

# INSALATONE

Ingredienti di stagione e condimenti irresistibili, per un pasto leggero e gustoso.

**HELMUT CAESAR SALAD** 1-3-5-6-7 **13**  
insalata gentile, pollo CBT e bacon grigliati, crostini di pane, slice di grana, salsa Caesar

**ARANCE E FINOCCHIO** 1-7-8 **13**  
insalata gentile, rucola, finocchi julienne, arance a vivo, olive taggiasche, slice di grana, noci tostate, servita con crostone di pane cotto nel forno a legna

**VEGANA** 1-5-6-10-11 **12,5**  
misticanza di rucola, lattuga, zucca arrostita, porro al forno, pomodorini confit, tofu marinato nella salsa di soia, arachidi tostate salati, sesamo tostato, salsa teriaki. Servita con crostone di pane cotto nel forno a legna

# YOUNG GUESTS

Proposte sfiziose per soddisfare i palati più esigenti, quelli dei nostri "piccoli" clienti affezionati.

**TOAST** 1-7 **5**  
prosciutto cotto, formaggio, pane in cassetta, servito con salsa rosa a parte

**SMASH BURGER BIMBI** 1-7 **9,5**  
smash burger di Fassona, pane artigianale, servito con patate\* fritte con la buccia e ketchup a parte

**BUN PEPITE DI POLLO** 1-3-5-7 **9**  
pepite di pollo, pane artigianale, servito con patate fritte e maionese a parte

# BIBITE

ACQUA MINERALE 0,5 LT Valverde **2,5**

ACQUA MINERALE 0,3 LT Bicchiere **1,5**

ACQUA TONICA/GINGER BEER **3,5**  
Malafemmena 0,2 LT

COCA-COLA/COCA-COLA ZERO **3,5**  
FANTA 0,33 LT

CHINOTTO/LIMONATA Lurisia 0,275 LT **3,5**

FUZETEA LIMONE/PESCA 0,33 LT **3,5**

GINGERINO Recoaro 0,10 LT **2,5**

SUCCHI Pago 0,20 LT **3**

# BIRRE

Ad ognuno la sua. Consulta la taplist aggiornata per scoprire la nostra selezione di birre artigianali, accuratamente scelte tra birrifici italiani e internazionali.

# VINI

	cal	bot
PROSECCO BRUT DOCG	3,5	20
Bortolin Angelo		

GAMBELLARA DOC	3,5	20
Tenuta Natalia Grandi		

VALPOLICELLA RIPASSO	4,5	25
----------------------	-----	----

FALCONERA MERLOT	4	22
Loredan Gasparini: Merlot con una piccola aggiunta di Malbec affinato in botte.		

# FOOD MENU

# TAPAS

Se non hai voglia di fritto, un entree veloce, facile da gustare e condividere

**NACHOS PARTY x2** 1-3-5-7 **10**  
nachos serviti con guacamole, fonduta di Cheddar scozzese e pico de gallo leggermente piccante

**POLLO YAKITORI, PORRO E FUNGHI PORTOBELLO** 5-6-11 **7,5**  
quattro spiedini di pollo marinato nella salsa di soia, porro e funghi Portobello grigliati, laccati con salsa teriyaki, semi di sesamo ed erba cipollina

**SPIEDINI TOFU, PORRO, FUNGHI PORTOBELLO E ZUCCA** 5-6-11 **7,5**  
quattro spiedini grigliati con tofu marinato nella salsa di soia, porro, funghi Portobello e zucca, laccati con salsa teriyaki, semi di sesamo ed erba cipollina

**POLLO ALLA KOREANA** 1-5-10-11 **8,5**  
bocconcini di pollo panati e fritti laccati nella salsa gochujang, arachidi tostate salati, semi di sesamo ed erba cipollina

# I NOSTRI FRITTI

Fritto è buono quasi tutto, ma c'è frittura e frittura; la nostra è espressa, con prodotti freschi di giornata e la pastella è fatta con la nostra birra Mia.

**PATATE FRITTE RUSTICHE** 5 **5**  
patate\* fritte con la buccia, servite con ketchup

**DIRTY FRIES** 1-5-7 **6,5**  
patate\* fritte con la buccia, servite con fonduta di Cheddar scozzese, cubetti di bacon fritto, crispy onions, erba cipollina

**CHEESE AND TRUFFLE FRIES** 1-5-7 **7,5**  
patate fritte con la buccia servite con fonduta di cacao e pepe, battuto e olio al tartufo, erba cipollina  
→ provale con GUANCIALE ARROSTITO! +1,5

**ANELLI DI CIPOLLA ROSSA** 1-3-5 **6**  
fritti nella nostra pastella di birra Mia, serviti con salsa BBQ con birra Rauch

**GNOCCHI FRITTI** 1-5-7 **6,5**  
pane fatto in casa e fritto, servito con fonduta di Cheddar scozzese

**PEPITE DI POLLO** 1-6-8-10 **7**  
marinate e panate nel panko, servite con Burger Blast Sauce

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. Ue n. 1169/2011

- CEREALI CONTENENTI GLUTINE, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- UOVA e prodotti a base di uova
- PESCE e prodotti a base di pesce
- ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- SOIA e prodotti a base di soia
- LATTE e prodotti a base di latte, incluso lattosio
- FRUTTA A GUSCIO vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti derivati
- SEDANO e prodotti a base di sedano
- SENAPE e prodotti a base di senape
- SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- ANIDRIDE SOLFOROSA e solfiti in concentrazioni superiori ai 10mg/kg
- LUPINI e prodotti a base di lupini
- MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

## COPERTO

Il costo del coperto è di €1,5 e include una salsa a piacere.

## AGGIUNTE

Ogni ingrediente in aggiunta comporta una maggiorazione di prezzo che varia da €0,5 a €7,5.

\* per mancanza di reperibilità il prodotto potrebbe essere surgelato

In caso di INTOLLERANZE o ALLERGIE consultate la tabella qui a fianco e non esitate a chiedere allo staff.



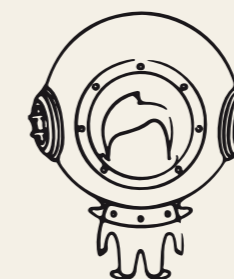
## TI ASPETTIAMO ANCHE A

**TREVISO**  
Via Risorgimento, 10  
0422 541124

**BASSANO DEL GRAPPA**  
Viale Venezia, 1  
0424 523189

**MESTRE**  
Calle G. Legrenzi, 31  
041 7124980


**CONEGLIANO**  
Via G. Mazzini, 13  
0438 682509



**HELMUT PUB**

# CUCINA

Ricette classiche e gustose creazioni moderne, ogni piatto è preparato con cura e passione dai nostri chef.

**TAGLIERE SALMONE** 1-3-4  **18**  
salmone norvegese affumicato in casa, rucola condita, pomodorini semidry, avocado. Crostone di pane cotto nel forno a legna e maionese al wasabi


**TAGLIERE CHICKEN** 1-3-5 **16,5**  
tagliata di pollo CBT e arrostita servita con verdure stagionali spadellate. Crostone di pane cotto nel forno a legna

**FLAT IRON** 1-8-9-10 **18**  
200g di scapino di fassona Blonde, funghi misti di stagione brasati, zucca arrosto, fondo di cottura ristretto. Crostone di pane cotto nel forno a legna  
→ DOUBLE SIZE +9,5  
→ se le desideri chiedici le patate arrosto +1,5€


**CHEESECAKE TARTARE** 1-3-7-10 **16**  
120g di tartare di blonde d'aquitaine condita olio e senape di digione, funghi misti di stagione brasati, tuorlo all'occhio, crostini di pane tostato e condito, mousse di formaggi freschi e tartufo, fondo di cottura ristretto, olio e lamelle di tartufo

# SANDWICH

servito con pane rustico cotto nel forno a legna

**AVOCADO SANDWICH AL SALMONE NORVEGESE** 1-4-7-10  **14**  
salmone norvegese affumicato in casa, Philadelphia, lattuga, pomodorini semidry, avocado a fette, guacamole

**KATSU SANDO CHICKEN** 1-3-6-7-10 **12,5**  
sandwich in stile giapponese servito con cotolette di pollo panate nel panko, julienne di cappucci bianchi conditi, tonkatsu dip sauce, dressing alla senape


**KATSU SANDO VEGAN** 1-6-10  **12,5**  
sandwich in stile giapponese servito con cotoletta vegana panata nel panko, tonkatsu dip sauce, julienne di cappucci bianchi conditi, maionese vegana, senape, Servito nel pane cotto nel forno a legna con senape a parte

# CLUB SANDWICH

serviti con salsa rosa a parte!

Pane artigianale, prodotti di alta qualità, attenzione alla stagionalità.

**CLASSICO** 1-3-7-10 **MINI 9,5** **REGULAR 11,5**  
petto di pollo CBT, bacon arrostito, formaggio filante, frittatina, lattuga e pomodoro conditi, salsa tartara, pane in cassetta

**VEGETARIANO** 1-3-7  **MINI 9,5** **REGULAR 11,5**  
melanzane e zucchine alla griglia, peperoni arrostiti all'aceto di mele, zucca arrostita, porro al forno, frittatina, formaggio filante, lattuga e pomodoro conditi, pane integrale.  
→ provalo con STRACCETTI DI BURRATA A FINE COTTURA! +1,5

# SANDWICH PASTRAMI

servito con pane rustico cotto nel forno a legna

Facciamo il nostro PASTRAMI partendo da un brisket USA che mariniamo nella salamoia per 15 giorni e poi sciacquiamo per un giorno intero. Un bel massaggio con un mix di spezie creato in casa, un meritato riposo ed è pronto per andare nel nostro forno affumicatore per diverse ore, per una cottura low and slow come vuole la tradizione.

Richiedendo più di 15 giorni di lavorazione ci scusiamo in anticipo se non sarà sempre disponibile


**CLASSIC** 1-10-12 **BIG 19** **REGULAR 14**  
homemade Pastrami, servito nel pane cotto nel forno a legna, fondo di cottura ristretto, accompagnato da honey mustard con birra Mia e cetriolini a parte  
→ provalo con CHEDDAR E COLESLAW! +2,5

**MUSHROOMS** 1-7-9 **BIG 20** **REGULAR 15**  
150g homemade Pastrami, provola affumicata, funghi misti di stagione brasati, fondo di cottura ristretto. Servito nel pane cotto nel forno a legna con creme fraiche all'erba cipollina a parte

# GRILLED CHEESE SANDWICH

Sandwich americano golosissimo e molto "formaggioso" che unisce la croccantezza del pane cotto nel forno a legna alla morbidezza del Cheddar fondente, ideale per una giornata autunnale e per chi ama i gusti decisi.

**SIMPLE** 1-7 **9,5**  
180g di cheddar filante, crispy onion, creme fraiche all'erba cipollina, Servito nel pane cotto nel forno a legna con insalata coleslaw di contorno  
→ provalo con PASTRAMI! +2,5  
oppure con le LAMELLE DI TARTUFO +2,5

**KOREAN** 1-5-6-7-10  **13,5**  
bocconcini di pollo panati e fritti laccati nella salsa gochujang, miele millefiori, 90g cheddar filante, slice di cetriolini, coleslaw, lattuga, Servito nel pane cotto nel forno a legna con insalata coleslaw di contorno

**BBQ PULLED PORK** 1-5-7 **13,5**  
90g cheddar filante, pulled pork, salsa BBQ con birra Rauch, erba cipollina e crispy onion. Servito nel pane cotto nel forno a legna con insalata coleslaw di contorno

# BURGERS

serviti con un contorno e una salsa a scelta!

Utilizziamo solo carne di Fassona Blonde D'Aquitaine, allevate biologicamente da produttori locali. I nostri burger sono lavorati a mano e serviti a media cottura per esaltarne la naturale succulenza.


**MINI BURGER** -1,5 **DOPPIO BURGER** +5,5 **DOPPIA TARTARE** +7,5 **EXTRA CHEDDAR** +1,5

**HAMBURGER 1** 1-7 **11**  
burger di Fassona 200g, pane artigianale.  
→ provalo con EXTRACHEESE! +1,5


**CHEESE & BACON** 1-7-10 **13,5**  
burger di Fassona 200g, Cheddar scozzese filante, bacon piastrato, insalata verde, Burger blast sauce, pane artigianale.  
→ provalo con EXTRACHEESE! +1,5


**HAMBURGER 3** 1-3-7-10 **14,5**  
burger di Fassona 200g, bacon piastrato, Cheddar scozzese filante, uovo all'occhio, cipolla rossa grigliata, insalata verde, pomodoro a fette, slice di cetriolini pickles, pane artigianale  
→ provalo con EXTRACHEESE! +1,5

**HAMBURGER 8** 1-3-7-10 **14,5**  
burger di Fassona 200g, pancetta al pepe, frittatina, cipolla caramellata, grattugiata ricotta affumicata, rucola condita, pane artigianale  
→ provalo con HONEY MUSTARD ALL'INTERNO! +1




**HAMBURGER FUNGHI** 1-3-7-10 **15,5**  
burger di Fassona 200g, funghi di stagione brasati, homemade pastrami, creme fraiche all'erba cipollina, uovo all'occhio, burro al tartufo, pane artigianale  
→ provalo con NDUJA ALL'INTERNO!  +1


**HAMBURGER ZUCCA** 1-7 **15**  
burger di Fassona 200g, zucca arrostita, porro al forno, guanciale arrostito, cipolla caramellata, provola affumicata, glassa all'aceto balsamico, pane artigianale

**BUN VEGETARIANO** 1-3-5-7-8-10  **14,5**  
patty di melanzane e provola affumicata, rucola condita, straccetti di burrata, marmellata di pomodoro, salsa di basilico, pane integrale artigianale

**VEGAN BURGER** 1-8-10  **14,5**  
home made vegan burger, zucca arrostita, cipolla caramellata, noci tostate, rucola condita, formaggio vegano, pane integrale artigianale

## + CONTORNO A SCELTA

• **Patate\* fritte** 5   
• **Patate arrosto** 5   
• **Verdure di stagione spadellate**   
porro, finocchi, bieta, zucca, sedano rapa, pomodorini e cavolfiori

• **Insalata Verde**  
• **Insalata Coleslaw** 3-5-10   
cavolo cappuccio e carote, conditi con dressing all'aceto di mele, maionese e senape

# SMASH BURGERS

130g di manzo di Fassona Blonde D'Aquitaine ben pressati in cottura per donare croccantezza mantenendo la succulenza.

**ABBINA UN CONTORNO** +2,5 **DOPPIO SMASH** +3 **TRIPLO SMASH** +6

**BASIC** 1-7 **8**  
smash burger di Fassona, pane artigianale, ketchup

**CHEESE BACON** 1-5-7-10 **10,5**  
smash burger di Fassona, Cheddar scozzese filante, bacon piastrato, crispy onion, pane artigianale, ketchup  
→ provalo con EXTRACHEESE! +1,5

**OLD STYLE** 1-3-7-10 **11**  
smash burger di Fassona, Cheddar scozzese filante, bacon piastrato, lattuga, pomodoro, cipolla grigliata, slice di cetriolini pickles, pane artigianale, Burger Blast Sauce  
→ provalo con EXTRACHEESE! +1,5

**"QUASI" CARBONARA** 1-5-7-8 **11**  
smash burger di Fassona, fonduta di cacio e pepe, guanciale arrostito, uovo all'occhio, pane bun artigianale  
→ provalo con LAMELLE DI TARTUFO! +2,5

**PASTRAMI** 1-7-12 **11,5**  
smash burger di Fassona, homemade Pastrami, coleslaw, doppio cheddar, cipolla caramellata, burger blast sauce, pane bun artigianale

# SALSE

**EXTRACHEESE** 1-7 **1,5**  
fonduta di Cheddar

**SPECIALI** 3-4-6-7-10-12 **1**  
honey mustard con birra Mia, maio wasabi, maio vegana, salsa bbq con birra Rauch, bbq piccante, marmellata di pomodoro, salsa tartara, dressing alla senape, salsa di basilico, Burger blast sauce, White BBQ, guacamole, pico de gallo

**BASE** 3-10 **0,5**  
Maionese, Senape, Ketchup, Salsa Rosa

 **VEGETARIANO**  **LEGGERMENTE PICCANTE**  
 **VEGANO**  **PICCANTE**  
 **A BASE DI PESCE**  **MOLTO PICCANTE**