



FOOD

Burgers

Hot Dogs

Wraps

Vegan

Piatti

Appetizer

Dessert

MONSTER BURGER

SUMMER SPECIALS

 **MONSTER
BURGER**



Coconut chicken tender

Il gusto dell'estate: una croccante impanatura al cocco dona a teneri e succulenti filetti di pollo un invitante tocco esotico, servite con salsa al mango e curry.

4 pz 7.00 €
8 pz €11.00

Kentucky chicken wings

Tenere e succulenti ali di pollo ricoperte da un sottile strato croccante, servite con con salsa bbq al chipotle e Miele

4 pz 7.00 €
8 pz €11.00



Chili e lime chick nuggets

Bocconcini di filetto di pollo insaporiti alle spezie e lime, avvolti da una croccante panatura.

5 pz 7.00 €
10 pz €11.00





Agrumi Meat Burger

Succulento hamburger di pregiato Black Angus USA, esaltato da una maionese all'arancia dal gusto agrumato e raffinato. Completano il panino la freschezza della rucola e la cremosità avvolgente della mozzarella di bufala. Un'esplosione di sapori intensi e contrastanti, per un morso semplicemente indimenticabile!

Panino



€ 11,00

Menu basic*



€ 15,00



Wagyu Burger



Un gioiello di gusto: 200g di pregiato **Wagyu A4**, dal sapore intenso e burroso, avvolto da una maionese al wasabi che regala una nota pungente ed elegante. Le cipolle gialle stufate in birra e curry aggiungono una dolcezza speziata e profonda, il tutto racchiuso in un soffice panino impreziosito da croccanti granelle di mais. Un panino audace, sofisticato e fuori dagli schemi!

Panino



€ 15,00

Menu basic*



€ 19,00



Pigstacchio Burger

Un'esplosione di sapori che conquista al primo morso: circa 200g di hamburger succulento incontrano la cremosità irresistibile della stracciatella di bufala, la dolcezza vellutata della crema di pistacchio e il gusto inconfondibile della mortadella. Un panino che fonde eleganza e golosità in perfetto equilibrio.

Panino



€ 11,00

Menu basic*



€ 15,00



*Menu Basic Panino, patatine, soft drink o birra piccola [soft drink grande + €1,00 - birra media + €2,00]. È possibile abbinare al menù vini e cocktails a scelta con un sconto di €2,00 rispetto al loro prezzo di listino.



Capri Burger

Un hamburger da 200g tenero e saporito, accompagnato da fresca insalata croccante, dolcissimi pomodori Pachino e mozzarella di bufala dal cuore cremoso. Il tocco finale? Una maionese al basilico profumata e avvolgente, che dona al panino un'anima tutta mediterranea!

Panino  € 11,00

Menu basic*    € 15,00



Sweet Goat Burger

Un hamburger da 200g ricco e succulento, esaltato da una delicata salsa ai fichi che regala dolcezza e profondità. La rucola aggiunge una nota fresca e leggermente piccante, mentre il caprino dona cremosità e morbidezza. Un panino dal gusto sorprendente, dove contrasti e armonie si incontrano in ogni morso.

Panino  € 11,00

Menu basic*    € 15,00



Partenope Burger

Salsiccia da 200g ricca e goduriosa, abbracciata da una vellutata crema di friarielli e friarielli napoletani ripassati in padella come da tradizione, che regalano un tocco rustico e deciso.

A completare, la provola affumicata di Agerola: filante, intensa, irresistibile. Il tutto racchiuso in un soffice panino impreziosito da croccanti granelle di mais. Un panino che unisce sapori autentici del territorio con l'anima grigliata dello street food.

Panino  € 11,00

Menu basic*    € 15,00





Brisket Americano

Piu' che carne, il Brisket e' una vera e propria religione negli Stati Uniti, e in Texas, una fede incrollabile. Parliamo della punta di petto di manzo, generosamente insaporita con una salamoia a base di zucchero e sale, lasciata marinare con cura e poi cotta lentamente al barbecue. Il risultato?

Un'esplosione di gusto, affumicatura e tenerezza che conquista al primo morso!



Nice Two Brisket

Brisket di manzo alla texana adagiato su un hamburger da circa 200 gr, accompagnato dalla nostra Monster Sauce e formaggio cheddar.

Panino



€12,00

Menu basic*



€16,00



Austin Burger

Brisket di manzo alla texana racchiuso tra due hamburger da circa 200 gr, accompagnato dalla nostra Smokey Sauce, formaggio cheddar e bacon croccante.

Panino



€13,00

Menu basic*



€17,00

*Menu Basic Panino, patatine, soft drink o birra piccola [soft drink grande + €1,00 - birra media + €2,00]. È possibile abbinare al menù vini e cocktails a scelta con uno sconto di €2,00 rispetto al loro prezzo di listino.



Bacon Deluxe

Due hamburger da circa 200gr. cad., doppio crispy bacon, formaggio cheddar e monster secret sauce.

Panino



€11,00

Menu basic*



€15,00

Abbinamento Consigliato:
Calice di Chianti

+ €3,00



Nice Two Meet

Un hamburger da circa 200gr., formaggio cheddar, spalla di maiale in salsa bbq affumicata e sfilacciata a mano e monster secret sauce.

Panino



€11,00

Menu basic*



€15,00

Abbinamento Consigliato:
Cocktail Whisky Sour

+ €5,00



Memphis Bacon BBQ

Due hamburger da circa 200gr. cad., formaggio cheddar, doppio crispy bacon, spalla di maiale affumicata e sfilacciata a mano, monster secret sauce.

Panino



€12,00

Menu basic*



€16,00



Bacon Cheese

un hamburger da circa 200gr. con crispy bacon, formaggio cheddar e monster smokey sauce.

Panino



€10,00

Menu basic*



€14,00

Abbinamento Consigliato:
Cocktail Honky Tonk Honey Smash

+ €7,00

*Menu Basic Panino, patatine, soft drink o birra piccola [soft drink grande + €1,00 - birra media + € 2,00]. È possibile abbinare al menù vini e cocktails a scelta con un sconto di €2,00 rispetto al loro prezzo di listino.





U.S.A. Black Angus

Hamburger di Black Angus americano selvatico USDA da 200gr circa. Salsa BBQ chipotle, cipolle rosse caramellate, crispy bacon, formaggio cheddar, pomodoro e insalata, il tutto in un soffice bun stile pretzel.

Panino		€12,00
		
Menu basic*		€16,00
Abbinamento consigliato: Aviation		+ €5,00





Chianina

Hamburger di Chianina da 250gr circa. Salsa al tartufo nero, taleggio fresco, prosciutto crudo, pomodori secchi, il tutto in un soffice bun stile pretzel.

Panino		€12,00
		
Menu basic*		€16,00
Abbinamento consigliato: Calice di Chianti		+ €3,00



Uncle Sam

Un hamburger da circa 200gr con crispy bacon, doppia lattuga e pomodoro, anello di cipolla fritto, formaggio cheddar, uovo fritto, cetrioli e monster smokey sauce.

Panino		€11,00
		
Menu basic*		€15,00



Baby Burger

Due soffici fette di pane con un hamburger da 200gr. circa

Panino		€5,00
		
Menu basic*		€9,00

*Menu Basic Panino, patatine, soft drink o birra piccola [soft drink grande + €1,00 - birra media + €2,00]. È possibile abbinare al menù vini e cocktails a scelta con un sconto di €2,00 rispetto al loro prezzo di listino.



Jackson Hole

La sorprendente e deliziosa ricetta del Wyoming: un hamburger da circa 200gr di manzo, crispy bacon, composta di frutti di bosco, talegggio.

Panino  €10,00

Menu basic*    €14,00

Abbinamento consigliato: Paper Plane + € 6,00



Monster Cheeseburger

Uno o Due hamburger da circa 200gr. cad., monster secret sauce, cipolle rosse caramellate, formaggio cheddar, cetrioli, pomodoro, insalata.

Panino Single  €9,00

Panino Double  €11,00

Menu basic single*    €13,00

Menu basic double*    €15,00

Abbinamento consigliato: Calice di Chianti + €3,00



BBQ Smoked Pork

Spalla di maiale cotta a bassa temperatura, affumicata e sfilacciata a mano in salsa bbq, Coleslaw e maionese.

Panino  €9,00

Menu basic*    €13,00

*Menu Basic Panino, patatine, soft drink o birra piccola [soft drink grande + €1,00 - birra media + € 2,00]. È possibile abbinare al menù vini e cocktails a scelta con un sconto di €2,00 rispetto al loro prezzo di listino.



California Chicken

Crocante petto di pollo fritto, pomodoro, insalata, salsa ranch e maionese.

Panino  €9,00
    

Menu basic*    €13,00

Abbinamento consigliato:
Calice di Chardonnay + €3,00



BBQ Chicken

200gr. circa di croccante petto di pollo fritto con spalla di maiale affumicata e sfilacciata a mano in salsa BBQ, formaggio cheddar e monster smokey sauce.

Panino  €11,00
    

Menu basic*    €15,00

Abbinamento Consigliato:
Birra IPA + €2,00



Bacon Chicken

Crocante petto di pollo fritto con crispy bacon, formaggio cheddar, pomodoro, insalata, onion flakes e monster smokey sauce.

Panino  €10,00
    

Menu basic*    €14,00



Washington (DC) Double Chicken

Doppio petto di pollo fritto da circa 200gr l'uno con doppio crispy bacon, cheddar e spalla di maiale cotta a bassa temperatura e affumicata in salsa bbq e monster Smokey sauce.

Panino  €12,00
    

Menu basic*    €16,00

Abbinamento Consigliato:
Cocktail Miami Vice Mojito + €7,00

*Menu Basic Panino, patatine, soft drink o birra piccola [soft drink grande + €1,00 - birra media + €2,00]. È possibile abbinare al menù vini e cocktails a scelta con un sconto di €2,00 rispetto al loro prezzo di listino.



New York Chicken

Un'esplosione di gusto dal carattere deciso: petto di pollo panato e croccante, accompagnato da salsa messicana piccante e cheddar fuso alla piastra. Il tutto arricchito dal sapore speziato del salame ungherese, maionese cremosa, pomodoro fresco e insalata croccante. Un panino audace, ricco e irresistibile, per veri amanti del sapore.

Panino



€ 11,00

Menu basic*



€ 15,00





Cheesburger Wraps

Tortilla ripiena con hamburger di manzo, formaggio cheddar, pomodoro, insalata, cetrioli, cipolle rosse caramellate e monster secret sauce.

Panino



€9,00

Menu basic*



€13,00



Mexican Roll

Tortilla ripiena con circa 200gr. di croccante petto di pollo fritto con bacon croccante e formaggio cheddar, salsa messicana, maionese, pomodori e insalata.

Panino



€10,00

Menu basic*



€14,00



Pulled Pork

Tortilla ripiena con spalla di maiale affumicata e sfilacciata a mano in salsa bbq, Coleslaw e salsa ranch, con insalata.

Panino



€9,00

Menu basic*



€13,00



Chicken Wrap

Tortilla ripiena con petto di pollo fresco grigliato, salsa ranch, maionese, pomodoro e insalata.

Panino



€10,00

Menu basic*



€14,00

*Menu Basic Panino, patatine, soft drink o birra piccola [soft drink grande + €1,00 - birra media + € 2,00]. È possibile abbinare al menù vini e cocktails a scelta con un sconto di €2,00 rispetto al loro prezzo di listino.



Burger & Fries

Doppio hamburger di manzo da circa 200gr l'uno servito al piatto.

Scegli di accompagnarli con:

- insalata
- verdure grigliate
- monster fries.

(Qualora si desiderasse l'hamburger BEN COTTO si prega di specificarlo al momento dell'ordine).



In alternativa:

Doppio hamburger di Chianina o Angus **+ € 2,00**

Doppio hamburger di Wagyu **+ € 6,00**

Abbinamento Consigliato:

Calice di Chianti **+ € 3,00**

€14,00



Southern Fried Chicken Fillet

Delizioso filetto di petto di pollo marinato e ricoperto da una doppia impanatura ai cereali secondo la ricetta tradizionale degli stati del Sud. Scegli di accompagnarlo con:

- insalata
- verdure grigliate
- monster fries.



Abbinamento Consigliato:

Cocktail Aperol Spritz **+ € 5,00**

€14,00









Beyond Burger

Il primo hamburger di verdure al sapore di carne servito con pomodoro, insalata, verdure grigliate tra cui melanzane, peperoni, zucchine e cipolle, accompagnato con maionese affumicata. Non crederete al vostro palato!

Panino	 €12,00
	
Menu basic*	 €16,00





Beyond Dog

La versione vegetariana del classico hot dog con salsiccia di Beyond Meat, flakes di cipolle servito con Monster Smokey Sauce.

Panino	 €9,00
	
Menu basic*	 €13,00





Beyond "No Chicken" Nuggets

Croccanti pepite vegane al sapore di pollo.

	€7,00
4 Pezzi	€7,00
8 Pezzi	€11,00



BEYOND MEAT®

*Menu Basic Panino, patatine, soft drink o birra piccola [soft drink grande + €1,00 - birra media + €2,00]. È possibile abbinare al menù vini e cocktails a scelta con un sconto di €2,00 rispetto al loro prezzo di listino.



Grilled Chicken and Salad

Circa 200gr di petto di pollo grigliata servito con insalata mista o in alternativa con monster fries.

€13,00

Abbinamento Consigliato:
Calice Di Pecorino Illuminati

+ €5,00



The Fit Meal

Circa 200gr di petto di pollo grigliato servito con riso venere al vapore, insalata mista o verdure grigliate.

Piatto
🌱 🍷

€15,00



Caesar Salad

Insalata mista servita con mais, pomodori, cetrioli, scaglie di parmigiano crostini e salsa cesar.

A scelta con:

- Pollo Grigliato o Pollo Fritto
- Tonno
- Manzo



€8,00

EN
JOY



Hot Dog Classic

L'icona dello street food newyorkese, wurstel servito in un morbido panino.

Panino
🍷🍟🥤



€5,00

Menu basic*



€9,00



Bacon Dog

Wurstel, formaggio cheddar e crispy bacon.

Panino
🍷🍟🥤



€7,00

Menu basic*



€11,00



Bronx Bomber

Wurstel, spalla di maiale affumica in salsa bbq e patatine.

Panino
🍷🍟🥤



€7,00

Menu basic*



€11,00



*Menu Basic Panino, patatine, soft drink o birra piccola [soft drink grande + €1,00 - birra media + €2,00]. È possibile abbinare al menù vini e cocktails a scelta con un sconto di €2,00 rispetto al loro prezzo di listino.



Chicken Nuggets

Gustose pepite di pollo fritte in una panatura di corn flakes.

5 Pezzi	€6,00
10 Pezzi	€10,00

 *



Souther Fried Tender

Tender di pollo croccanti con una panatura speziata servite con salsa burro d'arachidi.

4 Pezzi	€7,00
8 pezzi	€11,00

 *



Pulled Pork Bites

Croccanti pepite ripiene di spalla di maiale cotta a bassa temperatura al BBQ.

5 Pezzi	€6,00
10 Pezzi	€10,00

 *



Buffalo Wings

Alette di pollo piccanti servite con salsa bbq.

5 Pezzi	€7,00
10 Pezzi	€11,00

 *



Mac'n Cheese Nuggets

Golose e croccanti pepite fritte di maccheroni al formaggio.

4 Pezzi	€6,00
8 Pezzi	€10,00

 *



Mozzarella Sticks

Bastoncini di mozzarella filante con panatura di "panko" e pastellati alla birra.

5 Pezzi	€7,00
10 Pezzi	€11,00

 *

* Prodotto gelo


Chili Nacho Bites

Croccanti pepite di nachos con panatura di "panko" e un cuore di formaggio cheddar e jalapenos.

5 Pezzi	€6,00
10 Pezzi	€10,00
*	


Beer Battered Onion Rings

Croccanti anelli di cipolla fritti pastellati alla birra.

5 Pezzi	€6,00
10 Pezzi	€10,00
15 pezzi (maxi tower)	€15,00
*	





Monster Fries

Gustose patatine fritte con la buccia e super croccanti.

*

€4,00



Smokehouse Fries

Patatine fritte servite con maiale sfilacciato e affumicato al bbq e ranch dressing.

*

€6,00

Nel menu +€2,00



Bacon'n Cheese Fries

Patatine fritte farcite con fonduta di formaggio cheddar e bacon croccante.

*

€6,00

Nel menu +€2,00



Sweet Potato Fries

Le mitiche patate dolci americane fritte servite con salsa ranch.

*

€6,00

Nel menu a soli +€2,00



● **Monster Sweet Potato Fries**

Prova le mitiche patate dolci americane anche nelle versioni:

● **Bacon & Cheese**

Con fonduta di formaggio cheddar e bacon croccante.

● **Smokehouse**

Con maiale sfilacciato e affumicato al bbq e ranch dressing.

€7,00

Nel menu a soli +€3,00


Diner Pancake

Triplo Buttermilk pancake ricoperto con delizioso sciroppo d'acero canadese.


€5,00

Abbinamento Consigliato: Savannah Peach

+ €10,00


Oreo Pancakes

Triplo Buttermilk pancake servito con cioccolato bianco e biscotti Oreo®.


€8,00

Abbinamento Consigliato: Espresso Martini

+ €8,00


PancakeMisù

La nostra versione del classico tiramisù.

Triplo Buttermilk pancake affogati al caffè espresso Illy®, crema al mascarpone, gocce di cioccolato, cacao.

€8,00

Abbinamento Consigliato: Espresso Martini

+ €8,00


Fruit & Cream Pancake

Triplo Buttermilk pancake farcito con crema al mascarpone e frutta fresca.


€8,00

Snickers Pancakes

Triplo Buttermilk pancake servito con burro di arachidi, toffee caramel, Nutella® e Snickers®.


€8,00

Abbinamento Consigliato: Brooklyn Coffeehouse

+ €12,00


Oreo Brownie

Biscotto brownie al cioccolato caldo e crema agli Oreo® servito con gelato alla vaniglia e Nutella®.


€7,00

Disponibile Senza Glutine nella versione classica + €1,00



Brownie Pancakes

Triplo Buttermilk pancake farcito con Nutella® e biscotto brownie caldo al cioccolato.



€7,00

Abbinamento Consigliato: Brooklyn Coffeeshouse

+ €12,00



Pistacchio Pancakes

Triplo Buttermilk pancake farcito con crema al pistacchio di Bronte.



€7,00



Banana Caramel Pancake

Triplo buttermilk pancake farcito con gelato, noccioline pralinate, banana e caramello homemade.



€8,00



Buono Pancake

Triplo Buttermilk Pancake farcito con crema mascarpone e Kinder Bueno® bianchi pralinati.



€8,00



Kinder Pancake

Triplo Buttermilk Pancake farcito con crema di Kinder Maxi®.



€8,00



French Toast

Soffice pane immerso in un impasto segreto e cotto sulla piastra, servito con sciroppo d'acero canadese e zucchero a velo. Guarniscilo con:

- Nutella
- Burro d'arachidi
- Frutti di bosco



€8,00



Oreo Cake

La mitica American pie con gli originali biscotti Oreo®.



€8,00



Chinnamon Roll

L'originale lievitato a forma di spirale, farcito con burro, zucchero e cannella. Scegli di guarnirlo con:

- Nutella - Pistacchio
- Cioccolato bianco

€6,00

+ €1,00



Reese's Pie

Torta con mitici dolci Reese's® al cioccolato, burro di arachidi e biscotto.



€8,00

+ €12,00

Abbinamento Consigliato: Brooklyn Coffehouse



Caramel Apple Crumble

Tortino caldo alle mele e caramello con crumble al biscotto servito con gelato alla vaniglia.



€8,00

+ €10,00

Abbinamento Consigliato: Canadian Border



New York Cheesecake

L'originale Cheesecake ai gusti:

- Frutti di bosco
- Nutella®
- Kinder Maxi
- Caramel Fudge
- Pistacchio



€7,00

Disponibile anche Senza Glutine +€1,00



Dulce de leche cheesecake

Cheesecake newyorkese al Dulce de leche, ovvero dolce di latte, tipico del sud America dal sapore di mou.



€8,00



Snickers Cheesecake

New York Cheesecake allo Snickers[®], con burro di arachidi, Nutella[®] e caramello. **€8,00**
 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷
 Abbinamento Consigliato: Brooklyn Coffeehouse + €12,00



Chicago Waffle

Cheesecake servita su un waffle belga guarnita con gelato al cioccolato Nutella[®] e Kit kat[®]. **€9,00**
 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷



Birthday Donut Cake

La nostra iconica piramide di ciambelline americane glassate da condividere con gli amici per il tuo compleanno e non solo. **€2,00 pezzo**
 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷
 (min. 10 pezzi)



Waffle Madness

Waffle belga caldo con gelato, Nutella[®], toffee caramel, noccioline e biscotti Oreo[®] sbriciolati. **€7,00**
 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷
 Abbinamento Consigliato: Canadian Border + €10,00




Milkshake

Gustoso Milkshake a scelta tra uno dei seguenti gusti: Fragola, Vaniglia, Cioccolato, Burro di Arachidi, Caramel, Oreo[®], Sneakers[®].


€6,00

Patatine e Nutella

Non crederete alle vostre papille gustative con le nostre patate dolci americane servite con Nutella[®] e zucchero a velo.


€6,00


La Nostra Carne

Monster Burger Secret Recipe

Il nostro classico e storico blend 100% tagli pregiati di manzo freschissimo dell'agro pontino formati a mano senza aggiunte, 100% pura carne fresca.

Chianina

I nostri hamburger di Chianina sono realizzati esclusivamente con muscoli interi, appena frollati, di carne selezionata certificata di CHIANTINA ITALIANO IGP privi di conservanti e coloranti, per preservare al meglio la qualità della carne.

+ €2,00 per hamburger

Brisket

Il nostro brisket e' un taglio di carne bovina, cotto lentamente a bassa temperatura, affumicato per ore nel barbecue. Tenero e succulento, viene apprezzato per il suo sapore intenso.

+ €2,00 per porzione

Beyond Vegan Hamburger

Il primo hamburger al mondo 100% vegetale dal sapore e dalla consistenza della carne.

+ €2,00

USA Black Angus

Questo hamburger di gr. 200 è realizzato con carni Black Angus Americane provenienti dal Kansas e Nebraska. La particolare alimentazione a mais per 100 gg, le conferiscono una caratteristica tenerezza e un sapore particolarmente elegante, deciso ma persistente.

Il Black Angus rappresenta il top assoluto degli Angus di razza purissima.

+ €2,00 per hamburger

BBQ Pulled Pork

Spalla di maiale cotta a bassa temperatura, affumicata, sfilacciata a mano e caramellata salsa bbq

+ €2,00 per porzione

Wagyu

La carne Wagyu e' una pregiata varietà di manzo giapponese, famosa per la sua straordinaria marezza, ovvero la distribuzione uniforme di grasso intramuscolare. Questa caratteristica le conferisce una consistenza burrosa, un sapore ricco e una straordinaria tenerezza.

+ €3,00 per hamburger

I Nostri Bun

Pretzel Bun

I panini pretzel, conosciuti come laugenbrot o brezel - in alcune regioni - sono una specialità del Sud Tirolo

di pane molto soffice con una crosticina sottile e salata ispirati ai salatini pretzel.

Con il tuo burger

Super Fluffy Monster Bun

I nostri buns Super Fluffy si presentano dorati all'esterno grazie alla speciale miscela di uova e panna che viene nebulizzata sopra ciascun bun: questa miscela, inoltre, li rende lucidi e "vivi", preservando il pane dalla cottura e mantenendo inalterata la sua umidità naturale.

Crispy Monster Bun

Panini dorati all'esterno grazie alla speciale miscela di uova e panna che viene nebulizzata sopra ciascun bun, rendendoli lucidi e "vivi", preservando il pane dalla cottura e mantenendo inalterata la sua umidità naturale. Sono impreziositi da una copertura extra croccante al mais che dona un perfetto equilibrio tra croccantezza esterna e morbidezza interna.

No Gluten Bun

Panino senza glutine imbustato singolarmente

+ €2,00

Legenda allergeni



Arachidi e derivati



Frutta a guscio



Latte e derivati



Molluschi



Pesce



Sesamo



Soia



Crostacei



Glutine



Lupini



Senape



Sedano



Anidrite solforosa e solfiti



Uova e derivati



DRINKS

Cocktails

Road Trip

Beers

Digestives

Soft drinks

Coffee

MONSTER BURGER

Il nostro viaggio sensoriale attraverso gli Stati Uniti D'America che vi farà viaggiare da New York City fino ad LA, dove ad ogni tappa, vi verranno proposti drink originali appositamente creati da noi utilizzando bottiglie importate appositamente per noi da distillerie locali. Ricreeremo quindi i sapori, i colori e gli elementi caratterizzanti di ogni luogo in un bicchiere.



• NEW YORK CITY

GANGS OF NEW YORK €14,00

Maccallan Single Malt Scotch Whisky invecchiato 12 anni con triplo passaggio in botti di Cherry e Abete ex Bourbon, Port Askaig whisky torbato invecchiato 8 anni, Lime, Vaniglia, Miele, Pepe Nero.

Le botti di legno americano in cui il distillato viene invecchiato simboleggiano il legame con il nuovo mondo e i nativi Americani. Il Port Askaig torbato conferisce l'affumicatura che richiama la new york polverosa di quei tempi. Il miele, il pepe nero e la vaniglia simboleggiano la dolcezza e l'opulenza della città moderna.

BROOKLYN COFFEEHOUSE €12,00

Hudson Baby Bourbon (primo Whiskey prodotto a New York nell'era del proibizionismo), caffè freddo Cold Brew, Sciroppo d'acero canadese, Amaro alle erbe e Agrumi.

Il whiskey più particolare prodotto negli USA. Lo spirito viene invecchiato in botti nuove di quercia bianca americana e, per farlo maturare più in fretta, vengono poste delle casse acustiche vicino le botti: il suono dei bassi le agita insieme allo spirito! Ogni bottiglia è riempita a mano, non viene usato carbone nel processo e il whiskey non viene filtrato a freddo.

• NIAGARA FALLS

CANADIAN BORDER €10,00

Pike Creek 10 years Canadian Whiskey finito in botti di Rum, Limone, Sciroppo d'acero canadese, Cannella, Albume d'uovo.

• CHICAGO

LAKE MICHIGAN €12,00

Death's Door Gin, Green Chartreuse, Matcha Green Tea, Lime, Menta.

Drink ispirato alle acque del lago Michigan visto dalla famosa Lake Shore Dr. di Chicago, distillato su un isolotto nel lago Michigan usando lo stesso bacino idrico, facendo sì che nella sostanza e non solo visivamente vi abbiamo portato un bicchiere di Michigan Lake. Ne abbiamo ricreato il colore verdastro.

• TENNESSEE

HONKY TONK HONEY SMASH €10,00

Jack Daniel's Honey Whiskey, Miele, Foglie di Menta, Fiori di Sambuco, Limone.

• FLORIDA

MIAMI VICE MOJITO €10,00

Bayou Rum Bianco della Louisiana, Lime, Zucchero, Foglie di Menta, Birra Corona Rovesciata.

• NEW ORLEANS

LOUISIANA JAZZ €12,00

Rum Bayou XO Mardi Gras della Louisiana, Green Chartreuse, Amaro agli agrumi, Vaniglia, Arancia, Passion Fruit.

• NEW MEXICO

ALBUQUERQUE €14,00

Rum J.Bally della Martinica invecchiato 7 anni, Mezcal artigianale Encantado, Miele, Pepe nero, Zenzero, Lime, Sale al rosmarino, Rosmarino affumicato.



APERITIF COCKTAILS

dalle 18:00 alle 20:00

Spritz (Aperol o Campari, Prosecco, Soda).	€6,00	Hugo Spritz (Liquore ai fiori di Sambuco, Menta, Prosecco, Soda, Lime).	€6,00
Americano (Campari, Vermouth Rosso Carpano, Soda).	€7,00	Mi-To (Campari bitter, Vermouth Rosso Carpano).	€7,00
Negroni (Campari, Vermouth Rosso Carlo Alberto, Gin).	€7,00	Negroni Sbagliato (Campari Bitter riserva speciale, Vermouth Rosso Carpano, Prosecco).	€7,00
Negrosky (Campari, Vermouth Rosso Carpano, Vodka).	€7,00	Negrete (Campari, Vermouth Rosso Carpano, Tequila).	€7,00

**Scegli il tuo
VERMOUTH
PREMIUM**

**Carlo Alberto
Vermouth Rosso di Torino** + €1,00

**Martini Riserva Speciale
Rubino** + €1,00

**Scegli il tuo
BITTER
PREMIUM**

Martini Bitter 1882 + €1,00

*Stop
Thinking
Start
Drinking*

UNFORGETTABLES

Aviation €7,00
(Gin, Maraschino Marasca Zadarski, Succo di limone, Liquore alla violetta).

Boulevardier €7,00
(Bourbon Whiskey, Martini Bitter riserva speciale, Vermouth Rosso Carlo Alberto).

Daiquiri €7,00
(Rum Bayou bianco, Lime).
Versione originale dei primi dell'800 sulle spiagge di Cuba.

Cosmopolitan €7,00
(Vodka, Triple sec, Succo di lime, Succo al cranberry).

Dry Martini €7,00
(Gin, Vermouth Bianco Carlo Alberto).

Mojito €7,00
(Rum bianco, Zucchero di canna, Lime, Menta, Top soda).

Manhattan €7,00
(Rye Whiskey, Vermouth Rosso, Angostura, Orange Bitter).

CONTEMPORARY CLASSICS



GIN €7,00
Gin Tonic
Gin Lemon
Gin Sour
Gin Fizz



VODKA €6,00
Vodka Tonic
Vodka Lemon
Vodka Sour

SHOT €3,00

Moscow Mule €7,00
(Moskovskaya Vodka, Lime, Ginger Beer).

London Mule €7,00
(Gin, lime, Ginger Beer).

Mai Tai €7,00
(Rum bianco, Rum scuro, Orange Curacao, Orzata, Lime).

Margarita €7,00
(Tequila, Triple sec, Lime).

Whiskey Sour €7,00
(Benchmark Bourbon Whiskey, Succo di limone, Sciroppo di zucchero, Albume d'uovo (opzionale).

Servito on the rocks o nella coppa da champagne.



Vesper "Shaken! Not Stirred" Cit. James Bond €7,00
(Gin, Vodka, Lillet Blonde).

Dirty Martini €7,00
(Vodka, Vermouth Bianco Carlo Alberto, Salamoia di olive).

Pisco Sour €7,00
(Pisco Fontana, Lime, Zucchero, Albume d'uovo, Angostura).

Paper Plane €8,00
(Kentucky Bourbon, Amaro alle erbe, Aperol, Limone).





CONTEMPORARY CLASSICS

Acapulco €6,00
(Tequila, Lime Sour).

Gimlet €6,00
(Gin, Lime Sour).

Southside €6,00
(Gin, Lime Sour, Menta).

Midori Sour €6,00
(Midori, Lime Sour).

Long Beach €6,00
(Vodka, Lime Sour, Cranberry).

Mint Gimlet €7,00
(Vodka, Menta, Lime Sour).

Pornstar Martini €7,00
(Vodka, Passion Fruit, Lime Sour, Prosecco).

Old Cuban €7,00
(Rum, Menta, Lime, Prosecco).

Texas Iced Tea €7,00
(Vodka, Gin, Rum, Tequila, Triple Sec, Lime Sour, Pepsi Cola).

Long Island Iced Tea €7,00
(Vodka, Gin, Rum, Triple Sec, Lime Sour, Pepsi Cola).

Honolulu €7,00
(Gin, Pina Colada, Lime Sour, Cranberry).

Japanese Iced Tea €7,00
(Midori, Vodka, Rum, Tequila, Limone).

Sex on the Beach €7,00
(Vodka, Arancia, Pesca, Cranberry).

Old Fashioned €7,00
(Bourbon, Zuccherero, Angostura).

Invisible €8,00
(Rum, Vodka, Gin, Triple Sec, Lime Sour).

Invisible Fragola €8,00
(Rum, Vodka, Gin, Triple Sec, Lime Sour, Fragola).

Mezcal Sour €8,00
(Mezcal, Zuccherero, Limone).

COCKTAILS ANALCOLICI

Peach Fizz €5,00
(Pesca, Cranberry, Arancia, Soda).

Virgin Mojito €5,00
(Lime Sour, Menta, Soda).

Mockstar €5,00
(Passion Fruit, Arancia, Soda).

Virgin Colada €5,00
(Ananas, Cocco).

Kiss on the Beach €5,00
(Passion Fruit, Arancia, Pesca, Soda).

Cosmotini €5,00
(Cranberry, Lime Sour).

Tropical Mojito €6,00
(Passion Fruit, Mango, Menta, Lime, Soda).

Playa Paradiso €6,00
(Arancia, Pesca, Ginger Beer).

Berry Mule €6,00
(Fragola, Lime Sour, Ginger Beer).

Togheter
is a
beautiful
place to be



VINI ROSSI	
VENETO	
Bonacosta Valpolicella	€28,00
Masi	
Amarone della Valpolicella	€50,00
Bertani	
Amarone della Valpolicella	€60,00
Santi	
TOSCANA	
Morellina di Scansano	€25,00
Motta	
Brunello di Montalcino	€50,00
CastelGiocondo	
Chianti Castiglioni	€25,00
Frescobaldi	
PUGLIA	
Primitivo di Manduria	€25,00
Lirica	
SICILIA	
Nero D'Avola	€25,00
Feudi Branciforti dei Bordonaro	

VINI BIANCHI	
FRIULI	
Chardonnay Champs	€25,00
Piera Martellozzo	
Ribolla Gialla	€28,00
Terre Magre	
ALTO ADIGE	
Gewurztraminer	€28,00
Mori	
MARCHE	
Pecorino Joco	€25,00
Fontezoppa	
LAZIO	
Malvasia Puntinata	€28,00
Cardito	

BOLLICINE	
Prosecco Superiore DOCG	€25,00
De Bernard 7 Ombre	
Franciacorta Cuve Brut	€35,00
Terre di Conti Ducco	
Cremant Andre Herart	€35,00
Francia	

**WINE
NOT?**

RAFFO

SPINE



nel menù

La Raffo è una birra lager italiana prodotta dal 1919 nella birreria omonima di Taranto, unica per il suo malto locale e il gusto secco rinfrescante. Prodotta con orgoglio e tradizione in Puglia.



Raffo ricetta originale

La Arricchita con orzo di Puglia, è una lager dal corpo morbido e dal gusto secco molto rinfrescante, con appena una punta di amaro nel finale. È prodotta oggi come allora con la stessa ricetta e lo stesso orgoglio.

Pils vol. 4,7%

0.20 lt **€4,00**

inclusa

0.40 lt **€6,00**

+ €2,00



Raffo lavorazione grezza

Arricchita con cereali di PUGLIA non raffinata, è una birra dal gusto rotondo e fresco, con un aroma maltato e note amare luppolate sul finale.

Pils vol. 4,8%

0.20 lt **€4,00**

inclusa

0.40 lt **€6,00**

+ €2,00

BIRRE REBELS

Belvedere Pils

Una bassa fermentazione vi disseterà con la sua eleganza e bevibilità! Luppoli nobili, come il Tettnang enfatizzano Keller pils, conferendole leggere note erbacee e floreali, con le note mielate e di cereale dei malti base si sposa alla perfezione. Questa birra nasce dal bisogno di avere in linea fissa, quella che viene considerata una "chiara classica", senza troppe note aromatiche.



Vol. 5,0%

€6,00

nel menu **+€2,00**

Sunshine Blanche

La birra che non ti aspetti, dolce e light. Ti prende con la speziatura di coriandolo, pepe rosa, pepe di sichuan e loomi. Una birra studiata per chi ricerca una bevuta leggera, rinfrescante ma al tempo stesso ricca di sapore.

Vol. 4,5%



€6,00

nel menu **+€2,00**

Parrot Invasion

Ecco l'IPA super beverina con un amaro morbido e un aroma esplosivo dall'accento fiorentino. La birra di grande bevuta che volevi, ti fa volare. Abbiamo voluto dedicarla a tutti i pappagalli che ogni mattina ci attendono in birreria. Una classica West Coast IPA, linea fissa amara da 6%.

Vol. 6,0%



€6,00

nel menu **+€2,00**

Tropical Bomb

Una birra secca e beverina dall'amaro delicato e dalle note fresche e succose di frutta tropicale che ti portano direttamente in riva al mare sotto una palma. Importante uso di luppoli provenienti dall'Australia e America: Topaz, Ekuanot, Citra. Chiara come il sole che scotta all'ora di punta e trasparente come le acque di Waikiki Beach.

Vol. 8,0%



€6,00

nel menu **+€2,00**

Secret View

L'Pale Ale dal colore dorato, enfatizzata dall'uso in bollitura di scorze di arancia e bergamotto, che le donano note citriche e agrumate perfettamente bilanciate dal luppolo Cascade. Prodotto Gluten Free! Una connotazione "Mediterranea" con il suo bouquet aromatico, grazie all'uso di scorza di bergamotto e arancia.

Vol. 5,0%



€6,00

nel menu **+€2,00**

DIGESTIVES

Jefferson Amaro Importante

€5,00

Miglior liquore del mondo al World's Drink Awards

Amaro Mandragora

€5,00

La formula contiene 15 erbe di cui, secondo questo particolare tipo di formulazioni, è possibile comunicarne pubblicamente solo otto per mantenere appieno i principi vitali insiti nel prodotto. Secondo questa particolare scienza, l'insieme così ottenuto trascende i principi stessi delle erbe, per giungere a una metamorfosi in grado di rendere il prodotto pienamente efficace.

Valhalla

€5,00

Liquore ispirato alle difficili condizioni delle terre nordiche. È prodotto usando piante che hanno dovuto sopportare condizioni estreme per sopravvivere e crescere. Tale processo di sopportazione è ciò che rende le piante nordiche assolutamente uniche, con un sapore caratteristico e potente. Valhalla ha come base la vodka Kosenkorva, a cui è aggiunto un mix di erbe tra cui Achillea millefolium, Artemisia absinthium e Angelica archangelic. Le differenti erbe sono selezionate pazientemente, macerate e poi distillate.

Abracadabra

€5,00

Liquore artigianale alla liquirizia di Vecchio Magazzino Doganale.

**Grappa "Punto G" €5,00**

La Grappa "Punto G" di Capovilla è la prima grappa al mondo ad essere stata realizzata a partire da vinacce di produttori Triple A. Questa denominazione sta a significare l'altissima qualità delle uve, esclusivamente italiane, succose, pure, pulite, prive di alcun elemento chimico.

Grappa Maschio Barrique €5,00**Maraska Zadarski
Maraschino €5,00****Bailey's €5,00****Amaro Nonino
Quintessentia €5,00****Amaro Del Capo €5,00****Jägermeister €5,00****Sambuca Molinari €5,00****Amaro Averna €5,00****Limoncello Villa Massa €5,00****TONICHE PREMIUM****Fever Tree Mediterranean €4,00**

Qui la presenza del chinino è meno accentuata per far spazio al rosmarino e al timo limone di Provenza che donano unicità e delicatezza floreale al palato.

**Schweppes
Tonic & Touch of Lime €4,00**

Contiene una moltitudine di bollicine finissime, arricchite da una spruzzata di lime che completa alla perfezione il sapore di questa Schweppes.

SOFT DRINKS

nel menù

**Acqua naturale €2,00
0.5 in vetro inclusa****Acqua leggermente €2,00
frizzante inclusa
0.5 in vetro****Small €3,00 inclusa****Large €4,00 + €1,00****Pepsi cola****Pepsi Max****7up****Schweppes arancia****Schweppes lemon****Schweppes tonica****Estathe pesca €4,00 inclusa****Estathe limone €4,00 inclusa****COFFEE****Caffe' illy espresso €2,00****Caffe' illy decaffeinato €2,00****American Coffee €2,50**

Il vero caffè' filtro americano colato in ampolla con miscela newyorkese.



L'AMERICANO

MADE IN ITALY

Monster Burger nasce a Latina nel 2014 grazie all'idea innovativa di due giovani fratelli.

Il progetto nasce dall'esigenza di proporre nuove ricette originali di sapori e odori americani realizzate con la qualità degli ingredienti italiani.

La Mission de "L'Americano Made In Italy" La nostra mission è stravolgere l'idea del cibo americano "Junk Food" proponendo un prodotto locale, genuino e mostruosamente saporito.

La passione per il cibo si trasforma in una continua ricerca e sperimentazione che ad oggi vanta la presentazione di un menù con oltre 70 ricche scelte tra burgers, appetizers, pancakes, cakes e milkshakes.

VUOI APRIRE UN RISTORANTE MONSTER BURGER?
scrivi a franchising@monsterburger.it o chiedi informazioni al manager del punto vendita.

**VUOI APRIRE
UN RISTORANTE
MONSTER BURGER?**

MONSTER BURGER