MENÙ FOOD

CRAFT GARDEN

BEER & WINE • BBQ • COCKTAIL



Inaugurato il 1° giugno 2021, siamo la smokehouse del tempo sospeso, tra lunghe cotture e birre artigianali.

Tra i piatti tradizionali del Craft troverai carni di manzo e maiale che, affumicate lentamente (6-12 ore) nel nostro smoking cabinet artigianale, assorbono i fumi del legno di ciliegio e faggio, diventando morbide e profumate. Ad accompagnarle troverai una selezione di birre artigianali nazionali e internazionali, perché tutto ciò che entra nel nostro giardino è Craft.

APPUNTAMENTI SETTIMANALI:

Ogni settimana organizziamo eventi, ricorrenti e speciali, che variano con le stagioni.

Seguici su **Instagram** e **Facebook** per conoscre in anteprima gli eventi.
Unisciti al nostro canale **Telegram** per accedere a promozioni esclusive e scaricare le foto scattate durante le serate.

CRAFT_GARDEN_ROMA

CRAFT GARDEN - AMERICAN BBQ ROMA

CRAFT GARDEN

N.B. Per gli allergeni chiedi al personale.

Ehi, se hai allergie o intolleranze, leggi bene

La cucina non è certificata per celiaci o per altre allergie specifiche.

Facciamo attenzione, ma non possiamo garantire l'assenza di tracce.

Se hai un'allergia seria o sei molto a rischio, meglio non rischiare.

Hai dubbi su qualche piatto? Chiedi pure a chi è in sala, siamo qui per aiutarti. Meglio una domanda in più che un problema dopo. Ci teniamo.

MENÙ FOOD

CRAFT GARDEN

BEER & WINE • BBQ • COCKTAIL



L'APERITIVO

tutti i giorni fino alle 20:00

SOFT 5 €

Include un drink, snack vari e patatine

COMPLETO 10 €

Include un drink, un misto di fritti fusion, snack e patatine

*Per entrambe le **formule aperitivo** e per **l'apericena**, puoi scegliere uno qualsiasi dei nostri drink nel menù dedicato (con i drink più pregiati è previsto un supplemento di prezzo),*

noi consigliamo:

- Spritz (Aperol/Campari)
- Birra media alla spina
- Calice di vino
- Analcolico

L'APERICENA

tutti i giorni fino alle 21:00

15€

Include un drink, un tagliere di carni crude e cotte, fritti misti e tapas dalla cucina

PS: comunica al personale di sala se hai necessità alimentari particolari, ci impegneremo a rispettarle nel limite delle disponibilità in cucina



CRAFT GARDEN MENU KIDS

Hamburger o cotoletta di pollo e patatine Dippers

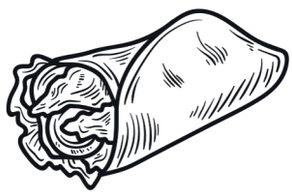
10€

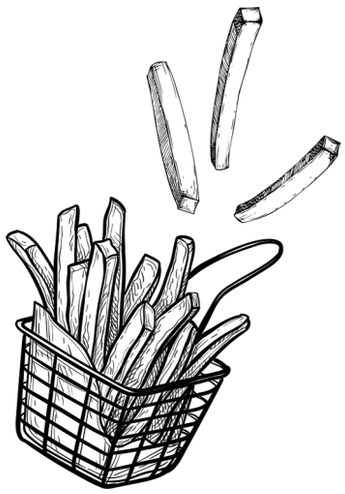
MENÙ FOOD

CRAFT GARDEN

BEER & WINE • BBQ • COCKTAIL

SFIZI CRAFT





WRAP

PORK & ROLL
Piadina farcita con pulled pork, coleslaw e salsa bbq ..... **12 €**

CHICK & ROLL
Piadina farcita con pollo fritto, insalata, pomodoro, scaglie di parmigiano e maionese al lime ..... **12 €**

FISH & ROLL
Piadina farcita con salmone**, coleslaw e maionese al lime ..... **12 €**

FRESH FINGER FOOD

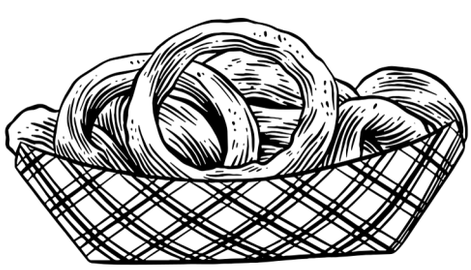
Cicchetti affumicati accompagnati da una croccante bruschetta con verdure di stagione o salsa coleslaw

SMOKED BLACK ANGUS ..... **6 €**

PASTRAMI ..... **6 €**

ROASBEEF ..... **6 €**

SMOKED BEEF ..... **6 €**



FRITTI**

CHICKEN NUGGETS
Bocconcini di pollo fritti in croccante panatura, serviti con salsa burger ..... **6 €**

FRIED JALAPEÑO
Peperoncini ripienidi formaggio, panati e fritti serviti con salsa sriracha* ..... **6 €**

PULLED PORK BITES
Bocconcini di pulled pork in croccante panatura, serviti con salsa bbq ..... **6 €**

ONION RINGS
Anelli di cipolla pastellati e fritti serviti con salsa bbq ..... **6 €**

CRISPY CHEESE
Sfere di mozzarella fritta, servite con salsa cheddar ..... **6 €**

SPICY CHICKEN WINGS
Alettedi pollo speziate e fritte, servite con salsa bbq ..... **8 €**

*salsa sriracha > salsa chili a base di peperoncini, aceto bianco distillato, aglio, zucchero e sale
**prodotto congelato

MENÙ FOOD

CRAFT GARDEN

BEER & WINE • BBQ • COCKTAIL

HOMEMADE

AMERICAN PLAIN & CO.

Realizzati con il nostro rub* "Garden Mix" di spezie, affumicati da noi con legno di ciliegio e cotti a bassa temperatura



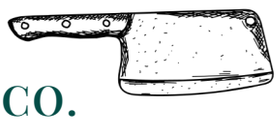
BALTIMORA SMOKED
Girello di vitella marinato espeziato, cotto a bassa temperatura con un *rub** di caffè, pepe nero e erbe aromatiche ..... **18 €**

SMOKED PORK RIBS
Costine di maiale marinate alla birra e servite con patate Dippers ..... **14 €**

FULL SMOKED CHICKEN STEAK
Bistecca di pollo, con salsa al miele e erbe aromatiche, cotta a bassa temperatura ..... **14 €**

SMOKED PICANHA
Controfiletto di manzo con spezie, cotto a bassa temperatura ..... **22 €**

GRILLED ITALIAN STEAK
Entrecote di manzo nazionale alla griglia, con parziale cottura CBT ... **22 €**



COTTURE CBT & CO.

Il gusto e le proprietà dei piatti sono mantenuti grazie alla cottura a bassa temperatura (controllata e costante) del prodotto sottovuoto.

SALMON'S SLICE
Filetto di salmone** al timo e maio al lime ..... **18 €**

CHICKEN BREAST CBT
Petto di pollo cotto a bassa temperatura e scottato in piastra, servito con salsa aglio, olio e rosmarino ..... **16 €**

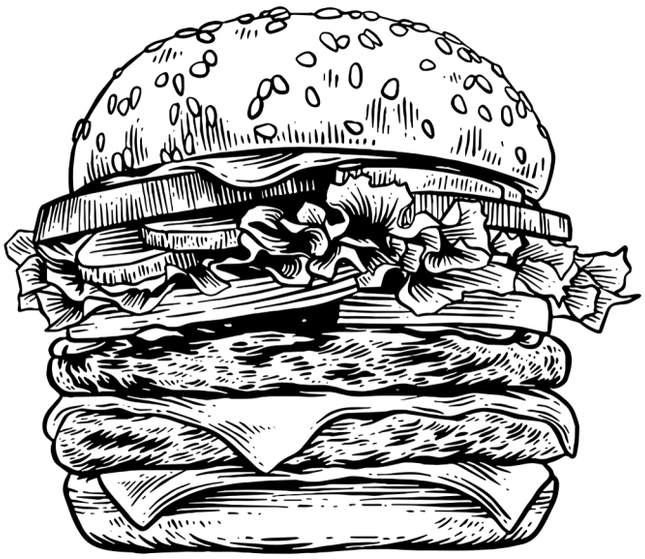
BEER STEW
Manzo CBT sufato alla birra e spezie ..... **16 €**

*RUB > miscela secca di spezie ed erbe
**prodotto congelato

MENÙ FOOD

CRAFT GARDEN

BEER & WINE • BBQ • COCKTAIL



HAMBURGERS

CRAFT BURGER

I nostri Hamburger serviti con panino e patate

CRAFT BURGER
Hamburger 100% manzo, pulled pork, cheddar, coleslaw e salsa BBQ ..... **16 €**

BLUE CHEESEBURGER
Hamburger 100% manzo, emmental, gorgonzola, bacon e salsa Craft* ..... **16 €**

SWEET & BITTER
Hambuger 100% manzo, crema zucca e gorgonzola, cheddar, radicchio e salsa mirtilli e lamponi ..... **14 €**

FIT BURGER
Hamburger 100% manzo, insalata, cipolla caramellata e cheddar ..... **12 €**

LA TUA FAME DI BURGER È DOPPIA O TRIPLA?

- *DOUBLE BURGER +3,50€*
- *TRIPLE BURGER +6,00€*

AMERICAN BUN BBQ

*Serviti con panino e patate Drippers***

SMASH LIGHT
Hambuger di manzo e maiale, cheddar, pomodoro, insalata ..... **10 €**

CLASSIC BURGER
Hamburger 100% manzo, pomodoro, insalata ..... **12 €**

CHEESEBURGER
Hamburger 100% manzo, cheddar, pomodoro, iceberg, ketchup/maio ..... **14 €**

BACON CHEESEBURGER
Hamburger 100% manzo, cheddar, bacon, insalata, salsa burger ..... **14 €**

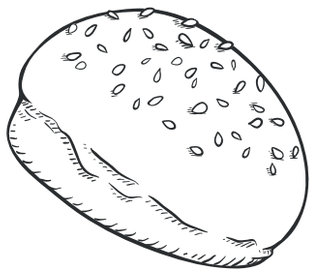
ONION BURGER
Hamburger 100% manzo, anelli di cipolla fritti, pomodoro, insalata e cheddar ..... **14 €**

*salsa Craft > La nostra salsa segreta che solletica la lingua

MENÙ FOOD

CRAFT GARDEN

BEER & WINE • BBQ • COCKTAIL



CRAFT BUN

I nostri panini, oltre il classico hamburger, serviti con panino BUN e patate Dippers

LEFT BUN
Roastbeef, salsa al lime, spezie, insalata ..... **14 €**

RIGHT BUN
Carpaccio di manzo affumicato, spezie, verdure ..... **14 €**

SOFT BUN
Pastrami, cipolla cruda, senape, insalata ..... **14 €**

HARD BUN
Black angus, maio al lime, pepe, insalata, pomodoro ..... **14 €**

PULLED PORK
Pulled pork, salsa BBQ, coleslaw ..... **14 €**

CRAZY FISH BUN
Hambuger di salmone, insalata, chips di patate, maio al lime, salsa alle noci e rucola ..... **14 €**

CHICKEN FRESH
Classica cotoletta di pollo, pomodoro, maio al lime, salsa al basilico, feta e pinoli ..... **14 €**

BEYOND BURGER
Hamburger vegano, pomodoro alla piastra, melanzana arrosto, lattuga e maio vegan ..... **14 €**

CRAFT LASAGNA

La nostra lasagna fatta in casa, con prodotti selezionati e bilanciati

CLASSICA
Con ragù, pomodoro e mozzarella filante **10 €**

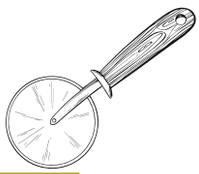
VEGETARIANA
Con mozzarella e verdure **10 €**



MENÙ FOOD

CRAFT GARDEN

BEER & WINE • BBQ • COCKTAIL



PINSE

BIANCA ..... **3 €**

PULLED
Mozzarella e pulled pork ..... **12 €**

SCAMORZA & BLACK ANGUS
Scamorza, mozzarella e black angus ..... **12 €**

BURGER
Mozzarella, ragù bianco e patate al forno ..... **12 €**

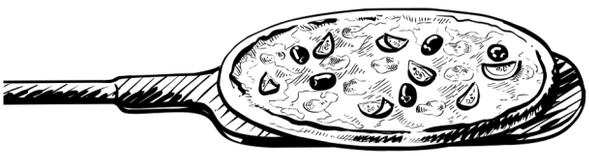
CICCHETTO & MORE
Pastrami, roastbeef, patate al forno e peperoni ..... **12 €**

FISH FUSION
Salmone CBT, mozzarell, verdure grigliate ..... **12 €**

CHICKEN FUSION
Petto di pollo CBT sfilacciato, mozzarella e cicoria ..... **12 €**

PINSA LIGHT
Mozzarella ..... **6 €**

VEGGY
Mozzarella, peperoni, melanzane e zucchine ..... **10 €**



*prodotto congelato

MENÙ FOOD

CRAFT GARDEN

BEER & WINE • BBQ • COCKTAIL

CONTORNI



VERDURE MISTE ..... **5 €**

CICORIA RIPASSATA ..... **5 €**

PATATE AL FORNO ..... **5 €**

COLESLAW
Insalata di cavolo cappuccino e salsa allo yogurt ..... **5 €**

PATATE DIPPERS**
Patate fritte con buccia ..... **5 €**

PATATE ESAGERATE**
Patate dippers con salsa cheddar e coriandoli di bacon ..... **6 €**

PATATE RUSTICHE
Patata rustica americana fritta in croccante panatura,
servita con senape al miele ..... **5 €**

BEANS
Fagioli con cipolle ..... **5 €**



DOLCI

Durante lastagione fredda ci piace cambiare, sorprendervi e sorprenderci.
Chiedi al personale di sala quali dolci troverai oggi.



DOLCE DEL GIORNO ..... **6 €**

BROWNIE HOMEMADE
Servito con gelato (scegli tra vaniglia o cioccolato) e garniche
(scegli tra caramello, arachidi, pistacchio o fragola) ..... **6 €**



TIRAMISÙ
Classico tiramisù con mascarpone, caffé e polvere di cacao ..... **6 €**



PINSA
Pinsa alla Nutella ..... **6 €**

**prodotto congelato