



# NEW BOMBER

## MENU FOOD & DRINKS

La #NOPOSPLUICREW ti dà il benvenuto al New Bomber



Il nostro locale non è una semplice birreria paninoteca: la selezione accurata dei migliori prodotti artigianali a chilometro zero e la nostra passione per la cucina garantiscono un gusto unico e una freschezza senza pari a tutti i piatti del New Bomber.

Scegli tra le nostre 11 birre alla spina e viaggia tra i sapori intercontinentali dei migliori birrifici al mondo.

Se invece cerchi qualcosa di più forte, il nostro menù offre un'ampia scelta di spirits di comprovata qualità in grado di soddisfare anche i palati più raffinati.

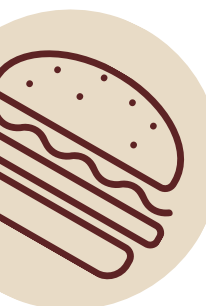


Il New Bomber non è solo birre e liquori, il nostro barman Emanuele, grazie alla sua lunga esperienza, ha raccolto le ricette di più di 50 cocktail internazionali e lo troverai sempre a tua disposizione per preparare il tuo drink preferito.

Se anche tu come noi sei un amante del buon cibo e della convivialità apprezzerai sicuramente le nostre porzioni generose ma allo stesso tempo sfiziose prodotte con ingredienti di grande qualità.

Le nostre politiche sono semplici: nessuno dei nostri clienti deve uscire dal nostro locale ancora affamato.

Per questo motivo abbiamo deciso di rifornirci di prodotti freschi provenienti da aziende distanti non più di 8 chilometri dal nostro locale in modo tale da arrivare ad un prodotto di alta qualità che sia artigianale al 100%.



Ecco da dove vengono le nostre materie prime:

Il Salumificio Pitaccolo di Castions di Strada ci fornisce carni e salumi sempre freschi;

Il Panificio Luvisutti di Castions di Strada si preoccupa di non lasciarci mai senza panificati e prodotti da forno fragranti;

L'azienda agricola Fattoria Venchiaret di Flambro coltiva le nostre verdure e produce i nostri latticini.



Ora rilassati e preparati a farti sedurre dai nostri panini un boccone alla volta, BUON APPETITO!

P.S. Organizziamo spesso eventi a tema e concerti, assicurati di essere sempre aggiornato su cosa succede al New Bomber, seguici sui nostri profili social. (potresti anche vedere alcune delle folli avventure della #nopospluicrew)



@newbomber



newbomberbar



# MENU FOOD

## PANINI CLASSICI

TUTTI I PANINI SONO SERVITI CON PATATE FRITTE E SALSA BOMBER



### CREED

€ 12,00

Pane al latte, doppia wiener impanata e fritta, formaggio, insalata, pomodoro, salsa bomber - 1.7.10

### BOMBERONE

€ 12,00

Pane al latte, hamburger di pleskavica, cipolla e peperoni alla piastra, salsa bomber - 1.3.7.10

### LUCIFERO

€ 10,00

Pane ciabatta integrale, prosciutto cotto alla piastra, salame piccante, formaggio, melanzane alla bomber, tabasco - 1.3.7.10.12

### PANE AMORE PARMIGIANA

€ 10,00

Pane ciabatta integrale, prosciutto cotto, melanzana fritta, scamorza affumicata, pomodorino secco, salsa bomber - 1.3.7.10.12



### FRESCHISSIMO

€ 9,00

Pane ciabatta integrale, prosciutto crudo, mozzarella, insalata, pomodoro, salsa rosa - 1.3.7

### BOSCAIOLO

€ 9,00

Pane ciabatta integrale, speck affumicato, brie, funghi alla piastra, maionese - 1.3.7.12



### NON SEI UN POLLO

€ 10,00

Pane ciabatta integrale, petto di pollo alla paprika piccante alla piastra, cheddar, insalata, pomodoro, mayonese - 1.3.7

### E' UN PAESE PER VEGGY

€ 9,00

Pane ciabatta integrale, zucchine e melanzane grigliate, scamorza affumicata, uovo alla piastra, insalata, pomodoro - 1.3.7



## TOAST ALLA PIASTRA

SERVITI CON PATATE FRITTE E SALSA ROSA

### TOAST CLASSICO

€ 6,00

Pane toast, prosciutto, formaggio - 1.3.7

### TOAST FARCITO

da € 6,50

Pane toast, prosciutto, formaggio, ingredienti a richiesta a partire da 0,50 € a scelta tra gli ingredienti presenti in menu - 1.3.7

### CLUB SANDWICH

€ 15,00

Triplo pane toast, pollo alla piastra, bacon, formaggi, zucchine alla piastra, uovo, insalata, pomodoro 1.3.7

### HARLEY QUINN

€ 9,00

Pane toast, bacon, cheddar, uovo strapazzato alla piastra 1.3.7



TUTTI I TOAST SONO DISPONIBILI ANCHE CON ARROSTO DI TACCHINO

Tutte le aggiunte da € 0,50 ad € 3,00

# MENU FOOD

## PANINI HAMBURGER

TUTTI I PANINI SONO SERVITI CON PATATE FRITTE E SALSA BOMBER

### HAMBURGER

€ 8,00

Pane al latte, hamburger 200 gr, insalata, pomodoro, ketchup, maionese - 1.3.7.10

### CHEESEBURGER

€ 9,00

Pane al latte, hamburger 200 gr, formaggio, insalata, pomodoro, ketchup, maionese - 1.3.7.10

### CHEESEBACON

€ 10,00

Pane al latte, hamburger 200 gr, formaggio, bacon, insalata, pomodoro, ketchup, maionese - 1.3.7.10

### BBQ

€ 11,00

Pane al latte, hamburger 200 gr, bacon e cipolla cotti in salsa bbq, cheddar, insalata, pomodoro - 1.3.7.10

### IL VECCHIO CUOCO

€ 11,00

Pane al latte, hamburger 200 gr, doppio cheddar, salsa hamburger, cipolla cruda, insalata, pomodoro - 1.3.7.10

### KALABRAN BURGER

€ 12,00

Pane al latte, hamburger 200 gr, 'nduja, scamorza affumicata, insalata, pomodoro secco, salsa bomber - 1.3.7.10

### OCB

€ 13,00

Pane al latte, hamburger 200 gr, anelli di cipolla fritti, cheddar, bacon, salsa hamburger, insalata  
1.3.7.10

### THE BIG SHOW

€ 15,00

Pane al latte, doppio hamburger 200 gr, doppio cheddar, doppio becon, insalata, pomodoro, ketchup, maionese - 1.3.7.10

## HAMBURGER PREMIUM

Vuoi provare qualcosa di diverso? Prova la nostra selezione di premium burger

HAMBURGER POLLO 180 GR

+€ 2,50

ANGUS IRLANDA 200 GR

+€ 3,00

Questi prodotti sono surgelati.

## SNACK

PATATE FRITTE

€ 4,00

ANELLI DI CIPOLLA

€ 5,00

MOZZARELLINE

€ 5,00

CROCCHETTE DI POLLO

€ 5,00

OLIVE ASCOLANE

€ 5,00

ALETTE DI POLLO

€ 5,00

JALAPENOS

€ 6,00

BOCCONCINI CHEDDAR E NACHOS

€ 6,00

RÓSTI PATATE E SPECK

€ 6,00

BOMBER BALLS

€ 6,00

Crocchette di patate, servite con cheddar fuso, bacon croccante, cipollotto e peperoncino fresco

THE GRAND TOUR

€ 25,00

Gran mix dei nostri fritti accompagnato da salse



# MENU FOOD

## LA CUCINA DEL BOMBER

### WIENER SCHNITTZEL

€ 12,00

Bistecca di maiale da 300 gr impanata servita con patate fritte e salsa bomber 3.7.1.10

### LUBJANSKA

€ 13,00

Doppia bistecca di maiale panate da 400 gr. farcita con prosciutto cotto e formaggio latteria friulano, frita e servita con patate fritte e salsa bomber 1.3.7.10



### CORMORRA' SMOKERS



### PULLED PORK

€ 12,00

Pane al latte, pulled pork affumicato in legno di botte Jack Daniel's, colesaw di cappuccio viola in stile bomber - 3.1.7.10

### PULLED BEEF

€ 12,00

Pane al latte, beef ribs affumicate, colesaw di cappuccio e carote in stile Texas - 3.1.7.10

### SMOKED RIBS

€ 15,00

Baffa di costicine di maiale selezionate e speziate, affumicate in legno di botte Jack Daniel's 10.12

### BEEF RIBS

€ 15,00

450 grammi di beef ribs selezionate e speziate, affumicate in legno di ciliegio 10.12

### SMOKED GRILL

€ 20,00

gran grigliata mista affumicata con pulled pork, beef ribs, smoked ribs, accompagnata da colesaw in stile Texas e patate al forno.



## SALSE EXTRA

BOMBER

€ 0,50

BOMBER SPICY

€ 0,50

BOMBER ROSA

€ 0,50

Tutte le salse contengono l'allergene .10



## I nostri best seller





# MENU BIRRE

## LE NOSTRE BIRRE

### MONCHSHOF ORIGINAL PILS

Pils bavarese finemente luppolata dal colore dorato con una gradazione alcolica di 4.9°

0,3 l	€ 3,00	0,5 l	€ 5,00
-------	--------	-------	--------



### MONCHSHOF MARZEN

Bionda non filtrata bavarese, bassa fermentazione, con una gradazione alcolica di 5.5°

0,3 l	€ 4,00	0,5 l	€ 6,00
-------	--------	-------	--------

### MONCHSHOF KELLERBIER

Ricetta storica bavarese, ambrata non filtrata, note luppolate e agrumate, con una gradazione alcolica di 5.4°

0,5 l	€ 6,00
-------	--------



### MONCHSHOF BOCKBIER

Doppel Bock Bavarese, bassa fermentazione, ambrata 6.9°

0,3 l	€ 4,00	0,5 l	€ 6,00
-------	--------	-------	--------

### KOZEL PREMIUM LAGER

Lager bionda Ceca, fresca e leggera al palato, gradazione alcolica 4.6°

0,3 l	€ 3,00	0,5 l	€ 5,00
-------	--------	-------	--------



### BAV STRIKE

Metodo India Pale Ale, Artigianale Italia 5.9°

0,5 l	€ 7,00
-------	--------

### WOLDTOP BENCHMARK

Metodo India Pale Ale, tipologia Session IPA, premium craft beer, gradazione alcolica 4.2°

0,5 l	€ 7,00
-------	--------



### GORDONS FINEST RED

Ambrata bassa fermentazione, stile Strong Lager, Belgio, gradazione alcolica 8.4°

0,3 l	€ 5,00	0,5 l	€ 7,00
-------	--------	-------	--------

### GUINNES STOUT

Stout Beer alta fermentazione, spillatura a pompa in carboazoto, gradazione alcolica 4.2°

0,5 l	€ 7,00
-------	--------





# MENU DRINKS

## BIBITE



COCA COLA	€ 2,50
COCA ZERO	€ 2,50
FANTA	€ 2,50
SPRITE	€ 2,50
COCA COLA 0,5	€ 5,00
LEMON SODA 0,5	€ 5,00
THE FREDDO PESCA	€ 2,50
THE FREDDO LIMONE	€ 2,50
ACQUA TONICA SCHWEPPES	€ 2,50
ACQUA TONICA PREMIUM	€ 3,50
SUCCHI DI FRUTTA	€ 2,50
RED BULL	€ 3,50
ACQUA 0,5 L	€ 1,50
ACQUA 1 L	€ 3,00

## VINI

CABERNET	€ 1,00
BIANCO	€ 1,00
SPRIZ BIANCO/ROSSO	€ 1,50
BOTTIGLIA VINO 1L	€ 10,00
PROSECCO	€ 2,50
BOTTIGLIA PROSECCO	€ 18,00
VINI PREMIUM	da € 2,50

## CAFFETTERIA

ESPRESSO	€ 1,10
DECAFFEINATO	€ 1,30
CORRETTO	€ 1,50
THE CALDO	€ 2,50

## COCKTAIL

### APERITIVI

SPRITZ APEROL	€ 3,00
SPRITZ HUGO	€ 3,00
SPRITZ CAMPARI	€ 3,00
AMERICANO	DA € 6,00
bitter, vermouthe rosso, soda	
NEGRONI	€ 6,00
gin dry, vermouthe rosso, bitter	
NEGRONSKY	€ 6,00
vodka, bitter, vermouthe rosso	
MIDORI SOUR	€ 6,00
CAMPARI SOUR	€ 6,00
APEROL SOUR	€ 6,00
GARIBALDI	€ 6,00
campari bitter, succo arancia	
UN AMERICANO A PARIGI	€ 6,00
bitter, doubonnet, soda	
BOULEVARDIER	€ 6,00
whisky, vermouthe, bitter	
OLD FASHIONED	€ 6,00
burbon, zucchero, soda, angostura	

### LONG DRINKS

GIN TONIC/LEMON	DA € 6,00
VODKA TONIC/LEMON	DA € 6,00
RUM COLA	DA € 6,00
SEX ON THE BEACH	€ 6,00
vodka, liquore pesca, arancia	
TEQUILA SUNRISE	€ 6,00
tequila, succo arancia, granatina	
LONG ISLAND ICE TEA	€ 7,00
rum, vodka, gin, triple sec, sweet and sour, coca cola	
TEXAS ICE TEA	€ 7,00
rum, vodka, gin, triple sec, tequila, sweet and sour, coca cola	
JAPANESE ICE TEA	€ 7,00
vodka, rum, gin, midori, lemon	
MIAMI ICE TEA	€ 7,00
vodka, rum, gin, triple sec, blu curacao, gassosa	
JOHN COLLINS	€ 6,00
gin, limone, zucchero liquido, soda	

# MENU DRINKS



## COCKTAIL

### LONG DRINKS

HARVEY WALLBANG	€ 7,00
vodka, galliano, succo arancia	
PINA COLADA	€ 6,00
rum chiaro, batida, succo ananas	
PINEAPPLE SUNSET	€ 7,00
vodka, vermouth bianco, succo ananas, granatina	
SINGAPORE SLING	€ 7,00
gin, triple sec, cherry brandy, amaro benedettino, succo ananas, granatina	
MAI TAI	€ 7,00
rum bianco, rum scuro, orange curacao, orzata, succo lime fresco	

### AFTER DINNER

GOD FATHER	€ 5,00
whisky rye, di saronno	
GOD MOTHER	€ 5,00
vodka, di saronno	
FRENCH CONNECTION	€ 5,00
cognac, di saronno	
BLACK RUSSIA	€ 6,00
vodka, kahlua	
WHITE RUSSIAN	€ 6,00
vodka, kahlua, panna liquida	
DRUGO	€ 6,00
vodka, kahlua, latte	
BLOODY MARY	€ 6,00
vodka, succo pomodoro, succo limone, sale, pepe, tabasco	

### CUP COCKTAIL

YELLOW BIRD	€ 5,00
rum, galliano, triple sec, succo lime	
PARADISE	€ 6,00
gin, brandy apricot, succo arancia	
MANHATTAN	€ 6,00
whiskey rye, vermouth rosso, angostura	
KANGOORO	€ 5,00
vodka, vermouth dry	
VESPER	€ 5,00
vodka, vermouth dry, gin	
DARK VIOLET	€ 5,00
rum chiaro, bitter, vermouth bianco, blue curacao, granatina	
COSMOPOLITAN	€ 6,00
vodka, triple sec, succo di limone, sciroppo mirtillo	
HANKY PANKY	€ 5,00
dry london gin, vermouth rosso, fernet	
WHITE LADY	€ 5,00
triple sec, liquore menta, succo limone	
KAMIKAZE	€ 5,00
vodka, triple sec, succo lime	
MARTINI COCKTAIL	€ 5,00
gin dry london, martini dry	

### RESIDENT COCKTAIL

SCHIFO COLA	€ 6,00
un pestato a caso, con alcolici a caso e coca cola	

# ALLERGENI



1. Glutine: cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

2. Crostacei e derivati: sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili



3. Uova e derivati: tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc

4. Pesce e derivati: inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali

5. Arachidi e derivati: snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

6. Soia e derivati: latte, tofu, spaghetti, etc.



7. Latte e derivati: yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte

8. Frutta a guscio e derivati: tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi

9. Sedano e derivati: presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



10. Senape e derivati: si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

11. Semi di sesamo e derivati: oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta



13. Lupino e derivati: presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

14. Molluschi e derivati: canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

