

SPECIAL
& Mr Martini



SPECIAL FOOD & BURGERS

Un'atmosfera unica in un'iconica
Gas Station degli anni '50.

Cucina internazionale e **Cocktail
bar**, immersi tra motociclette speciali e
arredi industrial.

A unique atmosphere in an iconic
50's Gas Station.

International cuisine and
Cocktail bar, surrounded by special
motorcycles and industrial decors.



INFO

OPEN EVERY DAY

12:00 - 15:00 / 19:00 - 23:00

PHONE

+39 045 8201607

INSTAGRAM

@specialverona

ADDRESS

Via Tombetta 39b

E-MAIL

special@mrmartini.it

PER CARBURARE (STARTERS)

PATA NEGRA / 16,00 €

Prosciutto maiale Iberico (40gr) Pata Negra Joselito stagionato 36 mesi servito con salsa al pomodoro e pane tostato.

Iberian pork ham (40gr) Pata Negra Joselito, cured for 36 months served with tomato sauce and toasted bread.

TRIS DI HUMMUS (VEGANI) / 9,00 €

Basilico e pinoli, ceci e paprika dolce, barbabietola con spicchi di pita artigianale.

Basil and pine nuts, chickpeas and sweet paprika, beetroot with handmade pita wedges.

VERDURE PASTELLATE / 10,00 €

Verdure croccanti servite con salsa agrodolce.

Crispy vegetables served with sweet and sour sauce.

FRITTURA DI MARE / 13,50 €

Frittura di mare di gamberi, calamari e totani serviti con salsa agrodolce.

Fried seafood of prawns, squid and squid served with sweet and sour sauce.

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE / 15,00 €

Battuta al coltello di Fassona piemontese, con maionese al pistacchio, chips di grana, crumble di pinoli e uvetta e colatura di bufala.

Knife-braised Piedmontese Fassona beef, with pistachio mayonnaise, parmesan chips, pine nut and sultana crumble, and buffalo drippings.

INGRANA LA PRIMA (PASTA & FIRST COURSES)

Sono disponibili anche spaghetti gluten free e sugo vegetale Beyond Meat

CACIO, PEPE E GUANCIALE / 10,00 €

Spaghetti con pecorino romano, pepe e guanciale croccante.

Spaghetti with pecorino romano, Sarawak pepper and crispy guanciale.

A.O.P. E GAMBERO ROSA / 13,00 €

Spaghetti con aglio, olio, peperoncino, tartare di gambero rosa, zeste di agrumi e crema di prezzemolo.

Spaghetti with garlic, oil, chilli, pink prawn tartare, citrus zest and parsley cream.

NUOVO CIRCO MACCHERONI / 13,00 €

Mezzi paccheri con ragù d'anatra, salsa grana e olio alla rucola.

Mezzi paccheri with duck ragout, grana sauce and rocket oil.

BIGOLI DI MAMMA MARTINI / 12,00 €

Bigoli con sugo di carne di manzo, basilico e olio d'oliva.

Bigoli with beef sauce, basil and olive oil.

CACIO E PEPE GOLD / 15,00 €

Spaghetti con pecorino Romano, pepe e tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo.

Spaghetti with Pecorino Romano, Sarawak pepper and red prawn tartare from Mazara del Vallo.



SPECIAL BURGERS

Beyond Meat e pane gluten free disponibili su richiesta

BURGER MR MARTINI / 12,00 €

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

Bun of white and black sesame bread, beef (180g), bacon, egg, cheddar, salad and tomato.

BURGER CACIO E PEPE / 12,00 €

Bun di pane bianco e sesamo nero, carne di manzo (180gr), salsa cacio e pepe, guanciale croccante e mela al forno.

White bread bun and black sesame, beef (180g), cacio e pepe sauce, bacon and baked apple.

BURGER GIAPPONESE / 13,00 €

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

Bun of black bread and white sesame, beef (180 g),

braised onions with soy sauce, salad, tomato, wasabi mayo.

PULLED PORK / 12,00 €

Bun di pane bianco, 150gr di spalla di maiale affumicato e sfilacciato, insalata Coleslaw di cavolo cappuccio, carota e maionese, servito con salsa BBQ.

Bun of white bread, 150 g smoked and frayed pork shoulder, +

Coleslaw salad of cabbage, carrot and mayonnaise, served with BBQ sauce.

BURGER DI SALMONE / 13,00 €

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

Black and white sesame bread bun, seared salmon slice (150g)

buffalo mozzarella from Campania, fried caper, fresh spinach and citrus mayo.

BURGER BY THE SEA / 13,00 €

Bun di pane nero e sesamo bianco, tartare di tonno rosso, stracciatella, salsa alle acciughe leggermente piccante e rucola.

Black bread bun and white sesame, red tuna tartare, stracciatella, anchovy sauce and rocket.



LAST LAP (MEAN COURSES)

RIBS DI MAIALE GLASSATE IN SALSA BBQ / 19,00 €

Costine di maiale affumicate e glassate in salsa Barbecue, servite con patate rustiche.
Smoked and glazed pork ribs in barbecue sauce, served with rustic potatoes.

CONTROFILETTO DI BLACK ANGUS (BIO) / 21,00 €

Controfiletto di Black Angus (200gr), servito con patate al forno e salsa demi-glace.
Black Angus sirloin, (200gr), served with baked potatoes and demi-glace sauce.

DIAFRAMMA DI WAGYU / 22,00 €

Diaframma di Wagyu (200gr) alla piastra con salsa al prezzemolo e verdure saltate.
Grilled Wagyu diaphragm (200 g) served with parsley sauce and sautéed vegetables.

TAKAKI DI TONNO / 17,00 €

Tonno scottato in crosta di sesamo, con flan di carote, yogurt e caramello di soia.
Seared tuna in a sesame crust, with carrot flan, yoghurt and soy caramel.

POLPO ALLA PIASTRA / 21,00 €

Polpo alla piastra con crema di patate, pomodorini confit e polvere di olive nere.
Grilled seared octopus with creamed potatoes, confit tomatoes and black olive powder.

GRAN PIATTO VEGETARIANO / 14,00 €

Burratina pugliese, flan di carote, yogurt, riso nero, verdure al forno e crema di piselli.
Fresh burratina pugliese, carrot and yoghurt flan, venus rice, baked vegetables and pea cream.

AL TRAGUARDO (DESSERTS)

CREMA AL MASCARPONE / 6,00 €

Crema al mascarpone con cacao biscotti artigianali.
Mascarpone cream served with homemade biscuits.

IL DOLCE SENZ'UOVO / 6,00 €

Dolce segreto a base di panna cotta e cocco.
Secret panna cotta and coconut dessert.

CHEESECAKE / 6,00 €

Cheesecake della casa ai frutti di bosco.
Homemade berry cheesecake.

MR BROWNIE / 6,00 €

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia, caramello salato e bacon croccante.
Chocolate cake with vanilla ice cream, salted caramel and crispy bacon.



SPECIAL & MR MARTINI



RESTAURANT AND GARAGE



COCKTAILS

RISKY MULE / 9,00€

Tanqueray Gin, zenzero pestato, zucchero di canna, succo di lime.
Tanqueray Gin, crushed ginger, brown sugar, lime juice.

DAL TONIC / 9,00€

Tequila infusa al cavolo viola, Triple sec, banana, lime.
Purple cabbage infused tequila, Triple sec, banana, lime.

V-12 / 9,00€

Gin Engine, salvia, pepe del Timut, bitter al sedano, basilico, lime, zucchero.
Gin Engine, sage, Timut pepper, celery bitter, basil, lime, sugar.

PEACE COPATIC / 9,00€

Pisco, miele alla paprika dolce, lime, albume.
Pisco, sweet paprika honey, lime, egg white.

HONEYMOON / 9,00€

Honey Whiskey, Bulleit Bourbon, Bebo Coffee Liqueur, Bitter al cioccolato.
Honey Whiskey, Bulleit Bourbon, Bebo Coffee Liqueur, Bitter al cioccolato.

BIRRE ALLA SPINA (DRAFT BEERS)

HEINEKEN 40CL / 5,00€

MESSINA CRISTALLI DI SALE (NON FILTRATA) 40CL / 5,50€

SPECIAL IPA (NON FILTRATA) 40CL / 6,00€

BULLDOG AMBER STRONG ALE 40CL / 6,50€

BLANCHE DE BRUXELLES (NON FILTRATA) 40CL / 7,00€

BIRRE IN BOTTIGLIA (BOTTLED BEERS)

MR MARTINI 'SUPER COOPER' - PILS 33CL / 5,50€

MR MARTINI 'FLASH BACK' - BLANCHE 33CL / 5,50€

MR MARTINI 'ACE RACER' - AMERICAN PALE ALE 33CL / 5,50€

DAURA DAMM - LAGER GLUTEN FREE 33CL / 6,00€

HEINEKEN 00 - LAGER ALCHOOL FREE 33CL / 4,00€

HEINEKEN SILVER - PREMIUM LAGER 33CL / 4,00€



BOLLICINE (SPARKLING WINES)

PROSECCO BRUT, LA PRIA, VENETO / 20,00€
Glera

VEDO DOPPIO, MR MARTINI & LE VIGNE DI SAN PIETRO, VENETO / 25,00€
Corvina rosato rifermentato in bottiglia
Bottle-refermented Corvina rosé

FRANCIACORTA BRUT, SOLOUVA, LOMBARDIA / 36,00€
Chardonnay

VINI BIANCHI (WHITE WINES)

FIORI BIANCHI, RUBINELLI VAJOL, VENETO / 18,00€
Trebbiano e Garganega

VINSOAVE, INAMA, VENETO / 22,00€
Garganega

LA SCALATA BIO, CORTE DE' PIERI, VENETO / 28,00€
Pinot Grigio

LA VOLATA BIO, CORTE DE' PIERI, VENETO / 28,00€
Chardonnay

ESKER, CASA COMETE, VENETO / 28,00€
Garganega, Chardonnay, Incrocio Manzoni

VINI ROSSI (RED WINES)

VALPOLICELLA CLASSICO, RUBINELLI VAJOL, VENETO / 18,00€
Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

VALPOLICELLA SUPERIORE BIO, MUSELLA, VENETO / 28,00€
Corvina, Corvinone, Rondinella, Barbera

VALPOLICELLA CLASSICO, RUBINELLI VAJOL, VENETO / 30,00€
Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta

SBOCCIO COLLI BERICI DOC BIO, CORTE DE' PIERI, VENETO / 30,00€
Tai Rosso

BAGNOL, CASA COMETE, VENETO / 28,00€
Corvina e Rondinella

SPECIAL & MR MARTINI



RESTAURANT AND GARAGE

