

# SPECIAL<sup>®</sup> & Mr Martini

**MOTORCYCLES | STORE | CAFE | RESTAURANT**

Benvenuti  
in questa casa,  
la vostra casa.  
Il vostro mondo.  
Qui tutti siete  
speciali. Abbiamo  
costruito insieme  
tutto ciò ed io  
ho fatto solo in  
modo che questo  
diventasse realtà.  
In vita e di più c'è la mia  
fatta di passione  
fatiche, la bel-  
lezza di credere  
nei sogni e il  
fottuto im-  
pegno che  
serve per realizza-  
rli. C'è la  
poesia di una  
visione e la  
fiducia di per-  
sone che ci han-  
no creduto. C'è  
la voglia di  
insegnare ai  
nostri figli  
che si può  
dar vita ai  
propri sogni  
e lasciare  
in questo  
mondo  
qualcosa  
di  
"speciale"

Venghino,  
Signori,  
Venghino.

Mr Martini.



Scansiona con il  
tuo smartphone  
questo QR Code per  
accedere al nostro  
menù digitale



**Orari cucina**  
12:30 - 14:30  
19:30 - 22:00

 @specialmrmartini  
 @specialmrmartini

## BIRRE IN BOTTIGLIA

**Heineken 33cl** / 3,50€ (Birra olandese, lager a bassa fermentazione con malto d'orzo. 5° alc.)

**Heineken 00** (analcolica) 33cl. / 3,50€ (Birra olandese, analcolica. 0° alc.)

**Moretti La Bianca 33cl** / 3,50€ (Birra italiana, Bianca ad alta fermentazione, 5° alc.)

**Ichnusa Non Filtrata 33cl** / 4€ (Italiana non filtrata a bassa fermentazione. 4,9° alc.)

**Brewdog Elvis Juice 33cl** / 5€ (Craft scozzese, IPA infusa con scorze di pompelmo. 6,5° alc.)

**Brewdog Vagabond Gluten Free 33cl** / 5€ (Artigianale scozzese, IPA deglutinata. 4,5° alc.)

**Moor Stout 33cl** / 6€ (Artigianale scozzese, nera impenetrabile, vellutata con note di cioccolato e frutta secca. 4,7° alc.)

**Stone White Ghost 33cl** / 5€ (Craft tedesca, Berliner Weisse fresca e acida. 4,7° alc.)

**Stone Ripper 33cl** / 5€ (Artigianale tedesca, Pale Ale floreale con finale amaro. 5,7° alc.)

**Newcastle Brown Ale 55cl** / 5€ (Inglese, ambrata con note di caramello e nocciola. 4,7° alc.)

**Messina Cristalli di Sale 33cl** / 4,50€ (Birra Siciliana, lager morbida e floreale. 5° alc.)

**Lagunitas Day Time Ale 35cl** / 5,50€ (Craft Californiana, session IPA agrumata. 4,6° alc.)

**Rogue Dead Guy Ale 35cl** / 6€ (Birra artigianale americana, Maibock maltata e dissetante, ambrata. 6,5° alc.)

**Labi Garage Crazy Rider 33cl** / 6,50€ (Belgian Blonde italiana rotonda e maltata. 6,3° alc.)

**Labi Garage Long Race 33cl** / 6,50€ (Golden Ale italiana dalle note di frutto tropicale. 4,5° alc.)

**St. Peters Red Ruby 50cl** / 7€ (Craft Inglese, ambrata strutturata, tendente al dolce. 4,3° alc.)

**Lesster Fosca 50cl** / 7€ (Birra artigianale della Lessinia, ambrata corposa ed intensa, 5,2° alc.)

**Apache Blanche 33cl** / 6,00€ (Artigianale italiana ad alta fermentazione, fresca ed agrumata con sentori di vaniglia e camomilla. Finale morbido e zuccherino. 5° alc.)

**Apache Kölsch 33cl** / 6,00€ (Artigianale prodotta secondo la tradizione di Colonia, luppolata, secca e fresca, con note floreali. 5° alc.)

**Apache American Pale Ale 33cl** / 6,00€ (Artigianale Italiana, aroma fruttato e luppolato. Gusto luppolato. 5° alc.)

## BIRRE ALLA SPINA

**Heineken** (25cl / 3€ - 50cl / 5€)  
(Birra Olandese, chiara a bassa fermentazione. 5° alc.)

**Wieckse Witte** (25cl / 3,50€ - 50cl / 5,50€)  
(Olandese, Blanche fresca e dissetante con note acidule. 5° alc.)

**Moretti IPA** (25cl / 4€ - 50cl / 6€)  
(Italian Pale Ale con riflessi ambrati ed equilibrio tra note dolci e luppolate. 5,2° alc.)

**Messina Cristalli di Sale** (25cl / 3,5€ - 50cl / 5,50€)  
(Siciliana, lager morbida e floreale. 5° alc.)

**Affligem Rouge** (30cl / 4,50€)  
(Birra belga d'abbazia, ambrata doppio malto dagli aromi fruttati. 6,7° alc.)

## BOLLICINE

**Prosecco Brut De Faveri** / 3€

**Rosè di Merlot Annafrancesca Vini** / 3€

**Franciacorta Satèn Berlucchi** / 5€

## VINI BIANCHI

**Lugana 'il Gruccione'** Cantine Ghiraldi / 3€

**Soave 'Corte Giacobbe'** Cantine dal Cero / 3€

**Vermentino Solosole**, Poggio al Tesoro, Toscana / 4€

**Gewurztraminer** Abbazie di Novacella / 4,50€

## VINI ROSSI

**Special Red** Le Vigne di San Pietro / 4€

**Valpolicella Classico** Antolini / 3€

**Valpolicella Superiore Ripasso** Antolini / 4€

**Palazzo della Torre**, Allegrini, Veneto / 5€

## DRINKS

**Acqua** depurata e microfiltrata (1L) / 1€

**Caffè** / 1€ - **Deca** / 1,2€ - **Corretto** / 2€

**Bibite** / 3€ - **Succhi di frutta** / 3€

**Amari** / 3,50€ - **Grappe** / 4€

Per la Carta dei Vini  
rivolgersi al personale.



## PER CARBURARE

### Tagliere di Prosciutto / 12€ 🍷

Prosciutto crudo stagionato 24 mesi 'Pio Tosini' servito con mozzarella di bufala.  
(tempo di preparazione 5 min.)  
(Birra consigliata: Messina Cristalli di Sale)

### Tartare di Fassona Piemontese / 14€ 🍷 🍷

servita con tuorlo d'uovo crudo, stracciatella, asparagi e melograno.  
(tempo di preparazione 7 min.)  
(Birra consigliata: Affligem Rouge)

### Verdurine pastellate / 10€ 🌿 🍷 🍷

(200gr) croccanti servite con salsa agrodolce.\*  
(consigliato per due persone - tempo di preparazione 8 min.)  
(Birra consigliata: Labi Garage Crazy Rider)

### Frittura di Mare / 11€ 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷

(150gr) di gamberetti, calamari e totani serviti con salsa agrodolce.\*  
(tempo di preparazione 8 min.)  
(Birra consigliata: Beavertown Gamma Ray)

### Acciughe del mar Cantabrico 50gr / 12€ 🍷 🍷 🍷

### Acciughe del mar Cantabrico 100gr / 23€ 🍷 🍷 🍷

Acciughe in latta, servite con pane tostato e burro.  
(tempo di preparazione 5 min.)  
(Birra consigliata: Moor Stout)

### My Caesar Salad 2.0 / 9€ 🍷 🍷

Cicorie invernali, salsa Caesar 2.0, crostini profumati alle erbe, scaglie di Parmigiano 24 mesi e petto di pollo marinato al Marsala.  
(tempo di preparazione 5 min.)  
(Birra consigliata: Messina Cristalli di Sale)

### Macedonia di salmone / 13€ 🍷 🍷 🍷

Tartare di salmone condita con salsa di soia, accompagnata da mela, finocchio e sedano. (tempo di preparazione 7 min.)  
(Birra consigliata: Brewdog Elvis Juice)

## INGRANA LA PRIMA

### Circo Maccheroni / 10€ 🍷

Maccheroni con ragù di salsiccia aromatizzato al basilico.  
(tempo di preparazione 8 min.)  
(Birra consigliata: Apache Kölsch)

### Bigoli della mamma di Mr Martini / 10€ 🍷 🍷

con sugo di carne di manzo, basilico e olio d'oliva. (tempo di preparazione 10 min.)  
(Birra consigliata: Rogue Dead Guy Ale)

### Cacio, Pepe e Guanciale / 10€ 🍷 🍷

Spaghetti con cacio, pepe e guanciale croccante.  
(tempo di preparazione 12 min.)  
(Birra consigliata: Moretti la Bianca)

### Quinoa / 11€ 🍷 🍷

Quinoa al profumo di Mojito, con salmone affumicato, crema ai peperoni e yogurt greco. (tempo di preparazione 7 min.)  
(Birra consigliata: Brewdog Vagabond)

### Riso nero Venere / 9€ 🍷

con pesce spada affumicato, verdure primaverili e crema di barbabietola.  
(tempo di preparazione 6 min.)  
(Birra consigliata: Wieckse Witte)



## SPECIAL BURGERS

### Burger Classico / 11€

Bun di pane bianco e sesamo nero, carne di manzo (180gr), bacon, cheddar, insalata e pomodoro.

(Birra consigliata: Heineken)

### Burger Mr Martini / 12€

Bun di pane bianco e sesamo nero, carne di manzo (180gr), bacon, uovo all'occhio di bue, insalata e pomodoro.

(Birra consigliata: Labi Garage Long Race)

### Burger Giapponese / 13€

Bun di pane nero e sesamo bianco, carne di manzo (180gr), cipolle brasate alla salsa di soia, insalata, pomodoro, mayo al wasabi e chips di patate fritte artigianali al profumo di zenzero.

(Birra consigliata: Rogue Dead Guy Ale)

### Burger di Salmone / 14€

Bun di pane nero e sesamo bianco, trancio di salmone scottato (150gr) mozzarella di bufala campana, capperi fritti, spinacino fresco e mayo agli agrumi.

(Birra consigliata: Stone White Ghost)

### Parmigiana Burger / 13€

Bun di pane bianco, carne di manzo, parmigiana di melanzane, mozzarella di bufala e pesto di pomodori secchi.

(Birra consigliata: Messina Cristalli di Sale)

### Caesar Burger / 11€

Bun di pane verde agli spinaci che accoglie la nostra Caesar Salad 2.0.

(Birra consigliata: Messina Cristalli di Sale)

### Burger In da Wood / 11€

Bun di pane bianco e sesamo nero, "bistecca" di Monte Veronese fritto, variazione di funghi saltati e topinambur croccante.

(Birra consigliata: Labu Garage Long Race)

### Burger Cacio e Pepe / 12€

Bun di pane bianco e sesamo nero, carne di manzo, salsa cacio e pepe, guancialetto croccante e mela essiccata al forno.

(Birra consigliata: Moretti la Bianca)

### Burger Ferro / 12€

Bun di pane nero e sesamo bianco, carne di manzo, hummus di barbabietola, burrata affumicata e spinacino fresco.

(Birra consigliata: Apache APA)

*CustomMeat.*

La carne dei nostri burger comprende una selezione curata dalla macelleria Boucherie di fesa e spalla di scottone allevate allo stato brado nei pascoli della Lessinia. Il risultato è una carne succulenta e saporita che viene macinata giornalmente dai nostri cuochi e condita con olio extravergine del Garda, senape e cristalli di sale Maldon.

*CustomBread.*

I nostri bun vengono preparati dalla pizzeria-bakery Sapore' di Renato Bosco, che ha realizzato per noi una ricetta 'special'. Nascono così i nostri panini, composti da farine macinate a pietra, pasta madre viva e un eccelso lavoro artigiano.

## FRIES

French Fries Classiche / 3€

Patate rustiche speziate al rosmarino. / 3€

Patate fritte con buccia e formaggio fuso. / 4€

Ratatouille di verdure miste. / 3,5€

Insalatina mista. / 4€

Se desiderate Bun di pane GLUTEN FREE - SENZA GLUTINE, potete richiederlo al personale.

Tutti i burger sono accompagnati dalle nostre chips di patate fritte artigianali e hanno un tempo di preparazione di 10 min.



## EPECIALE

### Controfiletto di Manzo / 18€ 🍷

Controfiletto (250gr) condito con spezie argentine, riso Basmati, Fejoada, chips di topinambur e patate rustiche.

(Preparazione 9 min.) (Birra consigliata: Affligem Rouge)

### Co(s)toletta di Vitello / 17€ 🍷 🍷 🍷

Costoletta di vitello alla milanese, impanata e fritta, servita con mayo agli agrumi e patate rustiche. (Preparazione 12 min.)

(Birra consigliata: St. Peter's Red Ruby Ale)

### Ribs di Maiale

### Glassate in salsa BBQ / 17€ 🍷

(DISPONIBILI SU PRENOTAZIONE)

Costine di maiale affumicate glassate in salsa Barbecue, servite con patate fritte con buccia.

(Birra: St. Peters Red Ruby Ale)

### My Fish and Chips / 14€ 🍷 🍷 🍷

Merluzzo impanato in Pane Panko con ratatouille di verdure, pesto di pomodori secchi e chips di patate viola.\*

(Preparazione 8 min.) (Birra consigliata: Ichnusa non filtrata)

### Tataki di Tonno / 16€ 🍷 🍷 🍷 🍷

Scaloppa di tonno scottata in crosta di sesamo bianco e nero, servita su letto di spinacino fresco con chips di topinambur e caramello di soia.

(Preparazione 10 min.)

(Birra consigliata: Stone Ripper)

## AL TRAGUARDO

### Il dolce senz'uovo / 6€ 🍷 🍷

Dolce segreto della casa a base di panna cotta e cocco.

### Cheesecake / 6€ 🍷 🍷

Cheesecake ai frutti di bosco.

### Il Mascarpone di Dembech / 5€ 🍷 🍷

Crema al mascarpone servita con biscotti della casa.

### Il Salame al cioccolato / 5,50€ 🍷 🍷

Accompagnato da una gelè di Rum Diplomatico e arancia candita.

### Carpaccio d'Ananas / 5,50€ 🍷

Servito con scaglie di cioccolato bianco, cannella e note di Bourbon Whiskey.

### Sorbetto Cioccolato & Jack Daniels / 4,5€ 🍷

### Sorbetto Lime & Gin Tonic / 4,5€

Pane e cortesia / 2€

Servizio Tappo / 10€

Keeping It Real Since 1994

VISIONI SPECIALI

*Gli ospiti sono invitati a comunicare al personale eventuali allergie o intolleranze. Su richiesta, il nostro staff è disponibile a fornire informazioni specifiche su possibili presenze di allergeni in qualsiasi alimento.*

*\*A seconda della stagione e della disponibilità, il prodotto potrebbe essere congelato.*

## ALLERGENI

🦀 Crostacei

🐟 Pesce

🥚 Uova

🌾 Glutine

☞ Latte

🍷 Senape

🌿 Sesamo

🌱 Soia

🐚 Molluschi

🌿 Sedano

🌰 Frutti a guscio