





# 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 (inserirne 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 quasi 10 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 Sporcamosse, 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 baffi!
  -  V di Valsoia, per Ovo-Vegetariani ma anche simbolo degli antichi nemici di Goldrake
  -  Senza Glutine. Vabbè era facile...

Gli Straccetti di Bovino vengono impanati con uova e pangrattato, il pane non contiene lattosio, idem i club sandwiches. A richiesta potete avere pane senza glutine.



Tutti gli hamburger sono fatti da noi, macinando esclusivamente Reale di manzo irlandese certificato Bord BIA insaporito con:

- ❖ **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 quattro anni solo 12 persone hanno capito la citazione. Meno male che a breve esce il film!);

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;

- E per concludere ricordatevi che in Via Pasubio 101, a L'Albero Che... fanno il miglior Pulled Pork di Bari. Autoprodotto. Come anche le alette di pollo. O i nostri hamburger... insomma, per quanto non ci vedrete mai fare gli sboroni su Faccialibro con menate prosopopeiche su quanto siamo belli e bravi a farci tutto da soli (specialmente all'ammore), sappiate che in realtà autoproduciamo tutto, tranne il pane. Quello lo fa un panificio apposta. Solo che scrivendolo qui ci siamo autosboronati. Ma siccome facciamo tutto da soli, il cerchio si chiude.

## **OKTOBERFEST SPEZIALITÄTEN**

# **Löwenbräu Oktoberfest**

Marzen, Germania, 6.0 %

cl. 50

4.50 €

## **Schweinshaxe mit Kartoffeln und Sauerkrat**

Stinco di Maiale alla birra con Patate e Crauti

12.00 €

## **Gegrilltes Hähnchen mit Kartoffeln und KrautSalat**

Mezzo Pollo al girarrosto marinato con birra e spezie servito con Patate e Cavolo Cappuccio

Rosso

9.00 €

## **Der traum des Braumeister**

Un Pollo intero, due Stinchi, patate, crauti e due Löwenbräu  
Oktoberfest

45.00€

**PER TUTTO SETTEMBRE:**

## Affessa

9.50€

Doppio Hamburger da 150 gr ca con Fesa di Tacchino, Scamorza Affumicata, Insalata, Pomodoro, Cipolla Rossa Agrodolce, Mostarda al Miele

## Weepy 2.0

8.50 €

Hamburger da 150gr ca., Fesa di Tacchino Burrata, Spinacino Fresco, Pomodoro Ciliegino



# BIRRE ALLA SPINA

## Hoegaarden

Blanche, Belgio, 5.0 %

cl. 50 6.00 €

cl. 25 3.50 €

## Hobgoblin

Indian Pale Ale, UK, 5.3 %

cl. 50 6.00 €

cl. 30 3.50 €

## Charles Quint Rouge

Belgian Strong Ale, Belgio, 8.5 %

cl. 50 6.00 €

cl. 33 4.00 €

## Guinness

Stout, Irlanda, 4.2 %

Pinta 6.00 €

½ Pinta 4.00 €

## Fourpure Session IPA

Session Ipa, Uk, 4.2 %

cl. 50 6.00 €

cl. 30 3.50 €

# BIRRE IN BOTTIGLIA

## Franziskaner Weissbier

Hefe-Weisse, Germania, 5.2 %

bott. cl. 50 5.50 €

**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 6.50 €

**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.

## 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 5.00 €

**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.

## Menabrea Ambrata 150° Anniversario

Mazer, Biella (TO), 5.0 %

bott. cl. 33 4.00 €

**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.

## Birranova Abboccata

Bock, Triggianello (BA), 6.5 %

bott. cl. 33 6.00 €

**Alta Fermentazione** – Bock dal colore ambrato con schiuma avorio di buona persistenza. Al naso si percepiscono dolci note maltate e caramellate. Al palato è morbida, con in evidenza note di malto, che le conferiscono una dolcezza ben equilibrata. La bevuta è resa armonica dalla lieve e delicata amarezza conferita dalla luppolatura.

## Rochefort 6

Abbey Dubbel, Belgio, 7.5 %

bott. cl. 33 6.00 €

**Alta Fermentazione** – Abbey Dubbel dal colore rossastro, con schiuma fine, cremosa e poco persistente. Intesa al naso con i suoi sentori lievemente aspri ed agrumati. Dal corpo medio e la carbonatazione vivace, al palato il gusto predominante è dolce, con sentori di miele, toffee e caramello. Leggermente amara nel finale.

## To/ø City Session IPA

Session IPA, Danimarca, 4.5 %

latt. cl. 33 6.00 €



**Alta Fermentazione** - Realizzata con luppolo Mosaic rivela freschi aromi di frutta tropicale (ananas e mango), spezie, frutta (pesca), agrumi (mandarino, arancia, lime e pompelmo), note erbacee ed un tocco di malto chiaro (pane). Corpo leggero, mediamente carbonato, con una sapidità asciutta, fruttata e leggermente citrica. Finitura semi-secca con un retrogusto leggermente amaro.

## BrewDog Hazy Jane

NEIPA, Scozia, 5,0 %

latt. cl. 33 6.00 €

**Alta Fermentazione** - Neipa dal colore giallo velato fresca e succosa. I sentori sono ricchi, al naso ed al palato emerge il suo profilo Juicy, si percepiscono note di mango, ananas, stone fruit e lievi sfumature di mandarino. Al palato è leggera e dal corpo succoso e morbido, grazie anche all'aggiunta di avena e grano. Piacevolmente fruttata ed amara.

## Mort Subite Oude Geuze Lambic

Lambic, Belgio, 7,0 %

bott. cl. 37.5 7.00 €

**Alta Fermentazione** - Dal colore dorato questa birra nasce dalla fusione di una Gueuze con Lambic invecchiati in botti di legno per almeno tre anni. Acidula e pungente nei sentori, sia al naso che al palato emergono note fruttate di mela verde, lievi sfumature speziate e sentori di lievito. Aspra, acidula e pungente.

## Estrella Galicia Gluten Free

Lager Senza Glutine, Spagna, 5,5 %

bott. cl. 33 4.00 €

**Bassa Fermentazione** - Colore giallo oro brillante. Al palato è neutra e leggera, con una marcata sfumatura di luppolo. Note di orzo e malto, sentori tostati.

## Forst 0,0 % Analcolica

Lager Analcolica, Lagundo (BZ)

bott. cl.33 4.00 €

**Bassa Fermentazione** - Prima birra analcolica dall'Alto Adige con zero gradi alcolici, un basso contenuto calorico (17 kcal/100 ml) ed un innovativo processo di produzione grazie a tecnologie all'avanguardia che permettono al prodotto di mantenere il suo tipico sapore di birra. Si caratterizza per la sua freschezza rigenerante, piacevoli note di luppolo ed un vero gusto di birra pieno e bilanciato. Dissetante, ideale per un consumo responsabile.

## Baladin Sidro di Mele

Sidro di Mele, Piozzo (CN), 4,5 %

bott. cl. 33 6.00 €

**Alta Fermentazione** - Trait d'union tra la tradizione franco belga e quella piemontese del succo di mele, ha origine dalla fermentazione spontanea delle mele. Il sidro Baladin viene prodotto a 4 mani con gli amici francesi della sidreria Maeyaert. Fresco e sincero si presenta nel bicchiere limpido e rinvigito da un fine perlage. Profuma di fiori e di prati in primavera lasciando in bocca un gusto delicato e persistente.

# VINI

**Varvaglione MOI Rosato Salento IGP**

15.00 €

(Negroamaro 100%, 12,5 % vol.)

calice 4.50 €

**Adelphos Traminer**

15.00 €

(Gewürztraminer 100%, 12,5 % vol.)

calice 4.50 €

**Schola Sarmenti Roccamora Nardò DOC**

15.00 €

(Negroamaro 100%, 13,5 % vol.)

calice 4.50 €

# ANALCOLICI

**Coca Cola, Fanta, Coca Zero, Chinotto**

bott. cl. 33 2.50 €

**Gosling Ginger Beer**

latt. cl. 33 3.50 €

**Acqua Naturale Natia / Ferrarelle**

bott. cl. 50 1.50 €

# AMARI







shot 2.00 €    regular 4.00 €

**Fernet Branca, Meyer's Bitter, Lupo Solitario, Acqua di Cedro, Sambuca**

## Antipasti




Arachidi, Taralli, Fave Salate, Olive 	1.50	€	<u>cad.</u>
Velocini  (Tocchetti di Würstel con salsa Smoked Baconnaisse <u>o</u> Senape)	3.50	€	
Mortacci (Tocchetti di Mortadella piastrati con Salsa Andalusia)	3.50	€	
Crudo alla Barese  (Prosciutto crudo di Parma DOP 16 Mesi, Olio EVO, Pepe nero)	4.00	€	
Straccetti di Irish Beef (Straccetti di Reale Irlandese impanati con Pangrattato e Spezie, serviti con salsa BBQ)	4.50	€	
Grana & Friends  (Tocchetti di Grana Padano DOP con Miele <u>o</u> Confettura di Cipolla Rossa)	4.00	€	

## Pinsa Romana (4pz) 4.50 €

-  Straciatella, Pomodori Sott'Olto, Crudo di Parma DOP 16 Mesi
-  Salmone Affumicato, Philadelphia, Confettura di Peperoncino, Rucola 
-  Mortadella, Scamorza Affumicata, Crema di Tartufo Nero
-  Chips di Capocollo, Straciatella Affumicata, Confettura di Fichi
-  Fesa di Tacchino, Friarielli, Crema di Pecorino



# PATATE AL FORNO con:

 Classiche 	3.50	€
 Würstel e Cheddar	4.00	€
 Bacon e Cheddar	4.00	€
 Fonduta di Pecorino, Pepe e Bacon	4.00	€
 Straccetti di Pollo e Philadelphia alle Erbe	4.00	€
 Bacon Jam*, Mozzarella e Carne	4.50	€

\*In pratica è bacon con caffè, miele, zucchero di canna integrale, aceto di mele e cipolla, saltati e frullati. Può essere usato come combustibile, è un ottimo antigelo e per di più pare sia un afrodisiaco naturale per i panda giganti, che come si sa si riproducono in maniera incontrollata.

*"Agghiacciande"* (Antonio Conte)

*"Ricorda la skyline di Orvieto"* (Andrea Bocelli)

*"Ci vuole coraggio a mangiare simili porcherie!"* (Zhou Xianwang, sindaco di Wuhan)

## INSALATE

<b>Steel Factory</b>	9.00	€
(Lattuga Iceberg, Straccetti di Pollo, Pomodoro Ciliegino, Rucola, Philadelphia, Grana Padano DOP)		
<b>Obsidian Factory</b>	9.00	€
(Lattuga Iceberg, Spinacino Fresco, Fesa di Tacchino, Philadelphia alle Erbe, Grana Padano DOP)		
<b>Silver Factory</b>	9.00	€
(Lattuga Iceberg, Straccetti di Pollo, Rucola, Mozzarella, Anacardi, Mostarda al Miele)		
<b>Graphene Factory</b> 	9.00	€
(Lattuga Iceberg, Philadelphia, Pomodoro Ciliegino, Salmone Affumicato, Spinacino Fresco)		

# club sandwiches\*

**Clubhouse** 8.50 €

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

**TellMeMore** 8.50 €

(Mortadella, Crema di Pecorino, Confettura di Cipolla Rossa, Pomodori Sott'Olio, Friarielli, Insalata, Senape).

**Creamy**  9.00 €

(Salmone Affumicato, Philadelphia, Pomodoro, Insalata, Maionese, Guacamole)

**Croque** (singolo piano) 8.50 €

(Straccetti di Bovino e Crema di Pecorino ricoperti di Fontina, Uovo all'occhio di Bue come cappello. Spiegarlo è difficile, fate prima a prenderlo)

## BURGERS di POLLO

**Carpiato** 8.50 €

(Hamburger da 150gr ca. di Petto di Pollo, Crudo di Parma DOP 16 mesi, Mozzarella, Rucola, Pomodoro Ciliegino, Cipolla Croccante)

**Fuoretto** 8.50 €

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

## BUNS con salmone

**Salgado**   9.00 €

(150gr ca di Salmone Affumicato, Mozzarella, Cavolo Cappuccio, Pomodoro Ciliegino, Guacamole)

**Luxardo**  9.00 €

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

**SalmoSecondino**  9.00 €

(150gr ca di Salmone Affumicato, Philadelphia alle Erbe, Spinacino Fresco, Pomodoro Ciliegino, Confettura di Cipolla Rossa)

# BURGERS

Soshoku 

8.00 €

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

Classic

8.50 €

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

Ordinho

8.50 €

(Hamburger da 150gr ca, Bacon Croccante, Insalata, Mozzarella, Salsa Andalusia)

CeglieDelCampo

8.50 €

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

Elvis

8.50 €

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

Limado 

8.50 €

(Hamburger da 150gr ca, Stracciatella Affumicata, Guacamole, Uovo fritto, Cipolla Secca. Smoked Baconnaisse)

Marquis

8.50 €

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

Bombergino 

8.50 €

(Hamburger da 150gr ca, Fesa di Tacchino, Scaglie di Pecorino, Spinacino Fresco, Pomodoro Ciliegino, Confettura di Peperoncino)

2-Faw

8.50 €

(Hamburger da 150gr ca, Scaglie di Pecorino, Chips di Capocollo, Cavolo Rosso, Cipolla Croccante, Senape)

Bamburger 2.0

9.00 €

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

Confuso

9.00 €

(Hamburger 150 gr ca, Chips di Capocollo, Burrata, Friarielli, Pomodori Ciliegino)



## Infactory

9.50 €

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

## Obituary

15.00 €

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

## Hamburger al Piatto

10.00 €

(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

8.50 €

(2 Hamburger Vegetariani\* con Insalata mista di Cavolo Cappuccio Rosso, Pomodoro Ciliegino, Mozzarella, Patate al Forno e Pane)

Le cipolle agrodolci e il cavolo cappuccio rosso sono preparati 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 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 €**

## DOLCI

### Cheesecake rovesciata con :

4.00 €

 Marmellata di Peperoncino e scaglie di Cioccolato Fondente 

 Marmellata di Mirtilli

 Burro di Arachidi

### La Bombe

4.00 €

Salame al cioccolato pralinato con granella di Nocciole servito con gelato al Cocco de

*il gelatiere*

## shot whisky & scotch

	shot		regular	
Laphroaig Quarter Cask	3.00	€	6.00	€
Scottish Leader	2.00	€	4.00	€
Bulleit Bourbon	2.00	€	4.00	€
Jameson	2.00	€	4.00	€

## RUM & RON

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	€
Peloton de la Muerte Mezcal	3.00	€	6.00	€
Espolon Blanco	2.00	€	4.00	€
Espolon Reposado	2.00	€	4.00	€

## COCKTAILS

**Spritz** 4.50 €

(Aperol, Prosecco, Soda)

**Moscow Mule** 6.00 €

(Vodka, Lime Juice, Ginger Beer)

**Americano** 6.00 €

(Vermouth Rosso, Bitter, Soda)

**Gin Tonic** 6.00 €

(Gin, Tonic)

**Negroni** 6.00 €

(Gin, Vermouth Rosso, Bitter)

**Whisky Sour** 6.00 €

(Bulleit, Lime, Zucchero di Canna liquido)

**Long Island Iced Tea** 6.00 €

(Gin, Vodka, Rum Bianco, Tequila, Lime, Coca Cola)

**Old Fashioned** 6.00 €

(Zucchero di Canna, Bulleit, Angostura, Soda)