

Per iniziare

PATATE ALLA “CANARIA” <i>patate cotte al sale con salsa mojo verde e rosso</i>	8
SCAROLA RICCIA, MANGO E AVOCADO <i>condita con dressing fatto in casa</i>	7
BATATA  <i>patata dolce con salsa al burro di arachidi e cipollotto</i>	6
PAPPA AL POMODORO <i>alla nostra maniera servita con Burrata, dressing agli agrumi e capperi</i>	10

Fritti

ALETTE DI POLLO AFFUMICATE 6 pz	7
“FRITTELLE IN CARROZZA” 6 pz <i>mozzarella con acciughe prosciutto miste 3 + 3</i>	6
PATATE FRITTE  <i>patate croccanti* con la buccia</i>	5
SWEET POTATO  <i>stick di patate* dolci</i>	6

Salse

SALSE CLASSICHE 1	FATTE IN CASA 1,5
<i>Ketchup Maio Senape</i>	<i>BBQ Maio Sriracha piccante Blue Cheese</i>

Insalatone

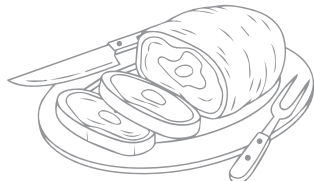
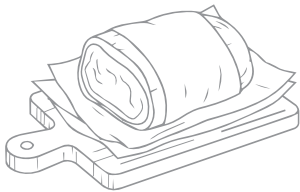
HOUSE SALAD  <i>insalata dell’orto classica</i>	9
CAESAR DI TACCHINO <i>tacchino affumicato, insalata romana, dressing al parmigiano e crostini</i>	14
HOUSE SALAD PULLED <i>insalata dell’orto classica con pulled pork</i>	13
NORDICA <i>salmone, insalatina con salsa allo yogurt e aneto</i>	14
BRISKET NIZZARDA <i>patate, brisket, pomodoro, fagiolini, olive e uovo fondente</i>	17

Il nostro stile BBQ

Le nostre carni vengono affumicate lentamente con legni selezionati, per un sapore da vero American BBQ.

Selezione

GRAN BBQ (consigliato x 3 persone) <i>beef rib, brisket, pork ribs, pulled pork, salsiccia, tacchino</i>	59
GRAN MAIALE (consigliato x 2 persone) <i>pork ribs, salsiccia, pulled pork</i>	29
GRAN MANZO (consigliato x 2 persone) <i>beef rib, brisket</i>	39



Principali

BRISKET <i>punta di petto di manzo dry aged</i>	20
BEEF RIB <i>costa di manzo dry aged</i>	25
PULLED PORK <i>spalla di maiale sfilacciato con peperone arrostito al bbq</i>	15
PORK RIBS <i>costine di maiale taglio St. Louis</i>	18
SALSICCIA	13
PETTO DI TACCHINO	13
FRIGGITELLO BBQ  <i>friggitello su cremoso vegano, cetrioli e pane carasau</i>	12
HALLOUMI GRIGLIATO <i>formaggio cipriota</i>	12

Contorni

CETRIOLO MARINATO  <i>fatto in casa con aneto e lime</i>	3.5
COLESLAW <i>insalata di cappuccio, carota, cipolla e salsa allo yogurt</i>	4
COLESLAW  <i>insalata di cappuccio, carota, cipolla e maio vegan</i>	4
BANANEN CHILLI KRAUT <i>crauti stufati con banana e peperoncino</i>	3.5
KARTOFFELSALAT <i>patate condite con cetriolini ed erba cipollina</i>	4.5
CESTINO DI PANE	2

Panini

PULLED PORK <i>pane, pulled pork, coleslaw e salsa BBQ</i>	14
BRISKET <i>pane, brisket, senape, salsa BBQ e cetriolini</i>	18
SALSICCIA <i>pane, pastin, bananen chilli craut e scamorza</i>	13
TACCHINO <i>pane, tacchino, insalata, mirtilli al cren e formaggio cremoso</i>	14
PORTOBELLO  <i>pane, fungo portobello affumicato e coleslaw</i>	14

Pesce

FISH AND CHIPS <i>bacalao* dissalato in pastella servito con patate fritte* e salsa tartara</i>	18
SALMONE DOPPIA COTTURA <i>salmone, pak choi e salsa teriyaki</i>	18
TENTACOLO DI PIOVRA <i>piovra*, patate affumicate e schiacciate ed aioli</i>	23
SAUTEÉ DI COZZE ALLA GOSE <i>cozze* servite con patate fritte*</i>	15



Le informazioni circa la presenza di sostanze allergeniche sono disponibili su richiesta rivolgendosi al personale

*Alcuni prodotti possono essere surgelati all’origine / Per esigenze gestionali, alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti a congelamento. Il personale di sala è a disposizione per ogni informazione  Prodotto vegano



Menù Kids

LASAGNA ALLA BOLOGNESE	10
SALMONE CON PATATINE*	12
PANINO SALSICCIA	10
TACCHINO CON PATATINE*	10
POLLO FRITTO* CON PATATINE*	10

Dolci in stile Beer-bq!

Tutti i dolci proposti sono studiati e realizzati dal nostro pasticcere, fatti tentare!

Dolcetto?

ANANAS BBQ <i>ananas arrostito, salsa al lime, spuma al cocco, infusione di fico</i>	8
BEER POACHED PEAR <i>pera cotta nella birra Blanche, namelaka al cioccolato bianco, gel di Yuzu e IPA, shortbread</i>	8
BIRRAMISÙ <i>tiramisù alla nostra birra stout</i>	6
BROWNIE <i>crema al burro di arachidi</i>	6
BISCOTTI <i>serviti con la crema</i>	4

Caffetteria

ESPRESSO	1.4
DECAFFEINATO	1.5
MACCHIATO	1.6
CAPPUCCINO	2
ORZO - GINSENG	2

Dopo Pasto

AMARI E LIQUORI

JEFFERSON	5
AMARO NONINO	5
LIQUIRIZIA CALABRO	4.5
AMARO DEL CAPO	4.5
CENTOERBE	4.5
YUZU	5
BAILEYS	4.5
SAMBUCA RAMAZZOTTI	4.5
AMARETTO LAZZARONI	4.5
BRAULIO RISERVA	5

GRAPPA

BIANCA VICENTINA BRUNELLO	4.5
BARRICATA SCURA BRUNELLO	5

RUM

AUTENTICO NATIVO - COSTA RICA	6.5
-------------------------------	-----

WHISKY

SHEPHERD - HIGHLAND	7
WOODFORD - KENTUCKY	7
TEELING - IRLANDA	6

MEZCAL

BURRITO - MESSICO	5
-------------------	---



Tutti i giorni dalle 12.00 alle 00.00
Chiuso il martedì

Via Calvecchia, 32 - San Donà di Piave, Venezia - ☎ 375 5363682

📍 filz.beerbq

