

BETTY'S RESTAURANT

menù

Antipasti/Contorni

- Tagliere di salumi €12,00
Chili cheese bites (8pz) 5,00
Olive Ascolane (8pz) €5,00
Crocchette di pollo (8pz) €5,00
Alette di pollo tex-mex (6pz) €5,00
Patatine fritte €4,50
Felafel €4,50
Insalata di finocchi con dressing alle erbe €5,00
Coleslaw (cavolo cappuccio, carote e salsa yogurt) €5,00
Insalata mista €3,50
Carpaccio di zucchine (servito con olio EVO e Grana padano) €5,00

Primi

- Tortelli di zucca al burro di malga, salvia e granella di amaretti €11,00
- Casoncelli ripieni di salsiccia e rosmarino al burro di malga e salvia
€11,00
- Primi del giorno €8,00

Secondi

Tagliata di Picanha alla Griglia(250g) servita con rucola e scaglie di Pecorino Romano DOP

€15,00

Costata di manzo alla Griglia con insalata di mele, misticanza di stagione, noci e vinagrette al limone e senape di Digione (600g)

€20,00

Tagliata di filetto di pollo servita su letto di rucola, con pomodorini ciliegino e riduzione di aceto balsamico di Modena IGP

€11,00

Tagliata di filetto di pollo servita con Gorgonzola DOP, cipolle rosse di Tropea, salsa Arissa(piccante) e granella di noci

€12,00

Bresaola di Manzo della Valtellina IGP, servita con rucola e scaglie di grana Padano riserva 20 mesi

€10,00

Tartare di manzo servita con carciofini e scaglie di pecorino Romano

€12,00

Secondi del giorno €9,00

Dal Lunedì al Giovedì, la sera, il menù composto dai piatti del giorno(primo, secondo contorno, acqua e caffè) €18,00

Hamburger

Tutti i nostri hamburger sono composti da pane artigianale, carne di manzo sceltissima 200g, oppure polpetta vegetariana.

Nel menù hamburger è compreso un contorno a scelta tra patatine fritte o insalata mista (con altri contorni il menù subirà una maggiorazione di €1,50)

Betty's burger

Pane, hamburger o polpetta vegetariana, bacon, cheddar, insalata e cipolle di Tropea IGP caramellate homemade

€12,00

Cheese Bacon

Pane, hamburger o polpetta vegetariana, doppio bacon e doppio cheddar

€11,50

Vintage

Pane, hamburger o polpetta vegetariana, bacon, cheddar, insalata e pomodoro

€11,50

Tex

Pane, hamburger o polpetta vegetariana, bacon, fontina, insalata e peperoni

€12,00

Delicato

Pane, hamburger o polpetta vegetariana, feta greca, insalata, pomodori, zucchine grigliate e riduzione di aceto balsamico di Modena IGP

€13,50

Carlina

Pane, hamburger o polpetta vegetariana, bacon, gorgonzola, rucola, cipolla fresca e salsa piccante (poco, medio o super)

€13,50

Absolute

Pane, hamburger o polpetta vegetariana, bacon, tonino, insalata, pomodori e cipolle di Tropea IGP caramellate home made

€14,50

Caprese

Pane, hamburger o polpetta vegetariana, bacon, mozzarella di bufala, insalata, pomodori e pesto alla genovese

€14,50

GLI SPECIALI

I nostri sandwich gourmet vengono serviti con contorno di patatine fritte o insalata mista
(con altri contorni il menù subirà una maggiorazione di €1,50)

Milano

Pane, cotoletta di pollo, bacon, mozzarella di bufala, insalata e pomodori

€14,50

New York

Pane, petto di pollo alla griglia, bacon, uovo all'occhio di bue, insalata, pomodori, cetriolini sott'aceto e
maionese

€13,50

Oslo

Pane, hamburger di salmone, insalata, cavolo cappuccio stufato in agrodolce e salsa yogurt

€13,50

Palitana

Pane, polpetta vegetariana, Philadelphia, misticanza, pomodori secchi e zucchine grigliate

€13,50

Parigi

Pane tipo ciabatta, prosciutto cotto, formaggio brie, uovo fritto e insalata

€13,50

Grosotto

Pane tipo ciabatta, bresaola di manzo della Valtellina IGP, rucola, pomodori, scaglie di Grana e
maionese

€13,50

Parma

Pane tipo ciabatta, crudo di Parma 18 mesi, mozzarella di bufala, fichi caramellati, misticanza

€13,50

Mantova

Pane tipo ciabatta, Salame mantovano, crema di mostarda Mantovana, scaglie di grana padano, misticanza

€13,50

Le insalatone

Caesar Salad

Insalata gentile, petto di pollo grigliato, crostini di pane tostato, scaglie di Grana Padano e salsa Caesar

€10,50

Betty's Salad

Insalata gentile, bresaola di manzo della Valtellina, crostini di pane tostato, pomodori, rucola e scaglie di Grana Padano

Greca

Insalata gentile, capperi, olive, cipolle di Tropea, pomodori e feta Greca

€10,50

Amelia

Msticanza, prosciutto cotto, gorgonzola, pomodorini e crostini di pane tostato

€12,00

Anita

Msticanza, crudo di Parma 18 mesi, fichi caramellati, noci e vinaigrette al limone e senape di Digione

€12,00

Menù kids

Il menù kids è riservato ai bambini con meno di 10 anni d'età

Pasta al pomodoro/pesto alla Genovese

€5,00

Cotoletta con patatine

€7,50

Hamburger con patatine

€7,50

Caffetteria and friends

Caffè €1,00

Caffè corretto €1,50

Cappuccino €1,50

the caldo €2,50

Amari 3,50

Grappe €3,50/€5,00

Spritz €3,50

Aperitivo analcolico (crofino, sanbitter) €2,50

Aperitivo analcolico della casa €5,00

Americano €5,00

Negroni €7,00

Gin tonic €7,00/€12,00

Cocktail €7,00/€10,00

Prosecco DOC bicchiere €3,50

Valpolicella ripasso Bicchiere €3,50

Birre alla spina

Zipfer

0,25cl €2,50

0,4 cl €4,50

Wiener Lager

0,25cl €3,00

0,4 cl €5,00

Birre in bottiglia

Birra Flea 33cl

-Bastola imperial red ale

-Banca lancia Blanche

-Costanza Blonde ale

-Federico II golden ale

-Isabella Gluten free

€5,50

Birra Riappala 2.0 IPA "Piccolo birrificio clandestino" 33cl

€5,50

Birrificio Magis 33cl

-Bionda

-Diletta

-Rossa

-Bart

-Maldipa

€5,50

Birra Malastrana 50cl

-Original pils

-Non filtrata

-Bock

€5,00

ABK spezialbier Edel Lager 50cl

€5,00

Vini rossi

Testal "Ncolis" rosso Verona IGT

€22,00

Nero D'Avola

"Duca di salaputra" Sicilia

Passo delle mule IGT

€21,00

Pisus Aglianico Sannio

"Torre del Pagus"

Campania DOP biologico

€15,00

Valpolicella ripasso

€18,00

Lambrusco Boccanegra

"Oinoe"

Emilia IGT

€15,00

Vini Bianchi e bollicine

Prosecco "Il colle"

Valdobbiadene DCOG

€18,00

Vermentino di Gallura
"Balari" Sardegna DCOG

€13,00

Franciacorta Saten
"Montedelma"

€25,00

Trento DCO
"Siris Gaiertof"

€22,00

Lugana "Felugan"
Garda DCO

€15,00

Gewurtztraminer "Gaiertof"

Trento doc

€18,00

Tutte le settimane riforniamo la nostra cantina con nuovi marchi di vini e birre, chiedi informazioni al barista per conoscere i nuovi arrivi...

Per eventuali allergie e intolleranze, chiedere al personale gli ingredienti.

Alcune pietanze sono abbattute e surgelate all'origine.

