



HAMBURGERIA  
100% ITALIANA  
HAMBURGERIA  
100% ITALIANA  
HAMBURGERIA  
100% ITALIANA  
HAMBURGERIA  
100% ITALIANA  
HAMBURGERIA  
100% ITALIANA  
HAMBURGERIA  
100% ITALIANA  
HAMBURGERIA  
100% ITALIANA



VARESE - LECCO - MEDA - VIMERCATE



# 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 hamburgeria.



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 €1.80**



# BEVIAMO?

## SPECIALI

### APEROSA

Succo di Pompelmo Rosa, Prosecco, Passoa e sciroppo al Sambuco

€7,00

### JÄGERMELI

Jägermeister, succo d'arancia, succo di Pompelmo e sciroppo alla Pesca

€7,50

### SPRITZ HAMBÙ

Birra IPA, Aperol 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

€7,50

### GIN TONIC

Gin e Tonica Schweppes

€7,00

### EUGIN 9

con Tonica Fever Tree

€8,50

### EUGIN STAGIONALE

con Tonica Fever Tree Mediterranean

€10,50

### AMERICANO

Vermouth, Campari e Soda

€7,50

### SBAGLIATO

Vermouth, Campari e Prosecco

€7,50

### NEGRONI

Vermouth, Campari e Gin

€7,50





# STUZZICHIAMO



## STICK DI MOZZARELLA

Stick di Mozzarella\* con  
panatura alla Birra  
**€7,50**



## CROSTINI DI LUGANEGA

L'antica Salsiccia monzese  
servita su crostini caldi al Mais  
**€13,00**



## PEPERITA

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



## 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**



## SALUMI E FORMAGGI

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



## TRIS SUPPLÌ ROMANI

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

Le autentiche  
Potato Dippers | **LambWeston**  
SEMPRE POSSIBILITÀ DI POTATOES



## PATATINE HAMBÙ

Patatine Fritte\*  
**€4,50**



## PATATE DOLCI

Stick di Patate Dolci\*  
**€5,00**

## CUOPPO

Crocchè di Patate, Arancini al sugo, Frittatine di Spaghetti, delizie ai  
quattro Formaggi, scaglie di Polenta e frittelle ai Formaggi e Alghe  
(la composizione può variare)  
**€6,50**

## ALETTE DI POLLO

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

## OLIVE ASCOLANE

Olive all'ascolana\*  
ripiene di carne  
**€4,50**

## 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

Gnocco fritto accompagnato da tagliere di salumi  
nostrani Marco d'Oggiono  
**€13,00**

Solo Gnocco Fritto (8 Pezzi)  
**€5,50**



\*Prodotto Surgelato



# CARNI ITALIANE



## 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

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



## TAGLIATA DI FASSONA

250g di Fassona piemontese Coalvi 100%. Servita con Patatine fritte\* o Insalatina  
**€20,00**



## LA TAGLIATA CON ZOLA

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



## 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**



## TARTARE

Tartare di Fassona Piemontese Coalvi preparata al momento con Olio evo, Sale, Pepe e succo di Limone. Servita con salsa verde, fonduta al Parmigiano Reggiano DOP, Nocciole tostate, gocce di marmellata di Agrumi, crumble di Pane integrale, granella di Nocciole e guarnizione di Radicchio  
**€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!**

## ANTICHI CEREALI

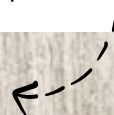
Un Mix di Segale, Farro, Lino, Miglio e Girasole per un Pane Rustico dal sapore antico. Prodotto come si faceva una volta per esaltare gli ingredienti a cui è accompagnato

## REX CORN

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

## 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



## SEMOLINO

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



**PANE SENZA GLUTINE E LATTOSIO +€2,00**

## HAMBURGER BIMBI

Pane Crunchy Mais, Hamburger di Fassona o Pollo Campese speziato, fritto con panatura ai corn flakes, con Maionese e Ketchup. Servito con Patatine Fritte\*

**€6,50**





# CHIANINA

Hamburger di Chianina IGP serviti con Patatine fritte\* o Insalatina



## CARBONARO

Pane al Semolino, Hamburger di Chianina IGP, Salsa al Pecorino, Guanciale croccante, Pancetta grigliata, crema al Tuorlo, Songino e nido di Linguine fritte

€15,50 | Solo Panino €13,50



## MORTAZZA

Pane al Semolino, Hamburger di Chianina IGP, Mortadella, Pomodorini Confit, Bufala Campana DOP e pesto di Pistacchi

€15,50 | Solo panino €13,50



## SMASH

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

€18,00 | Solo Panino €16,00



## CREA DIPENDENZA

### CHIANINA FUMÈ

Pane Rex Corn, Hamburger di Chianina CCBI e 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

€16,50 | Solo Panino €14,50





# 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  
**€13,50 | Solo Panino €11,50**



## BREAKFAST CLUB

Pane al Semolino, Hamburger di Fassona piemontese Coalvi, insalata Songino, Pancetta al pepe fresca, Uovo in cereghino e Gorgonzola fuso.  
**€15,00 | Solo Panino €13,00**



## DIABLO



Pane Antichi Cereali, Hamburger di Fassona piemontese Coalvi, Rucola, Taleggio DOP, Spianata piccante, Peperoni grigliati e Salsa Relish  
**€14,50 | Solo Panino €12,50**



## TARTARE IPA

Pane al Semolino, carne cruda di Fassona piemontese Coalvi marinata alla birra IPA, condita con Olio evo, Sale e Pepe, Rucola, Pomodorini semiconfit e Stracciatella pugliese  
**€17,00 | Solo Panino €15,00**



## 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 | Solo Panino €17,50**



## TRIPLOSETTE

Pane Antichi Cereali con 450g di Hamburger di Fassona Piemontese Coalvi, Bacon croccante, Lattuga, Formaggio latteria nazionale, Maionese e Salsa Hambù  
**€21,50 Hamburger Triplo | Solo Panino €19,50**  
**€18,50 Hamburger Doppio | Solo Panino €16,50**  
**€14,00 Hamburger Singolo | Solo Panino €12,00**



# GOURMET

Hamburger serviti con Patatine fritte\* o Insalatina



## CLASSICO

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

**€11,50 | Solo Panino €9,50**



## 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

**€15,00 | Solo Panino €13,00**



## DAJE

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

**€15,00 | Solo Panino €13,00**



## AL CAPONE

Pane al Semolino, Hamburger di Manzo nazionale, Tomino alla piastra, Speck Alto Adige IGP croccante, Rucola e caponata di Melanzane

**€16,00 | Solo Panino €14,00**

\*Prodotto Surgelato

\*\*Prodotto lavorato fresco e poi abbattuto

\*\*\*Se non disponibile fresco, potrebbe essere surgelato



## ELDORADO

Pane Antichi Cereali, petto di Pollo campese speziato e fritto con panatura ai Corn Flakes, Lattuga gentile, julienne sottile di Cavolo cappuccio viola al naturale, Salsa Relish al Mango con pezzetti di Mela leggermente piccante, Maionese al Lime e Zenzero

**€14,00 | Solo Panino €12,00**



## BAÜSCIA

Pane Crunchy Mais, Hamburger di Luganega di Monza, Funghi porcini\*\*\* trifolati al timo, Radicchio grigliato e Taleggio DOP

**€15,00 | Solo Panino €13,00**



## CAPO NORD

Pane Crunchy Mais, Hamburger\*\* di Salmone Norvegese e Quinoa, Songino, Pinoli tostati, Cipolla caramellata, Pomodori datterini e Crema di Squacquerone

**€15,50 | Solo Panino €13,50**



## VINCITORE BECCHI

Pane Bretzel\*, Hamburger di Manzo nazionale, Rösti di patate, Rucola, formaggio di Capra, Bacon tostato, Funghi porcini\*\*\* trifolati al Timo e Maionese al Bacon

**€15,00 | Solo Panino €13,00**



# INSALATONE



## HAMBÙ

Insalata Songino, Prosciutto Crudo di Marco d'Oggiono, Mais, Pomodorini Datterini, Olive Taggiasche e Stracciatella pugliese  
**€10,00**



## CECI & GAMBERI

Insalata Mista, code di Gambero\* scottate alla piastra, Ceci al Rosmarino, Pomodorini e Stracciatella pugliese  
**€10,00**



## CAMPESE

Insalata Misticanza, Petto di Pollo Campese grigliato, Crostini di Pane, Pomodorini Ciliegini, Ciliegine di Mozzarella e Salsa yogurt  
**€10,00**



## TONNARELLA

Insalata Songino, Tonno all'Olio EVO 100% Italiano, Mais, Olive Taggiasche, Ciliegine di Mozzarella e Semi di Chia  
**€10,00**



## 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  
**€14,00 | Solo Panino €12,00**

## VEGETALE

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



## IPOTENUSA VEGANA

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

\*Prodotto Surgelato

# VEGANI



## 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**



# PINSA ROMANA

## COTTO

Pomodoro, Mozzarella  
e Prosciutto Cotto  
€9,50

## MARGHERITA

Pomodoro, Mozzarella  
e Basilico Fresco  
€9,00

## 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  
€9,50

## 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

**PEDAVERNA 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 +€0,60**

**PEDAVERNA 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 / PEDAVERNA NON FILTRATA / AMA BIANCA BLANCHE**  
**€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 . I 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**



Birrificio  
OTUS

**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, Mou 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  
**€19,50 Bottiglia - €5,50 Calice**

**MORELLINO DI SCANSANO D.O.C. - TERNZI** (VOL. 13.3%)  
Profumo Intenso con aromi di Frutta Rossa e Spezie. Gusto Morbido, Persistente e Fresco  
**€23,00 Bottiglia - €5,50 Calice**

**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  
**€31,00 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

**LIGHEA D.O.C. (VINO BIANCO) - DONNAFUGATA** (VOL. 12.5%)  
Profumo di Mela, Agrumi, Ginestra e Minerale dal Gusto Pieno, Sapido e Morbido  
**€26,50 Bottiglia - €6,50 Calice**

**PECORINO I.G.P. ( VINO BIANCO) - AGRIVERDE** (VOL. 13.0%)  
Profumo di Pesca, Salvia, Fiori di Ginepro e Biancospino, fresco al palato  
**€19,50 Bottiglia - €5,50 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, Lampone e Pesca Bianca dal Gusto Cremoso, Morbido ed Equilibrato  
**€22,00 Bottiglia - €6,50 Calice**

## CAFFETTERIA

Caffè normale e decaffeinato  
**€2,00**  
Caffè con panna  
**€2,50**  
Caffè d'Orzo e Ginseng  
**€2,50**  
Caffè corretto  
**€2,50**  
Caffè Marocchino  
**€3,00**  
Cappuccino  
**€2,50**  
Tè e Tisane  
**€4,00**

**SERVIZIO/COPERTO**  
**€1,80**

## LIQUORI

**GRAPPA**  
Morbida  
**€4,00**  
Barricata  
**€4,50**

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

**BOURBON**  
Bullet Frontier  
**€5,00**

**WHISKY**  
Laphroaig (10 anni)  
**€6,00**

## BEVANDE

**ACQUA TRATTATA ★**  
Naturale o Frizzante  
**€1,80**

**ACQUA SPAREA**  
Acqua minerale naturale o frizzante  
**€2,30**

**CEDRATA TASSONI**  
**€3,00**

**COLA ITALIANA**  
Classica o senza zucchero  
**€3,50**

**BIBITE ARTIGIANALI**  
Aranciata, Gazzosa, Chinotto e Limonata  
**€3,50**

**BIBITE BIO**  
Cola, Ginger, Tè Pesca o Limone  
**€3,80**

★ Acqua potabile affinata tramite impianto di refrigerazione e trattamento acqua con filtro everpure (eventuale gasatura), in conformità al D.M. 7 febbraio 2012 n. 25. La qualità dell'acqua destinata al consumo umano è garantita dal D.Lgs. 18/2023





HAMBURGERIA  
100% ITALIANA  
HAMBURGERIA  
100% ITALIANA  
HAMBURGERIA  
100% ITALIANA  
HAMBURGERIA  
100% ITALIANA  
HAMBURGERIA  
100% ITALIANA  
HAMBURGERIA  
100% ITALIANA  
HAMBURGERIA  
100% ITALIANA



VARESE - LECCO - MEDA - VIMERCATE