

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 ll 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 avvenuture 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

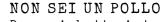
€ 10,00 Pane ciabatta integrale, prosciutto cotto, melanzana fritta, scamorza affumicata, pomodorino secco, salsa bomber - 1.3.7.10.12

FRESCHISSIMO € 9,00

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

BOSCAIOLO **€** 9,00

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



€ 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

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

€ 9.00 CHEESEBURGER

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

KALABRJAN BURGER **€** 12,00

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

€ 13,00 OCB -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

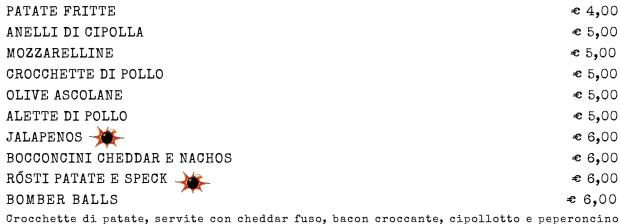
HAMBURGER POLLO 180 GR +€ 2,50 CHIANINA 200 GR +€ 3,00

ANGUS IRLANDA 200 GR +€ 3,00

Questi prodotti sono surgelati.

SNACK





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 🚤

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



녿 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, accompaganta da colesaw in stile Texas e patate al forno.

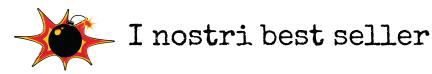


SALSE EXTRA

BOMBER **€** 0,50 € 0,50 BOMBER SPICY BOMBER ROSA **€** 0,50

Tutte le salse contegono l'allergene .10





MENU DRINKS











BIBITE VINI

COCA COLA COCA ZERO FANTA SPRITE COCA COLA 0,5 LEMON SODA 0,5 THE FREDDO PESCA	€ 2,50 € 2,50 € 2,50 € 2,50 € 5,00 € 5,00 € 2,50	CABERNET BIANCO SPRIZ BIANCO/ROSSO BOTTIGLIA VINO 1L PROSECCO BOTTIGLIA PROSECCO VINI PREMIUM	€ 1,00 € 1,50 € 10,00 € 2,50 € 18,00 da€ 2,50
THE FREDDO LIMONE ACQUA TONICA SCHWEPPES	€ 2,50 € 2,50	CAFFETTE	RTA
ACQUA TONICA PREMIUM SUCCHI DI FRUTTA RED BULL ACQUA 0,5 L ACQUA 1 L	€ 3,50 € 2,50 € 3,50 € 1,50 € 3,00	ESPRESSO DECAFFEINATO CORRETTO THE CALDO	€ 1,10 € 1,30 € 1,50 € 2,50

COCKTAIL

APERITIVI

SPRITZ APEROL	€ 3 , 00			
SPRITZ HUGO	€ 3 , 00			
SPRITZ CAMPARI	€ 3 , 00			
AMERICANO	DA € 6,00			
bitter, vermouth rosso, s	oda			
NEGRONI	€ 6 , 00			
gin dry, vermouth rosso, bitter				
NEGRONSKY	€ 6,00			
vodka, bitter, vermouth 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, doubonet, soda				
BOULEVARDIER	€ 6,00			
whisky, vermouth, bitter				
OLD FASHIONED	€ 6,00			
burbon, zucchero, soda, angostura				

LONG DRINKS

GIN TONIC/LEMON VODKA TONIC/LEMON RUM COLA	DA € 6,00 DA € 6,00 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				











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 **€** 7,00 MAI TAI 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, succ	00			
limone, sale, pepe, tabasco				

CUP COCKTAIL

YELLOW BIRD	€ 5 , 00
rum, galliano, triple sec, su	cco
lime	
PARADISE	€ 6,00
gin, brandy apricot, succo	
arancia	
MANHATTAN	€ 6,00
whiskey rye, vermouth ross	0,
angostura	
KANGOORO	€ 5 , 00
vodka, vermouth dry	
VESPER	€ 5,00
vodka, vermouth dry, gin	
DARK VIOLET	€ 5,00
rum chiaro, bitter, vermout	h
bianco, blue curacao, grana	tina
COSMOPOLITAN	€ 6,00
vodka, triple sec, succo di	
limone, sciroppo mirtillo	
HANKY PANKY	€ 5 , 00
dry london gin, vermouth re	osso,
fernet	
WHITE LADY	€ 5 , 00
triple sec, liquore menta, s	ucco
limone	
KAMIKAZE	€ 5 , 00
vodka, triple sec, succo lim	
MARTINI COCKTAIL	€ 5 , 00
gin dry london, martini dry	7

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

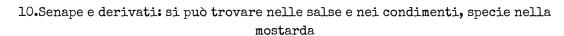
6.Soia e derivati: latte, tofu, spaghetti, etc.



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



ll.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 SO2 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 arrosti, 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.



