

MENÙ DEGLI ALLERGENI

"BIIF"

*Piazza Pontida, 27
24121 Bergamo (BG)*

*Gli allergeni che secondo Reg. (UE) N. 1169/2011 devono essere segnalati,
se presenti nelle pietanze, sono indicati attraverso immagini.*



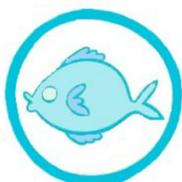
LATTE
MILK



LUPINI
LUPINS



MOLLUSCHI
SHELLFISH



PESCE
FISH



SEDANO
CELERY



SENAPE
MUSTARD



UOVO
EGGS



SOIA
SOY



SOLFITI
SULPHITES



ARACHIDI
PEANUTS



CROSTACEI
CROSTACEAN



FRUTTA A GUSCIO
NUTS



GLUTINE
GLUTEN



SESAMO
SESAME

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

DELIZIE CAMPANE

1 mozzarella di bufala e 1 burrata di bufala, con
crudo di parma 24 mesi



TARTARE DI FILETTO BLACK ANGUS URUGUAY

condita con cipolla, capperi tritati e tuorlo d'uovo



FRITTO MISTO

2 PANZAROTTI E 2 ARANCINE



BRUSCHETTE

con pomodorini datterini, stracciatella di bufala e
basilico fresco (2 pezzi) e con provola e tartare di
filetto di black angus uruguay fiammata (2 pezzi)



TEGAMINO DI PARMIGIANA DI MELANZANE



PATATE FRITTE STICK*

I PRIMI PIATTI

SPAGHETTI QUADRATI FRESCI

con pomodorini, pesto di basilico
e stracciatella di bufala



PACCHERI

con crema di pistacchio, provola di Agerola e
sbriciolata di taralli



CARBONARA DELLA TRADIZIONE



COPERTO: 3 EURO

* PRODOTTO CONGELATO

INSALATONE

DENVER

pollo alla griglia, crostini di pane, scaglie di
parmigiano reggiano, insalata mista e salsa Caesar



NEW YORK

salmone affumicato, burrata di bufala g 125,
avocado, carote alla julienne, insalata mista e
pomodorini



MIAMI

tonno al naturale, mozzarella di bufala campana
dop, insalata mista, mais, pomodori e olive verdi



COLUMBUS

frisella bagnata, insalata mista, pomodorini, olive
nere, fior di latte, acciughe e origano



SANTA FE'

bresaola, parmigiano reggiano, pomodorini
e rucola



MENU' BIMBI - FINO A 12 ANNI

PENNETTE

(in bianco, al pesto o al pomodoro)

+ bibita e coperto inclusi



COTOLETTA DI POLLO G 130

al piatto con patate fritte stick*

+ bibita e coperto inclusi



PANINO KRABBY PATTY:

hamburger di scottona 160 g e cheddar

+ bibita e coperto inclusi



PIZZA MARGHERITA BABY

+ bibita e coperto inclusi



SCEGLI LA TUA COTTURA

AL SANGUE

COTTURA VELOCE DELLA CARNE A TEMPERATURA ELEVATA. FORMAZIONE DI UNA CROSTA PIÙ SPESSA E RESISTENTE ALLA PRESSIONE; NEL CUORE LA CARNE DEVE ESSERE ANCORA ROSSA E ABBASTANZA CALDA (50°C).

BEN COTTA

COTTURA LENTA E PROLUNGATA, LA CARNE VIENE COTTA PER CIRCA 5-6 MINUTI PER LATO. AL TATTO LA CARNE RISULTA DURA; L'ESTERNO È CROCCANTE E DI COLORE BRUNO. ALL'INTERNO È BEN CALDA (70°C).

AL PUNTO

COTTURA LEGGERMENTE PIÙ PROLUNGATA, LA CARNE VIENE VOLTATA QUANDO APPAIONO FINI GOCCIOLINE SULLA PARTE SUPERIORE; A COTTURA ULTIMATA SI LASCIA RIPOSARE PER 2-3 MINUTI, AFFINCHÉ LA TEMPERATURA SI UNIFORMI. AL TAGLIO LA CARNE DEVE ESSERE DI UN COLORE ROSA UNIFORME E BEN CALDA (60°C).

CARNI DAL MONDO

URUGUAY - BLACK ANGUS

- FILETTO DI BLACK ANGUS (250 G)

SERVITO CON PATATE FRITTE STICK*

- FILETTO DI BLACK ANGUS (250 G) AL COGNAC

SERVITO CON TARALLO SBRICIOLATO



- CHATEAUXBRIAND (500 G) CON SALSA BERNESE

SERVITO CON PATATE AL FORNO



- PER 2 PERSONE -

- BISTECCA DI ENTRECÔTE DI BLACK ANGUS (350 G)

SERVITA CON PATATE FRITTE STICK*

VINO CONSIGLIATO: MALBEC - ALTA VISTA

SPAGNA - VACA VIEJA

- BISTECCA DI ENTRECÔTE DRY AGE SELEZIONE JUAN NAVARRO (350 G)

SERVITA CON PURÈ DI PATATE



VINO CONSIGLIATO: RIOJA - MARQUES DE CACERES

IRLANDA - ANGUS

- FIORENTINA DI BOVINO ADULTO PRIME SELEZIONE QUINN

SERVITA CON MIX DI CONTORNI

- PER 2 PERSONE -

VINO CONSIGLIATO: RONCHEDONE IGT - CA' DEI FRATI

POLONIA - SCOTTONA PRUSSIANA

- TAGLIATA DI ROAST BEEF KOBIETA (300 G)

SERVITA CON RUCOLA E PROVOLA FIAMMATA



VINO CONSIGLIATO: BORDEAUX RISERVA - CHATEAU BONNET

GIAPPONE - WAGYU**

- HAMBURGER DI WAGYU* (200 G) AL PIATTO

SERVITO CON PATATE AL FORNO

BIRRA CONSIGLIATA: AFFLIGEM ROSSA BIRRA DI ABBAZIA

** ALTRI TAGLI SU PRENOTAZIONE

AMERICA - GOLD BLACK ANGUS

- HAMBURGER DI GOLD BLACK ANGUS (300 G)

SERVITO CON BURRATA PUGLIESE, PATA NEGRA E PATATE AL FORNO



BIRRA CONSIGLIATA: ICHNUSA NON FILTRATA

SE NON È MANZO

- COTOLETTA DI VITELLO (400 G) ALLA MILANESE

SERVITA CON PATATE AL FORNO



- COTOLETTA GOURMET

CON STRACCIATELLA DI BUFALA, MORTADELLA E GRANELLA DI PISTACCHI



- COTOLETTA GOURMET

CON PROSCIUTTO DI PARMA RISERVA 24 MESI, MOZZARELLA DI BUFALA, RUCOLA E POMODORINI



- BISTECCA DI POLLO (200 G) DISOSSATA

SERVITA CON RISO BIANCO E VERDURE GRIGLIATE

PANINI GOURMET

TUTTI I PANINI SONO DISPONIBILI CON PANE SENZA GLUTINE

SERVITI CON PATATINE FRITTE STICK*

- BIIF MAXI BURGER - PAN BRIOCHE

HAMBURGER DI SCOTTONA, BURRATA PUGLIESE, DOPPIO CHEDDAR, POMODORO, BACON CROCCANTE, LATTUGA E SALSA BIIF

SINGLE HAMBURGER 300 G



- ONION BURGER - PANE ALLA BARBABIETOLA

HAMBURGER DI SCOTTONA, CIPOLLA CARAMELLATA, POMODORO, CETRIOLO, LATTUGA, KETCHUP E MAIONESE

SINGLE 160 G | DOUBLE 320 G



- BUFALA BURGER - PANE AL PISTACCHIO

HAMBURGER DI SCOTTONA, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO, PESTO DI BASILICO, LATTUGA E MAIONESE

SINGLE 160 G | DOUBLE 320 G



- PARMIGIANA BURGER - PANE ALLA BARBABIETOLA

HAMBURGER DI SCOTTONA, PARMIGIANA DI MELANZANE, PROVOLA DI AGEROLA, BACON CROCCANTE, LATTUGA E KETCHUP

SINGLE 160 G | DOUBLE 320 G



- CROCCHÈ BURGER - PANE AL PISTACCHIO

HAMBURGER DI SCOTTONA, PROSCIUTTO DI PRAGA, MOZZARELLA DI BUFALA, CROCCHÈ DI PATATE, LATTUGA, KETCHUP E MAIONESE

SINGLE 160 G | DOUBLE 320 G



- 10 BURGER - PAN BRIOCHE

TARTARE DI FILETTO DI BLACK ANGUS FIAMMATA 200 GR, PROVOLA DI AGEROLA, MELANZANE ALLA NAPOLETANA, INSALATA, KETCHUP E MAIONESE



- CHEESE BURGER - PAN BRIOCHE

HAMBURGER DI SCOTTONA, CHEDDAR, POMODORO, BACON CROCCANTE, LATTUGA E SALSA BUIF

SINGLE 160 G e | DOUBLE 320 G



- PATA NEGRA BURGER - PANE AL PISTACCHIO

HAMBURGER DI SCOTTONA, PATA NEGRA BELLOTA, STRACCIATELLA DI BUFALA, CARCIOFO ROMANO ARROSTITO, LATTUGA E MAIONESE

SINGLE 160 G | DOUBLE 320 G



- **CALABRO BURGER - PANE ALLA BARBABIETOLA**

HAMBURGER DI SCOTTONA, 'NDUJA CALABRESE, PROVOLA DI AGEROLA, CIPOLLA CARAMELLATA, POMODORO, LATTUGA E SALSA BBQ

SINGLE 160 G | DOUBLE 320 G



- **POLLETTO BURGER - PAN BRIOCHE**

PETTO DI POLLO, PROSCIUTTO COTTO FIORUCCI, CHEDDAR, POMODORO, LATTUGA E MAIONESE



- **GLUTEN FREE BURGER - PANE SENZA GLUTINE**

HAMBURGER DI SCOTTONA, MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORO

SERVITO CON PATATE AL FORNO

SINGLE 160 G | DOUBLE 320 G



TUTTI I PANINI SONO DISPONIBILI CON PANE SENZA GLUTINE*

MAXI TOAST

- CLUB SANDWICH

LATTUGA, POLLO ALLA GRIGLIA, CHEDDAR, UOVA, POMODORO, BACON E MAIONESE



- CLUB MARE

SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO, VERDURINE GRIGLIATE, PROVOLA DI AGEROLA, POMODORO, MAIONESE E PESTO DI BASILICO



PIZZE

- MARGHERITA

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA E BASILICO



- BUFALINA

POMODORO SAN MARZANO, FUORI COTTURA MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO



- AMERICANA

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, WÜRSTEL, PATATE FRITTE STICK* E BASILICO



- CAPRICCIOSA

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, PROSCIUTTO COTTO ROVAQNATI, SALAME NAPOLI, CARCIOFI, FUNGHI CHAMPIGNON E OLIVE NERE



- DIAVOLA

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, SALAME PICCANTE E OLIO PICCANTE



- NAPOLI

POMODORO SAN MARZANO, POMODORINI CILIEGINO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, CAPPERI, ORIGANO, ACCIUGHE E BASILICO



- VEGETARIANA

PROVOLA DI AGEROLA, VERDURE GRIGLiate, POMODORINI E BASILICO



- GENUINA

FIOR DI LATTE DI AGEROLA, POMODORINI CILIEGINO, CORNICIONE RIPIENO DI RICOTTA, ALL'USCITA BOCCONCINO DI BUFALA E BASILICO



- PISTACCHIO E MORTADELLA

CREMA DI PISTACCHIO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, MORTADELLA, GRANELLA DI PISTACCHI E BASILICO



- TARTUFO

CREMA AL TARTUFO, PROVOLA DI AGEROLA, PROSCIUTTO DI PARMA RISERVA 24 MESI, BASILICO E OLIO EVO



- PATA NEGRA GOURMET

MARGHERITA ALL'OMBRA DI POMODORO SAN MARZANO, ALL'USCITA PATA NEGRA BELLOTA 100% GHIANDA, BURRATA DI BUFALA E BASILICO



- AGGIUNTE

- PROSCIUTTO DI PARMA RISERVA 24 MESI
- PROSCIUTTO COTTO ROVAGNATI
- FUNGHI CHAMPIGNON
- RUCOLA
- CARCIOFI ARROSTITI
- RICOTTA 
- MOZZARELLA DI BUFALA 
- BURRATA DI BUFALA 

DESSERT

PER CONCEDERVI UN MOMENTO DI DELICATA ARMONIA VI PRESENTIAMO UN DELIZIOSO VASSOIO CON UNA VARIETÀ DI DOLCI TRA I QUALI SICURAMENTE CE NE SARÀ UNO CHE SAPRÀ STUZZICARE E SODDISFARE IL VOSTRO PALATO.

BEVANDE

VINI



BIRRE



BEVANDE

ACQUA MINERALE 75 CL

COCA COLA / ZERO - SPRITE - FANTA 33 CL

CAFFÈ

AMARI

BIRRE IN BOTTIGLIA

ERDINGER WEISS 5,4% VOL - 50 CL

FISCHER 6,0% VOL - 65 CL

LAGUNITAS IPA 6,2% VOL - 35,5 CL

BIRRE ALLA SPINA

ICHNUSA BIONDA 4,7% VOL 40 CL

ICHNUSA BIONDA 4,7% VOL 20 CL

ICHNUSA NON FILTRATA 5% VOL 40 CL

ICHNUSA NON FILTRATA 5% VOL 20 CL

AFFLIGEM ROSSA BIRRA DI ABBAZIA 6,7% VOL 30 CL

COCKTAILS

SPRITZ CAMPARI

SPRITZ APEROL

SPRITZ HUGO

MOSCOW MULE

GIN TONIC (HENDRICK'S)

Vini consigliati

MONTECUCCO ROSSO DOC RISERVA

TENUTA L'IMPOSTINO

VARIETÀ DI COLORE RUBINO INTENSO FITTO, COLPISCE PER L'INTENSITÀ DEL PROFUMO PULITO, RICCO DI NOTE IN CUI DOMINANO LA PRUGNA, L'EUCALIPTO, IL TABACCO E I SAPORI DELLA TERRA. IN BOCCA ENTRA CALDO, MORBIDO, DI CORPO PIENO E DAL NOTEVOLE EQUILIBRIO, IN CUI LA FRESCHEZZA E IL TANNINO BEN BILANCIANO LA CARICA ALCOLICA. FINALE LUNGO E DI GRANDE SODDISFAZIONE.

LUGANA DOC "PRESTIGE"

CÀ MAIOL

PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI. PULITO E DI IDENTITÀ, OFFRE PROFUMI DI MELA VERDE, LIME, TIMO SELVATICO. APRENDOSI DONA AROMI DI AVENA E PEPE BIANCO. AL PALATO È PIACEVOLE E MORBIDO IN PERFETTO EQUILIBRIO TRA LE SUE COMPONENTI CON FINALE MINERALE.

FICHIMORI ROSSO IGT SALENTO

TORMARESCA

UNICO NEL SUO GENERE IN QUANTO È DA BERE FREDDO. COLORE ROSSO RUBINO CON UN LEGGERA SFUMATURA VIOLACEA. AL NASO PREVALGONO LE NOTE DI FRUTTA ROSSA, DI FRAGOLA E LAMPONE, SEGUITE DA DELICATE SENSAZIONI DI ROSA CANINA. AL PALATO È FRESCO, SAPIDO E SCORREVOLE, CARATTERIZZATO DA UN INGRESSO MORBIDO E UN RETROGUSTO FRUTTATO.

DUBL BRUT EDITION

FEUDI SAN GREGORIO

COLORE GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE CON SPUMA VIVACE E GIOVANE, AL NASO ESPRIME UNA VERVE DI GELSOMINO, PAGLIA E CAMOMILLA, TONI PIÙ DOLCI FRUTTATI DI ALBICOCCA E ACCENNI DI MIELE MILLEFIORI, CON TONI DI BISCOTTO. ASSAGGIO GUSTOSO, SAPORITO E BEN BILANCIATO TRA FRESCHEZZA E SAPIDITÀ.

VINI ROSSI ITALIANI

VINO DELLA CASA FRESCO ½ L

AGLIANICO DOC "SABBIENERE", FEUDI SAN GREGORIO

PRIMITIVO DI MANDURIA "SAN GAETANO" DOC, 2 PALME

MORELLINO DI SCANSANO ANIMA MAREMMANA DOCG, BRUNI

RONCHEDONE IGT, CA' DEI FRATI

LANGHE NEBBIOLO DOC, FORTEMASSO

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC, BISCARDO

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA TOSCANA IGT, ORNELLAIA

"INFERNO" VALTELLINA SUPERIORE DOCG, NINO NEGRI

CHIANTI "ROCCAMURA" IN FIASCO DOCG, ROCCAMURA

AMARONE VALPOLICELLA DOCG CLASSICO, CESARI

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, CANTINA DI MONTALCINO

VINI ROSSI DAL MONDO

MALBEC "VIVE", ALTA VISTA - ARGENTINA

ZINFANDEL, FRANCIS FORD COPPOLA - CALIFORNIA

BORDEAUX RÉSERVE, CHÂTEAU BONNET - FRANCIA

RIOJA CRIANZA, MARQUES DE CÀCERES - SPAGNA

VINI BIANCHI E ROSÉ

FALANGHINA DOC "VERDITERRE", FEUDI SAN GREGORIO

"PLINIO" VERMENTINO DOC, BRUNI

GEWÜRZTRAMINER TRENTINO DOC, LAVIS

GIARDINO ROSÉ SANTA CRISTINA TOSCANA IGT, ANTINORI

BOLLICINE

VALDOBBIANDENE PROSECCO SUPERIORE DOCG, DUPLAVILIS BICCHIERE

VALDOBBIANDENE PROSECCO SUPERIORE DOCG, DUPLAVILIS

FRANCIACORTA BRUT, CONTADI CASTALDI

Nel locale la presenza degli allergeni sopra indicati, anche per contaminazione crociata non può essere esclusa

N.B.

Il presente menu è soggetto a revisione. I prodotti presenti in questo elenco potrebbero mutare ed alcuni prodotti non esserci. In quel caso le informazioni circa la presenza di allergeni sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Il menù a pranzo è variabile. Per questo si invita il consumatore a richiedere gli allergeni al personale di sala.

I secondi e i dolci sono accompagnati con salse varie. Per questo si invita il consumatore a richiedere gli allergeni al personale di sala.

LEGENDA:

**in assenza di prodotto fresco vengono utilizzati prodotti freschi surgelati all'origine.*

*** il prodotto è variabile in base al giorno e alle scelte del cliente. Si invita lo stesso a richiedere gli allergeni al personale di sala.*