

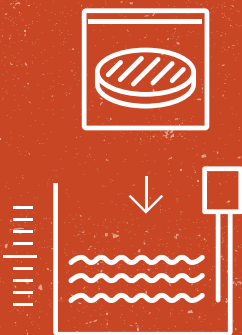
**CULT**

**BURGER AND THINGS**

LA NOSTRA COTTURA

# SOTTO VUOTO

BASSA TEMPERATURA



LA CUCINA SOTTOVUOTO È UNA TECNICA DI COTTURA A BASSA TEMPERATURA GRAZIE ALLA QUALE È POSSIBILE CUCINARE ALIMENTI CHIUSI ALL'INTERNO DI SPECIALI SACCHETTI DI PLASTICA. LA COTTURA AVVIENE IN ACQUA A TEMPERATURA CONTROLLATA CHE SI AGGIRA TRA I 50 E GLI 80 GRADI.

## PROPRIETÀ

### NUTRITIVE

Con la cottura sottovuoto gli alimenti non perdono le proprietà nutritive nè il loro colore naturale.

Tutti i sapori restano all'interno così come tutte le vitamine e i sali minerali.

I cibi risultano quindi più buoni, più sani e più colorati.

# TAPAS

## Fritte

<b>STRISCE DI POLLO</b> .....	<b>6,00</b>
<i>al bergamotto con salsa agrodolce allo zenzero</i>	
<b>BITE DI MELANZANA</b> .....	<b>5,00</b>
<i>con crema al parmigiano</i>	
<b>POLPETTE DI MERLUZZO</b> .....	<b>6,00</b>
<i>e calamari con salsa al nero di seppia</i>	
<b>BITE DI CHORIZO E NDUJA</b> .....	<b>5,00</b>
<i>con mayo al lime</i>	
<b>CROCCHETTA DI PATATE</b> .....	<b>4,00</b>
<i>e lime con salsa aioli</i>	

# TAPAS

<b>LA PANZANELLA DI NONNA</b> .....	<b>6,00</b>
<i>con pomodori appassiti, burrata e basilico</i>	
<b>LA NOSTRA PARMIGIANA</b> .....	<b>8,00</b>
<i>con pomodori appassiti, burrata e basilico</i>	
<b>ALETTE DI POLLO</b> .....	<b>7,00</b>
<i>con salsa di soia e spring onion</i>	
<b>TEXAS PORK RIBS</b> .....	<b>9,00</b>
<i>con BBQ sauce homemade</i>	
<b>SATAY CHICKEN</b> .....	<b>7,00</b>
<i>con salsa alle arachidi tostate e cocco</i>	
<b>TATAKI DI MANZO</b> .....	<b>13,00</b>
<i>con salsa teriyaki e sesamo</i>	
<b>BATTUTA AL COLTELLO DI CHIANINA</b> .....	<b>11,00</b>
<i>con uovo biologico marinato, tartufo e spuma di bufala</i>	
<b>TAGLIERE DI FORMAGGI ALCHIMISTA LAB</b> .....	<b>14,00</b>
<i>e composte di nostra produzione</i>	



## BURGER

Incluso un contorno a scelta tra:  
**patate fritte, patate al forno, onion rings o insalata mista.**

**CLASSICO** ..... 13,00

*Burger di manzo da 180gr, cipolla caramellata, cetriolini, insalata, pomodoro, ketchup e mayo*

**CHEESEBACON** ..... 14,00

*Burger di manzo da 180gr, cheddar, guanciale amatriciano, insalata, pomodoro e salsa BBQ homemade*

**MELE E LARDO** ..... 14,00

*Burger di manzo da 180gr, lardo di colonnata DOP, composta di mele cotogne e blu di pecora, radicchio tardivo e insalata*

**ITALIANO** ..... 14,00

*Burger di manzo da 180gr, pesto della casa, ricotta di bufala, concassé di San Marzano e insalata*

**PROTEICO** ..... 13,00

*Burger di manzo da 180gr, uovo poché, guacamole, cipolla caramellata e spinacino*

**DIABLO 2.0** ..... 13,00

*Burger di manzo da 180gr, caciotta romana piccante, cicoria ripassata, jalapeno e patè di pomodori piccanti*

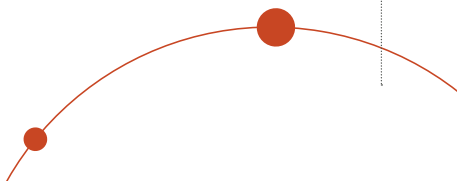
seguono altri Burger



<b>POLLO</b> .....	<b>13,00</b>
<i>Burger di pollo da 150gr, caciotta romana, cetriolini, composta di peperoni dolci e insalata</i>	
<b>LOS POLLOS</b> .....	<b>14,00</b>
<i>Burger di pollo da 150gr panato nei cornflakes, salsa teriyaki, coleslaw e insalata</i>	
<b>PULLED PORK</b> .....	<b>13,00</b>
<i>Pulled pork con coleslaw, friggirelli e salsa BBQ homemade</i>	
<b>PASTRAMI</b> .....	<b>13,00</b>
<i>Pastrami con mostarda di cipolle, cetriolini sott'aceto e cavolo cappuccio rosso</i>	

## VEG & FISH

<b>SALMONE</b> .....	<b>14,00</b>
<i>Burger di salmone e patate affumicate, chutney al mango, aioli e insalata</i>	
<b>COD</b> .....	<b>13,00</b>
<i>Burger di merluzzo, guacamole, mayo al lime, insalata e pomodoro</i>	
<b>VEGETARIANO</b> .....	<b>12,00</b>
<i>Burger di ceci al curry con pomodori confit, zucchine trifolate, salsa yogurt all'erba cipollina e insalata</i>	
<b>VEGANO</b> .....	<b>12,00</b>
<i>Burger di quinoa e lenticchie con mayo vegana, melanzane grigliate, cipolla caramellata e insalata</i>	





# STRACULT BURGER

**STRAGRANDI, STRABUONI**

Incluso un contorno a scelta tra:  
**patate fritte, patate al forno, onion rings o insalata mista.**

**AMERICANO** ..... **16,00**

*Burger di manzo da 180gr, pulled pork, guanciale amatriciano, doppio cheddar, coleslaw, insalata, pomodoro e salsa BBQ homemade*

**BLACK ANGUS** ..... **18,00**

*Burger di manzo da 280gr, funghi, crema di uovo al tartufo, mayo al tartufo, pomodori secchi confit, insalata*

**TEXANO** ..... **18,00**

*Burger di manzo da 180gr, costolette di maiale affumicate, blu di pecora, mostarda di cipolle e insalata riccia*

**DOUBLE** ..... **18,00**

*Doppio burger da 180gr, guanciale amatriciano, cheddar fuso, insalata, pomodoro e salsa BBQ homemade*



# THINGS

## *cottura* SOTTOVUOTO

La nostra offerta di carni selezionatissime sottoposte a cottura sottovuoto, per mantenerne intatti il gusto, i colori e tutte le proprietà.

**RIB EYE DI RUBIA GALLEGA** ..... l'etto **6,50**  
*dry aged 20gg*

*servita con burro nocciola e rosmarino (Min 500gr)*

**FILETTO ITALIANO** ..... **22,00**

**FILETTO AL TARTUFO NOSTRANO** ..... **27,00**

**NEW YORK STRIP STEAK** ..... **24,00**

**PICANHA DI RUBIA GALLEGA** ..... **24,00**

*servita allo spiedo con chimichurri*

**BISTECCA DI POLLO BIOLOGICO** ..... **16,00**

*con salsa chermoula e songino*

Tutti i piatti di vengono accompagnati  
da patate al forno

## CONTORNI

<b>PATATINE FRITTE</b> .....	<b>3,50</b>
<b>PATATINE FRITTE</b> <i>cacio e pepe</i> .....	<b>4,00</b>
<b>PATATE AL FORNO</b> <i>aglio e rosmarino</i> .....	<b>5,00</b>
<b>ONION RINGS</b> .....	<b>3,50</b>
<b>VERDURE GRIGLIATE</b> .....	<b>5,00</b>
<b>VERDURE DI STAGIONE</b> .....	<b>5,00</b>
<b>CESTINO PANE FATTO IN CASA</b> .....	<b>2,50</b>

\* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati  
Per la lista allergeni rivolgersi al personale

## ALCHIMISTA LAB FORMAGGI

Per tutti i nostri prodotti utilizziamo solo i formaggi dell'Azienda Laziale Alchimista Lab. Artigianalità e filiera corta in un'alchimia di sapori e forme.

Formaggi a pasta molle, a crosta fiorita, freschi, stagionati e affinati alle erbe, dove non vi è presenza di coloranti, conservanti e additivi chimici,

## BEVANDE

<b>ACQUA MICROFILTRATA NAT/FRIZ</b> .....	<b>2,00</b>
<b>NATIA / FERRARELLE</b> .....	<b>2,50</b>
<b>SOFT DRINK 33CL</b> .....	<b>3,00</b>
<b>CAFFÈ / DECAFFEINATO</b> .....	<b>1,00</b>

## BIRRE

### *alla Spina*

<b>Santa Lucia LAGER 6%</b> .....	<b>0.2 3,00</b>   <b>0.4 5,00</b>
<i>la classica bionda (Italia)</i>	
<b>Santa Lucia LAGER 6%</b> .....	<b>0.2 3,00</b>   <b>0.4 5,00</b>
<i>una rossa poco amara (Italia)</i>	
<b>Lagunitas IPA 6.2%</b> .....	<b>0.4 6,00</b>
<i>agrumi e caramello, amaro robusto (USA)</i>	
<b>Saint Water B-FOUR, BLANCHE 5.2%</b> .....	<b>0.4 6,00</b>
<i>coriandolo e banana, acidula e dolce (Italia)</i>	
<b>Ciney Blonde DEMARCHE BREWERY, ALE 7%</b> .....	<b>0.4 6,00</b>
<i>miele e cereali, equilibrata e persistente (Belgio)</i>	

# BIRRE

## *in Bottiglia*

### ITALIA

Argo, <b>Hoppy Wan Kenoby</b> - Ipa 7.2% .....	6,50
Amiata, <b>ComunAle</b> - Belgian Ale 5% .....	6,00
Hibu, <b>Dama Bianca</b> - White Ipa 5.5%.....	6,00
GoDog, <b>Pils is the new Ipa</b> - Pilsner 5% .....	6,00
Birrificio Messina, <b>Cristalli di sale</b> - Pale Lager 5% .....	4,00

### SVEZIA

Oppigards Bryggeri - Golden Ale 5.2% .....	5,00
Brewski, <b>We're all mad here</b> - Apa 5.5% .....	6,50

### DANIMARCA

Mikkeller, <b>American Dream</b> - Pilsner 4.6% .....	5,50
---	------

### INGHILTERRA

Word Top, <b>Against The Grain Gluten Free</b> - 50cl .....	6,50
---	------

### BELGIO

Het Nest, <b>KoekeDam</b> - Saison 6.5% .....	5,00
Moortgat, <b>Duvel</b> - Belgian Strong Ale 8.5% .....	5,00
John Martin, <b>Waterloo</b> - Tripel 8% .....	6,00

### GERMANIA

Riegele Weizen 50cl, 5% .....	5,00
-------------------------------	------

### USA

Lagunitas Sucks - Dipa 8% .....	6,00
---------------------------------	------

---

# VINI

## Rossi

---

<b>Von Blumen Lagrein</b> .....	<b>25,00</b>
<i>(100 % Lagrein) Alto Adige</i>	
<b>Ca' Rugate Valpolicella Ripasso</b> .....	<b>24,00</b>
<i>(Corvina, Rondinella, Corvinone) Veneto</i>	
<b>Torre a Cona Chianti Colli Fiorentini DOCG</b> .....	<b>22,00</b>
<i>(Sangiovese) Toscana</i>	
<b>Tenuta di Lilliano Chianti Classico Riserva DOCG</b> .....	<b>30,00</b>
<i>(Sangiovese, Merlot) Toscana</i>	
<b>Terre de la Custodia Sagrantino Montefalco DOCG</b> .....	<b>35,00</b>
<i>(100% Sagrantino) Umbria</i>	
<b>Favaroni Cecapecore IGT</b> .....	<b>16,00</b>
<i>(Sangiovese, Sagrantino) Umbria</i>	
<b>Federici "Sapiens" Cesanese del Piglio DOCG</b> .....	<b>23,00</b>
<i>(100% Cesanese) Lazio</i>	
<b>Pietra Pinta Petit Verdot Lazio IGT</b> .....	<b>20,00</b>
<i>(100% Petit Verdot) Lazio</i>	
<b>San Marco "Solo" IGT</b> .....	<b>18,00</b>
<i>(100% Shiraz) Lazio</i>	
<b>Marramiero "DaMa" Montepulciano D'Abruzzo DOC</b> .....	<b>20,00</b>
<i>(100% Montepulciano) Abruzzo</i>	
<b>Maggiolini "Kalaurisi" IGP</b> .....	<b>18,00</b>
<i>(100% Nero d'Avola) Sicilia</i>	
<b>Bodegas La Rosa "Hereford"</b> .....	<b>22,00</b>
<i>(100% Malbec) Argentina</i>	
<b>El Esteco "Don David" Reserve</b> .....	<b>28,00</b>
<i>(100% Malbec) Argentina</i>	
<b>Emiliana "Natura"</b> .....	<b>26,00</b>
<i>(Syrah, Merlot, Sabernet Sauvignon ) Cile</i>	
<b>Bodegas Faustino "Finca 10"</b> .....	<b>24,00</b>
<i>(100% Tempranillo) Spagna</i>	

---

# VINI

## *Bianchi*

---

<b>Roeno "Le Fratte" DOC</b> .....	<b>20,00</b>
<i>(Chardonnay) Trentino</i>	
<b>La Vis Trentino DOC</b> .....	<b>24,00</b>
<i>(100% Gewürztraminer) Trentino</i>	
<b>Casali Maniago Sauvignon Doc</b> .....	<b>18,00</b>
<i>(100% Sauvignon) Friuli</i>	
<b>Conte D'Attimis Ribolla DOC</b> .....	<b>22,00</b>
<i>(100% Ribolla Gialla) Friuli</i>	
<b>Pietra Pinta Viognier IGT</b> .....	<b>22,00</b>
<i>(Viognier) Lazio</i>	
<b>Cantina Colle Moro Pecorino Terre di Chieti IGP</b> .....	<b>16,00</b>
<i>(100% Pecorino) Abruzzo</i>	
<b>Cusumano " Alcamo"</b> .....	<b>24,00</b>
<i>(Catarratto, Grecanico) Sicilia</i>	