

SPECIAL[®] & 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 più c'è la mia
e di vita fatta di passione
fatiche, la bellezza
di credere nei sogni e il
fottuto impegno che
serve per realizzarli.
C'è la poesia di una
visione e la fiducia di
persone che ci hanno
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.



Orari cucina
12:30 - 15:30
19:30 - 22:30

 @specialmrmartini
 @specialmrmartini

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 fioreale. 5° alc.)

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

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 fioreale con finale amaro. 5,7° alc.)

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

Desmo Officina 33cl / 5,50€ (Italiana, Blonde Ale non filtrata e non pastorizzata. 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.)

BOLLICINE

Prosecco Brut De Faveri / 3€

Rosè di Merlot Annafrancesca Vini / 3€

Franciacorta Brut DonnaLucia / 5,00€

VINI BIANCHI

Lugana 'il Gruccone' 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 Cocktail List e Carta dei Vini rivolgersi al personale.

Nel 2016 nasce Special, una grande famiglia, un team affiatato, legato dall'irrefrenabile voglia di dar vita a un percorso di 'visioni speciali'.

La nostra missione è visualizzare, analizzare, caratterizzare e trasformare in realtà le nostre e le vostre idee, trasmettendo esperienze che vivono di passione.

Per definizione siamo customizzatori di gusto.

Siamo convinti che il potere delle idee è nelle mani di chi le sa condividere e seguendo la filosofia che da sempre ci guida, abbiamo intrapreso un nuovo percorso con il team creativo di DUBBIO - cucina evolutiva, una famiglia che, come la nostra, crede nella possibilità di dare vita ai propri sogni e lasciare in questo mondo qualcosa di Speciale.

Che sia una sella o una sedia, vi auguriamo buon viaggio.

Charles Chant

(Matteo Martini)

Matteo Nogarole

(Matteo Nogarole)



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, crema di Pecorino romano, carciofini ripassati e battuto di olive nere. (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: Brewdog Jet Black 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)

Canapè d'Inverno / 8€ 🍷 🍷 🍷 🍷

Sei tartine di pasta brisè, condite con peperoni e salmone affumicato, cavolfiore e mandorle, crema parmentier e noci. (tempo di preparazione 7 min.) (Birra consigliata: Lagunitas Day Time Ale)

The Special Egg / 10€ 🍷 🍷

Uovo dal cuore morbido e croccante all'esterno, servito su crema parmetier e scaglie di tartufo nero della Lessinia. (tempo di preparazione 8 min.) (Birra consigliata: Newcastle Brown Ale)

INGRANA LA PRIMA

Circo Maccheroni / 10€ 🍷

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

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)

Tortelloni di zucca / 12€ 🍷 🍷 🍷

Con burro e salvia, serviti su crema di Parmigiano e grattugiata di tartufo nero della Lessinia. (tempo di preparazione 7 min.) (Birra consigliata: Lagunitas Day Time Ale)

Crema di cavolfiore / 9€ 🍷 🍷

Crema di cavolfiore con scaglie di mandorle tostate, porri e semi di papavero. (tempo di preparazione 6 min.) (Birra consigliata: Brewdog Elvis Juice)



SPECIAL BURGERS

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

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: Desmo Officina)

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)

Pumpkin Burger / 13€

Bun di pane bianco e sesamo nero, carne di manzo (180gr) zucca al forno, guancialetto croccante, caciotta di capra e mostarda di frutta.

(Birra consigliata: Moretti IPA)

Caesar Burger / 11€

Bun di pane verde agli di 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)

SIDES

Patate rustiche speziate al rosmarino. / 3€
Patate fritte con buccia e formaggio fuso. / 4€
Batata al forno con riduzione d'arancio. / 4€
Ratatouille di verdure miste. / 3,5€
Insalatina mista. / 4€

CustoMeat.

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.

SPECIALE

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)

Rose Chicken / 13€

Galletto (200gr) profumato al timo con Chop Suey di funghi, batata (patata dolce americana) al forno e riduzione d'arancia.

(Preparazione 14 min.) (Birra consigliata: Lesster Fosca)

Tataki di Tonno / 16€

Scaloppa di tonno scottata con crosta di sesamo bianco e nero, su crema parmentier e caramello di soia. (Preparazione 10 min.)

(Birra consigliata: Stone Ripper)

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)

Gran piatto Vegetariano / 13€

Millefoglie con radicchio brasato al Valpolicella, fonduta di Parmigiano e noci, tortino di quinoa, variazione di funghi, crema di cavolfiore, zucca al forno e burrata affumicata.

(Preparazione 10 min.) (Birra: Brewdog Vagabond)

My Fish and Chips / 14€

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

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

English Breakfast / 13€

Due uova all'occhio di bue, salsiccia, bacon, fagioli, pomodori gratinati e pane tostato.

(Preparazione 10 min.)

(Birra consigliata: Newcastle Brown Ale)



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 / 1,50€

Servizio Tappo / 10€



> Take a frame
of this QR code
to get the menu
translation in
your mother
language.

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