cāvā

BURGER & GRILL

SCOPRI I MENU COMBO

GUSTA LA TUA BIRRA IDEALE

cāvā
BURGER & GRILL

STARTER

Patate fritte servite con salsa ketchup affumicata * (5)	€ 4,00
Patate fritte con fonduta di formaggio cheddar e bacon croccante * (5, 7)	€ 5,00
Verdure pastellate accompagnate con maionese al basilico * (1, 3, 5, 7)	€ 5,00
Bocconcini di formaggio camembert fritti con guacamole * (1, 3, 5, 7)	€ 5,00

HAMBURGER

Carne di Scottona* da 200 gr. servita con patate fritte *petals*.
È possibile aggiungere eventuali ingredienti (+ € 1,00).

Infinity Brown	*pane bun artigianale, hamburger di manzo (1, 3, 7)*	€ 12,00
Margraf	*pane bun artigianale, hamburger di manzo, uovo all'occhio di bue, bacon, formaggio cheddar, cetriolini marinati, lattuga, pomodoro e cipolla rossa grigliata (1, 3, 7)*	€ 14,50
Bronzite	*pane bun artigianale, hamburger di manzo, sfoglia di melanzana fritta, stracciatella, marmellata di pomodoro, dressing al basilico, scaglie grana (1, 3, 7)*	€ 14,50
Emperador	*pane bun, pulled pork, coleslaw condita con maionese alla senape, cetriolini marinati (1, 3, 7, 10)*	€ 14,00
Carrara	*pane rosso alla barbabietola, doppio mini burger di ceci e carote, maionese vegana alle erbette, spinacino, cipolla caramellata e pomodoro* (1, 6)*	€ 13,00
Jersey Grey	*pane bun artigianale, hamburger di manzo, formaggio alle erbe, lattuga, salsa aioli (1, 3, 6, 7)*	€ 13,00
Travertino Giallo	*pane bun integrale, formaggio primo sale alla piastra, zucchine in scapece, valeriana, ketchup di datterini gialli (1, 3, 7)*	€ 14,50

Tutti gli hamburger possono contenere tracce di sesamo, frutta a guscio e uova.

Su richiesta è disponibile il doppio hamburger oppure la sostituzione dello stesso con tartare di manzo (+ € 4,00).

SCOPRI I MENU COMBO

GUSTA LA TUA BIRRA IDEALE

cavà
BURGER & GRILL

INSALATONE

Onice Ivory * € 11,00
lattuga, petto di pollo CBT grigliato, bacon, crostini di pane, grana a scaglie e salsa Caesar (1, 3, 7)

Onice Arancio € 11,00
lattuga, valeriana, rucola, dadolata di primo sale, pomodori, zucchine, dressing alle erbe (6, 7)

Onice Rosa * € 12,00
cappuccio bianco e viola, salsa guacamole, lattuga, spinacino, gamberi e datterini (2, 3, 7)

SECONDI PIATTI

Barbecue ribs: costine di Pata Negra CBT con salsa barbecue *	€ 14,00
Entrecôte di manzo irlandese da 350 gr.	€ 18,00
Costata filiera veneta 500 gr.	€ 25,00
Galletto alla griglia con salsa smoky bourbon BBQ	€ 16,00
Tagliata di suprema di pollo cotta a bassa temperatura, grigliata *	€ 14,00

CONTORNI

Patate fritte *petals* * (5)	€ 3,50
Patate al forno	€ 4,00
Verdure grigliate	€ 4,00
Insalata coleslaw: cavolo cappuccio bianco e viola, carote condita con salsa maio-senape (10)	€ 4,00

MENU COMBO

Hamburger Infinity Brown + patate + bevanda	€ 14,00
Menu bambini con pane bun artigianale, mini hamburger di manzo da 100 gr. e patatine fritte	€ 10,00

TI VA UN
DOLCETTO?

RISPARMIA CON LE
COMBINAZIONI

cāvā
BURGER & GRILL

DOLCI

Cheesecake con coulis di fragole (1, 3, 7)	€ 5,00
Torta di mele e panna (1, 3, 6, 7, 8)	€ 5,00
Salame al cioccolato e Chantilly * (1, 3, 7, 8)	€ 5,00

BEVANDE

Acqua naturale o frizzante 50 cl in vetro	€ 2,00
Cola, tè al limone o alla pesca	€ 3,00
Bibite Lurisia: chinotto, gazzosa, limonata, tonica	€ 3,50

CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,30
Caffè decaffeinato	€ 1,40
Caffè corretto o Cappuccino	€ 1,80
Distillato o Amaro	€ 4,00
Centrifugato di frutta	€ 4,50
Macedonia di frutta fresca	€ 4,00

VINI AL CALICE

Durello “733” € 4,00
Cantina di Soave
Lessini Durello DOC
Spumante fresco e minerale, ideale come aperitivo.

Prosecco Millesimato € 4,40
Valdo
Prosecco DOC
Floreale e fruttato, con sentori di mela e pera di facile beva.

Soave Classico “Chiaropuro” € 4,00
Cantina di Monteforte
Soave Classico DOC
Elegante e delicato, con profumi di fiori bianchi e mandorla.

Lugana € 4,50
Bulgarini
Lugana DOC
Strutturato e fine, con note di pesca e agrumi.

Valpolicella € 4,50
Rocca Sveva
Valpolicella DOC
Morbido e scorrevole, ottimo a tutto pasto.

Lagrein € 4,50
Cantina Rotaliana
Trentino DOC
Intenso e speziato, con note di mora e cacao. Strutturato, con tannino equilibrato.

IL RISTORANTE
IMMERSO NEL VERDE

SPECIALITÀ
HAMBURGER

cavà
BURGER & GRILL

BIRRE ALLA SPINA

Paulaner Helles 0,30 lt € 3,50
Birra chiara bavarese, morbida e bilanciata, con note di malto e una lieve amarezza finale.

Paulaner Helles 0,50 lt € 5,00
Birra chiara bavarese, morbida e bilanciata, con note di malto e una lieve amarezza finale.

Open Hub Pale Ale 0,30 lt € 4,50
Birra artigianale dal profilo luppolato, con aromi agrumati e tropicali. Fresca e leggermente amara.

Open Hub Pale Ale 0,50 lt € 5,50
Birra artigianale dal profilo luppolato, con aromi agrumati e tropicali. Fresca e leggermente amara.

SPRITZ & COCKTAIL

Spritz Aperol	€ 4,00
Spritz Campari	€ 4,00
Spritz bianco	€ 4,00
Spritz Select	€ 4,00
Hugo	€ 5,00
Gin tonic	€ 8,00
Americano	€ 8,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Martin's White IPA € 4,50
Birra chiara in stile ibrido, tra blanche e IPA, con note speziate, agrumate e leggermente luppolate.

Punk IPA 0,33 lt € 4,50
IPA moderna e intensa, con aromi tropicali e agrumati. Amara, fresca e molto aromatica.

Blanche de Brabant 0,33 lt € 4,50
Birra di frumento fresca e speziata, con note di agrumi e coriandolo. Leggera e dissetante.

Fürstenberg Pils 0,50 lt € 5,50
Pils tedesca elegante, con profumi erbacei e finale secco e amaricante.

Weihenstephan Weissbier 0,50 lt € 5,50
Weiss bavarese morbida e fruttata, con sentori di banana e chiodi di garofano.

Augustiner Helles 0,50 lt € 6,00
Chiara tradizionale, equilibrata e maltata, con lieve nota erbacea e grande bevibilità.

Hacker-Pschorr Kellerbier 0,50 lt € 6,00
Birra non filtrata, morbida e rustica, con note di pane e lievito. Fresca e rotonda.

Gordon Red 0,33 lt € 5,00
Birra ambrata intensa e alcolica, con note di caramello e frutta matura.

Forst 0,0% 0,33 lt € 4,00
Birra analcolica fresca e leggera, con note maltate e finale pulito.

cavà
BURGER & GRILL

*Le portate contrassegnate con * possono essere preparate con materie prime congelate o surgelate da origine. Gli alimenti e bevande somministrati possono contenere ingredienti o prodotti che provocano allergie o intolleranze. 1 - Cereali contenenti glutine e derivati (Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei 3 - Uova e prodotti a base di uova 4 - Pesce e prodotti a base di pesce 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi 6 - Soia e prodotti a base di soia 7 - Latte e prodotti a base di latte 8 - Frutta a guscio e loro prodotti (Mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia 9 - Sedano e prodotti a base di sedano 10 - Senape e prodotti a base di senape 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12 - Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg 13 - Lupini e prodotti a base di lupini 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi.*

cāvā

BURGER & GRILL