



il piacere di prepararlo è pari a quello di mangiarlo

BUN IMPASTATO IN CASA A MANO CON AMORE 1€

- con semi di sesamo senza pane gluten free (+1€)

PATTY 8€

- Chianina di Montecastrilli Luganega Chicken

- Veggy burger con scamorza Fish Merluzzo Burger

☞ raccomandiamo e serviamo al sangue

TOPPINGS 1,8€

- Bacon (affumicato)² Cotto di Praga Porchetta Ariccia IGP

- Funghi porcini (+1,2€) Onion ring Carpaccio di ananas

- Uovo al tegame Salmone aff. (+2€) Lardo Colonnata (+1,2€)

FORMAGGIO 1,5€

- Zola dop Cheddar Provola affum. a legna

- Fontina dop Brie di Francia Chèvre

- Asiago dop Bufala campana Tomino piemonte (+1,4€)

- Stracciatella fresca (+1,4€)

GREEN SIDE OF LIFE 0,9€

- Lattuga iceberg Cetrioli Cetriolini sott'aceto

- Pomodoro fresco Cipolla panata frita croccante

- Rucola Avocado Germogli di soia

- Melanzane grigliate Cipolla rossa Tropea IGP grigliata

SALSA 0,9€

- Ketchup Tartara Guacamole

- Maionese BBQ Maionese soia

- Senape Worcester Maio tartufo (+2,5€)

- Béarnaise Sriracha (hot!) Jalapeño

- Maio rafano (+0,5€) Harissa Agrodolce Thai

- Curry & Mango Glassa di balsamico di modena IGP

INSIEME AL PANINO VORREI TANTO...

- Patate fritte all'olandese con buccia e sale alla paprika dolce 0€

- Patate fritte all'olandese con salsa cheddar 1€

- Patate fritte all'olandese con salsa cheddar e bacon 2€

- Insalata verde di stagione 0€

- Verdure grigliate 1€



lievito madre naturale + 48h di lievitazione
+ 3 farine italianissime macinate a pietra e integrali

FOCACCIA 10€

- con crudo di Langhirano e burrata di Corato allo zafferano

- bufala, guacamole, gambero, lime e tapenade di olive (+3€)

- con pancetta stagionata, granella di pistacchi, crema di caprino, porri fritti, pepe arlecchino e olio evo

- con prosciutto affumicato cotto di praga, stracciatella di bufala, pesto di pistacchi e basilico ligure DOP

- con jamón ibérico bellota pata negra, stracciatella e composta di fichi all'aceto balsamico di Modena IGP (+3€)

- salmone norvegese fumé, stracciatella, tapenade di olive (+3€)

ROSSE 8€

- margherita pomodoro San Marzano DOP, burrata coratina, datterino giallo, alici del Mediterraneo e origano (+2€)

- margherita pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte delle Orobie, basilico fresco e origano (sì, è la margherita!)

- margherita con San Marzano DOP e bufala campana DOP (+1€)

- margherita con pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, guanciale di Norcia, pecorino romano e pepe (+2€)

VEG 9€

- San Marzano DOP, cipolla Tropea, feta di Polykastro, olio

- fiordilatte, pomodori pachino IGP, pecorino di Sardegna, olive di taggia, rucola fresca e olio e.v.o.

- provola affumicata, topinambur, crema di zucca e cimetite

- pere williams, gorgonzola DOP e noci di Pecan

IA-IA-O 10€

- margherita con culatello di Canossa e radicchio scottato

- margherita bufala, pancetta steccata e cipolla rossa Tropea

- fiordilatte, crudo di Langhirano, salsa di fichi senapata, zola dop, basilico gigante fresco, glassa al balsamico igp

- bufala campana, bresaola valtellinese igp, rucola fresca, pomodori di Pachino, grana DOP 18 mesi

- calzone con melanzane fritte, cotto fumé e ricotta salata

- focaccia mortadella IGP, ricotta di bufala, pistacchi e limone

OGNI INGREDIENTE IN AGGIUNTA 1€

COPERTO :-)

da noi si paga solo quello che si mangia (e beve)!



★ **TENTEPIÉ** ★
MESOAMERICAN SNACKERIA
BURRITO GOURMET
VIA COMUNE ANTICO 15



ALCUNE MATERIE PRIME POSSONO ESSERE SURGELATE O CONGELATE ALL'ORIGINE. ALCUNI PRODOTTI A SECONDA DELLA STAGIONALITÀ E REPERIBILITÀ POSSONO ESSERE

STATI RABBATTUTI SECONDO LA NORMATIVA VIGENTE D. LEG. P.D.R. 110/97 E AI SENSI DEL REG. CE 852/04. SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEI PIATTI PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, E NELLE BEVANDE, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O CORDIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI, INDICATI NELL'ELENCO AFFISSO IN CONSULTAZIONE AI SENSI DEL REG.1169/2011/11