

HELMUT PUB

MENU BAMBINI

Proposte sfiziose per soddisfare i palati più esigenti, quelli dei nostri "piccoli" clienti affezionati.

TOAST CLASSICO ¹⁻⁷	5,5
Con prosciutto cotto fatto in casa, asiago di malga e salsa rosa a parte	
SMASH BURGER BIMBI ¹⁻⁷	9,5
Smash burger di manzo di Fassona Blonde D'aquitaine, accompagnato da patatine fritte e salsa ketchup a parte	
LITTLE FISH & CHIPS ^{1 - 3 - 4 - 7}	8,5
Porzione baby di filetto di merluzzo fresco fritto nella nostra tempura di birra MIA, servito con patate stick rustiche croccanti con la buccia e maionese fatta in casa	
BUN PEPITE DI POLLO ^{1 - 3 - 5 - 7}	9,5
Le nostre pepite di pollo fatte in casa, soffice pane bun, servito con patate stick rustiche croccanti con la buccia e maionese fatta in casa	

 VEGETARIANO	 A BASE DI PESCE	 PICCANTE
 VEGANO	 LEGGERMENTE PICCANTE	 MOLTO PICCANTE

BIBITE

ACQUA MINERALE 0,5 LT ^{Valverde}	2,5
ACQUA MINERALE 0,3 LT ^{Bicchieri}	1,5
ACQUA TONICA / GINGER BEER ^{Malafemmena 0,2 LT}	3,5
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO FANTA ^{0,33 LT}	3,5
CHINOTTO / LIMONATA ^{Lurisia 0,275 LT}	3,5
FUZETEA LIMONE / PESCA ^{0,33 LT}	3,5
GINGERINO ^{Recoaro 0,10 LT}	2,5
SUCCHI ^{Pago 0,20 LT}	3

BIRRE

Ad ognuno la sua. Consulta la taplist aggiornata per scoprire la nostra selezione di birre artigianali, accuratamente scelte tra birrifici italiani e internazionali.

VINI

	cal	bot
PROSECCO BRUT DOCG ^{Bortolin Angelo}	3,5	20
GAMBELLARA DOC ^{Tenuta Natalia Grandi}	3,5	20
VALPOLICELLA RIPASSO	4,5	25
FALCONERA MERLOT ^{Loredan Gasparini: Merlot con una piccola aggiunta di Malbec affinato in botte.}	4	22

FOOD MENU

GLI SPIEDI ^{Un tocco di mondo}

Sfiziosi, conviviali e divertenti. Da provare anche uno alla volta per accompagnare la tua serata assieme alla tua birra preferita

YAKITORI POLLO ^{6 - 11}	1,5€/PZ	5€/5PZ
Spiedini di pollo marinati, salsa teriyaki home made e sesamo tostato		
YAKITANDORI VEGANO ^{1 - 6 - 8 - 11} 	1,5€/PZ	5€/5PZ
Tofu marinato in spezie Tandoori, dressing allo yogurt vegano, cipollotto, sesamo tostato. La nostra opzione vegana da provare!		
PORK CUP ^{5 - 6 - 11}	2€/PZ	7,5€/5PZ
Coppa di maiale laccata con salsa teriyaki home made, cipollotto fresco, salsa satay fatta in casa e sesamo		
BEEF E PORK ^{3 - 10} 	2€/PZ	7,5€/5PZ
Spiedini di manzo e guanciale legati da una senape agrodolce e serviti con Chimichurri home made		

I NOSTRI FRITTI

Per Iniziare con Gusto

PATATE STICK RUSTICHE FRITTE [★] ⁵ 	5
Patate stick rustiche croccanti con la buccia, servite con ketchup	
DIRTY FRIES [★] ¹⁻⁷	6,5
Patate stick rustiche croccanti con la buccia, erba cipollina fonduta di cheddar calda, bacon fritto e cipolla croccante!	
KOREAN FRIED CHICKEN ^{1 - 6 - 11} 	7,5
Pollo agrodolce home made fritto in stile coreano servito con salsa gochujang, sesamo ed erba cipollina	
GNOCCHI FRITTI ¹⁻⁷	6,5
Pagnotelte fritte home made servite con fonduta di cheddar calda	
PEPITE DI POLLO HOMEMADE ¹⁻³⁻⁶	7
Croccanti pepite preparate fresche ogni giorno dalla nostra cucina servite con maionese fatta in casa	
BITES CACIO E PEPE ^{1 - 3 - 7 - 10} 	7
Croccanti biglie home made di pecorino e pepe servite con la nostra fonduta di cacio e pepe	
ONION RINGS ^{1 - 3 - 4 - 6 - 10} 	6
Anelli di cipolla dorati al momento nella nostra tempura di birra MIA, accompagnati da salsa BBQ home made	
TEMPURA DI GAMBERI & FRIGGITELLI ^{1 - 2 - 6 - 11} 	9,5
Gamberi e friggittelli dorati al momento nella nostra tempura di birra MIA, serviti con sesamo e salsa teriyaki home made	

TAGLIERI ^{ARTIGIANALI - SELEZIONE DI ECCELLENZE}

Tutti gli affettati dei nostri taglieri sono fatti in casa, perfetti da condividere accompagnati dalla tua birra preferita

COTTO ^{1 - 3 - 10 - 12}	9
Prosciutto cotto home made, rafano fresco grattugiato. Accompagnato da focaccia calda fatta in casa	
PORCHETTA ^{1 - 3 - 12}	9
Porchetta artigianale home made e friggittelli agrodolci. Accompagnata da focaccia calda fatta in casa	
ROAST BEEF ^{1 - 12}	11,5
Roast beef all'inglese home made, fondo bruno ristretto, rucola fresca, olio EVO e sale di Maldon. Accompagnato da focaccia calda fatta in casa	
SALMONE AFFUMICATO ^{1 - 4 - 12} 	16,5
Salmone norvegese affumicato in casa, rucola, smashed avocado e pomodorini confit. Accompagnato da focaccia calda fatta in casa	

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. Ue n. 1169/2011

- CEREALI CONTENENTI GLUTINE, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- UOVA e prodotti a base di uova
- PESCE e prodotti a base di pesce
- ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- SOIA e prodotti a base di soia
- LATTE e prodotti a base di latte, incluso lattosio
- FRUTTA A GUSCIO vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti derivati
- SEDANO e prodotti a base di sedano
- SENAPE e prodotti a base di senape
- SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- ANIDRIDE SOLFOROSA e solfiti in concentrazioni superiori ai 10mg/kg
- LUPINI e prodotti a base di lupini
- MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

COPERTO

Il costo del coperto è di € 1,5 e include una salsa a piacere.

AGGIUNTE

Ogni ingrediente in aggiunta comporta una maggiorazione di prezzo che varia da € 0,5 a € 7,5.

★ per mancanza di reperibilità il prodotto potrebbe essere surgelato

In caso di INTOLLERANZE o ALLERGIE consultate la tabella qui a fianco e non esitate a chiedere allo staff.



TI ASPETTIAMO ANCHE A

TREVISO
Via Risorgimento, 10
0422 541124

BASSANO DEL GRAPPA
Viale Venezia, 1
0424 523189

CONEGLIANO
Via G. Mazzini, 13
0438 682509

FOCACCIA ^{FARCITA HOMEMADE SERVITA A TAGLIERE}

La focaccia fumante, i gustosi affettati, le farciture e la salsa. Tutti ingredienti preparati rigorosamente dalla nostra cucina!! Un tagliere perfetto anche da condividere.

COTTO ^{1 - 3 - 10 - 12}	9
Prosciutto cotto home made, brie francese e melanzane al funghetto. Servita con maionese fatta in casa	
ROAST BEEF ^{1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 12}	10,5
Roast-beef di manzo home made, fondo bruno ristretto, stracciatella di burrata pugliese, pomodoro cuore di bue e rucola fresca. Servita con maionese fatta in casa	
PORCHETTA ^{1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 12}	9
Porchetta artigianale home made, friggittelli in agrodolce fatti in casa, lattuga romana e salsa creola. Servita con maionese fatta in casa	

ASSAGGI DI STAGIONE

Perfetti come stuzzichino sfizioso o, se combinati tra loro, come pasto variegato e completo.

COLESLAW Insalata cremosa di cappucci e carote	3 - 6 - 10		3,5
POTATOES & CHIMICHURRI Patate schiacciate arrostiti e salsa chimichurri			4,5
WOK DI VERDURE CROCCANTI Verdure di stagione saltate velocemente al wok con semi di sesamo e salsa satay fatta in casa	6 - 11		4,5
MELANZANE AL FUNGHETTO Come da ricetta partenopea			4,5
SCAPECE DI ZUCCHINE Con menta fresca	10 - 12		4,5

CUCINA

Lasciati trasportare dall'esperienza culinaria Helmut

FISH E CHIPS Filetto di merluzzo fritto* in pastella di birra MIA servito con patate stick rustiche fritte, erba cipollina, succo di limone e maionese fatta in casa	1 - 3 - 4 - 6 - 10		12,5
ROASTBEEF ALLA PIASTRA & CHIMICHURRI Tagliata di roast-beef, servita con smashed potatoes e la nostra salsa chimichurri. Accompagnato da focaccia calda fatta in casa.	1 - 12		18,5
CHICKEN & WOK Petto di pollo piastrato, verdure saltate al wok con salsa satay e sesamo. Servito con focaccia calda fatta in casa	1 - 6 - 12		16,5

INSALATONE

UN TOCCO DI FRESCHEZZA

Ingredienti di stagione e condimenti irresistibili, per un pasto leggero e gustoso

HELMUT CAESAR SALAD Insalata romana croccante, Caesar dressing home made, petto di pollo alla piastra, bacon croccante, scaglie di Grana e crostini di pane tostato.	1 - 3 - 6 - 7 - 10		12,5
INSALATONA GRECA Lattuga, pomodoro, cetrioli, olive kalamata, feta greca, cipolla julienne.	1 - 7		8,5
INSALATONA GAMBERI & SCAPECE Misto di insalate fresche, gamberi grigliati, zucchine alla scapece con menta fresca, mandorle tostate, crema di ricotta al limone. Fresca e saporita.			13,5
	1 - 2 - 7 - 8 - 10		

CLUB SANDWICH

Con pane artigianale in cassetta, prodotti stagionali e di alta qualità

CLASSICO Pollo arrostito, bacon croccante, asiago di malga, lattuga romana, pomodoro cuore di bue e Maionese home made. Servito con salsa rosa a parte	1 - 3 - 7 - 10	MINI 10	REGULAR 12
VEGETARIANO Melanzane al funghetto e zucchine grigliate, friggitelli arrostiti, frittatina, lattuga romana, pomodoro cuore di bue, stracciatella di burrata pugliese. Servito con salsa rosa a parte		MINI 10	REGULAR 12
HELMUT Pancetta al pepe in cottura, rucola, provolone affumicato, doppia frittatina, grattugiata di ricotta affumicata. Servito con salsa rosa a parte	1 - 3 - 7 - 10	MINI 10	REGULAR 12
PARMIGIANA Prosciutto cotto home made, scamorza affumicata, melanzane fritte, pomodorini semidry, salsa di basilico fresco e grattugiata di Parmigiano completano con gusto questo piatto. Servito con salsa rosa a parte	1 - 7 - 8 - 9	MINI 10	REGULAR 12
BASILICO Roast-beef all'inglese home made, philadelphia, scapece di zucchine con menta fresca, salsa di basilico e pomodori cuore di bue. Servito con salsa rosa a parte	1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 12	MINI 10,5	REGULAR 12,5
PORCHETTA Porchetta home made, brie francese, friggitelli saltati, rucola, salsa creola. Servito con salsa rosa a parte	1 - 6 - 7 - 10 - 12	MINI 10	REGULAR 12

SANDWICH AVOCADO E SALMONE Salmone affumicato, Philadelphia, rucola fresca e vinaigrette, smashed avocado e pomodorini semi-dry. L'iconico sandwich al salmone in versione HELMUT. Servito con maionese home made		14,5
		1-4-7-11

PIADA PITA HOMEMADE

Con impasto pita leggero e sfogliato, preparate ogni giorno dal nostro staff

PIADA VEGAN Wok di verdure, sesamo tostato, salsa di pomodorini datterini bruciati, formaggio vegano, Tofu marinato in spezie Tandoori, lattuga romana. Servito con maionese vegan home made	1 - 6 - 7		10
PIADA CRISPY CHICKEN Pepite di pollo fatte in casa, bacon alla piastra, lattuga romana, pomodoro cuore di bue, maionese home made, asiago di malga pressato. Servito con salsa rosa	1 - 3 - 7		10,5
PIADA GAMBERI E AVOCADO Gamberi fritti in tempura di birra MIA, smashed avocado, Philadelphia, lattuga romana, pomodorini semidry. Servito con salsa rosa.	1 - 2 - 3 - 7		11,5
PIADA ROAST-BEEF Roast-beef di manzo fatto in casa, fondo bruno ristretto, stracciatella di burrata pugliese, pomodoro cuore di bue e rucola fresca. Servita con maionese home made	1 - 3 - 7 - 12		11,5
PIADA SALMONE Salmone affumicato fatto in casa, lattuga romana, pomodorini datterino, olive kalamata, stracciatella di burrata pugliese, salsa al basilico. Servito con salsa rosa	1 - 3 - 4 - 7 - 8		12,5

serviti con salsa rosa a parte!

BURGERS O SMASH BURGER

Il pane BUN fatto secondo la nostra ricetta è artigianale e la carne di Fassona Blonde D'aquitaine che usiamo proviene da pascoli a km 0 e selezionata da MACELLERIA MAZZARO, per esaltarne la naturale succulenza i nostri Hamnburgers verranno serviti a media cottura. I nostri Smash Burger sono da 130g, ben pressati in cottura per conferire croccantezza mantenendo la succulenza.

I NOSTRI BURGER CLASSICI

BASIC Semplice puro manzo di Fassona Blonde D'aquitaine. Accompagnato dalla salsa Helmut.	1 - 7	L'essenza del gusto
BURGER CON CONTORNO A SCELTA SMASH BURGER SENZA CONTORNO	11 7	
ORIGINAL Puro manzo di Fassona Blonde D'aquitaine, cipolla grigliata, senape agrodolce e cetriolini agrodolci home made	1 - 7	
BURGER CON CONTORNO A SCELTA SMASH BURGER SENZA CONTORNO	11,5 7,5	
CLASSIC CHEESE Puro manzo di Fassona Blonde D'aquitaine, cheddar filante, lattuga romana e pomodoro cuore di bue, completato da cetriolini agrodolci home made e la nostra salsa Helmut	1 - 3 - 5 - 7 - 10	
BURGER CON CONTORNO A SCELTA SMASH BURGER SENZA CONTORNO	12,5 8,5	
CLASSIC CHEESE & BACON Puro manzo di Fassona Blonde D'aquitaine, bacon alla piastra, cheddar filante, lattuga romana e pomodoro cuore di bue, a finire cetriolini agrodolci home made e la nostra salsa Helmut.	1 - 7 - 10 - 12	
BURGER CON CONTORNO A SCELTA SMASH BURGER SENZA CONTORNO	13 9	
NUMERO 3 Puro manzo di Fassona Blonde D'aquitaine con cheddar filante, bacon alla piastra, cipolla grigliata, cetriolini agrodolci home made, uovo all'occhio, lattuga romana, pomodoro cuore di bue e salsa Helmut.	1 - 3 - 7 - 10 - 12	
BURGER CON CONTORNO A SCELTA SMASH BURGER SENZA CONTORNO	14,5 10,5	

CONTORNO A SCELTA

Inclusi nel prezzo per i Burger / in aggiunta a 2.50€ per gli Smash burger

• Patate* fritte Rustiche con la buccia	5	
• Wok Di Verdure di stagione Saltate velocemente con semi di sesamo e salsa satay fatta in casa	6 - 11	
• Insalata Coleslaw Insalata cremosa di cappucci e carote	3 - 6 - 10	
• Potatoes e Chimichurri Patate schiacciate arrostiti e salsa chimichurri	12	

→ DOPPIO HAMBURGER	+5,5	→ DOPPIO SMASH	+3,5
→ DOPPIA TARTARE	+8,5	→ TRIPLO SMASH	+6,5
→ PANE SENZA GLUTINE	+1,5		

I NOSTRI BURGER SPECIALI

Un assaggio di creatività e stagionalita'

NUMERO 8 Puro manzo di Fassona Blonde D'aquitaine, rucola, frittatina, cipolla caramellata, pancetta pepata e ricotta affumicata grattugiata. Ormai un classico nel nostro menù!	1 - 3 - 7 - 10
BURGER CON CONTORNO A SCELTA SMASH BURGER SENZA CONTORNO	15 11
NUMERO 5 Puro manzo di Fassona Blonde D'aquitaine, melanzana frita in tempura di birra MIA, stracciatella di burrata pugliese, salsa di basilico e salsa di pomodorini datterino bruciati a completare i gusti!	1 - 3 - 5 - 7 - 8
BURGER CON CONTORNO A SCELTA SMASH BURGER SENZA CONTORNO	15 11

SPICY Puro manzo di Fassona Blonde D'aquitaine, lattuga romana, cipolla grigliata, friggitelli in agrodolce home made, stracciatella di burrata pugliese e 'nduja calabra. Servito con marmellata di Habanero a parte. (ATTENZIONE)	1 - 7 - 10	  
BURGER CON CONTORNO A SCELTA SMASH BURGER SENZA CONTORNO	15,5 11,5	

QUASI CARBONARA "SUMMER EDITION" Puro manzo di Fassona Blonde D'aquitaine, zucchine alla scapece con menta fresca, fonduta di cacio e pepe, uovo all'occhio. (Un twist estivo sul classico romano)	1 - 3 - 7 - 8 - 10 - 12
BURGER CON CONTORNO A SCELTA SMASH BURGER SENZA CONTORNO	14 11

TARTARE “MEDIATERRANEEO meet ”ASIA” Battuta di Fassona Blonde D'aquitaine, trito di pomodorini semi-dry e olive Kalamata, salsa xie home made, straccetti di burrata e cipolla rossa marinata al momento. Il contorno a scelta è compreso nel prezzo	1 - 3 - 7 - 10	16,5
--	----------------	------

CAESAR CHICKEN BURGER Burger con patty di pollo alla piastra, scaglie di Grana Padano, bacon croccante, Caesar dressing home made e lattuga romana. Il contorno a scelta è compreso nel prezzo	1 - 3 - 6 - 7 - 10	13,5
--	--------------------	------

PULLED PORK "LOW & SLOW" Spalla di maiale cotta lentamente e sfilacciata, salsa BBQ home made e insalata coleslaw cremosa. Il contorno è compreso nel prezzo e a scelta	1 - 3 - 7 - 10	14
---	----------------	----

VEGETARIANO Patty di melanzane panato e fritto, cuore di scamorza affumicata, stracciatella di burrata pugliese, rucola, salsa di basilico e salsa di pomodorini datterino bruciati, bun integrale artigianale, Il contorno a scelta è compreso nel prezzo	1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 10		14,5
--	------------------------	---	------

VEGANO “TANDOORI” Burger vegano Tandoori, salsa teriyaki, semi di sesamo tostati, friggitelli agrodolci home made, lattuga romana e formaggio vegano, bun integrale artigianale. La nostra alternativa vegana! Il contorno a scelta è compreso nel prezzo	1 - 5 - 6 - 11 - 12		14
---	---------------------	---	----