

M

MENU DEGUSTAZIONE



APPETIZERS



E

HAMBURGERS



N

AMERICAN DINER



U

JUNIOR MENU



BEERS & COCKTAILS



DOLCI TENTAZIONI



MENU PRANZO



IDEALE PER SCOPRIRCI

Conveniente nel prezzo, super nel gusto, tutto compreso dall'antipasto al caffè!

MENU SUSAN

ANTIPASTO: Pane americano grigliato con olio al rosmarino accompagnato dalle nostre salse home made: mayo al basilico e lime, salsa senape e miele, salsa dello chef.

PORTATA PRINCIPALE: 1 hamburger/piatto americano da listino, bibita/birra alla spina

DESSERT: bis di dolci della casa, caffè.

Coperto escluso, € 29.00 a persona

**GIRO BURGER**

(min. 2 persone, oppure tutto il tavolo)

Una selezione di 4 hamburger scelti da noi in formato small, in quantità illimitata, accompagnati da patatine fritte.

Coperto e bevande esclusi, € 15.00 a persona

PER SPIZZICARE

Aperitivo? Antipasto? Dopo cena?

C'è sempre un motivo buono per uno dei nostri taglieri!

TAGLIERE DELL'AMICIZIA (4/5 persone)

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

4 mini burger fantasia, patatine fritte, nuggets di pollo, mozzarelle stick, anelli di cipolla. € 59.90

BUFFALO BILL (3/4 persone)

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

Patatine fritte, anelli di cipolla, mozzarella stick, nuggets di pollo, olive ascolane, verdure pastellate, chily pollo. € 44.90

CALAMITY JANE (2/3 persone)

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

Patatine fritte, verdure pastellate, chily pollo, anelli di cipolla. € 12.90

TAGLIERE SANDY (1/2 persone)

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

Gnocco fritto, prosciutto crudo, mozzarella, pomodorini, rucola € 12.90



TAGLIERE RIZZO (2/3 persone)

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

Prosciutto crudo, mozzarella, prosciutto cotto, pancetta pepata, verdure pastellate € 24.90

PATATINE DIPPERS 300 gr € 4.50

ANELLI DI CIPOLLA 200 gr € 4.50

MOZZARELLA STICKS 7pz € 6.50

NUGGETS DI POLLO 10pz € 5.00

OLIVE ASCOLANE 10pz € 5.00

VERDURE PASTELLATE 200gr € 6.50

CHILY DI POLLO 8pz € 6.00

DIPPERS CON SALE AL TARTUFO E GRANA € 5.50

SALSE

MAYO € 1.00

KETCHUP € 1.00

SALSA HAMBURGER € 1.00

SALSA BBQ € 1.00

MAYO VEGANA € 1.50

SALSA SENAPE E MIELE € 1.50

MAYO AL BASILICO E LIME € 1.50

SALSA DELLA CASA € 1.50

A
P
P
E
T
I
Z
E
R
S



LA NOSTRA SPECIALITA'

Pane sempre fragrante, carne di prima scelta proveniente da fornitori locali, abbinata a ingredienti freschi italiani e dal mondo.

VIRGINIA ¹⁻⁷⁻⁹⁻²⁰

Bun vegano, manzo vegano, salsa vegana, pomodorini confit, insalata.

Contorno: verdure pastellate € 16.90

NEW JERSEY ¹⁻³⁻⁹⁻¹⁴

Bun agli spinaci, cotoletta di pollo leggermente piccante, insalata, pomodorini, bacon, mayo al lime e basilico home made.

Contorno: patatine fritte € 14.90

MONTANA ¹⁻³⁻⁹⁻¹¹⁻¹⁴

Bun tradizionale, 2 hamburger di fassona, due fettone di cheddar, cipolla, mayo, ketchup, salsa bbq.

Contorno: anelli di cipolla € 18.90

NEBRASKA ¹⁻⁹⁻¹¹⁻¹³

Bun agli spinaci, pulled pork home made, cipolla, salsa senape e miele home made, bacon, cetriolini.

Contorno: anelli di cipolla € 14.90

H
A
M
B
U
R
G
E
R
S



DAKOTA

1-2-3-5-8-9-14



Bun alla curcuma, tonno fresco scottato, mayo al lime e basilico home made, pomodorini confit, rucola.

Contorno: verdure pastellate € 15.90

INDIANA

1-2-3-9-14

Bun alla curcuma, hamburger di scottona, uovo sodo, cheddar, prosciutto cotto alla piastra, mayo.

Contorno: anelli di cipolla € 15.90

SPRINGFIELD

1-9-13-14



Bun tradizionale, hamburger di fassona, cetriolini, anelli di cipolla, mayo, salsa bbq, bacon.

Contorno: patatine fritte € 14.90

KENNEDY

1-3-5-9-11-12-13-14

Bun tradizionale, hamburger di scottona, insalata, uovo all'occhio di bue, salsa hamburger, bacon.

Contorno: patatine fritte € 14.90

H A M B U R G E R S





A
M
E
R
I
C
A
N

D
I
N
E
R

SFIZIOSI E PER TUTTI I GUSTI

Adatte al pranzo o alla cena, le nostre proposte fatte al momento per chi vuole provare qualcosa di nuovo.

SIMON ³⁻⁶⁻⁹⁻¹¹⁻¹²⁻¹³⁻¹⁴



Pane bianco, avocado, pomodorini confit, carote, semi di sesamo, salsa vegana € 9.90

GARFUNKEL ³⁻⁵⁻⁹⁻¹¹⁻¹²⁻¹³⁻¹⁴



Pane bianco, avocado, salmone, zucchine, semi di sesamo, mayo. € 13.90

TOTO ³⁻⁹⁻¹¹⁻¹²⁻¹³⁻¹⁴

2 uova all'occhio di bue o strapazzate, bacon, pane tostato, € 9.90

AC/DC ³⁻⁹⁻¹¹⁻¹²⁻¹³⁻¹⁴

Pane bianco, uova strapazzate, prosciutto cotto alla piastra, insalata, bacon, mayo. € 13.90

KISS ³⁻⁹⁻¹³⁻¹⁴

Insalata mista, prosciutto cotto alla piastra, uovo sodo, mozzarella € 8.90

DREAM THEATER ³⁻⁵⁻⁹⁻¹¹⁻¹²⁻¹³⁻¹⁴

Insalata mista, gamberi fritti pastellati, avocado, semi di sesamo € 9.90

FLEETWOOD MAC ³⁻⁹⁻¹¹⁻¹²⁻¹³⁻¹⁴

Pancake salati, cheddar, bacon € 10.90





CURE

3-5-9-11-12-13-14



Pancake salati, salmone scottato, mozzarella, pomodorini confit € 11.90

CALLING

3-9-13-14

Farro, mais, cetrioli, carote, tonno sott'olio € 9.90

DIRE STRAITS

3-5-9-13-14

Farro, gamberi cotti, pomodorini, zucchine € 10.90

APOLLO

3-9

Pane bruschetta, rucola, pomodorini, crudo, mozzarella € 8.90

MERCURY

2-3-9

Pane bruschetta, pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, zucchine, mandorle € 8.90

CONTORNI

Insalata verde € 3.00

Insalata mista € 3.50

Dippers con sale al tartufo e grana € 5.50

A
M
E
R
I
C
A
N

D
I
N
E
R



PENSATI PER I PIU' PICCOLI

Ingredienti sani e genuini,
in piccole porzioni!

HULK ¹⁻²⁻³⁻⁹⁻¹⁴

Mini bun agli spinaci, baby burger di scottona, cheddar, insalata, mayo.

Contorno: patatine fritte € 9.90

SPIDERMAN ¹⁻²⁻³⁻⁹⁻¹⁴

Mini bun rosso, prosciutto cotto alla piastra, uovo strapazzato.

Contorno: nuggets di pollo € 9.90

MINIONS ¹⁻²⁻³⁻⁹⁻¹⁴

Mini bun giallo, baby burger di fassona, mozzarella sticks, ketchup.

Contorno: patatine fritte € 9.90

CASPER ¹⁻²⁻³⁻⁹⁻¹⁴

Mini bun tradizionale, baby burger di scottona, mayo, ketchup, mozzarella.

Contorno: mozzarella sticks € 9.90

MASHA & ORSO ¹⁻²⁻³⁻⁹⁻¹⁴

4 mini pancake salati, cheddar, bacon € 8.90



J

U

N

I

O

R

M

E

N

U

ALLA SPINA

La nostra selezione ti fa viaggiare dall'America al Belgio.

BROOKLYN PILSNER 4.8%

Chiara, aroma maltato con delicate note luppolate.
Perfetta con fritti, hamburger leggeri e taglieri.

25cl €3.50
40cl €6.00

BROOKLYN EAST IPA 6.9%

Ambrata, secca, con note fruttate e agrumate.
Adatta ad hamburger importanti.

25cl €3.50
40cl €6.00

1664 BLANC 5.0%

Leggera, fresca, note di agrumi, spezie e frutta
esotica.

Si accompagna con il dolce e il salato a meraviglia.
33cl €4.00



GRIMBERGEN DOUBLE AMBREE 6.5%

Rossa corposa, con note di susina e caramello.
Perfetta con hamburger importanti e fritti.

25cl €3.50
50cl €6.00

GRIMBERGEN BELGIAN PALE ALE 5.5%

Aroma floreale, uniti a note aromatiche di frutta
tropicale e chiodi di garofano.

Amarognola, ideale con fritti e hamburger.
25cl €3.50
50cl €6.00

CARLSBERG UNFILTERED 5.0%

Torbida e opalescente, con note di crosta di pane e
tendenze agrumate.

Perfetta con fritti e hamburger leggeri.
25cl €3.50
50cl €6.00

B
E
E
R

S
E
L
E
C
T
I
O
N

IN BOTTIGLIA

La selezione di europee Premium.

PAULANER ORIGINAL 4.9%

Hell bionda a bassa fermentazione; aroma tradizionale e inconfondibile di Baviera.

0.33lt € 3.50

AU HALLERTAU KELLER 5.5%

Bionda opalescente, profumo di malto ed erba.

0.50lt € 6.00

PAULANER WEISS 5.5%

Fresca e frizzante, spumeggiante, con toni fruttati.

0.50lt € 6.00

TIMMERMANS FARO 4%

Ambrata, fermentazione spontanea, acida. Ottenuta con l'aggiunta di zucchero candito e acqua alla lambic, da abbinare ai dolci.

0.375lt € 7.00



AU HALLERTAU DUNKEL 5.2%

Bavarese corposa, dal carattere pieno e aromatico.

0.50lt € 6.00

AU HALLERTAU PILSNER 4.9%

Al naso è floreale, stupisce il finale secco e amaricato.

0.50lt € 6.00

WITCHWOOD HOBGOBLIN IPA 5.3%

IPA ambrata, alta fermentazione; un'esplosione di aroma tropicale e di amarezza succosa.

0.50lt € 6.50

TIMMERMANS KRIEK LAMBICUS 4%

Rossa, fermentazione spontanea; il bouquet fruttato spegne l'acidità rendendola molto piacevole e adatta ai dolci.

0.33lt € 7.00

B
E
E
R

S
E
L
E
C
T
I
O
N



LA NOSTRA FIRMA

Le nostre drink list parlano di noi, ogni cocktail è l'espressione del barman che l'ha creato.

Questa volta vi presentiamo Massimiliano.

SHAMAL

Rum home made cedro e lampone, Stravecchio, centrifuga di ananas fresco, tonica classica, essenza di Bourbon. € 7.50

INDY

Vodka home made mango e pesca, centrifuga di agrumi freschi, pimento. € 6.50

KARIF

Bayley's, liquore alla nocciola, espresso monorigine torrefazione Lady Caffè, salsa cioccolato, latte fresco. € 7.00

RACING

Vodka home made mango e pesca, rum home made cedro e lampone, angostura, sour artigianale fresco. € 6.00

TRIDENTE

Tequila, vermut rosso, Campari, sciroppo home made di zenzero, lime, soda. € 7.00

GHIBLI

Gin home made agli agrumi, tequila, infuso home made di te verde, lime, essenza di grappa. € 6.00

LEVANTE

Vodka home made mango e pesca, gin home made agli agrumi, lime, zucchero liquido, vino moscato. €7.00

C
O
C
K
T
A
I
L
S



TONACHINI

I nostri spiriti artigianali accompagnati dalla tonica perfetta.

COUPE'

Rum home made cedro e lampone, tonica Indian, lime. € 6.00

SPIDER

Vodka home made mango e pesca, tonica classica, lime. € 6.00

ALFIERI

Gin home made agli agrumi, tonica mediterranea, lime. € 6.00



ANALCOLICI

Freschi, dissetanti, naturali, artigianali.

MODENA

Centrifuga di agrumi e frutti rossi freschi, tonica classica, orzata. € 6.00

BORA

Infuso home made di tè verde e aloe, centrifuga di cetriolo e limone, pimento, sciroppo home made di zenzero. € 5.00

NETTUNO

Espresso monorigine torrefazione Lady Caffè, latte, salsa cioccolato. € 5.00

SUMMER

Succo arancia, succo ananas, concentrato home made tropicale, Sanbitter. € 5.00

C
O
C
K
T
A
I
L
S



GIN TONIC

Da sempre la nostra passione, il nostro cocktail di riconoscimento.

BOODLES

Classico London dry dal sapore vintage, agrumato, dolce ed erbaceo; tonica classica. € 9.90

ACQUEVERDI

Pino italiano e sentori di bacche, fiori e radici; tonica indian. € 10.90

NORDES

Galiziano, fresco, con note di uva, cardamomo, menta e alloro; tonica mediterranea. € 10.90

ROKU

Giapponese di tradizione secolare, fiori di ciliegio e te verde; tonica indian. € 10.90

GIN DEL PROFESSORE CROCODILE

Italiano fresco e schietto con botaniche ben presenti; con tonica indian. € 9.90

VENAKKI

Portoghese fresco e floreale, sentori di liquirizia e citronella; con tonica indian. € 9.90

XORIGUER

Aromatico, con marcati sentori di ginepro e leggere note di legno ed erbe. Con tonica classica. € 11.90

BOMBAY CRU

Limoni spagnoli, mandarini e arance; tonica mediterranea. € 10.90

G
I
N

T
O
N
I
C

RUM

SAILOR JERRY SPICE

Spezie come cannella, chiodi di garofano, vaniglia. € 6.00

FOUR SQUARE SPICE

Note di cannella, peperoncino e cumino. € 6.50

MILLIONARIO RESERVA 10

Note vaniglia, cioccolato e sherry spagnolo. € 10.00

BARON SAMEDI SPICE

Speziato con vaniglia, cacao, cannella, chiodi di garofano e vetiver. € 6.50

BOUGANVILLE

Note di noci, caramello e frutta secca €9.00

AMELIA SPICE

Dolce, intenso, eccezionale. €8.50

SAO CAN

Ron anejo cubano 7 anni da melassa €5.50

CUBANEY ELIXIR

Dolce, con note di liquirizia e rovere. €9.00

BOTRAN RESERVA 15

Note di vaniglia, agrumi e frutti di bosco €9.00

CAFFETTERIA

ESPRESSO/DECA € 1.20

CORRETTO € 2.00

CAPPUCCINO € 2.00

CAFFE' AMERICANO DRIPPER €2.00

MACCHIATONE €1.50

ORZO €1.50

GINSENG/GUARANA' €2.00

CAFFE' SHAKERATO €3.50

SHAKERATO CORRETTO €4.00

TE CALDI

PESCA E MANGO €4.50

MENTA MAROCCHINA € 4.50

ENGLISH BREAKFAST € 4.50

VANIGLIA E ORCHIDEA € 4.50

MERLOT E MIRTILLO € 4.50

GREEM JASMINE € 4.50

CAMOMILLA € 4.50

DRINKS

COCA COLA/ ZERO LATTINA € 3.00

FANTA LATTINA € 3.00

THE PESCA LATTINA € 3.00

THE LIMONE LATTINA € 3.00

LEMON SODA LATTINA € 3.00

CHINOTTO LATTINA €3.00

ACQUA NAT/GAS 0.75LT €2.50

SUCCHI DI FRUTTA € 3.50

SPREMUTA ARANCIA €4.00

CENTRIFUGA €5.00

GINGERINO/CRODINO/

SANBITTER/CAMPARI €3.00

TONICHE/RED BULL €3.50

LIQUORI E GRAPPE

LIQUORI NAZIONALI/ESTERI €3.50

ANIMA NERA MARZADRO €3.50

MELA VERDE MARZADRO € 3.50

MISS PERA MARZADRO € 3.50

CREMA NOCCIOLA MARZADRO € 350

CREMA CAFFE MARZADRO € 3.50

CREMA LIMONE MARZADRO € 3.50

CREMA PISTACCHIO MARZADRO € 3.50

LIQUORI SPECIALI €3.50

18 LUNE MARZADRO €5.00

GRAPPA DELICATA MARZADRO €5.00

GRAPPA FORTE MARZADRO €5.00

GRAPPA CAMILLA MARZADRO €5.00

S
P
R
I
T
I
C
A
F
F
E
T
T
E
R
I
A



I NOSTRI FATTI IN CASA

GOOD STUFF ¹⁻²⁻³⁻⁹⁻¹⁴

3 pancake dolci, Nutella, noccioline, panna € 6.90

PINK PANTHER ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻¹⁴

3 pancake rosa dolci, cioccolato bianco fuso, fragole o frutti di bosco, zucchero a velo, panna € 6.90

CREAMY ¹⁻²⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹⁴

Panna cotta in vasetto; topping a scelta tra cioccolato, tropicale, frutti di bosco € 5.50



GLI ARTIGIANALI

TORTA DEL GIORNO

¹⁻²⁻³⁻⁹⁻¹⁴

Prova le delizie artigianali scelte da noi!

Ogni giorno nella nostra vetrina trovi tante proposte deliziose, fresche e pronte da gustare!

PORZIONE € 5.50

QUEENS (1/2 persone) ¹⁻²⁻³⁻⁹⁻¹⁴

Il vostro preferito!

6 rosti di crema pasticcera frita, Nutella... il dolce perfetto per essere diviso! € 7.50

D
O
L
C
I
T
E
N
T
A
Z
I
O
N
I

POCO TEMPO?


Idee leggere, convenienti, ideali per chi stacca dal lavoro!

Valide dal lunedì al venerdì, dalle 11:30 alle 14:30.

(Esclusi festivi, non disponibile per delivery)

MENU 11.90 (coperto e caffè inclusi)

UN PIATTO A SCELTA TRA:

SIMON ³⁻⁶⁻⁹⁻¹¹⁻¹²⁻¹³⁻¹⁴ 

Pane bianco, avocado, pomodorini confit, carote, semi di sesamo, mayo vegana

KISS ³⁻⁹⁻¹³⁻¹⁴

Insalata mista, prosciutto cotto alla piastra, uovo sodo, mozzarella

DREAM THEATER ³⁻⁵⁻⁹⁻¹¹⁻¹²⁻¹³⁻¹⁴

Insalata mista, gamberi fritti pastellati, avocado, semi di sesamo

CALLING ³⁻⁹⁻¹³⁻¹⁴

Farro, mais, cetrioli, carote, tonno sott'olio

APOLLO ³⁻⁹


Pane bruschetta, rucola, pomodorini, crudo, mozzarella

MENU 14.90 (caffè e coperto inclusi)


UN PIATTO A SCELTA TRA:

AC/DC ³⁻⁹⁻¹¹⁻¹²⁻¹³⁻¹⁴

Pane bianco, uova strapazzate, prosciutto cotto alla piastra, insalata, bacon, mayo

CURE ³⁻⁵⁻⁹⁻¹¹⁻¹²⁻¹³⁻¹⁴ 


Pancake salati, salmone scottato, mozzarella, pomodorini confit

GARFUNKEL ³⁻⁵⁻⁹⁻¹¹⁻¹²⁻¹³⁻¹⁴ 

Pane bianco, avocado, salmone, zucchine, semi di sesamo, mayo

NEW JERSEY ¹⁻³⁻⁹⁻¹⁴ 

Bun agli spinaci, cotoletta di pollo leggermente piccante, insalata, pomodorini, bacon, mayo al lime e basilico home made

SPRINGFIELD ¹⁻⁹⁻¹³⁻¹⁴ 

Bun tradizionale, hamburger di fassona, cetriolini, anelli di cipolla, mayo, salsa bbq, bacon

AGGIUNGI UN CONTORNO:

Patatine fritte € 1.90

Insalatina mista € 1.90

BEVANDA A SCELTA TRA:

Acqua 50cl, Coca Cola, Coca

Zero, Fanta, Lemonsoda

AGGIUNGI UN CONTORNO:

Patatine fritte € 1.90

Insalatina mista € 1.90

BEVANDA A SCELTA TRA:

Acqua 50cl, Coca Cola, Coca

Zero, Fanta, Lemonsoda

Con soli 2.90 € su ogni menu, un delizioso bis di dessert:

2 rosti di crema frita e 1 pancake con Nutella fatto in casa!



MENU

P

A

U

S

A

P

R

A

N

Z

O

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

1 ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



2 FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



3 LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



4 MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



5 PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



6 SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



7 SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



8 CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



9 GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



10 LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



11 SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



12 SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



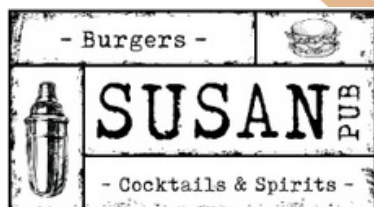
13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



14 UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



COSA FACCIAMO PER TE:

Sale riservabili per i tuoi eventi privati

Proposte per le compagnie

Cene aziendali

Matrimoni

Feste di laurea

Compleanni

Servizio catering food & drinks

Delivery e take away tutti i giorni



IL WIFI LO OFFRIAMO NOI!

ID: Susanpub

PASSWORD: Susanpub

M

E

N

U

This menu is powered by

Dedalo
FORMAZIONE & CONSULENZA



www.susanbovolone.com

