

FACCIAMO GRANDI
BURGHERS
DAL 2010

TUTTI PRODOTTI NOSTRI

AUTENTICI E ORIGINALI

TUTTI I PRODOTTI
PRODOTTI
DA BURGHERIA



100% RAZZA
PIEMONTESE

Pascolata
Matura

Asporto
Disponibile

Ordina a domicilio
Glovo/Deliveroo

BURGHERIA TRATTORIA AMERICANA



100% POLLO
ALLEVATO A TERRA

Pollo di alta
qualità

Orari Sera
19:00-23:00

Fine Settimana
19:00-00:00

BURGER ORIGINALI

PIAZZA

VITTORIO



Juicy-Lucy



Dirty Sanchez



Baconism



Stinky Rose



Chicken Deal



Vegi-San

La Burgheria è il posto dove andare a mangiare
il migliore burgher sulla piazza di Torino...

Italian Stallion 9.00 **Maximus** 9.50

Pesto di anacardi e tomino con carne e pane, più insalata, pomodoro e mayo

→ Consigliato con: Kloster Dunkel

Bacon croccante, salsa cheddar originale con carne e pane, più insalata, pomodoro e mayo

→ Consigliato con: Progusta

Juicy-Lucy 12.00

Doppia carne con cheddar in mezzo e pane, più insalata, pomodoro, cipolla e senapemiele

→ Consigliato con: Progusta

Tartufone 10.00

Crema di tartufo bianco e nero con carne e pane, più insalata e mayo speziata

→ Consigliato con: Brinkoff

Dirty Sanchez 10.00

Salsa guacamole, bacon croccante con carne e pane, più pomodoro e salsa aioli

→ Consigliato con: Weissbock

Baconism 8.50

Bacon affumicato dell'Alto Adige con carne e pane, più insalata, pomodoro, mayo e salsa Bar-B-Q

→ Consigliato con: Progusta

Spicy Stuff 9.00

Salsa hot-chili con carne, cipolla caramellata e pane, più insalata, pomodoro e mayo

→ Consigliato con: Kardinal

Che Geddara 8.50

Salsa cheddar originale con carne e pane, più insalata, pomodoro, mayo e salsa Bar-B-Q

→ Consigliato con: Progusta

CLASSIC ORIGINAL

Le nostre ricette originali classiche e sempre divertenti:

Simple Jack 7.00

Carne e pane per un burgher semplice e originale, più cetriolo, senapemiele e mayo

→ Consigliato con: Kloster Gold Hell

Son of Toma 8.00

Toma fresca di alta montagna con carne e pane, più insalata, pomodoro, mayo e ketchup

→ Consigliato con: Kardinal

Mountain Girl 8.50

Fontina DOP della Valle d'Aosta con carne e pane, più insalata, pomodoro, cipolla, mayo e ketchup

→ Consigliato con: Berliner Pils

Stinky Rose 8.50

Salsa di gorgonzola DOP con carne e pane, più insalata, pomodoro, cipolla, senapemiele

→ Consigliato con: Kardinal

CHICKEN & VEGGY

Per i clienti che preferiscono un burgher più leggero:

Vegi-San 7.50

Burgher di bulgur, zucchine, carote, cipolla, toma e pane, più insalata, pomodoro e curry ketchup

→ Consigliato con: Brinkoff

Vegi-Don 9.50

Vegi-San con salsa cheddar, cipolla caramellata e pane, più insalata, pomodoro e salsa aioli

→ Consigliato con: Brinkoff

Chicken Deal 7.50

Burgher di coscia e sottocoscia disossata di pollo e pane, più insalata, pomodoro, mayo e ketchup

→ Consigliato con: Kloster Gold Hell

Chicken Prime 11.00

Burgher di pollo con cheddar, guacamole e pane, più pomodoro, mayo e salsa Bar-B-Q

→ Consigliato con: Weissbock

Scegli il contorno più adatto da abbinare con il tuo burgher, per un pasto completo...

Contorno +4.00



TATE MATTE*

Patate* Fritte

Nostra ricetta di patate fritte del gusto unico e mix di spezie.

*Prodotto surgelato



BAKED POTATO

Patata Americana

Patata al forno con burro, salsa cheddar, ed erba cipollina.



INSALATA

Mix Insalata Verde

Insalata verde, carote alla julienne e pomodorini dolci.

Fantastici Mini Burgers

L'arte di creare burgher in miniatura



MiniSet 12.00

MiniBurgher 5.00

3 pz. di mini carne e pane, pomodoro, mayo e ketchup

Crea il tuo Burgher, come una volta, e seleziona gli ingredienti che voi tu!

SCEGLI LA TIPOLOGIA

Manzo Burgher 7.00

Doppio Burgher +3.50

Pollo Burgher 7.50

Doppio Pollo +3.00

Veggy Burgher 7.00

Doppio Veggy +2.00

VERDURE & SALSE BASE

Insalata 0.00

Pomodoro 0.00

Cipolla 0.00

Cetriolo 0.00

Mayo 0.00

Ketchup 0.00

SALSE PARTICOLARI

Mayo Speziata 0.50

Aioli 0.50

Bar-B-Q 0.50

CurryKetchup 0.50

Russian 0.50

Teriyaki 0.50

Hot-Chili 0.50

SenapeMiele 0.50

Senape 0.50

INGREDIENTI SPECIALI

Toma DOP 2.00

Fontina DOP 2.50

Gorgo DOP 2.50

Cheddar Original 3.00

Bacon Affumicato 2.00

Bacon Croccante 2.50

Cipolla Caramellata 2.50

Pesto di Anacardi 2.00

Guacamole 4.00

Tomino di Capra 3.00

Che cosa è BBQ Smoke Pit?

Il termine pit significa fossa o buca perchè storicamente la cucina al barbecue era praticata in buche scavate nel terreno, in maniera analoga in cui viene preparato il "porceddu" nella maniera classica.



BBQ
.....
SMOKE
.....
PIT

QUASI TUTTO OGGI VIENE PRODOTTO IN MODO AUTOMATICO, QUINDI STIAMO DEDICANDO QUESTE RICETTE AD UN'ANTICA TRADIZIONE DI AFFUMICATURA E BARBECUE...

Burgheria Fondatori: **Alessandro e Sasha**
Fotografia di: **Wyatt McSpadden**



Questo è il piatto BBQ tipico e più famoso, della Carolina del sud.

Pulled Pork 9.50

La spalla di maiale, allevato a terra, affumicata e arrostita per 12 ore.

SALSE PARTICOLARI

Bar-B-Q	0.00
SenapeMiele.....	0.50
Hot-Chilli.....	0.50
Crema Fraiche (Panna Acida).....	1.00

SALSE PARTICOLARI

Cheddar Original.....	3.00
Bacon Croccante.....	2.50
Verdura.....	0.00
Cetriolo.....	0.00



Antica ricetta degli Indiani texani, oggi famosa in tutto il mondo.

Texas Briskeer 11.00

Punta di Black Angus Canada, allevato a terra, marinata e poi affumicata e arrostita per 12 ore.

SALSE PARTICOLARI

Bar-B-Q	0.00
SenapeMiele.....	0.50
Hot-Chilli.....	0.50
Crema Fraiche (Panna Acida).....	1.00

SALSE PARTICOLARI

Cheddar Original.....	3.00
Bacon Croccante.....	2.50
Verdura.....	0.00
Cetriolo.....	0.00



Beef Short Ribs, migliore ricetta per assaggiare le costine affumicate!

Alabama Ribber 11.00

Costine di manzo di razza Piemotese, affumicate e arrostiti per 12 ore.

SALSE PARTICOLARI

Bar-B-Q	0.00
SenapeMiele.....	0.50
Hot-Chilli.....	0.50
Crema Fraiche (Panna Acida).....	1.00

SALSE PARTICOLARI

Cheddar Original.....	3.00
Bacon Croccante.....	2.50
Verdura.....	0.00
Cetriolo.....	0.00

QUANDO ERAVAMO STUDENTI
SAN FRANCISCO
RICETTE ISPIRATE

Recipes created by Burgheria

TUTTI PRODOTTI NOSTRI



AUTENTICI E ORIGINALI

CREA LA TUA INSALATA
RICETTE FATTE
DAI NOSTRI CLIENTI

Idea by Burgheria Staff

NOSTRE FRITTURE



Tate Matte 4.00

La porzione piccola delle nostre patate* fritte, con a scelta una delle salse di Burgheria.

→ Consigliate con: Kloster Weiss
*Prodotto surgelato



Tate Delux 5.50

La porzione classica delle nostre patate* fritte, con a scelta una delle salse di Burgheria.

→ Consigliate con: Kloster Weiss
*Prodotto surgelato



Cheddar Tate 7.50

Un piatto speciale delle nostre patate* fritte, con la salsa cheddar ed erba cipollina.

→ Consigliate con: Kloster Weiss
*Prodotto surgelato



Onion Rings 5.50

Cipolla dolce, passata in farina speziata, uova e pangrattato, poi servita con salsa aioli e Bar-B-Q.

→ Consigliate con: Schofferhofer

ORIENTAL RICE BOWLS

Vegetable Teriyaki Rice Bowl

Ricetta Nippo-Californiana

Le verdure grigliate con la salsa Teriyaki e il riso al vapore sono un piatto tipico della cucina giapponese in San Francisco.



Rice Bowl 7.50

Carote, zucchine e broccoli* grigliati, con salsa teriyaki, con riso giapponese al vapore.

→ Consigliato con: Brinkoff
*Prodotto surgelato

Chicken Teriyaki Rice Bowl

Ricetta Nippo-Californiana

Il pollo grigliato con la salsa Teriyaki e il riso al vapore è il piatto più popolare della cucina giapponese in San Francisco.



Rice Bowl 8.50

Pollo marinato e grigliato con salsa teriyaki, con riso giapponese al vapore.

→ Consigliato con: Brinkoff

Beef Teriyaki Rice Bowl

Ricetta Nippo-Californiana

Il manzo grigliato con la salsa Teriyaki e il riso al vapore è un piatto delicato della cucina giapponese in San Francisco.



Rice Bowl 9.50

Manzo marinato e grigliato con salsa teriyaki, con riso giapponese al vapore.

→ Consigliato con: Brinkoff

Orange Chicken Rice Bowl

Ricetta Cinese-Californiana

Il pollo croccante con la salsa all'arancia, servito con riso al vapore, è un piatto cinese popolare con origini americane.



Rice Bowl 9.00

Pezzi di pollo marinati e fritti, poi serviti con salsa all'arancia, sopra al riso giapponese.

→ Consigliato con: Brinkoff

INSALATE A BIZZEFFE



CREATA DA
Manuela 10.80

Pollo grigliato, avocado, pesto di anacardi
semini, carote

→ Birra Consigliata:
Schofferhofer



CREATA DA
Marco 6.40

Uovo sodo, misto olive, carote, pomodoro
cetriolo fresco

→ Birra Consigliata:
Kloster Weiss



CREATA DA
Claudia 7.10

Tonno sott'olio, feta greca, crostini, cipolla,
pomodoro

→ Birra Consigliata:
Keller



CREATA DA
Massimo 6.20

Feta greca, misto olive, peperoni, cetriolo fresco,
pomodoro, cipolla

→ Birra Consigliata:
Brinkoff



CREATA DA
Sabrina 5.30

Acciughe, mozzarella,
pomodoro

→ Birra Consigliata:
Schofferhofer



CREATA DA
Federica 6.80

Tonno sott'olio, misto olive,
semini, cipolla

→ Birra Consigliata:
Kloster Gold Hell

Scegli gli ingredienti per comporre l'insalata, o tra quelle già create...

Insalata Verde 3.00

Insalata verde mista, sempre scelta stagionale e 100% naturale

INGREDIENTI BASE

Pomodorini	0.30
Cetriolo	0.30
Carote	0.30
Cipolla	0.30
Peperoni	0.30
Semini	0.50
Crostini	0.50
Uovo Sodo	1.50

INGREDIENTI EXTRA

Olive	1.00
Feta Greca	1.00
Mozzarella	1.00
Acciughe&Capperi	1.00
Avocado	2.00
Bacon Croccante	2.00
Tonno Sott'Olio	2.00
Pesto di Anacardi	2.00
Pollo Grigliato	3.00

DRESSING

Olio&Aceto	0.00
Ranch	0.50
BlueCheese	0.50
Olio Semi di Zucca	0.50

Ci prendiamo cura dei valori nutrizionali dei nostri prodotti e usiamo biersommelier per scegliere le birre in relazione ai nostri prodotti...

Roberto Parodi

Biersommelier e degustatore

Roberto Parodi è un biersommelier dell'Accademia tedesca Doemens.

Segui → Consigliato con: Birra Scelta

Dott. Gianluca Esposito

Farmacista e esperto metodo BIA-ACC

Si dedica agli aspetti nutrizionali dei nostri prodotti e alla ricerca.

Chiedi per lista nutrizionale...

BIRRE ALLA SPINA



Brinkhoff's
Pils 5.0% vol.
0.2l 3.00
0.4l 4.50



Kardinal
Bock 7.5% vol.
0.2l 3.50
0.4l 5.00



Schofferhoffer
Hefeweizen 5.0% vol.
0.2l 3.00
0.4l 4.50



Progusta
IPA 6.8% vol.
0.2l 4.00
0.4l 5.50



Caraffa Brinkhoff's
1.6l 14.00
Caraffa Progusta
1.6l 18.00

BIRRE SPECIALI



Kloster Scheyern
Gold Hell 5.4% vol.
0.5l 5.50



Kloster Scheyern
Weisse Hell 5.2% vol.
0.5l 5.50



Kloster Scheyern
Weisse Dunkel 5.2% vol.
0.5l 5.50



Schofferhoffer
Hefeweizen 5.0% vol.
0.5l 4.00



Berliner
Pilsner 5.0% vol.
0.5l 4.00

ABBIAMO TANTE BIRRE SPECIALI BELGHE, CONVIENE ANDARE A VEDERE CHE TIPO DI BIRRA C'È PERCHÉ NON SONO SEMPRE LE STESSA.



Varie Birre Belghe
Gradazione 5.0%–8.5%
0.35l 5.50

ROSSI E BOLLICINE



De Viginti
Barbera DOC 13% vol.
100ml 3.50



I Tre Vescovi
Barbera d'Asti 13.5% vol.
0.75l 13.00



Prosecco Val D'Oca
Extra Dry 11% vol.
0.75l 13.00



Di Valmonte
Coldiluna Rose 11.5% vol.
0.75l 15.00



Sei Uno
Millesimato 11.5% vol.
0.75l 18.00

SODA, ACQUA E SUCCHI



Coca-Cola/Zero
0.33l 3.00



Coca-Cola
0.33l 3.50



Pepsi-Cola
0.33l 3.00



Fanta Orange
0.33l 3.50



Lemonsoda
0.33l 3.00



Estathé
0.33l 3.00



Chinotto
0.27l 3.50



Gazzosa
0.27l 3.50



Nettare
0.25l 3.00



Spremuta
0.25l 3.00



Naturale
0.5l 1.00



Gassata
0.5l 1.00