

GRILLER HOP[®]

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'obbiettivo 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.

MENÙ DEGUSTAZIONE

**Legno e Fumo:
l'anima della cucina Low&Slow**

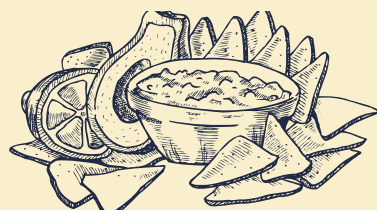
La nostra selezione di 4 portate
per i grandi estimatori dei sapori affumicati
e della tradizione low & slow.

Bone marrow
Tris di tartare affumicate
Holy trinity
Purè di patate al lime

Piccola pasticceria

euro 50,00€
bevande escluse

STARTERS



ANTIPASTI E STUZZICHERIE

NACHOS

€7.00

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

HOP BITES

€7.50

Irresistibile mix di polpette fritte di pulled pork e polpette tradizionali

CHEESE & BACON CHIPS*

€6.00

Patatine fritte con crema di formaggio cheddar e granella di bacon

PULLED TACOS

€9.00

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

ARROSTICINI*

€8.00

Spiedini di agnello al profumo di rosmarino

BRUSCHETTE GOURMET

€8.00

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

VERDURE IN PASTELLA*

€7.00

Croccanti verdure pastellate e fritte

BONE MARROW

€7.00

Midollo gratinato accompagnato con spezie e crostini di pane

BLACK ANGUS E POLENTA*

€12.50

Carpaccio di black Angus con tortino di polenta, tartufo, porcini e zola

TRIS DI TARTARE*

€13.00

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

CHEESE EXPERIENCE

€12.50

Degustazione di formaggi a diverse stagionature accompagnati da miele e mostarde. Ottima in abbinamento alla nostra selezione di vini

**Prodotto surgelato*

(CRUDITÉS)



LA NOSTRA SELEZIONE DI TARTARE

TARTARE AL TARTUFO

€13.50

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

TARTARE TAGGIASCA

€14.00

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

TARTARE AL PISTACCHIO

€13.50

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

CARPACCIO DI CARNE SALADA

€12.50

Carne salada del Trentino con rucola, pomodorini e scaglie di grana

TARTARE AFFUMICATA

€13.00

Tartare di Scottona affumicata in stile HOP con tuorlo d'uovo

TARTARE ESOTICA

€14.00

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

TARTARE CLASSICA

€14.00

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

Prova le nostre salse

€0.50

MAIONESE AL BASILICO

PEPPER MAYO

SALSA ROSA AL LIME

WHISKY BBQ

CHIMICHURRI

GUACAHOP

BURGER

CHEDDAR

TEX MEX

HOP BURGERS

CON PATATINE E SALSE



NON CHIAMATELI HAMBURGER!

PULLED PORK

€13.50

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

BRISKET

€14.50

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

RIBS

€13.50

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

TARTARE

€14.50

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

CHICKEN

€13.50

Bun alla curcuma, petto di pollo panato, crema di cheddar, insalata, pomodoro e salsa guacamole

MR. HOP

€13.50

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

BBQ

€13.50

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

EGG

€13.50

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

HOP DOG

€13.00

Bretzel bun, salamella affumicata, insalata coleslaw e honey mustard

VEGETARIANO

€11.50

Bun ai semi di zucca, provola, melanzane, friggirelli e crema di zucca

PROVA I NOSTRI HOP BURGERS



BEYOND MEAT

+€3.00

MEAT & SMOKED



Dalla griglia...

COSTATA BAVARESE

€29.50

500 gr. di costata bavarese frollata 30 giorni con osso e sale maldon

HOP FLANK

€24.00

300gr di tenera bavetta di Angus marinata alle bacche di ginepro

PEPPER SKIRT

€21.50

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

PICANHA

€21.00

300gr di gustoso codone di Angus accompagnato da salsa chimichurri

...all'affumicatura

TEXAS BRISKET

€20.50

250 gr 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

€17.00

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

BEEF RIBS

€21.50

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

HOP SAUSAGE

€14.00

Spiedone di salsicciotti affumicati per due ore, cotti per cinque ore a bassa temperatura e serviti con salsa BBQ

HOLY TRINITY

€25.00

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

CONTORNI

PATATE AL FORNO €4.50

INSALATA COLESLAW €4.50

PURÈ DI PATATE AL LIME  €5.00

PATATINE FRITTE €5.00

VERDURE MISTE €4.00

INSALATE



CAESAR

€11.50

Insalata, straccetti di pollo, scaglie di grana, crostini di pane speziati e salsa caesar

ESOTICA

€11.50

Insalata, pomodorini, avocado, carpaccio di ananas marinato al lime, crostini e salsa al mango

CAPRESE

€11.00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio e.v.o. e origano

SCHIACCIATE

CON PATATINE E SALSE



PULLED PORK

€12.50

Schiacciata con pulled pork e senape al miele

PIGGY

€11.50

Schiacciata con salsiccia HOP, cipolle al whisky e salsa BBQ

SALADA

€11.50

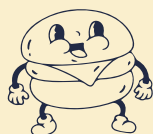
Schiacciata con carne salada del Trentino, gocce di limone, rucola e maionese al pepe

VEGETARIANA

€11.00

Schiacciata con stracciatella, pomodori secchi e zucchine alla griglia

BABY HOP



CON PATATINE E SALSE

HAMBURGER

€7.00

COTOLETTA

€7.50

NUGGETS *

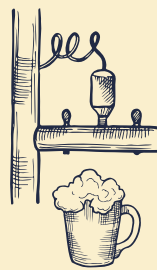
€7.00

WURSTEL

€6.50

*Prodotto surgelato

BEVERAGE



BIRRE

Griller Hop collabora con *Birra Salento*, uno dei primi birrifici agricoli in Italia.

	PICCOLA	MEDIA	LITRO
NUDA E CRUDA • lager pils 4.5%	€3.50	€5.00	€10.00
AGRICOLA AMBRATA • red lager 6.5%	€4.00	€5.50	€11.00
LAGUNA BEACH • american ipa 6.5%	€4.00	€6.00	€12.00

BIRRIFICIO DEL MESE



Chiedi al nostro staff le birre di questo mese!

Ogni mese a rotazione troverai nuove birre alla spina in collaborazione con un birrificio artigianale.

PICCOLA a partire da €4.50, **MEDIA** a partire da €6.50, **LITRO** a partire da €13.00.

COCKTAILS



a partire da €7.00

AMARI



a partire da €4.00

RUM

SELECTION a partire da €5.00

PREMIUM a partire da €9.00

WHISKY

SELECTION a partire da €8.00

PREMIUM a partire da €13.00

SOFT DRINKS



€4.00

BASICS

ACQUA 75cl €2.00 | CAFFÈ €1.50 | COPERTO €1.50

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 hai allergie o intolleranze chiedi al nostro staff o consulta il libro degli allergeni.

