

PIADINE

servite con salsa rosa a parte!

Piadine fatte in casa, preparate con farine nobili che conferiscono all'impasto fragranza e leggerezza, senza rinunciare al gusto.

CLASSICA 1-7-10 **10,5**
prosciutto crudo di Parma, rucola condita, squacquerone

VERDURE 1-7-8 **11**
melanzane e zucchine alla griglia, peperoni in agrodolce, olive taggiasche, salsa di basilico, straccetti di burrata, pomodorini semidry, lattuga

CRISPY CHICKEN 1-3-5-7-12 **11**
nuggets di pollo fritti, pomodoro e lattuga conditi, crispy bacon, salsa tartara
→ provala farcita con la nostra insalata COLESLAW! +1,5

GAMBERI E AVOCADO 1-2-3-5-7  **12**
gamberi* in tempura della nostra birra Mia, stracciatella di burrata, pomodorini semidry, lattuga, avocado, maionese al wasabi

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 **8,5**
smahs burger di Fassona, pane artigianale, servito con patate* fritte con la buccia e ketchup a parte

BUN PEPITE DI POLLO 1-3-5-7 **8,5**
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 Bortolin Angelo	3,5	20

GAMBELLARA DOC Tenuta Natalia Grandi	3,5	20
---	-----	----

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

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

FOOD MENU

TAPAS

Una selezione di piccoli piatti per un aperitivo veloce o un entree sfizioso. Perfetti anche da 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 5-6-11 **7**
quattro spiedini di pollo marinati nella salsa di soia e grigliati, laccati con salsa teriyaki, semi di sesamo ed erba cipollina

SPIEDINI DI VERDURE E TOFU TERIYAKI 5-6-11  **7**
quattro spiedini grigliati con verdure miste di stagione e tofu marinato nella salsa di soia, laccati con salsa teriyaki, 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

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

GAMBERI E ZUCCHINE 1-2-5-6  **8,5**
gamberi* e zucchine fritti nella nostra pastella di birra Mia, serviti con salsa teriyaki

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.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸  **10,5**
con straccetti di burrata, salsa di basilico, servite con crostone di pane cotto a legna

GNOCCO FRITTO, CRUDO DI PARMA E SQUACQUERONE ¹⁻⁵⁻⁷ **11,5**
pane fatto in casa e fritto, 120g di prosciutto crudo di Parma, squacquerone, olio EVO e fiocchi di sale

TAGLIERE SALMONE ¹⁻⁴  **17**
salmone norvegese affumicato in casa, rucola condita, pomodorini semidry, avocado, servito con crostone di pane cotto a legna

TAGLIERE CHICKEN ¹⁻³⁻⁵ **16,5**
tagliata di pollo servita con verdure spadellate, servito con crostone di pane cotto a legna
→ provalo con GUACAMOLE! +1,5

FLAT IRON ¹⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰ **17,5**
scapino di Fassona Blonde 200g, caponata, olive taggiasche, fiori di capperi, fondo bruno, patate arrosto, servita con crostone di pane cotto a legna
→ DOUBLE SIZE +9

COTOLETTE

Preparate in casa, gustose, croccanti e talvolta farcite... da provare!

MILANO ¹⁻³⁻⁵⁻⁷ **14**
cotoletta di maiale orecchia di elefante, servita con contorno di patate* fritte rustiche, paprika affumicata e maionese

MEDITERRANEA ¹⁻³⁻⁵⁻⁷ **16,5**
cotoletta di maiale orecchia di elefante, servita con caponatina tiepida, mozzarella di bufala, salsa di basilico e contorno di patate* fritte rustiche, paprika affumicata e maionese

VEGAN ¹⁻⁵⁻⁶  **15,5**
cotoletta di tofu, ceci, lenticchie e rapa rossa, servita con formaggio vegano, Portobello pulled, contorno di patate* fritte rustiche, paprika affumicata e maionese vegana

INSALATONE

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

HELMUT CAESAR SALAD ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷ **12**
insalata gentile, pollo cotto a bassa temperatura e piastrato, bacon piastrato, crostini di pane, slice di Grana Padano, salsa Caesar

GAMBERI E AVOCADO, ¹⁻²⁻¹¹  **13,5**
misticanza di rucola, lattuga, gamberi* piastrati, avocado, pomodorini datterino, servita con crostone di pane cotto a legna

VEGANA ¹  **11,5**
misticanza di rucola, lattuga e cavolo cappuccio, carote, olive taggiasche, pomodorini semidry, tofu marinato nella salsa di soia, zucchine alla scapece, guacamole, servita con crostone di pane cotto a legna

SANDWICH

Un mondo di sapori tra due fette di pane rustico cotto nel forno a legna.

PASTRAMI ¹⁻¹⁰⁻¹² **BIG 18,5 SMALL 13,5**
solo carne marinata e affumicata come da tradizione, pane cotto a legna, servito con cetriolini e honey mustard con birra Mia a parte
Richiede 15 giorni di lavorazione, ci scusiamo in anticipo se non sarà sempre disponibile.
→ provalo con CHEDDAR E COLESLAW! +2,5

AVOCADO E SALMONE ¹⁻⁴⁻¹⁰  **14**
salmone norvegese affumicato in casa, guacamole, Philadelphia, lattuga, pomodorini semidry, avocado a fette, pane cotto a legna

MEDITERRANEO ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸  **11,5**
caponata tiepida, olive taggiasche, mozzarella di bufala, rucola condita e salsa di basilico, pane cotto a legna

VEGAN ¹⁻⁵⁻¹⁰  **13,5**
formaggio vegano, Portobello pulled, salsa BBQ alla birra Rauch, coleslaw vegana, pane cotto a legna

CLUB SANDWICH

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

serviti con salsa rosa a parte!

CLASSICO ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰ **11,5**
petto di pollo cotto a bassa temperatura, bacon arrostito, formaggio filante, frittatina, lattuga e pomodoro conditi, salsa tartara, pane in cassetta

BASILICO SUMMER ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰⁻¹² **11,5**
crudo di Parma, scapece di zucchine e menta, salsa di basilico, Philadelphia, lattuga e pomodoro conditi, pane in cassetta

VEGETARIANO ¹⁻³⁻⁷  **11,5**
melanzane e zucchine alla griglia, peperoni in agrodolce, lattuga e pomodoro conditi, guacamole, frittatina, formaggio filante, pane integrale
→ provalo con STRACCETTI DI BURRATA A FINE COTTURA! +1,5

PARMIGIANA ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸ **11,5**
prosciutto cotto Nero Trieste, melanzane alla parmigiana, provola affumicata, salsa di basilico, grana grattugiato, pane in cassetta
→ provalo con STRACCETTI DI BURRATA A FINE COTTURA! +1,5

HELMUT ¹⁻³⁻⁷ **11,5**
pancetta al pepe, rucola condita, cipolla caramellata, provola affumicata, doppia frittatina, grattugiata di ricotta affumicata, pane in cassetta

BURGERS

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 -1,5
DOPPIO +5,5
DOPPIA
TARTARE +7,5

serviti con un contorno e una salsa a scelta!

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

CLASSIC CHEESE & BACON ¹⁻⁷⁻¹⁰ **13**
burger di Fassona 200g, Cheddar scozzese filante, bacon piastrato, insalata verde, 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 5 ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸ **15**
burger di Fassona 200g, melanzana fritta in pastella di birra MIA, straccetti di burrata, marmellata di pomodoro, salsa di basilico, pane artigianale

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

SPICY ¹⁻⁷⁻¹⁰  **15**
burger di Fassona 200g, 'Nduja calabra, cipolla rossa grigliata, jalapenos al forno, insalata verde, straccetti di burrata, pane artigianale, servito con marmellata di Habanero fatta in casa

SCAPECE ¹⁻⁷⁻¹⁰ **15**
burger di Fassona 200g, scapece di zucchine, menta, robiola di capra, fondo bruno, prosciutto crudo di Parma, pane artigianale

TARTARE ¹⁻⁷⁻⁸ **16,5**
tartare di Fassona battuta al coltello 160g, caponatina tiepida, fiori di capperi, olive taggiasche, robiola di capra, pane artigianale

PULLED PORK ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰ **14,5**
spalla di maiale affumicata cotta *low* e *slow* e sfilacciata, salsa BBQ alla birra Rauch, insalata coleslaw, pane artigianale

VEGETARIANO ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸  **14,5**
patty di melanzane e provola affumicata, rucola condita, slash di mozzarella di bufala, marmellata di pomodoro, salsa di basilico, pane integrale artigianale

VEGAN GUACA ¹⁻¹⁰⁻¹²  **14,5**
homemade vegan burger, formaggio vegano, lattuga, pomodoro, peperoni agrodolci, guacamole, pane integrale artigianale

**+
CONTORNO
A SCELTA**

Patate* fritte 
Patate arrosto ⁵ 
Verdure di stagione spadellate 

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 **DOPPIO SMASH** **TRIPLO SMASH**
+2,5 **+3** **+6**

BASIC ¹⁻⁷ **7,5**
smash burger di Fassona, pane artigianale, ketchup

CHEESE BACON ¹⁻⁵⁻⁷⁻¹⁰ **10**
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 **10,5**
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

PARMIGIANA ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸ **11**
smash burger di Fassona, melanzane alla parmigiana, straccetti di burrata, salsa di basilico, pane artigianale

GUACA ¹⁻⁷⁻¹²  **11**
smash burger di Fassona, guacamole, Philadelphia, peperoni agrodolci leggermente piccanti, lattuga, pane artigianale
→ provalo con BACON PIASTRATO! +1,5

SALSE

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

SPECIALI ³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰⁻¹² **1**
Guacamole, 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 (segreta), Pico de Gallo leggermente piccante

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

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