

BRUSCHE & PINSE

▶ TRADIZIONALI ◀

1 - Uno	8€	4 - Quattro	9,5€
Polpa di pomodoro, mozzarella		Polpa di pomodoro, mozzarella, formaggio verde, speck Altoadige I.G.P.	
2 - Due	8,5€	5 - Cinque	9€
Polpa di pomodoro, mozzarella, salamino piccante		Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma D.O.P.	
3 - Tre	9€	6 - Sei	8,5€
Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi champignon		Polpa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	

▶ VEGETARIANE ◀

7 - Sette	10€
Polpa di pomodoro, mozzarella, zucca al forno, broccolo fiolaro, ricotta affumicata	
8 - Otto	10€
Polpa di pomodoro, mozzarella, radicchio, porro, zucca al forno, noci	
9 - Nove	10,5€
Polpa di pomodoro, mozzarella, cipolla, broccolo fiolaro, brie	
10 - Dieci	10,5€
Polpa di pomodoro, mozzarella, radicchio, porcini, grana a scaglie	

▶ GUSTOSE ◀

11 - Undici	10,5€
Polpa di pomodoro, mozzarella, formaggio verde, cipolla, salamino piccante	
12 - Dodici	10,5€
Polpa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, zucca al forno, ricotta affumicata	
13 - Tredici	9,5€
Polpa di pomodoro, mozzarella, würstel, patate al forno	
14 - Quattordici	11€
Polpa di pomodoro, mozzarella, Asiago pressato D.O.P., porcini, porchetta nostrana	

BRUSCHE & PINSE

SPECIALI

15 - Quindici **10,5€**

Polpa di pomodoro, mozzarella, brie, radicchio, prosciutto crudo di Parma D.O.P.

16 - Sedici **10,5€**

Polpa di pomodoro, mozzarella, porro, pancetta arrotolata al pepe, grana a scaglie

17 - Diciassette **11€**

Polpa di pomodoro, mozzarella, cipolla caramellata, broccolo fiolaro, salamino piccante, n'duja calabra

18 - Diciotto **11€**

Polpa di pomodoro, mozzarella, formaggio verde, zucca al forno, cipolla caramellata, pancetta affumicata

19 - Diciannove **11€**

Polpa di pomodoro, mozzarella, radicchio, verde, noci, miele

20 - Venti **10,5€**

Polpa di pomodoro, mozzarella, broccolo fiolaro, salsiccia, asiago

PINSE

Proponiamo tutte le nostre farciture anche nella variante della base pinsa (+ 2€ sul prezzo base)

* Alcuni dei nostri piatti possono essere preparati utilizzando materie prime congelate o surgelate

BURGER

► I PEZZI DI MANZO ◀

Smoky

15,5€

Pane burger Bio, hamburger da 200g di manzo con pancetta affumicata nell'impasto, cipolla fritta, pomodoro a fette, insalata iceberg, salsa BBQ, maionese

Old Skool

12,5€

Pane burger Bio, hamburger da 200g di manzo, Asiago D.O.P., pomodoro, insalata iceberg, maionese, ketchup

Kevin Bacon

12,5€

Pane burger Bio, hamburger da 200g di manzo, Asiago D.O.P., bacon, maionese, ketchup

Super Groove

16€

Pane burger Bio, hamburger da 200g di manzo, bacon, uovo, cipolla caramellata, Asiago D.O.P., senape, ketchup, salsa BBQ, maionese

Forever Young

10€

Pane burger Bio, hamburger da 100g di manzo, insalata iceberg, maionese, ketchup

*Tutti i panini sono
accompagnati da patatine
fritte e insalatina!*

► VEGANO ◀

Popeye

13,5€

Pane burger bio, burger di spinaci e ceci fritto (130 gr), crema di zucca, cipolla fritta, insalata, maionese vegana e salsa agrodolce

► SALSE ◀

Salse

0,5€

- Ketchup
- Senape
- Maionese
- Maionese alle erbe
- Maionese al curry
- Maionese vegana
- Maionese al rafano
- Salsa BBQ
- Salsa rosa
- Salsa agrodolce

BURGER

► QUELLI STRANI ◀

Country Road

16€

Pane burger Bio, 150g pulled pork marinato alla birra, coleslaw, salsa BBQ, ketchup

A-pollo 14

14€

Pane burger Bio, filetto di pollo speziato e fritto, coleslaw, insalata iceberg, maionese al curry, salsa agrodolce

Pan del Porco

15,5€

Pane burger bio, burger di salsiccia (200 gr), formaggio asiago, cipolla caramellata, peperoni grigliati, maionese, ketchup, senape

Red Hot Chili Burger

15,5€

Pane burger bio, hamburger da 200 g all'jalapeño, bacon, asiago, anelli di cipolla fritti, salsa BBQ, Sriracha

► CLUB SANDWICH ◀

Classic Club

14€

Pane toast ai cereali, edamer, prosciutto cotto, bacon, frittatina di uovo, insalata iceberg e pomodoro. Servito con patatine fritte

Turkey Club

15€

Pane toast ai cereali, edamer, tacchino al forno, bacon, insalata iceberg, cipolla frita e pomodoro. Servito con patatine fritte

Club Veggie

13€

Pane toast ai cereali, edamer, porro, funghi trifolati, zucca al forno, frittatina di uovo, insalata iceberg. Servito con patatine fritte

Salmon Club

15,5€

Pane toast ai cereali, philadelphia alle erbette, salmone affumicato, avocado, insalata iceberg e pomodoro. Servito con patatine fritte

Club Fried Chicken

15€

Pane toast ai cereali, edamer, pollo fritto, bacon, insalata iceberg e pomodoro. Servito con patatine fritte

CUCINA

PIATTI

Vegan Salad

11€

Insalata mista, olive taggiasche, noci, carote alla julienne, avocado, cavolo cappuccio, maionese vegana e crostini di pane

Caesar Salad

13€

Insalata gentile, cavolo cappuccio, filetto di pollo, bacon, caesar dressing, crostini di pane

Opzione alternativa: disponibile anche con salsa BBQ al posto del caesar dressing

Salsicce alla Boogie

14€

Wonderland

Salsicce cotte con la nostra birra stile bock, servite con patatine fritte e maionese rafano

Pork Ribs

17€

Costine di maiale in salsa BBQ con patatine fritte e ketchup

Sausages Party

12€

Selezione di würstel con patatine fritte e ketchup

Fagioli di Balzar

10€

Fagioli in salsa alla birra con pancetta e wurstel

FRITTI

Vienna Style

15,5€

Cotoletta di vitello con impanatura di panko, patatine fritte e ketchup

Groovin Chicken

15,5€

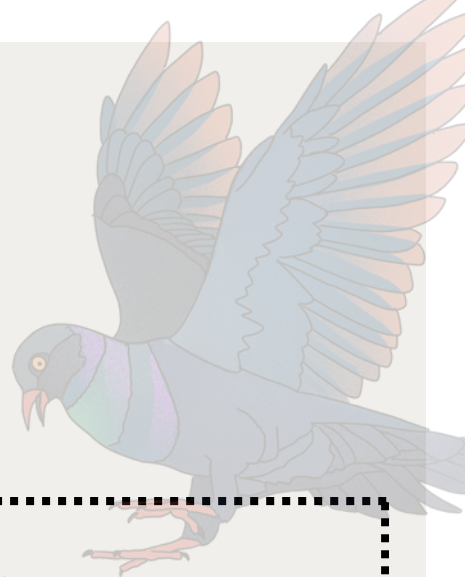
Filetti di pollo in marinatura Groove poi impanati e fritti, patate fritte e salsa BBQ

Gran Mix Fritto del Groove (consigliato x 2)

15€

Selezione di sfiziosi fritti di formaggio, di verdure e di carne, servito con ketchup

CUCINA



LITTLE THINGS

<i>Patatine fritte</i>	5€	<i>Anelli di cipolla</i>	6€
<i>Patate wedges</i>	6€	<i>Jalapeno poppers</i>	6,5€
<i>Rosti di patate</i>	6€	<i>Polenta fritta</i>	6€
<i>Sbrise fritte</i>	6€	<i>Toscano (farcitura +1€)</i>	5,50€
<i>Polpette (carne o tonno)</i>	1,5€ cad.	<i>Focaccia (farcitura +1€)</i>	6,50€

SALSE

Salse

0,5€

Ketchup • Senape • Maionese • Maionese alle erbe • Maionese al curry •
Maionese vegana • Maionese al rafano • Salsa BBQ • Salsa rosa • Salsa
agrodolce

ORARIO APERTURA CUCINA:
18.30 – 22.30

* Alcuni dei nostri piatti possono essere preparati utilizzando materie prime congelate o surgelate