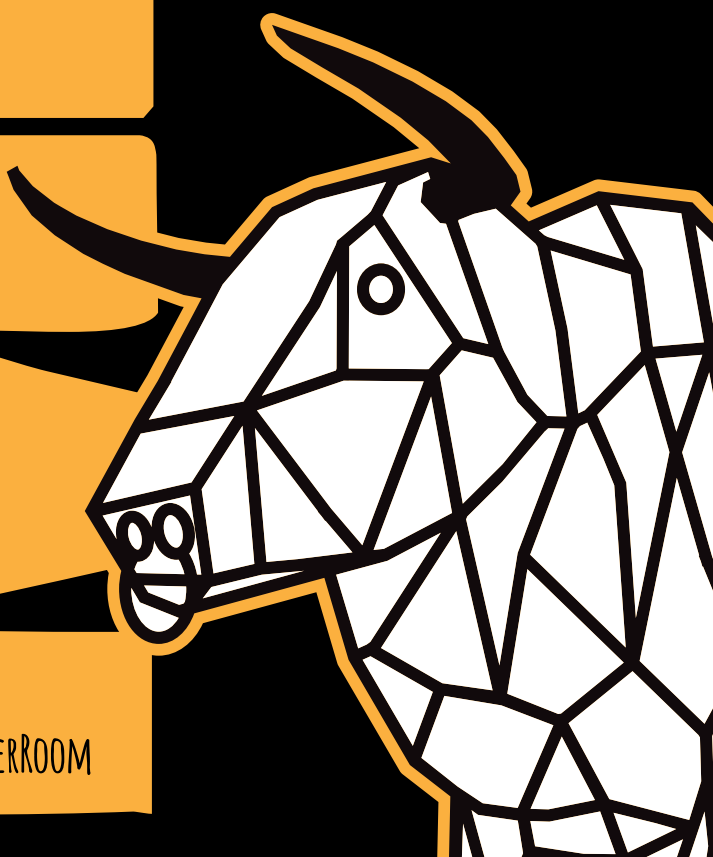
**AGGIUNTE +1€, PANE SENZA GLUTINE +2,50€
PER INTOLLERANZE CHIEDI ALLO STAFF**





laButtiga
CRAFT BREWERY

BEER



FOLLOW US @LABUTTIGABEERROOM

BURGER

BAVARIAN BEEF MARINATED WITH OUR AMERICAN IPA RYE 3

SAMURYE 9€

BUN, BEEF BURGER, LETTUCE, TOMATO, MAYONNAISE, KETCHUP

RYEOT 9,50€

BUN, BEEF BURGER, CHEDDAR, BACON, CARAMELIZED ONION, BBQ SAUCE

RYEMONDO 10,50€

BUN, BEEF BURGER, CHEDDAR, BACON, CARAMELIZED ONION, LETTUCE, TOMATO, HORSE RADISH MAYONNAISE

GODRYE 13€

BUN, DOUBLE BEEF BURGER, DOUBLE CHEDDAR, DOUBLE BACON, CRISPY ONIONS, LETTUCE, TOMATO, BBQ SAUCE

RYE MYSTERIO 11€

BUN, BEEF BURGER, FONTINA D.O.P., BACON, RED CABBAGE, HONEY MUSTARD

RYEFUGIO 11€

BUN, BEEF BURGER, CRISPY SPECK, PORCINI MUSHROOM CREAM, RADISH

VEGGY BURGER

OAT BURGER ENRICHED WITH VEGETABLES

GREEN BURGER 9€

BUN, VEGGIE BURGER, CACIOTTA CHEESE, CARAMELIZED ONION, TOMATO, BBQ SAUCE

BLUECHEESE BURGER 9,50€

BUN, VEGGY BURGER, BLUECHEESE, RADISH, CRISPY ONIONS, HONEY MUSTARD

HOT DOG

PORK SAUSAGE MARINATED WITH OUR GERMAN ALE BUTTIGA

CLASSICO 8€

SAUSAGE, RED CABBAGE, KETCHUP, MUSTARD

MIELE 8€

SAUSAGE, CARAMELIZED ONIONS, HONEY MUSTARD

SUINO 8€

SAUSAGE, CHEDDAR, BACON CRUMBLE, BBQ SAUCE

TESTARDO 8€

SAUSAGE, SMOKED SCAMORZA, CRISPY ONIONS, SPICY MAYO

PORK BUN

PULLED PORK MARINATED WITH OUR BITTER ALE BORGATA

PORK HUB 9,50€

BUN, PULLED PORK, CARAMELIZED ONIONS, LETTUCE, TOMATO, BBQ SAUCE

SPICY PORK 9,50€

BUN, PULLED PORK, RED CABBAGE, ROCKET, SPICY MAYO

PORK SMOKE 9,50€

BUN, PULLED PORK, SMOKED SCAMORZA, RADISH, HORSE RADISH MAYONNAISE

CARNAZZA

SELECTION OF MEATS IN COLLABORATION WITH "IL VECCHIO PIERO" BUTCHER

GOSLAR WINGS 8€

CHICKEN WINGS AND THIGHS MARINATED WITH GOSLAR 1826, OUR GOSE BEER

HONEY RIBS 11€

300G OF PORK RIBS MARINATED IN VAKKA HONEY ALE, SERVED WITH BBQ SAUCE

CARNAZZA MISTA 26€

MIXED SELECTION OF MARINATED AND GRILLED MEATS IN OUR BEERS: HONEY RIBS, GOSLAR WINGS, AND SAUSAGES. SERVED WITH HORSERADISH MAYONNAISE AND BBQ SAUCE. (FOR 2 PEOPLE)

TAGLIERI

RECOMMENDED FOR AN APERITIF

CURED MEATS & CHEESES 13€

WITH GIARDINIERA, SELECTION OF CURED MEATS AND CHEESE: COPPA, SPECK, SALAME, BLUECHEESE, FONTINA D.O.P., ASIAGO D.O.P.

ONLY CURED MEATS 12€

WITH GIARDINIERA, SELECTION OF CURED MEATS: COPPA, SALAME, SPECK AND MORTADELLA I.G.P.

THE ALTERNATIVE 10€

WITH BLUECHEESE, PEAS AND MINT CREAM, PORCINI MUSHROOM CREAM, DRIED TOMATO IN OLIVE OIL

CACCIATORINO 7€

THE CLASSIC KNIFE-POINT "WALKING SALAMI"

SANDWICHES

CLASSIC ITALIAN PANINI

PAOLO 6,50€

HAM, CACIOTTA, LETTUCE, TOMATO, MAYONNAISE

GABBO 6,50€

HAM, FONTINA D.O.P., CRISPY ONIONS, HONEY MUSTARD

VIOLA 6,50€

BLUECHEESE, RADISH, CARAMELIZED ONIONS

BRUNO 6,50€

COPPA, CACIOTTA, CARAMELIZED ONION

CHARLIE 6,50€

MORTADELLA IGP, SMOKED SCAMORZA, PORCINI MUSHROOM CREAM

MANUELE 6,50€

MORTADELLA IGP, ASIAGO DOP, DRIED TOMATO, ROCKET, MAYONNAISE

ALICE 6,50€

PEAS AND MINT CREAM, RED CABBAGE, SALAD, TOMATO

GUSTAVO 6,50€

SPECK, SMOKED SCAMORZA, ROCKET, HORSERADISH MAYONNAISE

ADD-ONS +€1, GLUTEN-FREE BREAD +€2.50
FOR INTOLERANCES, ASK THE STAFF.

