




FACTORY INFORMA:

- Ricordate di trattare bene lo staff, non rimaneteci male se dopo che li avete presi per schiavi vi chiederanno che lavoro facessero i vostri avi. L'educazione è tutto;
- Il fatto che "Da XXX(inserire locale qualunque) l'amaro mica ce lo fanno pagare!" non significa nulla. Non siamo un locale qualunque, se volessimo offrirvi qualcosa noi ve lo diremmo direttamente, dare per scontato che sia offerto è offensivo, visto che presuppone che facciamo beneficenza. Noi odiamo il mondo intero, ormai dovrete saperlo;
- Il menù cambia talmente spesso che ci è quasi impossibile tener conto di tutti i panini che abbiamo creato in 8 anni. Ma nel caso siate rimasti particolarmente colpiti da qualche nostro vecchio hamburger e voleste riprovarlo provate a chiedercelo. Potrebbe sempre essere fattibile. Tranne lo Sporcamousse, la burrata non la friggeremo per i prossimi 5 mesi almeno!
- Piccola legenda dei simboli:
 -  Autocombustione del Peperoncino, altresì piatto piccante o conseguenza di una scarsa igiene intima
 -  Pesce Stilizzato, alimento per i Pescetariani o per i pescatori di uomini. Attenti a quello al banco coi baffi!
 -  V di Valsoia, per Ovo-Vegetariani ma anche simbolo degli antichi nemici di Goldrake

Gli Straccetti di Bovino vengono impanati con uova e pangrattato, la zampina è misto bovino/suino, il pane non contiene lattosio, idem pucce e club sandwiches.

Tutti gli hamburger sono fatti da noi, macinando:

- ⚙ **Reale Irlandese**, così imparano a sentirsi indipendenti e a far intristire il piccolo George;
- ⚙ **Cipolla Rossa & Secca** in netto contrasto con i nostri gusti, che preferiamo comunque le forme e le brune;
- ⚙ **Pancetta Affumicata** per dare quel tocco maiale in più che mantiene viva ogni relazione;
- ⚙ **Spezie** varie raccolte a mano nelle nostre miniere su Arrakis (in due anni solo 9 persone hanno capito la citazione. Meritiamo l'estinzione);
- ⚙ **Prezzemolo** preso direttamente da Gardaland: il retrogusto di polistirolo viene da qui

Gli hamburgers (intesi come patty) non contengono glutine o lattosio. Ma nel caso siate intolleranti ad altri alimenti (peperoni, arachidi, facoceri, ossigeno, la vita) siete pregati di comunicarcelo il prima possibile, onde evitare di chiedere se ci sia un dottore in sala dato che potrebbe partire una royal rumble e ci troveremmo impreparati nel prendere le scommesse;

BIRRE ALLA SPINA

Forst V.I.P. Pils

Pilsner, Lagundo (BZ), Italia, 5.0 %

cl. 40 4.50 €

cl. 30 3.50 €

Wychwood Hobgoblin IPA

Indian Pale Ale, UK, 5.3 %

cl. 50 5.00 €

cl. 30 3.50 €

Charles Quint Rouge

Belgian Strong Ale, Belgio, 8.5 %

cl. 50 6.00 €

cl. 33 4.00 €

Hoegaarden

Blanche, Belgio, 5.0 %

cl. 50 5.00 €

cl. 25 3.00 €

Guinness

Stout, Irlanda, 4.2 %

Pinta 6.00 €

½ Pinta 3.50 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

Maisel's Weisse

Hefe-Weisse, Germania, 5.3 %

bott. cl. 50 5.50 €

Alta Fermentazione - L'accurata selezione dei migliori frumento e malto d'orzo danno a questa birra un colore ambrato scarico e velato. Un profumo fine e delicato con sensazioni erbacee ed agrumate ed il caratteristico sentore di frutta matura e spezie piacevolmente combinano la degustazione con il sapore fragrante fine e delicato, acidulo e ben bilanciato dal retrogusto fresco.

Weihenstephaner Vitus

Weizenbock, Germania, 7.3 %

bott. cl. 50 6.00 €

Bassa Fermentazione - Si presenta di colore arancio pallido, nebulosa. La schiuma è generosa, solida, quasi pannosa, bianca e molto persistente. Aroma fruttato con dominanza di banana matura, dolce; leggeri sentori di mela, cereali e spezie. Anche in bocca è dolce, con buon equilibrio tra frumento, malto e frutta matura (banana e mela). Finisce abboccata, lasciando un bel retrogusto caldo di frutta matura sotto spirito.

Forst 1857

Premium Lager, Lagundo (BZ), 4.8 %

bott. cl.33 3.50 €

Bassa Fermentazione – Birra morbida all'assaggio, con richiami sfumati di malto, miele ed acacia, con una nota amarognola molto delicata, piacevole nel retrogusto

Haacht Super 8 Export

Premium Pils Gluten Free, Belgio, 4.8 %

bott. cl. 33 4.00 €

Bassa Fermentazione – La Export della gamma Super 8 è una birra chiara a bassa fermentazione, dal contenuto alcolico moderato. Grazie al forte innovazione tecnologico questa birra vanta solo 5 ppm di glutine (il limite di legge è 20 ppm).

Forst Felsenkeller

Kellerbier, Lagundo (BZ), 5.2 %

bott. cl. 33 3.50 €

Bassa Fermentazione – Lager naturalmente torbida, non filtrata né pastorizzata, a bassa fermentazione, imbottigliata direttamente dai tank di maturazione, presenta un aroma morbido e piacevole, una schiuma finemente porosa e compatta, un sapore pieno, corposo e facile al gusto, accompagnato da un morbido retrogusto.

Fierce Tangerine Tart

Sour Wild Ale, UK, 4.5 %

latt. cl. 33 6.00 €

Alta Fermentazione – Dal profilo intensamente agrumato con note di scorza di mandarino, arancia e lime al naso. Estremamente dissetante al palato dove la componente acida si combina con i sentori agrumati ed erbacei della luppolatura che chiude la bevuta.

DecimoPrimo D-Day

IPA, Trinitapoli (BAT), 5.5 %

bott. cl. 50 6.50 €

Alta Fermentazione – Birra di colore dorato opalescente, con una schiuma bianca fine, molto abbondante. Aroma complesso con sentori fruttati e di lievito con sfumature sia luppolate, che maltate. Il corpo è robusto e strutturato: il luppolo la fa da padrone, in un contesto fruttato e maltato. E' vivace in bocca, con un amaro piacevolmente secco e con un retrogusto medio-intenso, leggermente erbaceo.

De Ranke XX Bitter

Belgian IPA, Belgio, 6.2 %

bott. cl. 33 6.00 €

Alta Fermentazione – Si presenta di color giallo lievemente velato, con schiuma bianca, compatta e molto persistente. Al naso l'aroma è luppolato, con sentori floreali, erbacei e note speziate ed agrumate. Al palato il gusto è decisamente amaro e ben luppolato, con richiamo alle note di malto e spezie percepite all'olfatto. Poco carbonata, finale molto secco dalla lunga persistenza amara.

To/øl Garden of Eden

IPA, Danimarca, 6.4%

latt. cl. 33 6.50 €

Alta Fermentazione – Ipa fruttata con tendenza acidula prodotta con albicocche, guava, papaia, frutto della passione e mango. A livello sensoriale la tendenza è tra il dolce-acido con elementi che rimandano al succo della frutta in aggiunta o, più in generale, ai frutti gialli e tropicali. La chiusura rimane sui toni aciduli ai quali si aggiunge una punta amara da scorza di agrume (mandarino cinese)

BrewDog Elvis Juice

Citrus Ipa, Scozia, 6.5 %

latt. cl. 33 5.00 €

Alta Fermentazione – Citrus IPA prodotta con luppoli americani (Citra, Simcoe ed Amarillo) e scorza di pompelmo in infusione. Di colore dorato il corpo è deciso, ben equilibrato tra la dolcezza dei malti e le note più citriche ed agrumate date dai luppoli e dalle scorze in infusione. Persistenza amara con note fruttate ed erbacee in chiusura.

Birranova Negramara Extra

Double/Imperial IPA, Triggianello (BA), 8.0 %

bott. cl. 33 6.50 €

Alta Fermentazione – Dal colore ambrato, con schiuma spessa e persistente. Al naso è fine e complessa, con sentori di malto tostato ed una gradevole percezione erbacea, frutto della generosa luppolatura. Il palato è caratterizzato da un'esplosione di sensazioni, il buon grado di amaro viene ben bilanciato dai sentori dei malti caramellati utilizzati, fondendo insieme sensazioni fresche e morbide, che rendono questa birra di piacevolissima beva. Di buon corpo, il sorso si chiude con un curioso e gradevole retrogusto fruttato

Menabrea Ambrata 150° Anniversario

Mazer, Biella, 5 %

bott. cl. 33 3.50 €

Bassa Fermentazione – Si presenta con riflessi bronzii su ambra brillante, una spuma fine di buona consistenza ed un'effervescenza di notevole intensità. Dal profumo fine, elegante e complesso con piacevoli sensazioni erbacee, al palato è morbida e pulita, ben luppolata ma di amaro moderato.

DeclimoPrimo Joulissance

Belgian Ale, Trinitapoli (BAT), 6.5%

bott. cl. 50 6.50 €

Alta Fermentazione – Ale speziata di ispirazione belga di un bel colore dorato e opalescente, presenta una schiuma ampia, bianca, cremosa e persistente. Al naso sprigiona subito un bellissimo mix rustico in cui convivono freschi sentori floreali e di frutta a pasta gialla (banana, maracuja, pesca), sentori di paglia, spezie (coriandolo) e una leggera pepatura che la rende molto vivace. Al gusto c'è una perfetta corrispondenza con l'aroma. In bocca dolce di malto, corpo medio e vivace frizzantezza a cui fa seguito un amaro molto delicato, erbaceo, con note di scorza d'arancia amara

Rocheport 8

Trappista, Belgio, 9.2 %

bott. cl. 33 6.00 €

Alta Fermentazione – Birra in stile Belgian Strong Ale dal color bruno con riflessi rossi. I profumi sono dolci, si percepiscono note fruttate e speziate con sentori di vaniglia. Oleosa e morbida al palato, qui i sentori sono fruttati e dolci di caramello. Finale caldo e morbido.

Birranova Beva

Belgian Ale, Triggianello (BA), 6.5 %

bott. cl. 33 6.00 €

Alta Fermentazione – Belgian Ale dal colore dorato, con schiuma fine, compatta e persistente. Al naso l'aroma è ricco e intenso, con un bouquet di sentori fruttati, fragranti e lievemente speziati, donati questi dal lievito utilizzato e da una piccola percentuale di frumento, segale ed avena usati per la produzione. Al palato è piena, elegante ed avvolgente, di lunga intensità e piacevolezza, caratterizzata da una buona morbidezza e sapidità.

Moor Stout

Stout, UK, 5.0 %

latt. cl. 33 5.50 €

Alta Fermentazione – Una birra semplice, morbida e con una bella secchezza in chiusura, note di crosta di pane, cacao amaro e caffè tostato. I luppoli contribuiscono a dare una leggera vena amara e sentori agrumati e resinosi, mentre i lieviti permettono una pulizia finale che accresce la potenza sensoriale delle prime due componenti. A completare il quadro e rendere la bevuta ancor più piacevole l'acqua di Bristol è stata trattata in modo da accrescere la morbidezza al palato e sottolineare le caratteristiche dei malti.

Orchard Pig Charmer

Sidro, UK; 6.0 %

bott. cl. 50 6.00 €

Il leggero scintillio del primo sorso lascia il posto a un floreale ed estivo sapore con una nota agrumata, ma cambia carattere, passando alla dolcezza della mela che si sofferma sulla lingua terminando con un finale fresco e rinfrescante.

VINI

Schola Sarmenti Roccamora Negroamaro di Nardò	15.00 €
(Negroamaro 100%, 13.5 % vol.)	calice 4.00 €
Boccantino Fiano Appassito 🍷	15.00 €
(Fiano 100%, 13.5 % vol.)	calice 4.00 €
Tenute Giustini L'Arcano Primitivo Dolce IGT	18.00 €
(Primitivo 100%, 13+5 % vol.)	calice 5.00 €
Schola Sarmenti Masserei DOC Rosato 🍷	15.00 €
(Negroamaro 100%, 13.5 % vol.)	calice 4.00 €

ANALCOLICI





Coca Cola, Fanta, Coca Zero, Chinotto	bott. cl. 33	2.50 €
Gosling Ginger Beer	latt. cl. 33	3.00 €
Acqua Naturale Natia / Ferrarelle	bott. cl. 50	1.50 €
In vetro. Utile nelle risse di strada.		

AMARI & GRAPPE

3.50 €

Vecchio Amaro del Capo, Braulio, Meyer's Bitter, Amaro del Birraio,
Limoncello, Acqua di Cedro

Antipasti

Olive, Taralli, Rice Crackers 	2.00	€	cad.
Pistacchi, Mandorle Salate con e Paprika 	2.50	€	cad.
Bastoncini di Pane 	3.00	€	
(Pane* tostato al forno con Sesamo, Sale, Pepe, Olio EVO, Origano e salsa al Curry)			
Bastoncini con Bacon Jam	3.50	€	
(Pane* tostato al forno con Sesamo, Sale, Pepe, Olio EVO, Origano e Bacon Jam)			
Velocini 	3.00	€	
(Tocchetti di Würstel con salsa Smoked Baconnaisse)			
Porcelli	4.00	€	
(Tocchetti di Porchetta con Mostarda al Miele)			
Straccetti	4.00	€	
(Straccetti di Bovino Irlandese impanati con Uovo, Pangrattato, Sale e Pepe serviti con salsa BBQ)			
Crudo alla Barese	4.00	€	
(Prosciutto crudo di Parma DOP 16 Mesi, Olio EVO, Pepe nero)			
Bacon & Eggs	4.50	€	
(Doppio uovo all'occhio di Bue con Bacon e crostini di Pane)			

PATATE AL FORNO con:

 Classiche 	3.50	€
 Bacon	4.00	€
 Würstel e Cheddar	4.00	€
 Fonduta di Pecorino, Pepe e Bacon	4.00	€
 Bacon Jam*, Carne tritata e Mozzarella	4.50	€

*Bacon fritto nel grasso del bacon con cipolla saltata al bacon, miele di bacon, zucchero di canna grezzo al bacon e caffè americano al retrogusto di bacon, frullato con un piede di porco. PUÒ contenere maiale in percentuali superiori al 2%.

"Papà! Mamma! Nonna!" (Peppa Pig)

"Viene valorizzato l'equilibrio dei contrasti, la tradizione dello slowfood reinterpretato nella visione post modernista dei food truck" (Un qualunque food blogger dopo aver mangiato un tovagliolo)

BRUSCHETTE con:

4.00 €

- ⚙️ Prosciutto Crudo di Parma DOP 16 mesi, Straciatella, Pomodori sott'olio
- ⚙️ Crema di Tartufo nero, Straciatella, Olio EVO, Pepe nero ✓
- ⚙️ Fricioli e Mozzarella ✓
- ⚙️ Salmone Affumicato, Philadelphia, Rucola 🐟

INSALATE

Steel Factory

7.00 €

(Lattuga Iceberg, Straccetti di Pollo, Pomodoro, Farro, Philadelphia)

Silver Factory

7.00 €

(Lattuga Iceberg, Straccetti di Pollo, Rucola, Mozzarella, Anacardi, Mostarda al Miele)

Nickel Factory ✓

7.00 €

(Farro, Pomodoro, Cipolla Agrodolce, Rucola, Mozzarella)

Platinum Factory 🐟

8.00 €

(Lattuga Iceberg, Philadelphia, Farro, Salmone Affumicato, Rucola)

Aggiunte di formaggi, verdura, salumi, carne, minerali, numeri di telefono e/o appendici superflue dello staff avranno un supplemento di 0.5 €

club sandwiches*

Croque Signeaux (singolo piano)

7.50 €

(Straccetti di Bovino impanati, Fonduta di Pecorino, Bacon Croccante ricoperti di Fontina e Uovo all'occhio di Bue)

Clubhouse

7.50 €

(Straccetti di Pollo, Bacon, Fontina, Insalata, Pomodoro, Uovo Fritto, Maionese)

Fancy

7.50 €

(Porchetta, Scamorza Affumicata, Uovo Fritto, Pomodoro, Rucola, Mostarda al Miele).

Creamy

9.00 €

(Salmone Affumicato, Philadelphia, Pomodoro, Insalata, Maionese, Crema di Avocado e Lime)

Coperto 1.00 €

BURGERS

Classic	7.00 €
(Hamburger, Cheddar, Pomodoro, Insalata, Cipolla Rossa Agrodolce, Cetriolo Sott'aceto, Salsa BBQ)	
Ordinho	7.00 €
(Hamburger da 150gr ca, Prosciutto Cotto, Insalata, Mozzarella, Salsa Andalusia)	
CeglieDelCampo	7.00 €
(Hamburger da 150gr ca, Bacon Croccante, Fonduta di Pecorino, Uovo all'occhio di bue, Pepe)	
Elvis	7.50 €
(Hamburger da 150gr ca, Bacon Croccante, Burro di Arachidi, Arachidi Tostati, Marmellata di Mirtilli)	
Limado	7.50 €
(Hamburger da 150gr ca, Stracciatella Affumicata, Crema di Avocado e Lime, Uovo fritto, Cipolla Secca, Smoked Baconnaisse)	
Marquis	7.50 €
(Hamburger 150gr ca, Stracciatella, Prosciutto Crudo di Parma DOP 16 Mesi, Rucola, Crema di Tartufo Nero)	
Infactory	8.00 €
(Doppio Hamburger da 150gr ca, Bacon Croccante, Cheddar, Cipolla Rossa Agrodolce, Uovo Fritto, Salsa Brasil)	
Obituary	14.00 €
(Quadruplo Hamburger da 150gr ca, Bacon Croccante, Cheddar, Cipolla Rossa Agrodolce, Doppio Uovo Fritto, Salsa Brasil. Bacon Jam)	

Le cipolle agrodolci sono preparate da noi con Aceto di Mele, Pepe Nero, Zucchero, Sale, Acqua., Avremmo potuto aggiungerci una scritta #homemade accanto ma a noi le cose frufu non piacciono.

Supplemento di hamburger, straccetti di bovino, porchetta o burger di pollo hanno un costo di **2.00€**.

Aggiunte di salmone **3.00 €**

Sostituire la carne con il patty vegetariano invece non genera sovrapprezzo. Sappiate che comunque è scientificamente provato che anche le piante provano dolore.

Aggiunta di Bacon o Bacon Jam **1.50 €**

Aggiunta di formaggio, salse, verdure o segatura: **1.00 €**

Coperto 1.00 €

BURGERS del mese

Da quest'anno al posto dei soliti due hamburger a rotazione avremo una pagina dedicata alle novità, seguendo il ciclo naturale della terra ed i prodotti di stagione, per darvi un'esperienza sensoriale degna di essere vissuta in attesa dell'intasamento delle arterie e della realizzazione che non arriverete mai alla pensione. Ma siccome preoccuparsi non serve a nulla potete inquartarvi con profonda calma.

Avocado del Diavolo 🔥 7.50 €

((Hamburger 150 gr ca, Bacon Croccante, Stracciatella, Cipolla Caramellata, Pomodoro, Crema di Avocado, Tabasco)

Cinghialotto 7.50 €

((Hamburger 150 gr ca, Salame di Cinghiale Umbro, Crema di Pecorino, Radicchio, Cipolla Rossa Agrodolce)

Gorgonello 7.50 €

((Hamburger 150 gr ca, Prosciutto Cotto, Stracciatella al Gorgonzola, Radicchio, Gherigli di Noci)

N'Orco 7.50 €

((Hamburger 150 gr ca, Salame di Cinghiale Umbro, Fontina, Insalata, Pomodori Secchi Sott'Olio, Maionese al Tartufo)

Ruzzola 7.50 €

((Hamburger 150 gr ca, Gorgonzola, Bacon Croccante, Rucola, Pomodori Secchi Sott'Olio, Cipolla Rossa Agrodolce)

Repetita Iuvant

Supplemento di hamburger, straccetti di bovino, porchetta o burger di pollo hanno un costo di **2.00€**.

Aggiunte di salmone **3.00 €**

Sostituire la carne con il patty vegetariano invece non genera sovrapprezzo. Sappiate che comunque è scientificamente provato che anche le piante provano dolore.

Aggiunta di Bacon, Burrata o Bacon Jam **1.50 €**

Aggiunta di formaggio, salse, verdure o segatura: **1.00 €**

Coperto 1.00 €

BURGERS di POLLO

Carpè	7.00 €
(Hamburger da 150gr ca. di Petto di Pollo, Crudo di Parma DOP 16 mesi, Philadelphia, Zucchine)	
Fuoretto	7.00 €
(Hamburger da 150gr ca. di Petto di Pollo, Bacon Croccante, Scamorza Affumicata, Insalata, Cipolla Rossa Agrodolce, Salsa BBQ)	
Ollolanda	7.00 €
(Hamburger da 150gr ca. di Petto di Pollo, Prosciutto Cotto grigliato, Cheddar, Cipolla Rossa Agrodolce, Cetrioli Sott'aceto, Smoked Baconnise)	

BUNS con SALMONE

Salgado 🐟	9.00 €
(150gr ca di Salmone Affumicato, Mozzarella, Insalata, Pomodoro, Crema di Avocado e Lime)	
Luxardo 🐟	9.00 €
(150gr ca Salmone Affumicato, Stracciatella, Rucola, Anacardi, Mostarda al Miele)	
SalmoPrimo 🐟	9.00 €
(150gr ca Salmone Affumicato, Philadelphia, Insalata, Pomodoro, Rucola)	

PUGGE*

SloppyPork	7.50 €
(150 gr di Porchetta con Stracciatella, Friarielli, Pomodori Sott'Olio, Rucola, Cipolla Secca)	
QueenPork	7.50 €
(150 gr di Porchetta con Mozzarella, Bacon Croccante, Insalata, Cetriolini Sott'Aceto, Cipolla Rossa Agrodolce, Maionese)	
Flyin'Dutch	7.50 €
(150 gr di straccetti di Bovino impanati, Stracciatella, Cipolla Rossa Agrodolce, Rucola, Smoked Baconnise)	
SimpleJack	7.50 €
(150 gr di straccetti di Bovino impanati, Scamorza affumicata, Pomodoro, Rucola, Salsa Brasil)	

PIATTI UNICI

Cotoletto 9.00 €

(300 gr. ca di Noce di bovino impanata, Uovo all'occhio di bue, Bacon, Insalata, Patate al Forno, Pane)

Porchetta al Piatto 9.00 €

(300 gr. ca di Porchetta servita con Friarielli, Uovo all'occhio di Bue, Insalata, Cipolla Rossa Agrodolce, Patate al Forno, Pane)

Hamburger al Piatto 9.00 €

(Hamburger da 300 gr con Uovo all'occhio di Bue, Bacon Croccante, Insalata, Cipolla Rossa e Cetrioli Sott'aceto, Patate al Forno, Pane)

Hamburger Veg al piatto  8.00 €

(2 Hamburger Vegetariani* con Friarielli, Stracciatella, Insalata mista, Patate al Forno, Pane)

DOLCI

Panna Cotta ai Frutti di Bosco 4.00 €

La Bombe 4.00 €

(Salame al cioccolato pralinato con granella di Nocciole servito con Crema al Pistacchio)

*Prodotto surgelato

Coperto 1.00 €

shot whisky & scotch

	shot		regular	
Laphroaig 10	3.50	€	6.50	€
Jim Beam	2.00	€	4.00	€
Scottish Leader	2.00	€	4.00	€
Dubliner Irish Whisky	2.00	€	4.00	€

RUM & RON

Dagular XM5	2.00	€	4.00	€
Kraken	2.00	€	4.00	€
Cartavio 7	2.00	€	4.00	€
Cubay Anejo	2.00	€	4.00	€

vodka tequila & mezcal

Rushkinoff Caramello	2.00	€	4.00	€
Gusano Rojo Mezcal	2.00	€	4.00	€
Espolon Blanco	2.00	€	4.00	€
Espolon Reposado	2.00	€	4.00	€

COCKTAILS

Spritz (Aperol, Vino Bianco, Soda)	4.00	€	Moscow Mule (Vodka, Ginger Beer, Lime, Soda)	5.00	€
Americano (Vermouth Rosso, Bitter, Soda)	5.00	€	Gin Gin Mule (Gin, Ginger Beer, Lime, Soda)	5.00	€
Old Fashioned (Whisky, Zuccherio di Canna, Soda, Angostura)	5.00	€	Shandy Gaff (Heogaarden, Ginger Beer)	5.00	€