

MENÙ FOOD



CRAFT GARDEN

BEER & WINE | BBQ | COCKTAIL

AMERICAN BUN BBQ

SERVITI CON PANINO E PATATE DIPPERS

PULLED PORK.....12€

180 gr di spalla di maiale affumicata con legno di ciliegio e cotta a bassa temperatura, Coleslaw, salsa BBQ homemade.

BALTIMORA.....14€

180 gr di girello di Manzo affumicato con legno di ciliegio e cotto a bassa temperatura, senape al miele, cipolla cruda, lattuga. Servita a temperatura massima di 60°.

SALSICCIA ALLA BIRRA.....10€

Salsiccia da 150gr affumicata con legno di ciliegio e cotta a bassa temperatura e ripassata nella birra, senape al miele, cipolla caramellata.

AMERICAN PLAIN BBQ

SERVITI AL PIATTO

PORK RIBS.....15€

2 Pork Ribs da 4 costine alla salsa bbq affumicata con legno di ciliegio e cotte a bassa temperatura, con insalata mista e patate Dippers*.

CRAFT GARDEN BBQ.....20€

Un Pork Ribs da 4 costine alla salsa bbq e una salsiccia da 150gr ripassata nella birra, entrambi affumicati con legno di ciliegio e cotta a bassa temperatura, 150gr di pulled pork e verdure grigliate.

BEEF RIBS

Beef Ribs (costata di Scottona europea) con osso 800gr, Coleslaw (verza rossa, verza bianca, carote, yogurt e maionese) con mela verde e noci tostate, pannocchietta di mais alla piastra, salsa agrodolce al bourbon e patate dippers*.

SMOKED SALMON.....22€

Trancio di salmone (affumicato su faggio e ciliegio) 200gr, Coleslaw di finocchi, sedano, mayonese e crema di olive con olive taggiasche, capperi, arancia e pomodorini confit, salsa teriyaki al bergamotto, patatine dippers*.

CRAFT BURGER

SERVITI CON PANINO E PATATE DIPPERS

CLASSIC BURGER.....9€

Hamburger 180gr, pomodoro, lattuga, cetriolini, maionese, ketchup.

CHEESEBURGER.....10€

Hamburger 180gr ripieno di cheddar, pomodoro, lattuga, cetriolini, maionese, ketchup.

BACon CHEESEBURGER.....12€

Hamburger 180gr, cheddar, bacon, cipolla caramellata, salsa bbq.

BLUE CHEESEBURGER.....13€

Hamburger 180gr ripieno di gorgonzola, Monterrey Jack Cheddar, Bacon, Salsa Craft.

TEX-MEX BURGER.....12€

Hamburger 180gr, cheddar, jalapeno, pomodoro, salsa cajun.

CHICKEN BURGER.....13€

180gr di petto di pollo fritto marinato allo yogurt, Coleslaw, maionese al lime, cetriolini.

BEYOND BURGER.....12€

Hamburger vegetale 115gr, pomodoro, lattuga, cetriolini, mole | Vegan | GFree.

LA TUA FAME DI BURGER
E' DOPPIA O TRIPLO?

DOUBLE BURGER.....+3,50€

TRIPLE BURGER.....+6,00€

CRAFT GARDEN FRITTI

PATATA DIPPERS*.....4€

Patate fritte | Vegan

PATATA RUSTICA AMERICANA.....5€

Con salsa alla senape e al miele home made | Vegan | GFree

ONION RINGS.....5€

Cipolla con pastella fatta in casa e salsa bbq home made | Vegan | GFree

FRIGGITELLI FRITTI.....4€

Friggitelli di stagione fritti serviti con salsa cajun | Vegan

TRIPPA FRITTA.....5€

Con salsa al pomodoro e mentuccia

CHICKEN STRIPES.....6€

Con crema di patate e sour cream

CRAFT GARDEN SALAD

MIXED SALAD.....3€

Insalata mista, pomodoro.

CAESAR SALAD.....4€

Insalata iceberg, pomodoro, petto di pollo, bacon, salsa caesar home made.

FISH SALAD.....5€

Insalata mista, salmone affumicato, mole.

CARBONE FUOCO FUMO

TUTTE LE NOSTRE SPECIALITÀ AMERICAN BBQ SONO COTTE A COTTURA LENTA PER **6/10** ORE E AFFUMICATE CON LEGNA DI CILIEGIO E FAGGIO NEL NOSTRO SMOKED CABINET, REALIZZATO ARTIGIANALMENTE.

REALIZZIAMO A MANO TUTTI I NOSTRI CRAFT BURGER SELEZIONANDO LE MIGLIORI MATERIE PRIME!

CRAFT GARDEN HAPPY HOUR

DALLE 17 ALLE 20

UNA BEVANDA DA SCEGLIERE TRA:

BIRRA · VINO AL CALICE · CLASSIC COCKTAIL

+ STUZZICHINI MISTI CRAFT

10€

PROSSIMAMENTE IL NOSTRO MENU AMERICAN BBQ SI AMPLIERÀ CON NUOVE PREPARAZIONI A COTTURA LENTA TRA CUI

BRISKET
PASTRAMI
CRISP PORK BELLY

STAY TUNED...

CRAFT GARDEN SNACK

ARACHIDI.....	2€
PISTACCHI.....	3€
NACHOS.....	2€
OLIVE.....	2€
VEGANO CHIPS.....	3€

CRAFT GARDEN DESSERT

BROWNIE PEANUTS & SALTED CARAMEL.....	4€
BROWNIE CLASSIC & ICE CREAM.....	4€
AMERICAN APPLE PIE & VANILLA ICE CREAM.....	4€