



MENU

cena

LA NOSTRA FILOSOFIA

Griller Hop nasce nel Marzo del 2022 da un gruppo di **ristoratori e appassionati del settore** e dalla loro volontà di portare in Italia un nuovo modo di intendere il **low&slow food**, attingendo dalla tradizione del profondo sud degli States e ricollocandola nei sapori e nelle materie prime del territorio.

In un settore che spesso premia la quantità a scapito della qualità e che preferisce la chimica del gusto alla bontà del prodotto, la sfida di Griller Hop è quella di lasciarsi alle spalle il passato della cucina industriale e fare da **apripista per un'idea di ristorazione basata sulla trasparenza e sulla bontà delle materie prime.**

In ogni ricetta cerchiamo di riportare **l'anima della cucina low&slow**, dove la frenesia della ristorazione lascia il posto a una manipolazione lenta e accurata, frutto di passione e di una **inesauribile ricerca di sapori ed esperienze.**

L'obiettivo di Griller Hop è quello di offrire un'**esperienza unica e alla portata di tutti.**

Forte di sapori veri, di materie prime di alta qualità e della passione con cui è nato, questo menù cerca di portare **varietà e gusto senza compromessi**, per tenere fede ai valori a cui si ispira.



MENU DEGUSTAZIONE SMOKEHOUSE

Legno e fumo

L'ANIMA DELLA CUCINA LOW&SLOW

*La nostra selezione di 4 portate
per i grandi estimatori dei sapori affumicati
e della tradizione low & slow*

BONE MARROW
TARTARE AFFUMICATA
HOLY TRINITY
CONTORNO A SCELTA
PICCOLA PASTICCERIA

€ 45.00 *bevande escluse*

MENU DEGUSTAZIONE STEAKHOUSE

Fuoco e brace

L'ECCELLENZA DEI TAGLI D'AUTORE

*Degustazione dei migliori tagli, tradizionali e non,
cotti direttamente sulla griglia*

TRIS DI TARTARE
150G BAVETTA DI ANGUS
150G DIAFRAMMA DI SCOTTONA BAVARESE
150G PICANHA DI ANGUS
CONTORNO A SCELTA
PICCOLA PASTICCERIA

€ 50.00 *bevande escluse*

STARTERS

antipasti e stuzzicherie

NACHOS XXL

8.5

Chips di mais con crema di formaggio cheddar, jalapenos e salsa tex mex

ARROSTICINI*

8.5

Spiedini di agnello al profumo di rosmarino

BRUSCHETTE GOURMET

8.0

Tris di gustose bruschette con pasta di salame e timo, lardo di colonnata, miele e noci, crema di taleggio al pepe e 'nduja

BONE MARROW

7.5

Midollo gratinato accompagnato con spezie e crostini di pane

HOP BITES

7.5

Irresistibile mix di polpette fritte di pulled pork e polpette tradizionali

PULLED TACOS

9.0

Morbide tortillas di mais ripiene con pomodorini, pulled pork e salsa guacamole

TRIS DI TARTARE

13.0

Tartare con senape al tartufo bianco, tartare con salsa teriyaki e crumble di pane panko, tartare con perlage di basilico

PORK BELLY

9.5

Golosissimi bocconcini di maiale in chiave BBQ

CHICKEN LOLLIPOP

9.5

"Lecca lecca" di pollo in salsa Tennessee

*Prodotto surgelato

MEAT & SMOKED

dalla griglia...

COSTATA BAVARESE 29.5

500gr di costata bavarese frollata 30 giorni con osso, olio aromatico e Sale Maldon

BIFE DE CHORIZO NEW 28.0

300 gr di controfiletto Angus argentino qualità Prime con fiocchi di Sale Maldon

HOP FLANK 25.0

300 gr di tenera bavetta di Angus all'olio aromatico e Sale Maldon

PEPPER SKIRT 22.5

300gr di diaframma di Scottona Bavarese al pepe in grani e salsa chimichurri (taglio per intenditori)

PICANHA 22.0

300gr di gustoso codone di Angus Argentino e salsa chimichurri

...all'affumicatura

TEXAS BRISKET 24.0

250gr di punta di petto di manzo affumicato per tre ore e cotto a bassa temperatura per cinque ore. Servito a fette sottili con crema di blue cheese e rosmarino

LOW & SLOW RIBS 17.0

500gr di costine di maiale affumicate per due ore e cotte a bassa temperatura per tredici ore in salsa Tennessee

BEEF RIBS 21.5

Tenere costine di manzo affumicate per due ore e cotte a bassa temperatura per ventisei ore con aromi alle erbe

HOLY TRINITY 25.0

Brisket di manzo, Pork Belly e costine di maiale in salsa Tennessee accompagnati da un succulento assaggio di Pulled Pork

MAZURY 9+ LUXURY BEEF

9.5 L'ETTO

Scottona di pezzata bianca e nera di altissima qualità dalla pregiata marezzatura

SAPORE ★★★★★ MAREZZATURA ★★★★★
INTENSITÀ ★★★★★ TENEREZZA ★★★★★

LEI D'ITALIA

8.5 L'ETTO

Vacca 4l, nata, cresciuta, amante e amica dell' Italia

SAPORE ★★★★★ MAREZZATURA ★★★★★
INTENSITÀ ★★★★★ TENEREZZA ★★★★★

HOKORI

9.0 L'ETTO

"ORO GRASSO", la risposta italiana al Wagyu giapponese

SAPORE ★★★★★ MAREZZATURA ★★★★★
INTENSITÀ ★★★★★ TENEREZZA ★★★★★

VACCA D'IRLANDA

8.0 L'ETTO

I migliori tagli provenienti dalle vaste e rigogliose terre d'Irlanda

SAPORE ★★★★★ MAREZZATURA ★★★★★
INTENSITÀ ★★★★★ TENEREZZA ★★★★★

BALDRACCA

8.5 L'ETTO

Vacca Italiana a doppia attitudine, Latte e Carne (Dual Breeding)

SAPORE ★★★★★ MAREZZATURA ★★★★★
INTENSITÀ ★★★★★ TENEREZZA ★★★★★

Tutti i tagli del menù vengono accompagnati da entrèe e piccolo contorno

**TOMAWAHK, COSTATE SASHI E FIORENTINE:
SCOPRI TUTTI I TAGLI DISPONIBILI SUL MENÙ OFYR.**

contorni

PATATE AL FORNO /5.0

INSALATA COLESLAW /5.0

PURÈ DI PATATE AL LIME /5.0

VERDURE IN PASTELLA /7.0

PATATINE FRITTE /5.0

VERDURE GRIGLIATE /5.0

CHEESE AND BACON CHIPS /6.0

CRUDITÉS

la nostra selezione di tartare

TARTARE AL TARTUFO

16.0

Tartare di Scottona con perlage al tartufo nero, sale Maldon e pepe

TARTARE AL PISTACCHIO

16.0

Tartare di Scottona con stracciatella, granella di pistacchio e pomodori secchi

TARTARE ESOTICA

16.5

Tartare di Scottona con riso basmati, avocado, carpaccio di ananas marinato al lime e salsa al mango

TARTARE TAGGIASCA

16.5

Tartare di Scottona con olive taggiasche, capperi e perlage di acciughe

TARTARE AFFUMICATA

15.5

Tartare di Scottona affumicata in stile Hop con il tuorlo d'uovo

TARTARE CLASSICA

16.0

Tartare di Scottona con capperi, acciughe, senape, cipolla, tuorlo d'uovo, salsa Worchester

BABY HOP

con patatine e salse

HAMBURGER

8.0

WÜRSTEL

8.0

NUGGETS*

8.0

*Prodotto surgelato

HOP BURGERS

non chiamateli hamburger!

PULLED PORK 15.0

Carbon bun, pulled pork, crema di cheddar, insalata coleslaw e salsa BBQ

RIBS 15.0

Bretzel bun, battuto di costine di maiale, salsa Tennessee, granella di bacon e mela verde

TARTARE 16.0

Carbon bun, tartare di Scottona, stracciatella, insalata, pomodori secchi, senape e cipolla fresca

MR. HOP 15.0

Bun al sesamo, hamburger di Scottona, doppia scamorza fusa, lattuga, bacon, cipolla fresca, insalata coleslaw e salsa burger

BBQ 15.0

Bun artigianale, hamburger di Scottona, crema di cheddar, bacon al whisky, cipolle caramellate e salsa BBQ

BRISKET 16.0

Bun artigianale, brisket, blue cheese, cetriolini e salsa teriyaki

EGG 14.5

Bun ai semi di sesamo, hamburger di Scottona, guanciale, uovo alla piastra e crema di pecorino

disponibili anche:



BEYOND MEAT +2.0



GLUTEN FREE +1.5

Tutti i panini sono compresi di patatine e salse basic

Le nostre salse €0.50

MAIONESE AL BASILICO • WHISKY BBQ • BURGER
PEPPER MAYO • CHIMICHURRI • CHEDDAR
SALSA ROSA AL LIME • GUACA HOP • TEX MEX

BEVERAGE

birre

Griller Hop seleziona le migliori birre, perfette da abbinare a ogni piatto del nostro menù. Lasciati consigliare dal nostro staff e scopri la birra ideale per esaltare il piatto scelto.

	PICCOLA	MEDIA	GRANDE
LA CHIARA	3.5	5.0	10.0
LA ROSSA	4.0	5.5	11.0
LA IPA	4.5	6.5	13.0

birre a rotazione

Nel nostro locale puoi trovare birre artigianali a rotazione ogni settimana, per una continua scoperta di sapori unici e ricercati.

PICCOLA	a partire da	4.5
MEDIA	a partire da	6.5
LITRO	a partire da	13.0

cocktails	a partire da	7.0	soft drinks	4.0
------------------	--------------	-----	--------------------	-----

amari

a partire da 4.0

RUM

SELECTION	a partire da	7.0
PREMIUM	a partire da	9.0

WHISKY

SELECTION	a partire da	8.0
PREMIUM	a partire da	10.0

basics

ACQUA 75cl	2.5	CAFFÈ	2.0	COPERTO	2.0
-------------------	-----	--------------	-----	----------------	-----

NOTE

Gentile cliente, alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. Per tutte le informazioni relative ai nostri prodotti la invitiamo a rivolgersi al responsabile di sala. I nostri prodotti possono contenere allergeni, se ha allergie o intolleranze chiedi al nostro staff o consulti il libro degli allergeni.

