

HELMUT PUB

PICCOLI
HELMUTERS

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

TOAST CLASSICO	1-3-7-10	5
Con prosciutto cotto, asiago di malga e salsa rosa a parte.		
MINI BURGER BIMBI	1-3-7	7,5
Mini burger di manzo di Fassona, accompagnato da patatine fritte rustiche e salsa ketchup a parte.		
MINI CHICKEN BURGER	1-3-5-10	8,5
Mini burger di pollo fatto in casa panato nel panko e fritto, soffice pane bun, servito con patate fritte rustiche e maionese.		
PIADA COTTO E FORMAGGIO	1-7	6,5
Piadina con prosciutto cotto e asiago di malga pressato.		

 VEGETARIANO	 A BASE DI PESCE	 PICCANTE
 VEGANO	 LEGGERMENTE PICCANTE	 MOLTO PICCANTE

BIBITE

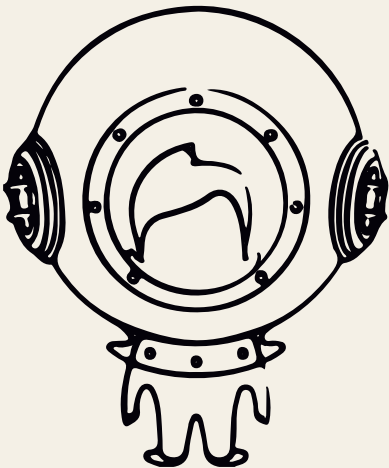
ACQUA MINERALE 0,5 LT	Valverde	2,5
ACQUA MINERALE 0,3 LT	Bicchiere	1,5
ACQUA TONICA / GINGER BEER		3,5
Malafemmena 0,2 LT		
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO FANTA	0,33 LT	3,5
CHINOTTO / LIMONATA	Lurisia 0,275 LT	3,5
FUZETEA LIMONE / PESCA	0,33 LT	3,5
GINGERINO	Recoaro 0,10 LT	2,5
SUCCHI	Pago 0,20 LT	3

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	3,5	20
Bortolin Angelo		
GAMBELLARA DOC	3,5	20
Tenuta Natalina Grandi		
VALPOLICELLA RIPASSO	4,5	25
FALCONERA MERLOT	4	22
Loredan Gasparini: Merlot con una piccola aggiunta di Malbec affinato in botte.		



TREVISO
Via Risorgimento, 10
0422 541124

FOOD
MENU

SPIEDINI

Sfiziosi, conviviali e divertenti.
Da provare uno alla volta.

Un tocco di mondo		
YAKITORI DI PORTOBELLO	1-6-11	1PZ/2 5PZ/8,5
Funghi Portobello alla piastra, salsa Ponzu, cipollotto fresco, semi di sesamo tostati.		
YAKITORI DI POLLO	1-6-11	1PZ/1,5 5PZ/6,5
Bocconcini di pollo arrostiti, glassati in salsa Hoisin e semi di sesamo tostati		
YAKITORI DI PIOVRA	1-6-14	1PZ/2,5 5PZ/10,5
Bocconcini di Piovra piastrata, serviti con salsa Teriyaki		
ARROSTICINI ABRUZZESI		1PZ/2 5PZ/8,5
SPIEDINI MIX	1-2-5-6-11	8PZ/14
Selezione conviviale dei nostri spiedini		

SANDO SANDWICH

Serviti con pane in cassetta Shokupan preparato dalla nostra cucina quotidianamente secondo la ricetta giapponese per conferire una consistenza incredibilmente soffice, elastica e nuvolosa.

PASTRAMI	1-3-7-10	16,5
Pastrami fatto in casa, cheddar filante, coleslaw e il nostro fondo bruno. Morbido, cremoso e saporito al punto giusto.		
KOREAN FRIED CHICKEN	1-3-6-7-10-11	14,5
Pollo fritto in salsa gochujang (agrodolce e leggermente piccante), lattuga, smashed avocado, cipolla rossa pickle fatta in casa.		
SALMONE	1-3-4-7	14,5
Salmone norvegese affumicato in casa, crema di robiola al limone, lattuga, smashed avocado, pomodorini semidry.		

I NOSTRI FRITTI

Per Iniziare con Gusto

PATATE FRITTE RUSTICHE	1-5	5,5
Servite con ketchup		
DIRTY FRIES*	1-5-7	6,5
Patatine fritte rustiche ricoperte da fonduta di cheddar, bacon croccante, crispy onion ed erba cipollina. Un'esplosione di gusto.		
CAJUN FRIES*	1-7	6,5
Patate fritte rustiche, condite con spezie Cajun, servite con fonduta di cacio e pepe e grattugiata di pecorino romano.		
ONION RINGS	1-4-5-6-10	6
Anelli di cipolla dorati al momento nella nostra tempura di birra MIA, accompagnati da salsa BBQ.		
PORTOBELLO E TOFU FRITTI	1-6-10-11	8
Leggermente panati, accompagnati da salsa Ponzu e semi di sesamo tostato.		
PEPITE DI POLLO	1-3-5-10	7,5
Croccanti pepite di pollo homemade panate nel panko e servite con salsa Helmut.		
POLLO ALLA KOREANA	1-5-6-11	7,5
Bocconcini di pollo fritti in salsa Gochujang (agrodolce e leggermente piccante), serviti con semi di sesamo tostato e cipollotto a julienne		
ALETTE DI POLLO	1-4-5-6-10	7,5
AFFUMICATE E FRITTE. Condite con il nostro jerk rub e servite con salsa BBQ fatta in casa.		

ASSAGGI DI STAGIONE

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

CAROTE AL CURRY	10-11	5
Servite con salsa curry vegan e semi tostati.		
ZUCCA AL FORNO	8	5
Servita con battuto di nocciole tostate ed olio aromatizzato.		
FUNGHI ARROSTITI E MORLACCO	7	7,5
Funghi brasati e Morlacco del Grappa, serviti con olio al prezzemolo.		
TRUFFLE SMASHED POTATOES	7	6
Patate schiacciate e arrostite, servite con fonduta di cacio e pepe e lamelle di tartufo scorzone.		
WOK DI VERDURE	5-6-8-11	5,5
Verdure saltate velocemente con sesamo tostato e salsa Satay.		
NOCI, PERE ED ERBORINATO	7-8	6
Pere caramellate servite con gorgonzola piccante e noci tostate.		

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.

CUCINA HELMUT

Lasciati trasportare
dall'esperienza
culinaria Helmut

HUMMUS DI CECI 1-5-11  11,5
Servito con wok di verdure, salsa Satay e sesamo tostato.
Accompagnato da pita vegana fatta in casa

CHICKEN & WOK 1-4-5-6-11 16,5
Petto di pollo cotto a bassa temperatura e piastrato
con contorno di wok di verdure, salsa Satay e sesamo tostato.
Accompagnato da focaccia calda fatta in casa.

TAGLIATA DI FLAT IRON 1-7 19,5
Tagliata di scapino di manzo alla piastra con contorno
di patate schiacciate e arrostite, fonduta di cacio e pepe
e lamelle di tartufo. Accompagnata da focaccia calda fatta in casa.

PIOVRA E ZUCCA 1-4-14 19,5
Piovra cotta a bassa temperatura e poi arrostita servita con zucca
al forno e paprika affumicata. Accompagnata da focaccia calda fatta in casa.

INSALATONE

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

Un tocco
di freschezza

HELMUT CAESAR SALAD 1-3-4-7-10 13,5
Insalata, Caesar dressing, petto di pollo alla piastra,
bacon croccante, scaglie di Grana e crostini di pane tostato.

SALMONE 1-4  16,5
Salmone norvegese affumicato in casa, rucola, pomodorini semidry,
smashed avocado, accompagnato da focaccia calda fatta in casa

PIADA PITA HOME MADE

Impasto leggero, sfogliato e soprattutto fatto in casa.

VEGAN 1-5-6-10-11  10,5
Wok di verdure, sesamo tostato, salsa Satay, formaggio vegano.
Servito con salsa yogurt e aneto home made.

CRISPY CHICKEN 1-3-7-10 11,5
Pepite di pollo panate nel Panko, bacon alla piastra, lattuga,
pomodoro, maionese, asiago di malga pressato.

SPECK E ZUCCA 1-7-10 11,5
Speck Alto Adige IGP, Asiago di malga pressato, zucca al forno,
gorgonzola piccante, rucola. Servito con salsa rosa fatta in casa.

FUNGHI E REGINA DI MARCA 1-7 11,5
Lonza di maiale avvolta da sopressa veneta, funghi arrostiti,
morlacco del Grappa e lamelle di tartufo scorzone.

CLUB SANDWICH

serviti con salsa
rosa a parte!

Serviti con pane artigianale, prodotti stagionali
e salsa rosa a parte.

CLASSICO **MINI** 11,5 **REGULAR** 13,5
Pollo arrostito, bacon croccante, frittatina, asiago di malga, lattuga,
pomodoro, maionese fatta in casa.
1-3-7-10

VEGETARIANO  **MINI** 11 **REGULAR** 13
Melanzane e zucchine alla piastra, carote arrostite, asiago di malga,
lattuga, pomodori, straccetti di burrata.
1-3-7

HELMUT AUTUNNALE **MINI** 11,5 **REGULAR** 13,5
Pancetta al pepe in cottura, provolone affumicato, doppia frittatina,
rucola, zucca al forno. Servito con grattugiata di ricotta affumicata.
1-3-7-10

FUNGHI E REGINA DI MARCA **MINI** 11,5 **REGULAR** 13,5
Lonza di maiale avvolta da sopressa veneta, funghi arrostiti,
morlacco del Grappa e rucola.
1-3-7

PARMIGIANA **MINI** 11,5 **REGULAR** 13,5
Prosciutto cotto fatto in casa, melanzana frita, pomodorini semidry,
salsa di basilico e provolone affumicato. Servito con grattugiata
di parmigiano 24 mesi.
1-3-7

SMASH BURGER

IL NOSTRO PANE BUN È FATTO IN CASA! secondo la nostra ricetta
e la carne di Fassona Blonde D'Aquitaine che usiamo proviene da
pascoli a km 0 e selezionata da MACELLERIA MAZZARO, i nostri
Smash Burger sono ben pressati in cottura per conferire
croccantezza mantenendo la succulenza.
SERVITI SENZA CONTORNO OPPURE IN AGGIUNTA A + 3€

→ **DOPPIO SMASH** +3,5 → **TRIPLO SMASH** +7

→ **PANE SENZA GLUTINE** +1,5

CLASSIC USA 1-3-7 9,5
Puro manzo di Fassona, cipolla grigliata, cheddar filante,
bacon alla piastra, cetrioli pickles fatti in casa, ketchup.

CLASSIC CHEESE & BACON 1-3-7-10 10
Puro manzo di Fassona, cheddar filante,
bacon alla piastra, pomodoro, lattuga, salsa Helmut.
PROVALO CON I NOSTRI CETRIOLI PICKLES FATTI IN CASA +0,5€

CARBONARA 1-3-7 11
Puro manzo di Fassona, uovo all'occhio,
fonduta di cacio e pepe, guanciale arrostito.
PROVALO CON LE LAMELLE DI TARTUFO SCORZONE+2,5€

I NOSTRI BURGERS

IL NOSTRO PANE BUN È FATTO IN CASA! secondo la nostra ricetta e la carne di Fassona Blonde D'Aquitaine che usiamo proviene da pascoli
a km 0 e selezionata da MACELLERIA MAZZARO, per esaltare la naturale succulenza, i nostri Hamburgers verranno serviti media cottura.

→ **DOPPIO HAMBURGER** +5,5 → **PANE SENZA GLUTINE** +1,5

BURGER CLASSICI

L'essenza
del gusto

BASIC 1-3-7
Puro manzo di Fassona e ketchup, contorno a scelta.

MINI 7,5 **REGULAR** 10

CLASSIC USA 1-3-7
Puro manzo di Fassona, cipolla grigliata, cheddar filante,bacon
alla piastra, cetrioli pickles fatti in casa, ketchup, contorno a scelta.

MINI 11 **REGULAR** 13,5

CHEESE & BACON BASIC 1-3-7-10
Puro manzo di Fassona, cheddar filante, bacon alla piastra,
salsa Helmut, contorno a scelta.

MINI 10,5 **REGULAR** 13

CLASSIC CHEESE & BACON 1-3-7-10
Puro manzo di Fassona, cheddar filante, bacon alla piastra,
pomodoro, lattuga, salsa Helmut, contorno a scelta.
PROVALO CON I NOSTRI CETRIOLI PICKLES FATTI IN CASA +0,5€

MINI 11,5 **REGULAR** 14

NUMERO 3 1-3-7-10
Puro manzo di Fassona con cheddar filante, bacon alla piastra,
cipolla grigliata, cetriolini pickles, uovo all'occhio, lattuga,
pomodoro e salsa Helmut, contorno a scelta.

MINI 12,5 **REGULAR** 15

CONTORNO A SCELTA

Inclusi nel prezzo per i Burger / in aggiunta a 3€ per gli Smash burger

- **Patate* fritte** 1-5 

Rustiche
- **Insalata Coleslaw** 3 - 6 - 10 

Insalata cremosa di cappucci e carote
- **Wok Di Verdure di stagione** 

Saltate velocemente al wok con
semi di sesamo e salsa Satay fatta
in casa 5-6-8-11
- **Smashed potatoes** 12

SAUCES

BASE Maionese, Senape, Ketchup, Salsa rosa 1

SPECIALI HOMEMADE 1,5
Salsa HELMUT, Crema di robiola al limone
Marmellata di habanero  , Maionese HM, Senape agrodolce
BBQ con birra Rauch, Salsa yogurt vegan e aneto

EXTRA CHEESE NON INCLUSA NEL COPERTO 2
Fonduta di cheddar, Fonduta Cacio e pepe

BURGER SPECIALI

NUMERO 8 1-3-7-10
Puro manzo di Fassona, rucola, frittatina, cipolla caramellata, pancetta pepata
e ricotta affumicata, il più iconico degli hamburger HELMUT, contorno a scelta.

MINI 12,5 **REGULAR** 15

HAMBURGER AL PEPE VERDE 1-3-7
Puro manzo di Fassona Blonde D'aquitaine, salsa al pepe verde
direttamente dagli anni 80, asiago di malga pressato, contorno a scelta.

MINI 10 **REGULAR** 12,5

FUNGHI E REGINA DI MARCA 1-3-6-7
Puro manzo di Fassona Blonde D'aquitaine, funghi arrostiti, Regina di marca,
olio al prezzemolo, formaggio morlacco, contorno a scelta.

MINI 13 **REGULAR** 15,5

SPECK E ZUCCA 1-3-7-8
Puro manzo di Fassona Blonde D'aquitaine, speck alto Adige IGP, zucca al forno,
gorgonzola piccante, battuto di nocciole tostate, contorno a scelta.

MINI 12,5 **REGULAR** 15

SPICY 1-3-7 
Puro manzo di Fassona, 'nduja calabra, straccetti di burrata, lattuga,
jalapenos ed accompagnato da una piccantissima   
marmellata di Habanero, contorno a scelta.

MINI 13 **REGULAR** 15,5

CARBONARA 1-3-7
Puro manzo di Fassona, uovo, fonduta di cacio e pepe,
guanciale arrostito, contorno a scelta.
PROVALO CON LE LAMELLE DI TARTUFO SCORZONE+2.5€

MINI 12,5 **REGULAR** 15

SPECIAL BUN

TARTARE 1-3-6-7 16,5
Tartare di manzo battuta a coltello, condita con salsa xie,
sale maldon ed olio EVO, accompagnata da funghi brasati,
guanciaie tiepido, parmigiano reggiano grattugiato, contorno a scelta.
DOPPIA TARTARE + 6€

VEGANO 1-6  14,5
Falafel patty, Portobello arrostito, zucca al forno,
Philadelphia vegan, contorno a scelta.

PULLED PORK 1-3-6-9-10 14,5
Spalla di maiale affumicata cotta molte ore e sfilacciata, salsa BBQ
e insalata coleslaw cremosa, contorno a scelta.