

**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.*

### TAKI 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**

