

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 € 10,00
150 gr trita scelta di manzo, insalata gentile, pomodoro, salsa della casa.

SEMPLICE POLLO € 10,00
150 gr trita scelta di pollo, insalata gentile, pomodoro, salsa della casa.

SEMPLICE VEGETARIANO € 10,00
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 € 12,00
150 gr. trita scelta di manzo, insalata gentile, pomodoro, **latteria** stagionato della Valtellina, cipolla grigliata, salsa della casa.

POLLETTO € 12,00
Petto di pollo cotto a bassa temperatura, **piattone** della Valtellina, rucola, melanzana grigliata, **maionese**.

VEGAN € 12,00
Hamburger vegano della casa, zucchine grigliate, insalata gentile, germogli, pomodoro, maionese vegana della casa aromatizzata al basilico.

TAGLIALEGNA € 12,00
Hamburger vegano della casa viola, rucola, pomodori secchi, funghi alla piastra, **giardiniera** agrodolce della casa; servito con **pane** di grano saraceno.

IPOCRITA € 14,00
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 € 13,00
Hamburger vegano della casa, insalata, pomodori, melanzane grigliate, peperoni grigliati, cipolle caramellate, **giardiniera** agrodolce della casa, salsa piccante della casa, caponata piccante. Servito con ketchup ai peperoni.

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

PECORA BRIANZOLA € 15,00
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 € 14,00
Pulled pork marinato alla **Birra**, **insalata coleslaw**, cipolle caramellate, **salsa BBQ**.

OL PORSCHEL € 16,00
Pulled pork marinato alla **Birra**, anelli di cipolla fritti, **provalone silano** alla piastra, ketchup di peperoni, spinaci crudi, **maionese**.

BACON € 14,00
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 € 13,00
150 gr. trita scelta di manzo, **latteria** della Valtellina, pancetta croccante Marco d'Oggiono, **salsa BBQ**.

MALAMPO € 13,00
150 gr. trita scelta di manzo, insalata gentile, salsa piccante della casa, **provalone** alla piastra, melanzana grigliata. Accompagnato da crema di caponata piccante.

MESSICANO € 13,00
Petto di pollo cotto a bassa temperatura, peperoni grigliati, cipolla grigliata, pancetta affumicata croccante Marco d'Oggiono, salsa piccante della casa, crema di caponata piccante. Servito con ketchup ai peperoni.

CONTADINO € 12,00
Hamburger vegano della casa, cavolo viola crudo, zucchine grigliate, **zola**, **noci**, cipolle grigliate, salsa della casa.

OVILE € 13,00
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 € 15,00
150 gr trita scelta di manzo, rucola, **quartirolo** lombardo stagionato, funghi champignon alla piastra, pancetta affumicata croccante Marco d'Oggiono; servito con **pane** di grano saraceno.

PIZZOCCHERO € 15,00
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 € 15,00
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 salmوناتa affumicata, **robiola**, glassa di aceto di mela, zucchine grigliate, misticanza di insalata; servito con **pane** di grano saraceno.

AMATRICE € 14,00
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 € 20,00
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 € 8,00
80 gr. a scelta di manzo, pollo o impasto vegano, insalata, pomodoro; **latteria** della Valtellina, **maionese** o **ketchup** a scelta.

WURSTEL € 8,00
con **maionese** o **ketchup** a scelta.

BOCCONCINI DI POLLO FRITTO € 8,00

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI	
	GLUTINE - 1 (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)
	CROSTACEI E DERIVATI - 2 (marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)
	UOVA - 3 (uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)
	PESCE E DERIVATI - 4 (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)
	ARACHIDI E DERIVATI - 5 (seme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
	SOIA E DERIVATI - 6 (prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)
	LATTE E DERIVATI - 7 (ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme vari)
	FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8 (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagi, noci pecan, anacardi, pistacchi)
	SEDANO E DERIVATI - 9 (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
	SENAPE E DERIVATI - 10 (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
	SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11 (semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)
	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12 (anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 - usati come conservanti, possono trovarsi in conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamini, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)
	LUPINO E DERIVATI - 13 (presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)
	MOLLUSCHI E DERIVATI - 14 (canezzello, carnelocchio, capasanta, cozze, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

ALTRE PROPOSTE DALLA CUCINA

TAGLIERE VEGANO € 12,00
verdure crude e grigliate, **polpette vegane**, **giardiniera** della casa, olive, pomodori secchi, polenta grigliata

TAGLIERE VEGETARIANO € 10,00
tomino con verdure grigliate e polenta alla piastra

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

TAGLIERE BRESAOLA E TOMINO € 12,00
con Bresaola marinata alla Discordia

ANTIPASTO DELLA CASA € 12,00
PER UNA PERSONA
selezione di affettati e **formaggi locali**, con **conserven** della cucina

ANTIPASTO DELLA CASA € 21,00
PER DUE PERSONE
selezione di affettati e **formaggi locali**, con **conserven** 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* € 6,00
con una salsa a scelta

ANELLI DI CIPOLLA* € 6,00
pastellati alla **Birra**

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

FRITTO PICCANTE* € 7,00
Mix di cricchette piccanti con **formaggio**.

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

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

PIADINE ARTIGIANALI

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

LA VEGETARIANA € 6,00
Piattono 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 € 8,00
prosciutto crudo dolce Marco d'Oggiono, **latteria** della Valtellina, zucchine grigliate.

LA BRESAOLA € 8,00
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 € 11

CHEESECAKE frutti di bosco, in vaso € 10,00

CHEESECAKE fichi e noci, in vaso € 10,00

PANNACOTTA con mirtili e zest di limone € 10,00

PANNACOTTA con cioccolato € 10,00

PANNACOTTA con caramello salato e **arachidi** € 10,00

AFFOGATO alla Malanotte € 10,00

AFFOGATO classico al caffè € 10,00

MENU' BEVERAGE



TUTTE LE NOSTRE BIRRE



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

