



**DUEPIÙTRE**  
PIÙ CHE HAMBURGER

## CotturaBurger

Serviamo gli hamburger a cottura media, chiedici se lo vuoi cucinato in modo diverso.



## Allergie e intolleranze alimentari

Mangiare da DuePiùTre deve essere un piacere, senza dubbi. Per questo, se hai esigenze alimentari specifiche, prima di ordinare cibi o bevande, chiedi la lista degli ingredienti e degli allergeni al responsabile di sala.

## BURGER

In ogni hamburger vogliamo mettere tanto gusto in più. Ecco perché usiamo solo carne di manzo lombardo, garantita dal Consorzio Qualità della carne bovina di Milano-Lodi. Il pane è fresco, senza conservanti, fatto con lievito madre e poco sale, rigorosamente iodato.

**DuePiùTre\*** € 9,50  
Pane di lievito madre, 180 gr di carne manzo bovino adulto, insalata gentile, pomodoro fresco, cipolla rossa, maionese, ketchup.

**Valburger\*** € 10,00  
Pane di lievito madre, 180 gr di carne manzo bovino adulto, insalata gentile, pomodoro fresco, cipolla rossa, fontina valdostana, maionese, ketchup.

**Cacio+Cetta\*** € 10,50  
Pane di lievito madre, 180 gr di carne manzo bovino adulto, insalata gentile, pomodoro fresco, cipolla rossa, fontina valdostana, pancetta affumicata croccante, maionese, ketchup.

**Orto+Bufala\*** € 12,50  
Pane di lievito madre, 180 gr di carne manzo bovino adulto, maionese al basilico, melanzane, pomodoro e zucchine croccanti, mozzarella di bufala.

**RadicalChoc\*** € 12,50  
Pane di lievito madre, 180 gr di carne manzo bovino adulto, maionese al pepe nero, radicchio rosso grigliato, gorgonzola DOP.

**OrtoBurger** € 10,50  
Pane di lievito madre con sesamo, millefoglie di verdure alla griglia (pomodoro, melanzane, zucchine, cipolla), ricotta fresca alla menta, maionese allo yogurt.

**Fame da Bambini\*** € 10,00  
Pane di lievito madre, 80 gr di carne manzo bovino adulto, insalata gentile, pomodoro, ketchup e maionese + bibita + dolce.

## PASTRAMI

Come si fa il Pastrami?

Noi lo facciamo così: prendiamo della carne fresca di manzo, la mariniamo con tantissime spezie ed erbe aromatiche, infine la affumichiamo leggermente con legni aromatizzati.

**Più pastrami di così** € 12,50  
Pane nero di segale, pastrami di manzo, maionese, pomodoro fresco, soncino.

**Pastrami all'italiana** € 12,50  
Pane nero di segale, pastrami di manzo, maionese, pomodoro fresco, rucola, scaglie di parmigiano.

**Pastrami BdiF** € 12,50  
Pane nero di segale, pastrami di manzo, maionese al pepe nero, spinaci con uvetta e pinoli tostati, gorgonzola DOP.

## POLLO

I nostri polli arrivano da allevamenti biologici nelle valli Varesine. Allevati a terra nel pieno benessere animale, con un'alimentazione sana e naturale.

Il risultato? Una carne squisitamente più morbida e gustosa.

**PolloTonnato** € 12,00

Pane nero di segale, petto di pollo alla griglia, maionese, tonno in olio extra vergine di oliva, soncino, pomodoro fresco, pancetta affumicata croccante.

**Birpollo** € 13,50

Pollo al forno cotto in piedi a bassa temperatura e glassato dall'interno da birra rossa artigianale. Viene servito mezzo pollo.

## TUTTI I PIATTI SONO ACCOMPAGNATI CON PATATE AL FORNO

### Aggiungi il tuo tocco di gusto:

Insalata gentile, pomodoro fresco, cipolla rossa, pancetta affumicata croccante, mozzarella di bufala, parmigiano, gorgonzola, fontina valdostana, maionese al basilico, maionese al pepe nero, maionese DuePiùTre, aceto balsamico, maionese allo yogurt, cipolla rossa caramellata.

OGNI MODIFICA O INGREDIENTE IN PIÙ € 1,50

## E DA BERE?

Anni luce dalle solite birre. Birre non pastorizzate e non filtrate, birre vive come quelle del Birrificio Italiano e di 32 Via dei birrai. Piccoli produttori appassionati che amano inventare gustosissime variazioni sul tema "birra".

### Una birra alla spina?

BIRRIFICIO ITALIANO:  
**Bibock** 6.2 %VOL, **Tipopils** 5.2 %VOL 30 cl € 5,00

### Una birra in bottiglia?

BIRRIFICIO ITALIANO:  
**Nigredo** 6,5 %VOL, **Vudù** 6.0 %VOL 33 cl € 5,00

VIA DEI BIRRAI:  
**3+2** 3.2 %VOL, **Admiral** 6.3 %VOL  
**Audace** 8.4 %VOL  
**Curmi** 5.8 %VOL, **Oppale** 5.5 %VOL 75 cl € 14,00

### Del vino?

ROSSO: **Morellino di Scansano, Lambrusco** 75 cl € 16,00

BIANCO: **Arneis, Prosecco extra dry** 75 cl € 15,00

QUALSIASI VINO AL CALICE € 4,00

### Bibite

GALVANINA:  
Aranciata, Cedrata,  
Chinotto,  
Gazzosa, Limonata,  
Tonica, Cola, Tea alla pesca,  
Tea al limone 35 cl € 4,00

### Per chi non può farne a meno le solite classiche

Coca Cola, Coca Cola Zero 33 cl € 3,00

### Acqua

LURISIA: gassata o naturale 50 cl € 1,50

### Caffè

Classico € 1,50  
Decaffeinato € 1,50  
Orzo € 2,50

## DOLCEMENTE

€ 5,00

### Torta Formaggina

Guarnita con salsa di frutta di stagione o di cioccolato fondente

### Torta strapazzata di mele

### Torta Cioccolato+Cioccolato

## FuoriMenu

Cosa si è inventato di nuovo lo chef?

## TakeAway

Portami con te. Prometto che sarò buono.

## Delivery

Le nostre squisitezze direttamente a casa tua.