

# LA CARNE DEI NOSTRI BURGERS

Utilizziamo carne di manzo italiana, magra e fresca di giornata, da un fornitore locale. LA NOSTRA COTTURA E' AL SANGUE.  
Se la desideri ben cotta chiedi allo staff.

## BURGERS

Serviti con **patatine fritte\*** o **insalata**.

**SEMPLICE** € 9,00  
150 gr trita scelta di manzo, insalata gentile, pomodoro, salsa della casa.

**SEMPLICE POLLO** € 9,00  
150 gr trita scelta di pollo, insalata gentile, pomodoro, salsa della casa.

**SEMPLICE VEGETARIANO** € 9,00  
**Hamburger vegano** della casa viola, insalata gentile, pomodoro, crescenza, maionese vegana.

**PUREZZA** € 10,00  
servito al piatto senza pane  
150 gr. trita scelta di manzo al piatto con polenta grigliata, insalata, pomodori, zucchine grigliate.  
Accompagnato con salsa della casa.

**REGULAR AMERICAN STYLE** € 10,00  
150 gr. trita scelta di manzo, insalata gentile, pomodoro, **latteria** stagionato della Valtellina, cipolla grigliata, salsa della casa.

**POLLETTO** € 11,00  
150 gr. trita di pollo sfumato con **birra Malanotte**, **piattone** della Valtellina, rucola, melanzana grigliata, **maionese**.

**VEGAN** € 10,00  
**Hamburger vegano** della casa, zucchine grigliate, insalata gentile, germogli, pomodoro, maionese vegana della casa aromatizzata al basilico.

**TAGLIALEGNA** € 10,00  
**Hamburger vegano** della casa viola, rucola, pomodori secchi, funghi alla piastra, **giardiniera** agrodolce della casa; servito con **pane** di grano saraceno.

**IPOCRITA** € 12,00  
**Hamburger vegano** della casa, zucchine grigliate, insalata gentile, germogli, pomodoro, maionese vegana della casa aromatizzata al basilico, pancetta affumicata croccante Marco d'Oggiono.

**VEGAN-HOT** € 11,00  
**Hamburger vegano** della casa, insalata, pomodori, melanzane grigliate, peperoni grigliati, cipolle caramellate, **giardiniera** agrodolce della casa, salsa piccante della casa, caponata piccante.

**ITALIAN STYLE** € 12,00  
150 gr di trita scelta di manzo, petali di **Grana**, rucola, pomodorini, glassa di aceto balsamico.

**PECORA BRIANZOLA** € 14,00  
150 gr. trita di **Pecora Brianzola a KM0 presidio Slow Food**, **latteria** della Valtellina, cipolla di Tropea caramellata con zucchero di canna, **salsa yogurt** aromatizzata timo-limone, insalata gentile.

**STAGIONALE**  
150 gr trita scelta di manzo oppure **hamburger vegano** della casa, i restanti ingredienti ed il prezzo variano nel corso dell'anno, chiedere allo staff.

**PULLED PORK America** € 12,00  
Pulled pork marinato alla **Birra**, **insalata coleslaw**, cipolle caramellate, **salsa BBQ**.

**OL PORSCEL** € 14,00  
Pulled pork marinato alla **Birra**, anelli di cipolla fritti, **provolone silano** alla piastra, ketchup di peperoni, spinaci crudi, **maionese**.

**BACON** € 12,00  
150 gr. trita scelta di manzo, insalata gentile, pomodoro, **latteria** della Valtellina, cipolle grigliate, pancetta affumicata croccante Marco d'Oggiono, **salsa BBQ**.

**BACON MEAT LOVER** € 11,00  
150 gr. trita scelta di manzo, **latteria** della Valtellina, pancetta croccante Marco d'Oggiono, **salsa BBQ**.

**MALAMPO** € 11,00  
150 gr. trita scelta di manzo, insalata gentile, salsa piccante della casa, **provolone** alla piastra, melanzana grigliata.  
Accompagnato da crema di caponata piccante.

**MESSICANO** € 11,00  
150 gr trita di pollo, peperoni grigliati, cipolla grigliata, pancetta affumicata croccante Marco d'Oggiono, salsa piccante della casa, crema di caponata piccante.

**CONTADINO** € 10,00  
**Hamburger vegano** della casa, cavolo viola crudo, zucchine grigliate, **zola**, **noci**, cipolle grigliate, salsa della casa.

**OVILE** € 12,00  
150 gr trita scelta di manzo, insalata gentile, zucchine grigliate, **zola** di capra, cipolla di Tropea caramellata con zucchero di canna, salsa della casa.

**BOSCAIOLO** € 14,00  
150 gr trita scelta di manzo, rucola, **quartiolo** lombardo stagionato, funghi champignon alla piastra, pancetta affumicata croccante Marco d'Oggiono; servito con **pane** di grano saraceno.

**PIZZOCCHERO** € 14,00  
150 gr di trita scelta di manzo, foglia sottile di verza cruda, verze e patate passate in **burro** e salvia, triplo **formaggio** **latteria** della Valtellina; servito con **pane** di grano saraceno.

**TOMINO** € 14,00  
150 gr. trita scelta di manzo, **tomino** alla piastra, rucola, melanzana grigliata, salsa della casa; servito con **pane** di grano saraceno.

**TROTA SANDWICH** € 14,00  
Trota salmonata affumicata, **robiola**, glassa di aceto di mela, zucchine grigliate, misticanza di insalata; servito con **pane** di grano saraceno.

**AMATRICE** € 13,00  
150 gr. trita scelta di manzo, formaggio stagionato di capra "S. Tumas", pancetta affumicata croccante Marco d'Oggiono, cipolle grigliate, sugo all'italiana piccante, insalata gentile.

**PREDATOR** € 18,00  
Doppio hamburger di manzo da 150 gr, doppia pancetta affumicata croccante Marco d'Oggiono, doppio **formaggio** **latteria** della Valtellina, cipolle grigliate, triplo strato di **pane**, **salsa BBQ**.

## MENU BAMBINI

Serviti con **patatine fritte\*** o **insalata**.

**BABY MANZO, POLLO O VEG** € 7,00  
80 gr. a scelta di manzo, pollo o impasto vegano, insalata, pomodoro; **maionese** o **ketchup** a scelta.

**WURSTEL** € 7,00  
con **maionese** o **ketchup** a scelta.

**BOCCONCINI DI POLLO FRITTO** € 7,00

### VARIAZIONI

Le ricette dei nostri hamburger sono equilibrate ed attentamente studiate, pertanto le variazioni verranno accettate solo se possibile o per esigenze alimentari particolari.  
Sostituire la carne all'impasto vegano comporterà una maggiorazione di €3,00.

### AGGIUNTE

+ manzo € 4,00 + tomino € 3,00  
+ bacon € 2,00 + formaggio € 2,00  
+ salsa € 0,50 **latteria** della Valtellina

## SOLO A MEZZOGIORNO

**caffè e coperto li offriamo noi da Martedì a Venerdì con una spesa minima di 10€**

## ALTRE PROPOSTE DALLA CUCINA

**TAGLIERE VEGANO** € 10,00  
verdure crude e grigliate, **polpette vegane**, **giardiniera della casa**, olive, pomodori secchi, polenta grigliata

**TAGLIERE VEGETARIANO** € 8,00  
**tomino** con verdure grigliate e polenta alla piastra

**INSALATONA DI POLLO** € 10,00  
insalata mista, con petto di pollo allevato senza omg e antibiotici, cotto a bassa temperatura e servito freddo, pomodori secchi, cavolo viola, rucola, funghi trifolati, scaglie di grana.

**TAGLIERE BRESAOLA E TOMINO** € 11,00  
con Bresaola marinata alla Discordia

**ANTIPASTO DELLA CASA** € 11,00  
PER UNA PERSONA  
selezione di affettati e **formaggi locali**, con **conservenze** della cucina

**ANTIPASTO DELLA CASA** € 19,00  
PER DUE PERSONE  
selezione di affettati e **formaggi locali**, con **conservenze** della cucina

**CAPRINO STAGIONATO KM0** € 10,00  
Proveniente da azienda agricola Rusconi di Valmadrera, servito con marmellata di rosa canina e miele di castagno, **noci** e frutti di bosco, polenta grigliata e misticanza. Prodotto stagionale, per la disponibilità chiedere allo staff.

## CONTORNI E STUZZICHERIE

**INSALATA MISTA** € 6,00

**PATATE FRITTE\*** con una salsa a scelta € 5,00

**VERDURE IN TEMPURA\*** € 6,00

**PATATE ROSSE DOLCI FRITTE\*** € 5,00  
con una salsa a scelta

**ANELLI DI CIPOLLA\*** € 5,00  
pastellati alla Birra

**FRITTO MISTICO\*** € 6,00  
crocchette di patate, medaglioni di patate, patate speziate, anelli di peperoni, panzerotti, mozzarelline panate, frittelle alle alghe.

**FRITTO PICCANTE\*** € 6,00

**coperto di €2,00 non applicato su menù stuzzicherie e dolci**

## PIADINE ARTIGIANALI

**LA COTTO** € 7,00  
prosciutto cotto Marco d'Oggiono, **mozzarella**, pomodoro, maionese.

**LA VEGETARIANA** € 6,00  
**Piattone** della Valtellina, zucchine grigliate, pomodori secchi, rucola, maionese vegana aromatizzata al basilico.

**LA SPECK** € 7,00  
speck, funghi champignon alla piastra, **piattone** della Valtellina, rucola, **salsa della casa**.

**LA CRUDO** € 7,00  
prosciutto crudo dolce Marco d'Oggiono, **latteria** della Valtellina, zucchine grigliate.

**LA BRESAOLA** € 7,00  
bresaola, **scaglie di Grana**, rucola, olio e.v.o.

## DOLCI

€ 6,00

I dessert sono preparati dai nostri cuochi con ingredienti freschi, senza conservanti ne preparati industriali, senza colla di pesce.

**BIRRAMISU'** alla Malanotte, in vaso

**CHEESECAKE** ai frutti di bosco, in vaso

**CHEESECAKE** fichi e **noci**, in vaso

**PANNACOTTA** con mirtillo e zest di limone

**PANNACOTTA** con cioccolato

**PANNACOTTA** con caramello salato e arachidi

**AFFOGATO** alla Malanotte

**AFFOGATO** classico al caffè

NOTE  
\_ Al Banco trovate l'elenco completo delle nostre preparazioni con le specifiche relative agli ALLERGENI.  
\_ \*prodotto surgelato.  
\_ legenda simboli:

