

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 9 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 anni 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

baffil



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 tre anni solo 12 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

BIRRE IN BOTTIGLIA

Franziskaner Weissbier

Hefe-Weisse, Germania, 5,2 %

bott. cl 50 5.00 €

Alta Fermentazione - La Franziskaner Weissbier racchiude in sé tutta la freschezza delle Alpi con la sua freschezza, leggerezza ed il sapore tipico del frumento. Questa birra ad alta fermentazione, si presenta con un colore giallo dorato leggermente velato ed una schiuma bianca, abbondante e persistente. In bocca mostra un corpo leggero, un gusto lievemente amaro ed un aroma di lievito che si chiude in un finale secco e fruttato.

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 4.00 €

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 4.50 €

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 4.00 €

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.

Baladin Sud

Witbier, Piozzo (CN), 4,5 %

latt cl. 33 4.50 €

Bassa Fermentazione - Birra giallo opalescente e schiuma bianca, si presenta al naso con note marcate di cereale e aromi agrumati di mandarino e coriandolo oltre che fresche note di luppolo. In bocca tornano gli aromi agrumati, ben equilibrati con i sentori di cereali che si fondono alle delicate note di buccia di arancia bruciata esaltate dal lievito Baladin.

Nell'insieme una birra fresca, di facile bevuta seppur di carattere che si esalta mano a mano che sale di temperatura fino a sprigionare sorprendenti sentori di miele d'arancio.

Caulier 28 Super

Belgian Strong Ale, Belgio, 9.5 %

bott. cl. 33 5.00 €

Alta Fermentazione - Una birra "forte" innovativa ed elegante. Prodotta utilizzando un ceppo di lievito solitamente impiegato per la spumantizzazione, risulta estremamente beverina nascondendo la sua forza dietro ad un corpo secco e un perlage raffinato

Menabrea Ambrata 150° Anniversario

Mazer, Biella, 5 %

bott. cl. 33 4.00 €

Bassa Fermentazione - Si presenta con riflessi bronzee su ambrata 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.

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

Galna **NEW**

Indian Pale Ale, Lambrate (MI), 6.0 %

latt. cl. 33 6.00 €

Alta Fermentazione - Birra in stile India Pale Ale dal colore ambrato. Al naso le evidenti note esuberanti di frutta tropicale, pesca e agrumi sono arricchite da un elegante finale speziato. Il corpo medio e un leggero sentore caramellato bilanciano un amaro importante tipico dello stile IPA.

Quarantot **NEW**

Double IPA, Lambrate (MI), 9.0 %

latt. cl. 33 7.00 €

Alta Fermentazione - Double IPA, caratterizzata dall'utilizzo massiccio di luppoli americani in cottura e in dry hopping. Al naso sono evidenti le fragranze fruttate e agrumate accompagnate da leggere note erbacee. In bocca il gusto di malto supporta la luppolatura aromatica e un deciso amaro finale.

Vini

Varvaglione MOI Rosato Del Salento IGP

15.00 €

(Negroamaro 100%, 12.5 % vol.)

Schola Sarmenti Roccamora Negroamaro IGP

15.00 €

(Negroamaro 100%, 13.5 % vol.)

ANALCOLICI

Coca Cola, Fanta, Coca Zero	bott. cl. 33	2.50	€
Acqua Naturale Nat'ia / Ferrarelle	bott. cl. 50	1.50	€

ANTIPASTI

Velocini ® (Tocchetti di Würstel con salsa Smoked Baconnaisse)	3.50	€
Porcelli (Tocchetti di Porchetta con Mostarda al Miele)	4.00	€
Tribuzielli (Tocchetti di Luganega con Smoked Baconnaisse o Mostarda al Miele)	4.00	€
Crudo alla Barese (Prosciutto crudo di Parma DOP 16 Mesj, Olio EVO, Pepe nero)	4.00	€
Grana & Miele ✓ (Grana Padano DOP con Miele)	4.00	€

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*, Mozzarella e Carne	4.50	€

INSALATE

Steel Factory 8.00 €

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

Silver Factory 8.00 €

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

Alloy Factory  8.00 €

(Lattuga Iceberg, Pomodoro Ciliegino, Salmone Affumicato, Mozzarella, Cavolo Cappuccio)

Graphene Factory  8.00 €

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

club sandwiches*

Clubhouse 8.50 €

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

Fancy 8.50 €

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

Creamy 9.00 €

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

Croque (singolo piano) 8.00 €

(Porchetta e Crema di Pecorino ricoperti di Fontina, gratinato con Grana Padano DOP e pangrattato, Uovo all'occhio di Bue come cappello. Spiegarlo è difficile, fate prima a prenderlo)

BURGERS di POLLO

Carpè 8.00 €

(Hamburger da 150gr ca. di Petto di Pollo, Crudo di Parma DOP 16 mesi, Philadelphia, Rucola)

Fuoretto 8.00 €

(Hamburger da 150gr ca. di Petto di Pollo, Bacon Croccante, Scamorza Affumicata, Insalata, Cipolla Rossa Agrodolce, Salsa BBQ)

Clubbun 8.00 €

(Hamburger da 150gr ca. di Petto di Pollo, Bacon Croccante, Pomodoro, Insalata, Maionese, Uovo Fritto, Cetriolini Sott'Aceto)

BUNS CON SALMONE

Salgado  9.00 €

(150gr ca di Salmone Affumicato, Mozzarella, Insalata, Pomodoro, Crema di Avocado e Lime)

Luxardo  9.00 €

(150gr ca di Salmone Affumicato, Stracciatella, Rucola, Anacardi, Mostarda al Miele)

BUNS CON TONNO AFFUMICATO

Supposto   9.00 €

(150gr ca di Tonno Affumicato, Stracciatella Affumicata, Confettura di Fichi, Rucola, Crumble di Taralli)

IoNoPagoaFitto   9.00 €

(150gr ca di Tonno Affumicato, Cipolla Rossa Agrodolce, Mozzarella, Rucola, Sesamo, Maionese al Curry)

BURGERS

Classic 8.00 €

(Hamburger da 150 gr ca, Cheddar, Pomodoro, Insalata, Cipolla Rossa Agrodolce, Cetriolo Sott'aceto, Salsa BBQ)

Ordinho 8.00 €

(Hamburger da 150gr ca, Prosciutto Cotto, Insalata, Mozzarella, Salsa Andalusia)

CeglieDelCampo 8.00 €

(Hamburger da 150gr ca, Bacon Croccante, Fonduta di Pecorino, Uovo all'occhio di bue, Pepe)

Elvis 8.00 €

(Hamburger da 150gr ca, Bacon Croccante, Burro di Arachidi, Anacardi Tostati, Marmellata di Mirtilli)

Limado 8.00 €

(Hamburger da 150gr ca, Stracciatella Affumicata, Crema di Avocado e Lime, Uovo fritto, Cipolla Rossa Agrodolce, Smoked Baconnise)

Soshoku  8.00 €

(Hamburger vegetariano con Mozzarella, Cavolo Cappuccio Rosso, Insalata, Pomodori, Cipolla Rossa Agrodolce)

Sbrodolino 8.00 €

(Hamburger 150 gr ca, Stracciatella, Friarielli, Uovo all'occhio di Bue, Cipolla Agrodolce)

Melerutto  8.00 €

(Hamburger 150 gr ca, Prosciutto Cotto, Scamorza Affumicato, Melanzane Sott'Olio, Pomodori Secchi Sott'Olio, Salsa Habanero)

Confotto 8.00 €

(Hamburger 150 gr ca, Prosciutto Cotto, Stracciatella Affumicata, Friarielli, Pomodori Ciliegino)

Marquis 8.00 €

(Hamburger 150gr ca, Stracciatella, Prosciutto Crudo di Parma DOP 16 Mesi, Rucola, Crema di Tartufo Nero)

Bamburger 2.0 8.00 €

(Hamburger da 150gr ca, Cheddar, Bacon Jam, Bacon Croccante, Uovo Fritto, Burro d'Arachidi, Arachidi, Maionese)

Eat the Phiks  8.50 €

(Hamburger da 150gr ca, Bacon Croccante, Pecorino Canestrato, Cipolla Rossa Agrodolce, Confettura di Fichi, Rucola)

Calabrè   8.50 €

(Hamburger da 150gr ca, Ventricina Piccante, Scamorza Affumicata, Cipolla Rossa Agrodolce, Pomodori Secchi Sott'Olio, Uovo Fritto, Cavolo Cappuccio Rosso)

Martyn 9.50 €

(Hamburger 150 gr ca, Würstel, Cheddar, Cavolo Cappuccio Rosso, Cipolla Rossa Agrodolce, Cetriolo Sott'Aceto, Salsa Smoked Baconnise)

Infactory 9.50 €

(Doppio Hamburger da 150gr ca, Bacon Croccante, Cheddar, Cipolla Rossa Agrodolce, Uovo Fritto, Salsa Brasil)

Angina 10.00 €

(Doppio Hamburger 150gr ca, Scamorza Affumicata, Porchetta, Cipolla Rossa Agrodolce, Cavolo Cappuccio, Smoked Baconnise)

ConglUnto 10.00 €

(Hamburger da 300gr ca ripieno di Cheddar fuso, Prosciutto Cotto al forno, Uovo all'occhio di bue, Pomodoro Sott'Olio, Melanzane Sott'Olio, Olio Sott'Olio)

Obituary 15.00 €

(Quadruplo Hamburger da 150gr ca, Bacon Croccante, Cheddar, Cipolla Rossa Agrodolce, Doppio Uovo Fritto, Salsa Brasil, Bacon Jam)

Coperto 1.00 €

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, salsiccia, 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 €**

PUCCE*

SloppyPork 8.00 €

(150 gr di Porchetta con Stracciatella, Friarielli, Pomodori Sott'Olio, Rucola, Cipolla Secca)

QueenPork 8.00 €

(150 gr di Porchetta con Mozzarella, Bacon Croccante, Insalata, Cetriolini Sott'Aceto, Cipolla Rossa Agrodolce, Maionese)

Sloggy 8.00 €

(150 gr di Luganega con Stracciatella, Friarielli, Pomodori Sott'Olio, Rucola)

Aplomb 8.00 €

(150 gr di Luganega con Mozzarella, Bacon Croccante, Insalata, Cetriolini Sott'Aceto, Maionese)

Tutti buns, pucce e hamburger sono serviti con contorno di patate al forno. Posto sempre che non finiscano!

PIATTI UNICI

Porchetta al Piatto 9.50 €

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

Hamburger al Piatto 9.50 €

(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)

Luganega al Piatto 9.50 €

(300 gr. ca di Luganega con Stracciatella, Uovo all'occhio di Bue, Mostarda al Miele, Insalata, Patate al Forno, Pane)