

# I nostri panini

4€

## PANE E PANELLE

Pane al sesamo cotto nel nostro forno, panelle, pepe bianco, lime.

VEGANO



6,5€

## Bartolomeo

Pane al sesamo cotto nel nostro forno, bistecca di coscia di pollo ruspante, salsa di yogurt, pomodoro grigliato al miele della Caffarella, insalata, lime e pepe bianco



6,5€

## MACINATO

Pane al sesamo cotto nel nostro forno, macinato di vitellone Lazio IGP, pomodoro fresco, maionese con uova San Bartolomeo, insalata, pecorino scamosciato IGP di Picinisco (FR), ketchup rustico.



4,5€

## Hot D.O.L.<sup>®</sup>

Pane al latte cotto nel nostro forno, wurst di 100% suino rosa IGP del Parco Nazionale d'Abruzzo (Lazio), cipolla caramellata, senape in grani.



6€

## PREMIATO<sup>®</sup>

Pane al nero di seppia cotto nel nostro forno, trancio di puro filetto di merluzzo superior danese con fionchi di mais glassati, salsa tartara con uova San Bartolomeo, insalata, limone.



6€

## Portobello

Pane ai semi di lino cotto nel nostro forno, melanzane bianche della Caffarella all piastra, funghi champignon, insalata, ketchup rustico, scamorza di Bruna alpina IGP di Picinisco (FR), pomodoro fresco.

VEGETARIANO



6€

## Las vegans<sup>®</sup>

Pane di grano duro cotto nel nostro forno, guacamole artigianale, melanzane bianche della Caffarella all piastra, funghi champignon, insalata, pomodoro fresco, lime.

VEGANO



# Le formule

PICCOLA +4€

(Panino)

+

Premiatine

le nostre deliziose patate fritte Bio (oppure un altro contorno, vedi retro)

+

Bevanda\*

GRANDE +6€

(Panino)

+

Premiatine

le nostre deliziose patate fritte Bio (oppure un altro contorno, vedi retro)

+

Bevanda\*

+

Dessert

2,5€

## Bevande

Chinotto Lurisia

Aranciata Lurisia

Gassosa Lurisia

Succhi biologici Plose +1€

Birra Superior (chiara) 330ml +1€

Birra Dolomiti (doppio malto) 330ml +1€



3,5€

## Dessert

Tutti fatti in casa nel nostro forno

Brownie al Mou

Tortino visciole ricotta

Dolce di stagione



5€

## Vini

1/2 bottiglie (375ml)

Shiraz Pietra Pinta

Malvasia + Trebbiano Pietra Pinta



baccalà specials



6€

## Filetti di baccalà

Associabile alle formule "piccola" e "grande" (al posto del panino)

Puro filetto di merluzzo danese superior in pastella e salsa tartara con uova di San Bartolomeo.

8,5€

## Fish&Chips

Puro filetto di merluzzo danese superior in pastella servito con patate fritte bio del Fucino e salsa tartara con uova di San Bartolomeo (altre due salse incluse).

MAXI Prova la versione maxi di Fish&Chips e Filetti di Baccalà +3,5€



## 1. La carne

### VITELLONE

Singola macinatura di carne 100% vitellone IGP allevato e macellato nel Lazio.

Scottato

Medio

Ben cotto

### POLLO

Bistecca di coscia di pollo ruspante

5€

## 2. Aggiungi la pancetta

Bacon di maiale rosa della Val Comino

1€

## 3. Scegli il formaggio

(solo Lazio 100%)

Pecorino scamosciato di Picinisco

Scamorza di Bruna alpina della Val Comino

Brie laziale "Fiocco della Tuscia"

1€

Scegli il contorno  
+3€

### Emozionanti

Premiatine (patate fritte Bio del Fucino)

Panelle (al pepe bianco e lime)

### Rinfrescanti

Tris di verdure grigliate

Carpaccio di carote con balsamico al miele

Contorno di stagione

## 5. Scegli la salsa

(la prima è omaggio)

tutte fatte in casa\*\* dai nostri chef!

Ketchup rustico

Maionese

Salsa Chili

Salsa Tartara

Salsa Barbecue

Salsa di yogurt

Salsa Barbecue

Guacamole +1€

Senape forte

Senape in grani

0,5€

Crea  
il tuo  
**PANINO**

## 4. Scegli il condimento

(tutte verdure fresche preparate espresse)

Insalata

Pomodoro fresco

Cetrioli

Cipolla cruda

Cipolla caramellata

Uovo di S. Bartolomeo

+0,5€

+1€

0€

Novità

Bartolomeo  
Royal

Bartolomeo +  
guacamole +  
bacon di maiale rosa

+2€

Bevande\*  
+2,5€  
vedi retro

\* +€1,00 per le birre \*\* Tranne le senapi