

H

helmut
MOGLIANO



MENÙ

birre alla spina

**jacob
edel pils 5%**
PILSNER - CHIARA
GERMANIA - JACOB

*media 6.00 €
piccola 3.50 €*

Birra chiara a bassa fermentazione, squisito esempio di pilsner dalle note luppolate e rinfrescanti. Tutte le materie prime sono regionali, compresa l'acqua proveniente dalla risorgiva che ha creato il lago antistante il birrificio a conduzione familiare. Fine e leggermente sapida, di grande eleganza e bevibilità.

guinness 4,2%
STOUT - NERA
IRLANDA - ST.JAMES'S
GATE BREWERY

*media 7.00 €
piccola 4.00 €*

La più famosa stout irlandese. Dall'inconfondibile schiuma bianca e persistente, si caratterizza per il suo colore scurissimo tendente al nero con riflessi rubino in controluce. Gusto amaro, con tipiche note di caffè tostato e perlage ridotto.

elda 5%
BLANCHE - CHIARA
ITALIA - RENTON

*media 7.00 €
piccola 4.00 €*

Siamo orgogliosissimi di aver collaborato con i ragazzi di Renton per avere fissa in spina una blanche speziata con scorza di bergamotto e fiore di sambuco ed ammorbidita dal sapiente uso di avena. Profumata, fresca, di facilissima beva e con un gran carattere: la Elda ci piace un sacco!

chien muscat
8,5% TRIPEL I.G.A-
DORATA - ITALIA
CANEDIGUERRA +
TENUTA FORESTO

coppa 33 cl. 6.50 €

Riuscitissimo esperimento fatto appositamente per noi che fonde una birra in stile belga con lieviti tipo trappisti con il mosto non fermentato di moscato secco ottenuto da uve coltivate in maniera naturale. Una birra elegante, secca e diretta. Ne fanno da padroni gli esteri dei lieviti e del malto, di sottofondo una lieve ma pungente astringenza data dal mosto. Ottima sia per l'aperitivo che a tutto pasto.



BIRRE
ALLA
SPINA

dunkel 5,3% **DUNKEL - BRUNA** **GERMANIA - JACOB**

media 7,00€

piccola 3,50€

Diversi aromi maltati e piacevolmente intensi con una sottile secchezza data dal luppolo si combinano per creare un'antica esperienza della birra bavarese per eccellenza. Il magnifico colore rosso scuro contrasta con la schiuma bianca compatta e leggera. In bocca è piena e leggermente speziata ma la bassa fermentazione e la lunghissima maturazione la rendono beverina pur sempre lasciando un bel ricordo caramellato.

jacob weissbier **5% - CHIARA - WEISSE** **GERMANIA - JACOB**

media 50 cl. 6.50 €

Color arancio chiaro con riflessi ramati, abbondante cappello di schiuma. Spiccano tra le note olfattive il lievito, l'aroma di pane, chiodo di garofano e banana. Al palato la frutta matura cede verso le tipiche note di frumento e coriandolo. La leggera luppolatura lascia la bocca particolarmente pulita. La fama di Jacob è data anche dalla quantità di medaglie vinte dalla loro Weizen.

orval **6,5% - TRAPPISTA** **AMBRATA - BELGIO** **BRASSERIE D'ORVAL**

BOTTIGLIA 33 cl

servita con la sua coppa e sottobicchiere 6.50 €

Birra prodotta dai monaci con lieviti speciali segreti. Viene fatta fermentare tre volte, l'ultima in bottiglia con *Brettanomyces*. Profuma di spezie - cannella, pepe e scorze d'agrumi - quando è fresca. Con l'invecchiamento tenderà allo sherry, sentori di pasta frolla e frutta candita. Tre diversi malti, due varietà di luppoli coltivati in zona, lieviti autoctoni e l'aggiunta di zucchero le donano corposità e un carattere acidulo. La serviamo nella sua coppa e con il suo sottobicchiere.

ipa leggera A **ROTAZIONE**

media 7.00 €

piccola 3,50 €

Nella nostra linea ci sarà sempre una birra artigianale selezionata tra i migliori microbirrifici italiani ed europei che vi soddisfi. Bionda, basso grado, leggermente amara, molto profumata e beverina. Non esitate a chiedere informazioni su quale abbiamo al momento.

ipa forte **A ROTAZIONE**

media 8.00 €

piccola 4,00 €

Nella nostra linea ci sarà sempre una birra artigianale selezionata tra i migliori microbirrifici italiani ed europei che vi soddisfi. Bionda, ambrata o rossa, sicuramente tra i 7 e i 9 gradi, molto amara, fruttata e corposa. Non esitate a chiedere informazioni su quale abbiamo al momento.

birra **GLUTEN FREE**

A rotazione troverete sempre tra le nostre scelte birre senza glutine, per qualsiasi info, chiedere allo staff in servizio.

jacobator 8,1% **DOBBELBOCK** **ROSSO SCURO** **GERMANIA - JACOB**

media 7,50€

piccola 4,00€

Di colore rosso rubino carico, pulita e con una bella schiuma beige. Bassa fermentazione tipica della regione nella quale hanno coltivato tutte le materie prime con cui è stata fatta questa birra. Note caramellate secche, miele di castagno e malto cotto, importante ma allo stesso tempo beverina.



la voie lactée

6,2% - DORATA
WILD BEER - ACIDA
SVIZZERA - TROIS
DAMES

calice 30 cl. 7.00 €

calice 15 cl. 4.00 €

La base è una birra a base di Pilsner malto d'orzo, farro e frumento crudo, luppoli inseriti e lasciati sprigionare per infusione, poi blendata con una seconda birra fermentata spontaneamente con l'aggiunta di lieviti tradizionali e successivamente lasciata maturare in botti per oltre un anno.

Il risultato è una birra acida con note rinfrescanti note di cereali e frutta fresca, dal corpo maltato, dalla piacevole e lunga rotondità.

scuba 9%

SCURA - QUADRUPEL
ITA - BREWFIST

coppa 33 cl. 7.00€

Scura come le profondità oceaniche, pericolosa come uno squalo.

Scuba è il nostro modo di reinterpretare lo stile belga Quadrupel, tipico delle birre di abbazia. 9 gradi alcolici difficili da percepire subito, ma pronti ad attaccare improvvisamente una volta finita la pinta. Nemmeno i pugni sul naso dello squalo vi salveranno.

cantina birre

La nostra passione per la birra non si ferma alle sole spine! Qui la cantina è sempre ricca di specialità in bottiglia che difficilmente troverete altrove!

Trovi la lista aggiornata tra i nostri menù nel nostro sito

www.helmutmogliano.com, oppure chiedi ai ragazzi del nostro staff.

ondineke 8,5%

TRIPEL - DORATA
BELGIO - DE GLAZEN
TOREN

media 7.00 €

piccola 3,50 €

Per produrla viene utilizzato il luppolo della zona intorno alla città di Aalst. Birra dal bel colore biondo, con schiuma abbondante fine e non molto persistente. Al naso ha un inizio fruttato, molto abboccato, di frutta bianca matura e una nota fuggente di caramello, seguono poi aromi speziati, di lievito ed agrumati. Al palato alterna note maltate, speziate a note più secche ed astringenti, lievemente citriche, che però non contrastano con la sensazione globale di rotondità che il corpo di questa birra offre. Il finale è discretamente lungo e persistente, con la prevalenza di note agrumate.



birre alla spina

bar



acqua
plose 0,5 lt 2.50 €

coca cola
33 cl 3.50 €

aranciata 275 ml 3.50 € **lemon 275 ml** 3.50 €

tonica 25 cl 3.50 €

tè lipton 33 cl
pesca / limone 3.50 €

gingerino
plose 3.50 €

Caffè
Manuel 1.50 €

Deca
Manuel 1.50 €

Cappuccino 2.00 €

prosecco
calice 3.00 €

Spritz 3.50 €

Americano 6.50 €

Negroni 8.00 €

Amari
e Liquori da 3.5 a 5.00 €

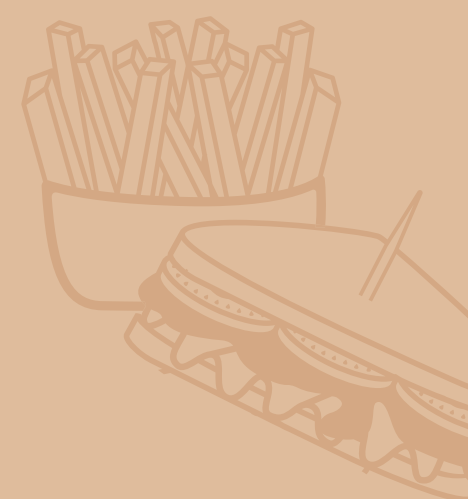
Grappe da 3 a 7.00 €

Drink
e Long Drink da 7 a 10.00 €

spirits

Per la nostra selezione di rum, whisky e grappe ci affidiamo spesso ad imbottiglieri indipendenti e piccole distillerie. La lista dei gin varia alla costante ricerca di nuove realtà. Per questo motivo la carta degli spirits è sempre disponibile e aggiornata.

starters



*patate fritte 5.50€

con salsa rosa.

*verdurine pastellate 6.00€

con salsa rosa.

*filetti di pollo 7.00€

con salsa maio wasabi.

nachos con chili 7.00€

con crema di formaggio alla paprika e jalapenos. 🌶️

bravi rosti 7.00€

con salsa yogurt e vulcano.

*anelli di cipolla 6.00€

con salsa bbq.

*mozzarella-relline 6.00€

con salsa rosa.

*alette di pollo 7.00€

glassate alla salsa BBQ o alla vulcano. 🌶️

*mini falafel 7.00€

con salsa guacamole*

salse

CLASSICHE 1.00 €

KETCHUP

MAIONESE

SENAPE

SALSA ROSA

salse

FATTE IN CASA 1.00 €

BBQ

HONEY
MUSTARD

MAIO
WASABI

GUACAMOLE*

VULCANO

YOGURT
E ANETO

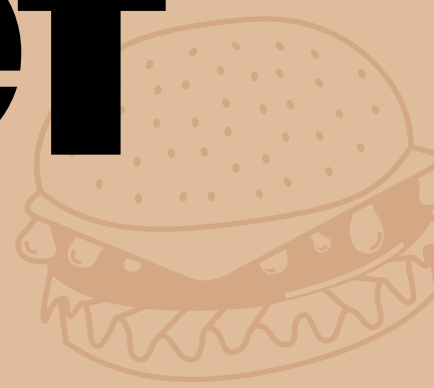
MAIO
SENAPE

WHITE BBQ

starters

salse

helmut beef burgers



baby burger 10.00€

Hamburger di manzo lavorato a mano, pane bun artigianale e patate fritte.

u.s.a. burger 14.50€

Hamburger di manzo lavorato a mano, Cheddar, bacon alla piastra, cetriolini, cipolla rossa grigliata, pane bun artigianale e patate fritte.

h mortazza 14.50€

Hamburger di manzo lavorato a mano, mortadella, pesto di pistacchi fatto in casa, stracciatella, rucola, pane bun artigianale e patate fritte.

h carbo 15.00€

Hamburger di manzo lavorato a mano, crema di pecorino e pepe, pancetta arrotolata scottata, ovetto all'occhio, pane bun artigianale e patate fritte.

egg burger 14.50€

Hamburger di manzo lavorato a mano, ovetto all'occhio, formaggio filante, bacon alla piastra, lattuga, pomodoro a fette, pane bun artigianale e patate fritte.

h parmi 14.50€

Hamburger di manzo lavorato a mano, pancetta arrotolata scottata, melanzane grigliate, pomodori semi secchi, scamorza e ricotta Ca' Donadel affumicate da noi, pane bun artigianale e patate fritte

h otto 15.00€

Hamburger di manzo lavorato a mano, pancetta arrotolata, scaglie di ricotta Ca' Donadel affumicata in casa, rucola, frittatina, cipolla caramellata, pane bun artigianale e patate fritte.

guaca burger 15.00€

Hamburger di manzo lavorato a mano, formaggio filante, bacon alla piastra, lattuga, guacamole*, pane bun artigianale e patate fritte.

helmut beef burgers

h 'nduja 🍴 15.00€

Hamburger di manzo lavorato a mano, 'nduja piccante fatta in casa, stracciatella, rucola, glassa di balsamico, pane bun artigianale e patate fritte.

h lord 16.50€

Hamburger di manzo lavorato a mano, brie, pancetta arrotolata scottata, funghi misti*, ovetto al tartufo, pane bun artigianale e patate fritte.

cheese & chilli burger 16.00€

Hamburger di manzo lavorato a mano, crema di formaggio alla paprika, chilli piccante di carne e fagioli rossi, jalapenos, coleslaw di cappucci marinati e carote, pane bun artigianale e patate fritte.

vegetarian burgers

curry falafel 13.00€

Hamburger di ceci* fatto in casa, verdure al curry, formaggio filante, pomodoro a fette, salsa yogurt e aneto, pane bun artigianale e patate fritte.

avocado falafel 14.00€

Hamburger di ceci* fatto in casa, lattuga, pomodori secchi, zucchine grigliate, guacamole* fatta in casa, pane bun artigianale e patate fritte.

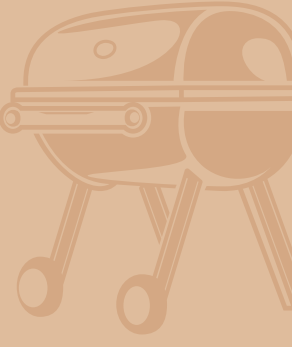
spicy falafel 🍴 13.50€

Hamburger di ceci* fatto in casa, cipolla rossa grigliata, cheddar, coleslaw di cappucci marinati e carote, salsa vulcano, jalapeño piccanti, hot BBQ rub, pane bun artigianale e patate fritte.

chimichurri falafel 14.00€

Hamburger di ceci* fatto in casa, verdure croccanti in agrodolce, insalata di patate all'erba cipollina, chimichurri, pane bun artigianale e patate fritte.

smoke&bbq



classic pork 13.00€

Maiale* affumicato e cotto low&slow, coleslaw di cappucci marinati e carote, cipolla rossa grigliata, salsa bbq e fondo bruno, pane bun artigianale e patate fritte.

pulled beef 14.00€

*Manzo affumicato cotto low & slow, verdure croccanti in agrodolce, salsa chimichurri, bacon, pane bun artigianale e patate fritte.

smoked salmon no.1 15.00€

*Salmone affumicato in casa, verdure croccanti in agrodolce, salsa yogurt e aneto, lattuga, polvere di olive, pane bun artigianale e patate fritte.

special pork 14.00€

Maiale* affumicato cotto low&slow, brie, pomodorini secchi, insalata white BBQ, cetriolini, tabasco, pane bun artigianale e patate fritte.

special beef 14.50€

*Manzo affumicato cotto low & slow, 'nduja fatta in casa, insalata di patate all'erba cipollina, salsa BBQ e fondo bruno, cipolla rossa grigliata, cetriolini, pane bun artigianale e patate fritte.

smoked salmon no.2 15.00€

*Salmone affumicato in casa, salsa di soia, Philadelphia, mandorle e semi di papavero, insalata di patate all'erba cipollina, rucola condita, pane bun artigianale e patate fritte.

I nostri hamburgers sono lavorati a mano quotidianamente dai nostri cuochi, con carne di sorana, esclusivamente di prima qualità dell'allevamento "La Nostrana Carni" di Mogliano Veneto.

Le patate fritte sono sempre comprese negli **hamburgers**, nei **vegetarian burgers** e negli **smoke&bbq** ma ricordati di aggiungere la tua salsa preferita tra: ketchup, maionese, senape, salsa rosa, BBQ, honey mustard, maio al wasabi, maio senapata, guacamole e yogurt. (+ 1.00€)

Doppio hamburger (+ 5.00€)

Pane bun vegan gluten free (+ 3.00€)

Aggiunte varie (da + 0.50€ a 4.00€)

Coperto (+ 1.00€)

Nonostante la cucina applichi le massime precauzioni per scaldare il pane gluten free, non può essere mai garantita la totale mancanza di contaminazioni.

Se siete intolleranti o allergici a qualche alimento vi invitiamo a segnalarlo al personale di servizio. La lista completa degli ingredienti e allergeni è sempre disponibile su richiesta.

I prodotti contrassegnati con * sono stati acquistati congelati all'origine oppure preparati in casa e congelati con il metodo dell'abbattimento della temperatura

smoke&bbq

club sandwich



club classico 14.50€

con bacon, petto di pollo arrostito homemade, formaggio filante, frittatina, lattuga, pomodoro a fette, pane in cassetta artigianale e salsa rosa.

club parmi 14.50€

con prosciutto cotto, melanzane grigliate, pomodori secchi, scamorza e ricotta Ca' Donadel affumicate in casa, pane in cassetta artigianale e salsa rosa.

club tommy 14.50€

con prosciutto crudo di Parma, zucchine grigliate, pomodoro, rucola, formaggio filante, pane in cassetta artigianale, stracciatella di burrata e salsa rosa.

club alabama 14.50€

con petto di pollo arrosto in salsa White BBQ, cheddar, pomodori secchi, cetriolini, lattuga, pane in cassetta artigianale, spolverata di paprika affumicata e salsa White BBQ.

club porchetta 14.50€

con porchetta trevigiana, brie, melanzane grigliate, formaggio filante, lattuga, pomodori secchi, rosti di patate, pane in cassetta artigianale e salsa white BBQ.

club helmut 14.50€

con pancetta arrotolata, cipolla caramellata, rucola, frittatina, scamorza e ricotta Ca' Donadel affumicate da noi, pane in cassetta artigianale e salsa rosa.

club curry vegetarian 14.50€

con verdure al curry, lattuga, pomodoro, rosti di patate, Philadelphia, polvere di olive, pane in cassetta artigianale e salsa rosa.

club vegan 14.50€

con melanzane e zucchine grigliate, peperoni arrostiti, lattuga, pomodoro a fette, pane in cassetta artigianale e salsa guacamole*

club mortazza 14.50€

con mortadella, rucola, frittatina, formaggio filante, stracciatella, pesto di pistacchi, pane in cassetta artigianale, salsa rosa.

club salmone 15.00€

con *salmone affumicato da noi, lattuga, pomodoro, zucchine grigliate, Philadelphia, guacamole* fatta in casa, pane in cassetta artigianale e salsa rosa.

focaccine sandwich



cotto sandwich 11.00 €

con prosciutto cotto, melanzane grigliate, lattuga, pomodori semiseccchi, formaggio filante, focaccia genovese artigianale e salsa rosa.

guaca sandwich 12.00 €

con petto di pollo arrostito homemade, Cheddar, lattuga, pomodoro a fette, focaccia genovese artigianale, guacamole*, e salsa rosa.

parma sandwich 12.00 €

con prosciutto crudo di Parma, brie, zucchine grigliate, formaggio filante, pomodori secchi, rucola, focaccia genovese artigianale e salsa rosa.

salmon sandwich 15.00 €

*salmone affumicato in casa, Philadelphia, lattuga, pomodoro a fette, guacamole, focaccia genovese artigianale e salsa rosa.

vegetarian sandwich 11.00 €

con melanzane, zucchine e peperoni grigliati, chimichurri, lattuga, Philadelphia, focaccia genovese artigianale, salsa yogurt e salsa rosa.

vegan sandwich 11.00 €

con melanzane e zucchine grigliate, peperoni arrostiti, rucola, pomodoro secchi, focaccia genovese artigianale e salsa guacamole*

porchetta sandwich 12.00 €

con porchetta trevigiana, brie, peperoni grigliati, frittatina, formaggio filante, senape, cetriolini, focaccia genovese artigianale e salsa rosa.

mortazza sandwich 12.00 €

con mortadella, stracciatella, rucola, pesto di pistacchi, focaccia genovese artigianale e salsa rosa.

focaccine sandwich

toast



toast classico 7.00 €

con prosciutto cotto, formaggio filante e salsa rosa.

toast bacon 7.50 €

con bacon, formaggio filante, lattuga, pomodoro a fette e salsa rosa.

toast vegetariano 7.50 €

con melanzane, zucchine e peperoni grigliati, pomodoro a fette, lattuga, formaggio filante e salsa rosa.

toast

dolci

tiramisù ciccione 5.00€

con salsa al caffè e cacao.

***tortino caldo al cioccolato** 6.50€

con cuore morbido caldo, salsa al cioccolato, salsa ai frutti di bosco e panna alla fava di tonka.

irish coffee 2.0 7.00 €

Blend di whisky addolcito con zucchero a velo, caffè espresso, panna montata aromatizzata con fava di tonka e biscottini.

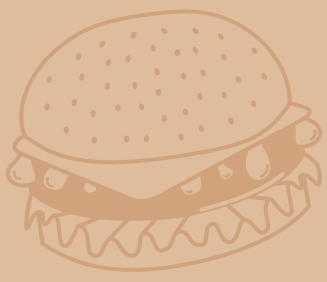
cheesecake cremosa in vasetto 5.00€

Crema di ricotta, panna, base di biscotti e crema "lotus" e salsa al cioccolato e cocco o frutti di bosco.

crumble di mele 6.00€

servito caldo con panna montata con fava di Tonka.

FORO



hamburger

Lavorati a mano quotidianamente dai nostri cuochi, con carne di sorana, esclusivamente di prima scelta e di allevamenti italiani.



birra

La costante ricerca di un'elevata qualità, la frequente rotazione e la massima cura nella spillatura tengono sempre impegnate le nostre quattordici spine!



affumicatore

Pulled pork, salmone, formaggi, spezie, salse e tante altre ricette in stile BBQ vengono sfornate tutti i giorni dal nostro affumicatore con trucioli di legna selezionati.

H

helmut
MOGLIANO



cantina

La nostra passione per la birra non si ferma alle sole spine!
Qui la cantina è sempre ricca di specialità in bottiglia che difficilmente troverete altrove!



ingredienti

Sono freschi, variano in base alla stagione e vengono lavorati con amore dai nostri cuochi per regalarvi un menù e un fuori menù in costante aggiornamento!



staff

Il nostro pub è portato avanti da un gruppo di persone appassionate che ha trovato in Helmut una famiglia e degli amici che sapranno consigliarti al meglio!