

MR.DONKEY

gourmet burgers





BUE & BEEF

semplice e genuino

Il Classico celebra l'eleganza della semplicità. Il pane artigianale del Panificio Paolo di Sarnico avvolge l'hamburger di manzo selezionato della Macelleria Belotti, esaltando il gusto naturale della carne senza sovrapposizioni di sapori. Una foglia di lattuga fresca e pomodoro cuore di bue completano il panino, con un filo di maionese leggera che aggiunge morbidezza senza coprire il gusto originale.

abbinamento

Lager chiara o Pilsner, leggere e dissetanti, perfette per la semplicità del burger.

Chardonnay: giovane, fresco e delicato



ingredienti

Pane artigianale - Hamburger di manzo da 180 g
Foglia di lattuga fresca - Pomodoro cuore di bue a fette
Cheddar fuso - Maionese leggera * (1,3,7)

€15



AMERICAN CLASSIC

gusto americano

Nasce dall'incontro tra la tradizione americana del comfort food e la qualità delle materie prime artigianali. Dal pane artigianale del Panificio Paolo di Sarnico all'hamburger da 180 g della Macelleria Belotti di Corte Franca, fino al cheddar fuso, bacon croccante, cipolla rossa di Tropea IGP grigliata e salsa BBQ Original Jack Daniel's, ogni elemento racconta il classico americano con un tocco gourmet. Da gustare con una birra ghiacciata, perfetta per esaltare ogni morso, rendendo l'esperienza ancora più intensa e conviviale.

abbinamento

American IPA ghiacciata: fresca, amara al punto giusto, per rendere ogni morso più piacevole e dissetante.

Chardonnay giovane e fresco, per un abbinamento più morbido e leggero.



ingredienti

Pane artigianale leggermente tostato - Hamburger di manzo da 180 g
Cheddar vintage inglese fuso - Bacon croccante - Foglia di lattuga
Cipolla rossa di Tropea IGP grigliata - Pomodoro cuore di bue a fette
Salsa BBQ Original Jack Daniel's * (1,7,10)

€16



FRANCIACORTA

eleganza territoriale

Il Franciacorta Burger nasce dove il lago riflette le vigne e l'aria profuma di mosto e colline. Un hamburger che racconta la terra nella sua forma più sincera: prodotti locali, mani artigiane e un equilibrio di sapori autentici ma eleganti. Dal pane artigianale del Panificio Paolo di Sarnico, all'hamburger da 180 g della Macelleria Belotti di Corte Franca, fino al Silter DOP e alla cipolla rossa di Tropea IGP caramellata al Franciacorta, ogni elemento è un omaggio alla cultura del gusto.

abbinamento

Franciacorta Satèn: note morbide e cremose che accompagnano la dolcezza del Silter e della cipolla.

Pils o Blanche leggera e aromatica, per un abbinamento fresco e delicato.



ingredienti

Pane artigianale - Hamburger di manzo da 180 g
Silter DOP fuso - Spinacino fresco
Cipolla rossa di Tropea IGP caramellata al Franciacorta Brut
Maionese al limone e erba cipollina * (1,3,7,10)

€18



BOSCO&FUOCO

rustico e deciso

Bosco & Fuoco è un inno all'inverno e ai suoi contrasti: la croccantezza del porcino fritto, la morbidezza del radicchio brasato al Curtefranca, la cremosità del gorgonzola si incontrano in un equilibrio perfetto tra eleganza e rusticità. Il pane artigianale del Panificio Paolo di Sarnico accoglie il burger di manzo della macelleria Belotti di Corte Franca, avvolgendolo in profumi di bosco e di brace. Un panino che scalda, conforta e conquista.

abbinamento

Una birra ambrata o doppio malto, perfetta per armonizzare la sapidità del formaggio e il carattere del porcino fritto con le note dolci del radicchio e della cipolla.



Pane artigianale leggermente tostato - Hamburger di manzo da 180 g
Gorgonzola dolce DOP fuso - Fungo porcino panato e fritto
Radicchio rosso tardivo brasato al Curtefranca
Maionese alla senape e miele (1,3,7,9,10)

€ 18



CAESAR

leggerezza moderna

Il Caesar Burger nasce dall'idea di trasformare la leggendaria Caesar Salad in un panino contemporaneo, elegante ma pieno di carattere. Il pollo alla griglia si unisce alla lattuga romana croccante, alle scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e alla maionese Caesar artigianale, mentre il bacon croccante introduce un contrasto irresistibile, rendendo ogni morso un perfetto equilibrio tra morbidezza e croccantezza.

Un burger che racconta la leggerezza, la freschezza e l'eleganza della semplicità fatta bene.

abbinamento

Blanche agrumata o lager chiara, per esaltare la freschezza e la leggerezza del pollo.



Franciacorta Brut DOCG: perfetto per bilanciare la cremosità della salsa e la sapidità del bacon.



ingredienti

Pane artigianale - Petto di pollo alla griglia
Bacon croccante - Lattuga fresca
Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP
Pomodorini confit - Maionese Caesar artigianale * (1,4,7,9)

€ 16



PORCO RUSPANTE

intenso e conviviale

Porco Ruspante nasce per chi ama i sapori intensi e genuini della cucina rustica, reinterpretati in chiave gourmet. La salamella artigianale della Macelleria Belotti di Corte Franca sprigiona il suo aroma intenso, abbracciando la dolcezza del peperone arrostito al forno e della cipolla rossa di Tropea Calabria IGP caramellata.

La senape antica in grani aggiunge un tocco speziato e deciso, mentre la foglia di lattuga fresca bilancia il tutto con

abbinamento

Rossa bock, dal corpo morbido e dai profumi tostati, perfetta per accompagnare la sapidità della salamella e la dolcezza delle verdure caramellate.



Pane artigianale leggermente tostato - Burger di salamella da 180 g
Peperone rosso arrostito al forno
Cipolla rossa di Tropea Calabria IGP caramellata
Senape antica in grani - Foglia di lattuga fresca (1,9)

€ 16



POLPO ROCK

fresco e aromatico

Polpo Rock unisce il ritmo del mare all'energia della brace. Il tentacolo di polpo arrostito è il protagonista: tenero dentro, croccante fuori, con un profumo affumicato che conquista al primo morso. La burrata affumicata pugliese aggiunge cremosità e profondità, mentre i datterini rossi caramellati al forno portano una nota dolce e solare. Il basilico profuma d'estate e la maionese al lime e pepe rosa chiude con un tocco fresco e aromatico.

abbinamento

Blanche o Witbier, agrumata e speziata, che amplifica le note marine del polpo.



Franciacorta Satèn, fresco e fine, bilancia l'affumicatura della burrata.



ingredienti

Pane artigianale - Tentacolo di polpo arrostito alla griglia
Burrata affumicata pugliese
Datterini rossi caramellati al forno
Basilico - Maionese al lime e pepe rosa * (1,3,7,14)

€ 19



DONKEY'S GARDEN

il nuovo vegetariano

Il Donkey's Garden unisce dolcezza, croccantezza e freschezza in un gioco di sapori allegro e sorprendente. Le verdure grigliate incontrano la scamorza affumicata, mentre i datterini caramellati e i semi tostati aggiungono note croccanti e dolci. La maionese vegana al basilico lega il tutto, donando aromaticità e delicatezza, mentre lo spinacino fresco completa il panino con un tocco di freschezza e croccantezza. Un burger pensato per conquistare anche chi non è vegetariano, un vero protagonista del menù.

abbinamento

Blanche quasi ghiacciata, fresca e aromatica, che esalta le note vegetali e la scamorza affumicata.



Vermentino aromatico o rosato leggero.



ingredienti

Pane artigianale leggermente tostato
Burger vegetariano fatto con verdure grigliate e scamorza affumicata
Datterini caramellati al forno - Semi tostati
Spinacino fresco - Maionese vegana al basilico * (1,3,7)

€ 16



CLASSICO BABY

piccolo ma non nel gusto

Il burger dei più piccoli... ma con un sapore da campioni! Pane soffice, hamburger succoso, cheddar filante e bacon croccante e un filo di ketchup per il sorriso ad ogni morso! Dedicato agli under 14, semplice, goloso e pronto a conquistare!

ingredienti

Pane artigianale del Panificio Paolo di Sarnico
Hamburger di manzo 120 g - Bacon croccante
Cheddar - Ketchup - servito con patatine fritte * (1,7)

€ 9,90



Tutti i nostri burger* sono serviti con spiedo di patate al forno, insalata coleslaw e pannocchie alla griglia! * (3,7)

*escluso il classico baby



LE PINSE

croccantezza garantita

AFFUMICATA

Pinsa artigianale croccante, burrata affumicata, datterini caramellati al forno, olive nere Leccino, salsa di basilico * (1,6,7)

€ 14

CROCCANTE D'AUTUNNO

Pinsa artigianale croccante, gorgonzola dolce DOP, radicchio brasato, noci, miele di castagno e semi di girasole * (1,6,7,13)

€ 14

DOLCE SEBINO

Pinsa artigianale croccante, peperone arrostito al forno, Silter DOP cipolla caramellata e pancetta di Monte Isola * (1,6,7,10)

€ 16

la pinza romana

La pinza nasce dall'incontro tra tradizione e leggerezza. L'impasto a lunga lievitazione, preparato con farine selezionate, regala una base croccante fuori e morbida dentro. Ogni pinza viene cotta al momento, per offrire un'esperienza fragrante e autentica, perfetta in ogni morso. Una ricetta semplice, ma capace di trasformare ogni pausa in un piccolo piacere quotidiano.



INSALATONE

fresco equilibrio

CESARE CROCCANTE

Insalata verde, petto di pollo alla griglia, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, bacon croccante, crostini tostati e salsa Caesar * (1,3,4,7,9)

€ 14

CUORE DI BURRATA

Insalata verde, burrata affumicata, olive nere Leccino, pomodoro fresco cuore di bue, crostini di focaccia all'origano e olio evo (1,7)

€ 14

POLPO AL SOLE

Insalata verde, spinacino fresco, datterini caramellati al forno, polpo croccante, semi di zucca e crostini di focaccia alla curcuma * (1,14)

€ 18

Aggiunta ingredienti

€ 1,50



FRITTURA

piacere intramontabile

PATATINE FRITTE*
€ 4,50

VERDURINE FRITTE* (1)
€ 5

NUGGETS DI POLLO* (1,5,7)
€ 5

ALETTE DI POLLO PICCANTI* (7)
€ 6

ANELLI DI CIPOLLA FRITTI* (1)
€ 5



NACHOS

sfizio irresistibile

NACHOS, BACON E CHEDDAR (7)
€ 5

NACHOS, JALAPEÑOS, CHEDDAR E GUACAMOLE (7)
€ 5



DA BERE

ACQUA MICROFILTRATA
€ 2,50

AMARI - GRAPPE
da € 4.50

ACQUA MINERALE 0,5 lt
€ 1,50

CAFFÈ
€ 1,50

BIBITA IN LATTINA
€ 4

COPERTO
€ 1,50

le birre



Chiedi la carta delle birre allo staff!

ALLERGENI

1. Glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi

7. Latte e prodotti a base di latte
6. Soia
8. Sedano
9. Senape
10. Solfiti

11. Sesamo
12. Lupini
13. Frutta a guscio
14. Molluschi

Nella preparazione e nel servizio prestiamo la massima attenzione a prevenire contaminazioni da allergeni, tuttavia alcune pietanze potrebbero contenere tracce di allergeni non previsti. Qualora soffrissi di allergie o intolleranze alimentari ti preghiamo di informare il personale./ I prodotti contrassegnati da un asterisco potrebbero essere surgelati all'origine