







HELMUT PUB

YOUNG GUESTS

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

TOAST 1-7	5
Prosciutto cotto, formaggio, pane in cassetta, servito con salsa rosa a parte	
SMASH BURGER BIMBI 1-7	9,5
Smash burger di Fassona, pane artigianale, servito con patate* fritte con la buccia e salsa ketchup a parte	
BUN PEPITE DI POLLO 1-3-5-7	9
Pepite di pollo, pane artigianale, servito con patate fritte e maionese a parte	

 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 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

I NOSTRI FRITTI

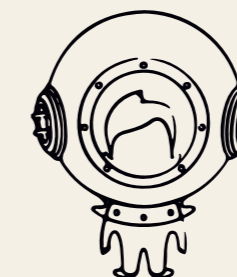
Fritto è buono quasi tutto, ma c'è frittura e frittura; la nostra è espressa, con prodotti freschi di giornata e la pastella è fatta con la nostra birra Mia.

PATATE STICK RUSTICHE FRITTE 5  5	5
Con la buccia, servite con ketchup	
DIRTY FRIES 1-5-7	6,5
Patate stick rustiche fritte servite con fonduta di cheddar scozzese, cubetti di bacon fritto, crispy onions, erba cipollina	
HALLOUMI 1-3-7 	6,5
Formaggio greco fritto con creme fraiche, cajun e cipolle rosse pickle	
ANELLI DI CIPOLLA ROSSA 1-3-5 	6
Fritti nella nostra pastella di birra Mia serviti con salsa BBQ con birra Rauch	
GNOCCHI FRITTI 1-5-7	6,5
Pane fatto in casa e fritto servito con fonduta di Cheddar scozzese	
PEPITE DI POLLO 1-3-6-8-10	7
Marinate e panate nel panko. Servite con burger blast sauce	
GAMBERI FRITTI 1-2-3-4-7	9,5
8 gamberi fritti nella nostra pastella di birra Mia serviti con maio-wasabi e red hot chili sauce	

CUCINA

Lasciati trasportare dall'esperienza culinaria Helmut

FISH E CHIPS 1-3-4-7 	14,5
Merluzzo fritto in pastella di birra MIA servito con patate stick rustiche fritte, erba cipollina, succo di limone e salsa tartara	
TAGLIERE SALMONE 1-3-4 	18
Salmone norvegese affumicato in casa, rucola condita, pomodorini semidry, avocado. Crostone di pane rustico e maio wasabi	
TAGLIERE CHICKEN 1-3-5	16,5
Tagliata di pollo CBT e piastrata servita con carote arrostate, cavoletti di Bruxelles, topinambur, sedano rapa, puntine di radicchio con miele, miso e cipollotto, crostone di pane rustico e red hot chili sauce	
FLAT IRON 1-8-9-10	18
DOUBLE SIZE	27,5
200g di scapino di Fassona Blonde, radicchio di Treviso agrodolce, patate al forno. Crostone di pane rustico	
PEPPER IRISH STEW 1-7-9	16,5
Guancetta di manzo stufata alla birra Stout e pepe, leggermente affumicato servito con colcannon e crostone di pane rustico	
GOULASH DI MANZO 1-7-9	14,5
Stufato di manzo speziato, patate, carote, cipolle, salsa morbida, colcannon. Crostone di pane rustico	



HELMUT PUB

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

MESTRE

Calle G. Legrenzi, 31
041 7124980

CONEGLIANO

Via G. Mazzini, 13
0438 682509

PIADINE HOMEMADE

preparate ogni giorno con prodotti di alta qualità e attenzione alla stagionalità

PIADA RADICCHIO & PASTRAMI HOMEMADE 1-3-7-10 11,5

Pastrami tiepido homemade, servito con fondo di cottura ristretto, scamorza affumicata, radicchio tardivo di Treviso grigliato e crudo condito, pomodorini confit. Servita con salsa rosa a parte

PIADA CARCIOFI 1-3-7 11,5

Porchetta tiepida, carciofi fritti, stracciatella, pomodorini confit. Servita con salsa rosa a parte

PIADA VERDURE 1-3-6-7 11,5

Formaggio alle erbe, carote arrostate, cavoletti di Bruxelles, topinambur, sedano rapa e puntine di radicchio con miele, miso e cipollotto, lattuga condita e feta greca sbriciolata. Servita con salsa rosa a parte

PIADA SPICY CHICKEN 1-3-6-10 11,5

Filetti di pepite di pollo, formaggio filante, cavolo cappuccio verde e viola condito, datterino confit, red hot chily sauce. Servita con salsa rosa a parte

SANDWICH

Servito con pane rustico

PASTRAMI CLASSIC 1-10-12 14

Home Made Pastrami, servito con fondo di cottura ristretto, accompagnato da honey mustard con birra Mia e cetriolini a parte

PASTRAMI DI LINGUA SANDWICH 1-7-9-10 14

Home Made Pastrami di lingua servito con cavolo rosso sotto aceto, radicchio tardivo di Treviso grigliato, horseradish sauce, accompagnato da honey mustard con birra Mia e cetriolini a parte

GRILLED SANDWICH VEGETARIANO 1-6-7-10 12,5

Formaggio alle erbe, carote arrostate, cavoletti di Bruxelles, topinambur, sedano rapa, puntine di radicchio con miele e miso, cipollotto, shiso verde. Servito con maio vegana giapponese a parte

AVOCADO SANDWICH AL SALMONE NORVEGESE 1-4-7-10 14,5

Salmone norvegese affumicato in casa, Philadelphia, lattuga, pomodorini semidry, avocado a fette, Servito con salsa rosa a parte

KATSU SANDO CRISPY FISH 1-3-4-6-7-10 14,5

Sandwich in stile giapponese servito con merluzzo fritto nella nostra pastella di birra Mia, cappuccio viola condito, avocado a fette, shiso verde e cetriolini slice, tonkatsu dip sauce. Servito con maionese vegana giapponese a parte

KATSU SANDO VEGAN 1-6-10 13

Sandwich in stile giapponese servito con cotoletta vegana panata nel panko, tonkatsu dip sauce, cappuccio viola condito, senape. Servito con maionese vegana giapponese a parte

CLUB SANDWICH

serviti con salsa rosa a parte!

pane artigianale, prodotti di alta qualità, attenzione alla stagionalità

CLUB SANDWICH CLASSICO MINI 10 REGULAR 12

Petto di pollo CBT, bacon arrostito, formaggio filante, frittatina, lattuga e pomodoro conditi, salsa tartara, pane in cassetta. Servito con salsa rosa a parte 1-3-7-10

CLUB HELMUT MINI 10 REGULAR 12

Pancetta al pepe in cottura, rucola condita, cipolla caramellata, provola affumicata, doppia frittatina, grattugiata di ricotta affumicata, pane in cassetta. Servito con salsa rosa a parte 1-3-7

CLUB PORCHETTA E RADICCHIO MINI 10 REGULAR 12

Porchetta tiepida, formaggio filante, radicchio di Treviso grigliato e crudo condito con dressing di melograno, frittatina, gorgonzola dolce. Servito con salsa rosa a parte 1-3-7-10

CLUB PARMIGIANA 1-7-8-10 MINI 10 REGULAR 12

Prosciutto cotto nero Trieste, melanzana frita, provolone affumicato, pomodorini confit, salsa al basilico, grana a scaglie. Servito con salsa rosa a parte

INSALATONE

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

HELMUT CAESAR SALAD 1-3-5-6-7 12,5

Insalata gentile, pollo CBT e bacon grigliati, crostini di pane, slice di grana, salsa Caesar

INSALATA ARROSTITA INVERNALE 1-6-7-8 12,5

Carote arrostate, cavoletti di Bruxelles, topinambur, sedano rapa e puntine di radicchio con miele, miso e cipollotto, feta greca sbriciolata, salsa al basilico. Servita con crostone di pane rustico

VEGANA 1-10 12

Insalata di radicchio di Treviso, dressing al melograno, cavolo rosso sotto aceto, sedano rapa arrosto, formaggio cremoso vegano. Servita con Crostone di pane rustico

BURGERS

Utilizziamo solo carne di Fassona Blonde D'Aquitaine, allevate biologicamente da produttori locali. I nostri burger sono lavorati a mano e serviti a media cottura per esaltarne la naturale succulenza.

→ MINI -1,5
→ DOPPIO +5,5
→ DOPPIA TARTARE +7,5

HAMBURGER 1 1-7 11

Hamburger di fassona blonde, pane artigianale, contorno a scelta → provalo con EXTRACHEESE! +1,5

CLASSIC CHEESE & BACON 1-3-5-7-10 13

Hamburger di fassona, cheddar scozzese filante, bacon piastrato, lattuga, burger blast sauce, pane artigianale, contorno a scelta

→ provalo con EXTRACHEESE! +1,5

HAMBURGER 3 1-3-7-10 14,5

Hamburger di fassona, bacon piastrato, cheddar scozzese filante, uovo all'occhio, cipolla rossa grigliata, lattuga, pomodoro a fette, slice di cetriolini pickles, pane artigianale, contorno a scelta

HAMBURGER 5 1-3-5-7-8 15

Hamburger di fassona, melanzana frita in pastella di birra MIA, straccetti di burrata, marmellata di pomodoro, salsa di basilico, pane artigianale, contorno scelta

HAMBURGER 8 1-3-7-10 15

Hamburger di fassona, pancetta al pepe, frittatina, cipolla caramellata, grattugiata ricotta affumicata, rucola condita, pane artigianale, contorno a scelta

HAMBURGER SPICY 1-7-10 15,5

Hamburger di fassona, 'Nduja calabra, cipolla rossa grigliata, jalapenos al forno, lattuga, straccetti di burrata, pane artigianale, servito con marmellata di Habanero fatta in casa, contorno a scelta

→ ATTENZIONE LA MARMELLATA DI HABANERO BECCA FORTE!!!

HAMBURGER RADICCHIO 1-7 15

Hamburger di fassona, guanciale croccante, radicchio grigliato, fonduta di gorgonzola dolce, pane artigianale, contorno a scelta

HAMBURGER CARCIOFI 1-7-8-10 15

Hamburger di fassona, carciofi a julienne fritti e la loro crema, pastrami di lingua homemade, scamorza affumicata, salsa verde e grattugiata di kren, pane artigianale, contorno a scelta

BUN TARTARE 1-3-7 16,5

160gr battuta al coltello di fassona, radicchio tardivo di Treviso agrodolce, fonduta di gorgonzola, noci tostate e tuorlo d'uovo fritto, pane artigianale, contorno a scelta

PULLED PORK 1-3-7-10 14,5

Spalla di maiale affumicata cotta low e slow e sfilacciata, salsa bbq con birra Rauch, insalata coleslaw, pane artigianale, contorno a scelta

BUN VEGETARIANO 1-3-5-7-8-10 14,5

Patty di melanzane e provola affumicata, rucola condita, straccetti di burrata, marmellata di pomodoro, salsa di basilico, pane integrale artigianale, intorno a scelta

VEGAN BURGER 1-6 14,5

home made vegan burger, cavolo rosso sotto aceto, radicchio di Treviso al forno, formaggio vegano morbido, polvere di melograno, pane integrale artigianale, contorno a scelta

CHEESE VEGAN BURGER 1-6 13,5

Hamburger vegano, vegan cheese, lattuga, pomodoro, salsa bbq, cipolla rossa grigliata, servito con pane senza glutine e senza lattosio, contorno a scelta

+ CONTORNO A SCELTA

- Patate* fritte 5
 - Patate arrosto 5
 - Verdure di stagione spadellate 1-6-7-8
 - Insalata Coleslaw 3-5-10
 - Insalata Verde
- cavolo cappuccio e carote conditi con dressing di aceto di mele, maionese e senape
misticanza lattuga e rucola, pomodorini datterino
carote arrostate, cavoletti di Bruxelles, topinambur, sedano rapa e puntine di radicchio con miele e miso, cipollotto

SMASH BURGERS

130g di manzo di Fassona Blonde D'Aquitaine ben pressati in cottura per donare croccantezza mantenendo la succulenza.

ABBINA UN CONTORNO +2,5
DOPPIO SMASH +3
TRIPLO SMASH +6

BASIC 1-7 8

Smash burger di Fassona, pane artigianale, ketchup → provalo con EXTRACHEESE! +1,5

CHEESE BACON 1-5-7-10 10,5

Smash burger di fassona, cheddar scozzese filante, bacon piastrato, crispy onion, pane artigianale → provalo con EXTRACHEESE! +1,5

OLD STYLE 1-3-7-10 11

Smash hamburger di fassona, cheddar scozzese filante, bacon piastrato, lattuga, pomodoro, cipolla grigliata, slice di cetriolini pickles, pane artigianale, salsa burger blast sauce

"QUASI" CARBONARA 1-3-7 11

Smash burger di fassona, fonduta di cacio e pepe, guanciale arrostito, uovo all'occhio, pane artigianale

PASTRAMI DI LINGUA 1-7-12 11,5

Smash burger di fassona, homemade pastrami di lingua, radicchio grigliato, asiago filante, salsa horseradish e kren grattugiato. Pane artigianale

SALSE

SPECIALI HOMEMADE 3-4-6-7-10-12 1

honey mustard con birra Mia, maio wasabi, maio vegana giapponese, salsa bbq con birra Rauch, red hot chily sauce, marmellata di pomodoro, horseradish souce, salsa tartara, dressing alla senape, salsa di basilico, Burger blast sauce.

BASE 3-10 0,5

Maionese, Senape, Ketchup, Salsa Rosa