



HAMBURGERIA
GOURMET
100% ITALIANA



HAMBURGERIA ITALIANA

VARESE - LECCO - MEDA - VIMERCATE

HAMBURGERIA
GOURMET
100% ITALIANA

FILOSOFIA

Benvenuti da Hambù, dove la passione per la qualità e l'amore per i sapori autentici si incontrano.

Hambù non si vanta di fare gli hamburger più buoni in assoluto, non si vanta di fare i gourmet più irripetibili...

Il nostro vanto è presentarvi un menù che celebra l'eccellenza delle carni italiane certificate, provenienti da allevamenti selezionati che rispettano i più alti standard di qualità e benessere animale.

Ogni piatto è curato con attenzione e realizzato con ingredienti freschi e genuini, provenienti principalmente da produttori nazionali, per garantire non solo un sapore autentico, ma anche il sostegno all'ecosistema agricolo del nostro territorio.

La qualità di Hambù si distingue grazie ai nostri marchi presenti nei nostri ristoranti, difficilmente li troverete tutti riuniti in un'unica hamburgheria.



Siamo certi che anche voi avrete soddisfazione ad accogliere le nostre scelte e la nostra filosofia che vuole premiare le eccellenze italiane.

QUALITÀ SENZA COMPROMESSI

Maciniamo la carne ogni mattina e prepariamo al momento ogni hamburger perchè la parola "precotto" da noi non esiste!

Libro allergeni disponibile in cassa
Servizio/Coperto €1,50

BEVIAMO?

SPECIALI

SPRITZ HAMBÙ

Birra IPA, Aperol e Sciroppo al Sambuco
€7,00

APEROSA

Succo di Pompelmo Rosa, Prosecco,
Passoa e Sciroppo al Sambuco
€7,00

BOLLICINE

PROSECCO

Calice di Sesto Senso Valdobbiadene
€6,50

SPUMANTE ROSÈ

Calice di Brut Rosè 830 Cuvée Prestige
€6,50

NO ALCOOL

ANALCOLICO ALLA FRUTTA

€6,00

CRODINO

Analcolico
€4,50

SUCCO DI FRUTTA

Ananas, Arancia e Pompelmo Rosa
€4,00

TONICA

Fever-Tree
Mediterranean
€4,50

Schweppes
€4,00

CLASSICI

SPRITZ

Aperol, Prosecco e Soda
€6,50

HUGO

Prosecco, Sciroppo al Sambuco e Foglie di Menta
€7,00

MOSCOW MULE

Vodka, Ginger Beer e Succo di Lime fresco
€7,00

GIN TONIC

Gin e Tonica Schweppes
€6,50

EUGIN 9

con Tonica Fever Tree
€8,50

EUGIN STAGIONALE

con Tonica Fever Tree
€10,50

AMERICANO

Vermouth, Campari e Soda
€7,00

SBAGLIATO

Vermouth, Campari e Prosecco
€7,00

NEGRONI

Vermouth, Campari e Gin
€7,00



STUZZICHIAMO



TRIS SUPPLÌ ROMANI

Supplì* con ripieno di: Cacio e Pepe, Carbonara e Amatriciana
€4,50



STICK DI MOZZARELLA

Stick di Mozzarella* con Panatura alla Birra
€7,50



PEPERITA

Peperoni* piccanti panati con ripieno di Crema al Formaggio
€7,50



PATATE DOLCI

Stick di Patate Dolci*
€5,00

Le autentiche

Potato Dippers | LambWeston
come si preparano le patate



PATATINE HAMBÙ

Patatine Fritte*
€4,50



FRITTO MIX

Prova un misto dei nostri fritti* in una volta sola
€12,00



SALUMI NOSTRANI

Tagliere con Salumi Nostrani di Marco d'Oggiono
€12,00 grande - €5,00 piccolo



CROSTINI DI LUGANEGA

Salsiccia Monzese servita su Crostini Caldi di Pane al Mais
€12,50



SALUMI E FORMAGGI

Tagliere con Salumi Nostrani di Marco d'Oggiono e selezione di Formaggi di Stagione
€13,00

CUOPPO

Arancini al sugo, Frittatina di Spaghetti, Crochè di Patate, Polpette di Melanzane, Frittelle ai Formaggi e Alghe*
€6,50

ALETTE DI POLLO

Deliziose Alette di Pollo* servite con Salsa Hambù
€6,50

NUGGETS

Petti di Pollo* panati e serviti con maionese
€6,50

ANELLI DI CIPOLLA

Anelli di Cipolla* con Panatura alla Birra
€6,50



GNOCO FRITTO

Tagliere di Gnocco Fritto con Salumi nostrani di Marco d'Oggiono
€12,00

Solo Gnocco Fritto (8 Pezzi)
€5,50



*Prodotto Surgelato

CARNI ITALIANE



LA TAGLIATA DI POLLO

Pollo Campese 100% italiano allevato a terra senza antibiotici. Grigliato al momento con spezie di cumino, coriandolo leggermente piccante e peperoncino. Servito su letto di lattuga iceberg, crudité di Carote, Pomodorini e Salsa allo Yogurt con Erba Cipollina
€12,00



COTOLETTA DI POLLO

Cotoletta di Pollo*, servita con Patatine fritte*
€10,00



LA TAGLIATA DI FASSONA

250g di Fassona Piemontese Coalvi 100% Italiana. Servita con Patatine fritte* o Insalatina
€19,50



LA TAGLIATA CON ZOLA

250g di Fassona Piemontese Coalvi 100% Italiana, crema di Zola fuso, Radicchio grigliato e Pomodorini Confit. Servita con Patatine Fritte* o Insalatina
€22,00



IL CARPACCIO CELTICO DI CHIANINA

Carpaccio di Vitellone di razza Chianina di Marco d'Oggiono. Il Sapore Dolce e Vellutato è reso ancora più intrigante dalla Concia sapiente, da un sospetto di affumicatura e di Erbe di bosco
€16,00



BRESAOLA DI CHIANINA IGP

Bresaola di Chianina di Marco d'Oggiono. Servita con Rucola e Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP
€14,00

TARTARE

Tartare di Fassona Piemontese Coalvi 100% italiana preparata al momento con: Cetrioli sott'aceto, Capperi, Sale, Olio, Pepe, Salsa Worcester. Servita con crema di Melanzane affumicate, Stracciatella pugliese e guarnizione di Lattuga, Pomodoro e Acciuga
€16,50



IL NOSTRO PANE

Selezioniamo il miglior Pane artigianale da forno, per creare un abbinamento perfetto con le carni e i condimenti proposti
Un'esperienza di puro Gusto!

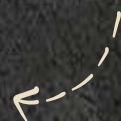
CRUNCHY MAIS

Pane dal colore caldo e dalla particolare croccantezza esaltata dalla granella di Mais. Un gusto unico, versatile e leggero che saprà amplificare qualsiasi sapore



ANTICHI CEREALI

Un Mix di Segale, Farro, Lino, Miglio e Girasole per un Pane Rustico dal sapore antico. Prodotto come si faceva una volta per esaltare gli ingredienti a cui è accompagnato



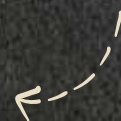
REX CORN

Una combinazione di 4 Cereali e Semi di Lino, Girasole e Granella di Soia. Gusto intenso e rustico



SARACENO

Il profumo intenso e il sapore deciso del Grano Saraceno contenuti in un pane sorprendente per la sua forte e gustosa personalità



SEMOLINO

Il classico e morbido Pane per Hamburger, con Farina di Grano tenero 00. Semplice e dal profumo delicato



PANE SENZA GLUTINE +€2,00

HAMBURGER BIMBI



Pane Crunchy Mais, Hamburger di Fassona o Pollo Campese, con Maionese e Ketchup.
Servito con Patatine Fritte*

€6,50

CHIANINA

Hamburger di Chianina IGP serviti
con Patatine Fritte* o Insalatina



IL BLU

Pane Antichi Cereali, Hamburger di Chianina IGP, Melanzane stufate, Spianata piccante, songino e Crema di Zola

€13,50 | Solo Panino €11,50

MORTAZZA

Pane al semolino, Hamburger di Chianina IGP, Mortadella, Pomodorini Confit, Bufala Campana DOP e Pesto di Pistacchi

€15,00 - €13,00 solo panino



LO SMASH

Pane al semolino tostato al Burro, doppio Hamburger di Chianina IGP, Bacon Croccante, doppio Formaggio Latteria, Cipolla caramellata, Salsa Relish rossa piccante ed Erba Cipollina

€17,50 | Solo Panino €15,50

IL CHIANINA FUMÈ

Pane Rex Corn, Hamburger di Chianina IGP affumicata con metodo naturale, Guanciale croccante, Misticanza e Stracciatella pugliese profumata al Basilico. Servito nella nostra Campana di vetro e affumicato con legni naturali pregiati

€15.50 | Solo Panino €13.50



FASSONA

Hamburger di Fassona Coalvi serviti
con Patatine Fritte* o Insalatina



FASSONA

Pane Antichi Cereali, Hamburger di Fassona piemontese Coalvi, Lattuga iceberg, Pomodorini Datterini, Cipolla Rossa caramellata, Provola dolce e Salsa Hambù

€13,00 | Solo Panino €11,00



CARBONARO

Pane al Semolino, Hamburger di Fassona Coalvi, Salsa al Pecorino, Guanciale croccante, Pancetta grigliata, Crema al Tuorlo, Songino e Nido di Linguine fritte

€15,00 | Solo Panino €13,00



PIZZOCCHERO

Pane al Grano Saraceno, Hamburger di Fassona piemontese Coalvi, Bacon croccante, Verza brasata, Formaggio latteria nazionale e Crema di Patate condita con Burro, Salvia e Aglio

€14,00 | Solo Panino €12,00



TARTARE

Pane Rex Corn, 100% carne cruda di Fassona piemontese Coalvi, condita con: Olio, Sale, Pepe, Capperi, Misticanza all'aceto Balsamico, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e Senape al Miele

€16,50 | Solo Panino €14,50



DUE DI PICCHE

Pane al semolino, doppio Hamburger di Fassona Piemontese Coalvi, doppio Formaggio latteria, Bacon croccante, Anelli di Cipolla* panati alla Birra, Lattuga, filetti di Peperoni grigliati e Salsa Burger

€19,50 - €17,50 Solo Panino



TRIPLOSETTE

Pane Antichi Cereali con 450g di Hamburger di Fassona Piemontese Coalvi, Bacon croccante, Lattuga, Formaggio latteria nazionale, Maionese e Salsa Hambù

€21,00 Hamburger Triplo - Solo Panino €19,00

€18,00 Hamburger Doppio - Solo Panino €16,00

€14,00 Hamburger Singolo - Solo Panino €12,00

GOURMET

Hamburger serviti con Patatine Fritte* o Insalatina



CLASSICO

Pane Semolino, Hamburger di Manzo nazionale, Lattuga, Pomodoro, Cipolla caramellata, Formaggio latteria nazionale e Maionese

€11,00 | Solo Panino €9,00



RUSPANTE

Pane Crunchy Mais, Hamburger di Pollo Campese, Pecorino Toscano Nero, Misticanza, Crudità di Carote e Zucchine e Salsa Tonnata

€12,50 | Solo Panino €10,50



PULLED PORK

Pane Crunchy Mais, spalla di Maiale cotta a bassa temperatura, Bacon croccante, Lattuga Iceberg, Peperone arrostito, Salsa alla Maionese e Yogurt e Salsa Hambù

€14,50 | Solo Panino €12,50



LUGANEGA

Pane Crunchy Mais, Hamburger di Luganega di Monza, Guanciale croccante, Robiola, Funghi porcini*** scottati, Radicchio e Aceto balsamico

€13,50 | Solo Panino €11,50



DAJE

Pane Semolino, Hamburger di Luganega di Monza, Guanciale, Pecorino, Zucchine grigliate, fiori di Zucca* fritti in tempura e salsa al Pecorino

€14,00 | Solo Panino €12,00



CAPO NORD

Pane Crunchy Mais, Hamburger** di Salmone Norvegese e Quinoa, Songino, Pinoli tostati, Cipolla caramellata, Pomodori Datterini e Robiola

€15,50 | Solo Panino €13,50



AL CAPONE

Pane al Grano Saraceno, Hamburger di Manzo nazionale, Tomino alla piastra, Speck Alto Adige IGP croccante, Rucola e Caponata di Melanzane

€15,00 | Solo Panino €13,00



VINCITORE BECCHI

Pane Bretzel*, Hamburger di Fassona piemontese Coalvi, Rösti di patate, Rucola, formaggio di Capra, Bacon tostato, Funghi porcini trifolati al Timo e Maionese al Bacon

€14,00 | Solo Panino €12,00

*Prodotto Surgelato

**Prodotto lavorato fresco e poi abbattuto

***Se non disponibile fresco, potrebbe essere surgelato

FRESCHI & VEGANI



HAMBÙ

Insalata Songino, Prosciutto Crudo di Marco d'Oggiono, Mais, Pomodorini Datterini, Olive Taggiasche e Straciatella Pugliese
€10,00



CECI & GAMBERI

Insalata Mista, code di Gambero* scottate alla piastra, Ceci al Rosmarino, Pomodorini e Straciatella Pugliese
€10,00



CAMPESE

Insalata Misticanza, Petto di Pollo Campese grigliato, Crostini di Pane, Pomodorini Ciliegini, Ciliegine di Mozzarella e Salsa yogurt
€9,50



TONNARELLA

Insalata Songino, Tonno all'Olio EVO 100% Italiano, Mais, Olive Taggiasche, Ciliegine di Mozzarella e Semi di Chia
€9,50



SOIA

Pane Semolino, **Hamburger*** dal sapore di carne a base di **proteine di soia e proteine di pisello**, spaghetti di Zucchine saltati, Mandorle tostate, Radicchio e Maionese vegana alla Menta
€13,50 | Solo Panino €11,50

VEGETALE

Pane Semolino, **Hamburger*** di **verdure**, spaghetti di Zucchine saltati, Mandorle tostate, Radicchio e Maionese vegana alla Menta
€13,50 | Solo Panino €11,50



TAGLIATA DI POLLO VEGANA

Pollo* 100% vegano fatto con fibre di Avena, proteine di Soia e aromi naturali, grigliato con spezie di cumino, coriandolo leggermente piccante. Servito con Insalata iceberg, crudité di Carote, Pomodorini e Maionese vegana alla Menta
€12,00



VEGANA

Insalata Misticanza, tagliata di Pollo* 100% vegano fatto con fibre di Avena, proteine di Soia e aromi naturali, Pomodorini ciliegini, Carote e Zucchine grigliate
€11,00



IPOTENUSA VEGANA

Triangolini* 100% Vegani a base di Verdure e Soia, panati e fritti*
€6,00

PINSA ROMANA



COTTO

Pomodoro, Mozzarella
e Prosciutto Cotto
€9,50

MARGHERITA

Pomodoro, Mozzarella
e Basilico Fresco
€8,00

CHIANINA

Pomodoro, Mozzarella
e Bresaola di Chianina IGP
€12,00

LANATT

Pomodoro, Mozzarella, Tonno all'olio
EVO 100% Italiano e Cipolla Rossa
€11,50

SAPORITA

Pomodoro, Spianata Piccante,
Zola, Mozzarella e Songino
€12,00



PICCHIATELLA

Pomodoro, Mozzarella, Spianata piccante,
Stracciatella Pugliese e Olive Taggiasche
€13,00



CRUDO & BUFALA

Pomodoro, Bufala Campana DOP
e Prosciutto Crudo di Marco d'Oggiono
€12,00

NAPOLI

Pomodoro, Mozzarella,
Filetti di Acciughe e Origano
€9,00

DIAVOLA

Pomodoro, Spianata Piccante
e Mozzarella
€9,50



PULLED

Spalla di Maiale cotta a bassa temperatura,
Insalata Iceberg, Pomodori datterini,
Zeste di Limone e Salsa bianca
€13,00

FAVOLOSA

Mortadella IGP, Stracciatella pugliese,
e Pesto di pistacchi
€13,00

VEGETARIANA

Pomodoro, Mozzarella, Pomodorini,
Zucchine e Melanzane Grigliate
€9,50

FOCACCIA CRUDO/COPPA

Squacquerone con Crudo o Coppa
di Marco d'Oggiono
€9,50

FOCACCIA LISCIA

Olio EVO 100% Italiano,
Sale e Rosmarino
€6,00

La Pinsa è l'antenata della pizza e deve il suo nome al termine latino "pinsere", ossia "macinare". Risalente ai tempi dell'Antica Roma, veniva preparata dai contadini attraverso la macinazione di cereali a cui si aggiungeva acqua e sale.

Per la diversa idratazione dell'impasto, la Pinsa è molto più digeribile della pizza. Frumento, Soia e Riso sono gli ingredienti alla base dell'impasto*** attuale, pertanto l'impasto contiene meno carboidrati e grassi.

***Se non disponibile fresco, potrebbe essere surgelato



BIRRE ALLA SPINA

PEDAvena DOLOMITI PILS (VOL. 4.9%)

Birra Pils di colore chiaro e dai riflessi dorati. L'utilizzo dei Malti delle Dolomiti le conferiscono un Gusto Corposo e Armonioso
€3,50 Piccola (20cl) - €5,00 Media (40cl) - Panachè +€0,5



PEDAvena DOLOMITI ROSSA (VOL. 6.7%)

Birra Rossa Doppio Malto, dall'aroma delicato al profumo di Caramello e Malto torrefatto. Ideale da gustare insieme a piatti di carne, dessert o nei momenti di relax
€4,00 Piccola (20cl) - €5,50 Media (40cl)

OTUS IPA & PEDAVENA NON FILTRATA

€4,50 Piccola (20cl) - €6,00 Media (40cl)

BIRRE IN BOTTIGLIA (33cl)

MONASTA - MONASTA, COLORE AMBRATO (VOL. 7%)

Doppio Malto, Ambrata, Alta Fermentazione, Non filtrata e Non Pastorizzata
Ingredienti: acqua di Nocera Umbra, Malto d'orzo distico primaverile da coltivazioni italiane, Luppolo, Lievito, Miele e Alloro
€6,80

VERBUM - WEIZEN, COLORE CHIARO (VOL. 5.6%)

Chiara, Alta Fermentazione e Rifermentata in Bottiglia
Ingredienti: acqua di Nocera Umbra, Malto d'orzo distico primaverile da coltivazioni italiane, Malto di Frumento, Luppolo e Lievito
€6,80

GAUDENS - PILSNER, COLORE CHIARO (VOL. 5.6%)

Chiara, Bassa Fermentazione e Rifermentata in Bottiglia
Ingredienti: acqua di Nocera Umbra, Malto d'orzo distico primaverile da coltivazioni italiane, Luppolo e Lievito
€6,80



SAN BIAGIO

A . D . 1 3 3 3

AURUM - STRONG ALE, COLORE CHIARO VELATO (VOL. 6%)

Chiara, Alta Fermentazione e Rifermentata in Bottiglia
Ingredienti: acqua di Nocera Umbra, Malto d'orzo distico primaverile da coltivazioni italiane, Luppolo, Lievito, Miele e Alloro
€6,80

AMBAR - STRONG ALE, COLORE SCURO (VOL. 6%)

Doppio Malto, Scura, Bassa Fermentazione e Rifermentata in Bottiglia
Ingredienti: acqua di Nocera Umbra, Malto d'orzo distico primaverile da coltivazioni italiane, Luppolo e Lievito
€6,80

PILS 2 - PILSNER, COLORE CHIARO (VOL. 5.2%)

Aroma: Cereali, Fiori, Erbe e Spezie
Gusto: Miele, Cereali, Fiori ed Erbe
€6,80



AUSTRALE - AMERICAN IPA, COLORE AMBRATO (VOL. 5.8%)

Aroma: Frutto Tropicale e Bacca Rossa, Aghi di Pino ed Erbe
Gusto: Frutta con note di Agrumi, Spezie e Caramello leggero
€6,80

SIDE B - BLANCHE, COLORE CHIARO (VOL. 5.0%)

Aroma: Frutta con note di Agrumi e Spezie con accento di Vaniglia
Gusto: Cereali (grano), Miele, Frutta (agrumi) e Spezie
€6,80

AMBRA NERA - OATMEAL STOUT, COLORE SCURO (VOL. 5.2%)

Aroma: Cioccolato, Caffè e Caffelatte
Gusto: Tostato con note di Caramello, Caffè, Cacao e Liquirizia
€6,80

OS7 - HELLERBOCK, COLORE CHIARO (VOL. 7%)

Aroma: Malto e Spezie
Gusto: Cereali, Miele ed Erbe
€6,80

RED VOLUTION - BOCK ARTIGINALE, COLORE ROSSO (VOL. 6.7%)

Aroma: Malto, Miele e Frutta secca
Gusto: Malto e Caramello con accento di caffè
€6,80



SENZA GLUTINE (VOL. 5.0%)

Pedavena Premium
€4,50

SENZA ALCOL

Dolomiti Superior
€4,50

VINI ROSSI

BARBERA D'ASTI D.O.C.G. CIRESA - MARENCO (VOL. 13.0%)

Profumo di Vaniglia, Liquirizia, Frutta e Spezie. Al palato è asciutto e dal Gusto Pieno e Armonico
€25,00 Bottiglia

CHIANTI SUPERIORE D.O.C.G. - CASTELLO TREBBIO (VOL. 13.0%)

Profumo di Frutti Rossi con note Floreali e Speziate. Gusto Avvolgente e Fresco
€19,00 Bottiglia - €5,50 Calice

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C. - TRENZI (VOL. 13.3%)

Profumo Intenso con aromi di Frutta Rossa e Spezie. Gusto Morbido, Persistente e Fresco
€21,00 Bottiglia - €5,50 Calice

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO (VOL. 13.0%)

Profumo Intenso di Ciliegia e dal Gusto Pieno, Vellutato e Armonico
€17,00 Bottiglia - €4,50 Calice

PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P. - DUE PALME (VOL. 14%)

Profumo fruttato con sentori speziati. Gusto Morbido, di buona Struttura e decisa Persistenza
€21,00 Bottiglia

VALENTINA NEBBIOLO D.O.C. - IL ROCCOLO DI MEZZOMERICO (VOL. 13.5%)

Profumo di Pepe Bianco, Liquirizia e Mora Selvatica dal Gusto Secco, Strutturato e Avvolgente
€30,00 Bottiglia

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE D.O.C. - REMO FARINA (VOL. 13.5%)

Profumo di Pepe, Cuoio, Marmellata di Ciliegie e Prugne, Liquirizia e Zenzero. Gusto Strutturato
€27,00 Bottiglia

BIANCHI, SPUMANTI & ROSÈ

FALANGHINA D.O.C. (VINO BIANCO) (VOL. 13.0%)

Vinificazione senza macerazione per preservare le doti di freschezza e carattere di questo vino
€18,00 Bottiglia - €4,50 Calice

LIGHEA D.O.C. (VINO BIANCO) - DONNAFUGATA (VOL. 12.5%)

Profumo di Mela, Agrumi, Ginestra e Minerale dal Gusto Pieno, Sapido e Morbido
€25,00 Bottiglia - €6,50 Calice

SESTO SENSO (SPUMANTE DRY D.O.C.G.) - ANDREOLA (VOL. 11.5%)

Prosecco di Valdobbiadene al profumo di Cedro, Limone, Aloe, Glicine, Pesca e Mela
€20,00 Bottiglia - €6,50 Calice

ROSA DEI FRATI (ROSATO) - CÀ DEI FRATI (VOL. 12.5%)

Profumo di fiori di Biancospino, Mela verde, Mandorla bianca e Ciliegia selvatica
€26,00 Bottiglia

830 CUVÉE PRESTIGE (SPUMANTE BRUT ROSÈ) - AGRIVERDE (VOL. 12.0%)

Profumo di Fragola, Ciliegia, Lamponi e Pesca Bianca dal Gusto Cremoso, Morbido ed Equilibrato
€22,00 Bottiglia - €6,50 Calice

CAFFETTERIA

Caffè Normale e Decaffeinato
€1,50
Caffè con panna
€2,50
Caffè d'Orzo e Ginseng
€2,00
Caffè Corretto
€2,50
Caffè Marocchino
€3,00
Cappuccino
€2,50
Tè e Tisane
€3,50

SERVIZIO/COPERTO

€1,50

LIQUORI

GRAPPA

Morbida
€4,00
Barricata
€4,50

LIQUORI

Amaro dell'artista, Amaretto di Saronno, Liquirizia, Amaro del Capo, Braulio, Baileys, Limoncello, Jefferson, Mirto, Montenegro, Sambuca, Passito, Brancamenta, Passito e Vodka
€4,00

BOURBON

Bullet Frontier
€5,00

WHISKY

Laphroaig (10 anni)
€6,00

BEVANDE

ACQUA*

Naturale o Frizzante
€1,80

ACQUA SPAREA

Naturale o Frizzante
€2,30

CEDRATA TASSONI

€2,50

COLA ITALIANA

Classica o Senza Zucchero
€3,00

BIBITE ARTIGIANALI

Aranciata, Gazzosa, Chinotto e Limonata
€3,50

BIBITE BIO

Cola, Ginger, Tè Pesca o Limone
€3,80

*Potabile trattata secondo il Decreto Nr. 25 del 07/02/2012 Ministero della Sanità



HAMBURGERIA
GOURMET
100% ITALIANA



VARESE - LECCO - MEDA - VIMERCATE

HAMBURGERIA ITALIANA



www.hambu.it

@hambuitalia | #hambumipiacitu