


HELMUT
M O G L I A N O

piattini

P


Da condividere, per aperitivo o contorno


crostone  2.00€
di lievito madre all'aglio

melanzane  4.00€
erba cipollina, sesamo e miso

sbrisa 4.50€
fritta con salsa xo

uovodroga 3.00€
ovetto marinato alla coreana

peperoni  4.00€
maggiorana e lime, leggermente piccanti

hummus  4.50€
di ceci con paprika e olio evo

lasagna* 6.00€
fritta fatta in casa

olive  3.00€
miste leggermente piccanti

frittini

patate* 5.50€
fritte con salsa rosa

verdurine* 5.00€
pastellate con salsa rosa

jalapeno*  6.50€
ripieni di formaggio

alette*  6.50€
alle 5 spezie cinesi

anelli* 6.00€
di cipolla con salsa bbq

mozzarelle* 5.00€
sticks panate

polletti* 6.50€
con maio wasabi

frittone* 15.00€
misto con patate, anelli, polletti,
mozzarelline salsa rosa, bbq e vulcano

salse 1€

S

ketchup | maio | senape | rosa
vulcano | bbq | wasabi | honey

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. Nonostante la cucina applichi le massime precauzioni per scaldare il pane gluten free, non può essere mai garantita la totale mancanza di contaminazioni. I prodotti contrassegnati con * sono stati acquistati congelati all'origine oppure preparati in casa e congelati con il metodo dell'abbattimento della temperatura.

helmut burgers



Preparati per noi artigianalmente da “la Nostrana Carni” con solo carne di manzo del loro allevamento a Mogliano Veneto

super smash

singolo 110g 10.00€
doppio 2x110g 15.00€

Smash burger, cheddar, bacon, pane artigianale e patate fritte

carbo 15.00€

Hamburger 200g, crema di pecorino e pepe, pancetta scottata, ovetto, pane artigianale e patate fritte

cinque 14.50€

Hamburger 200g, cheddar, bacon, cetriolini, cipolla grigliata, pane artigianale e patate fritte

sbrisa 14.50€

Hamburger 200g, sbrisa fritta, salsa xo, formaggio ubriaco, cipolla alla Worcester, pane artigianale e patate fritte

lord 15.00€

Hamburger 200g, tomino alla piastra, sbrisa fritta, speck croccante, ovetto al tartufo, pane artigianale e patate fritte

veggy burger 15.00€

Hamburger vegano, melanzane deliziose alla giapponese, cipolla rossa alla piastra, hummus, pane vegano gluten free, contorno di peperoni maggiorana e lime leggermente piccanti

classic smash

singolo 110g 10.00€
doppio 2x110g 15.00€

Smash burger, lattuga, pomodoro, pane artigianale e patate fritte

egg 14.50€

Hamburger 200g, ovetto, formaggio, bacon, lattuga, pomodoro, pane artigianale e patate fritte

oishii 14.50€

Hamburger 200g, melanzane deliziose alla giapponese, scamorza affumicata, hummus, mandorle, pane artigianale e patate fritte

otto 15.00€

Hamburger 200g, pancetta scottata, scamorza e ricotta affumicate, rucola, cipolla caramellata, pane artigianale e patate fritte

nduja 15.00€

Hamburger 200g, stracciatella di burrata, 'nduja piccante, rucola, glassa di aceto balsamico, pane artigianale e patate fritte

pork 14.00€

Pulled pork, coleslaw, cipolla, salsa bbq, pane artigianale e patate fritte

Salse 1€ | Pane gluten free 2€ | Aggiunte da 0.50€ a 2.50€ | Coperto 1.50€

club sandwich

C

classico 14.50€

con bacon, pollo arrosto, formaggio, frittatina, lattuga, pomodoro, pane artigianale e salsa rosa

speck 15.00€

con speck, tomino, sbrisa frita, lattuga, pomodoro, formaggio, maio senapata, pane artigianale e salsa rosa

parmigiano 15.00€

con prosciutto cotto, melanzane deliziose alla giapponese, pomodoro, scamorza e ricotta affumicate, frittatina, pane artigianale e salsa rosa

helmut 14.50€

con pancetta arrotolata, cipolla caramellata, rucola, frittatina, scamorza e ricotta affumicate, pane artigianale e salsa rosa

vegano 🌿 14.50€

con peperoni maggiorana e lime, melanzane deliziose alla giapponese, lattuga, pomodoro, formaggio vegano, pane artigianale

phico 15.00€

con prosciutto crudo, chutney di fichi, formaggio, rucola, noci, gorgonzola, pane artigianale e salsa rosa

piade

P

crudo 10.00€

con prosciutto crudo, stracchino, rucola, pomodoro, formaggio e salsa rosa

verdure 10.00€

con peperoni maggiorana e lime, melanzane deliziose alla giapponese, rucola, pomodoro, formaggio e salsa rosa

piada6 10.00€

con speck, tomino, rucola, olive, formaggio e salsa rosa

chutney 10.00€

con pancetta scottata, chutney di fichi, scamorza affumicata, rucola e salsa rosa

toast

T

tostone 8.00€

con prosciutto cotto, formaggio, pane artigianale e salsa rosa

romeo 10.00€

con prosciutto crudo, rucola, pomodoro, stracchino, formaggio, burro al tartufo, pane artigianale e salsa rosa

bacon 8.00€

con bacon, formaggio, lattuga, pomodoro, pane artigianale e salsa rosa

veggy 🌿 9.00€

con peperoni maggiorana e lime, melanzane deliziose alla giapponese, lattuga, formaggio vegan, pane artigianale

bar



Acqua Plose

50cl 2.50 €

Coca Cola

33cl 3.50 €

Fanta

33cl 3.50 €

Limonata Lurisia

27,5cl 3.50 €

Birra senz'alcol

50cl 7.00 €

Birra senza glutine

7.00 €

Schweppes tonica

18cl 3.00 €

Tè Lipton

33cl 3.50 €

Succo ace Plose

20cl 3.50 €

Gingerino

10cl 2.50 €

Sidro di mele/pere

50cl 7.00 €

Prosecco

3.50 €

cocktails



Spritz 4.00 €

Americano 6.50 €

Negroni 8.00 €

Boulevardier 8.00 €

Long Island 8.00 €

Rum & Nicola 8.00 €

Gin

Tonic/Lemon 8.00 €

Vodka Tonic/Lemon 8.00 €

Quelchevui

Sour 8.00 €

Fernetare 8.00 €

liquori



Shottini da 3.00 €

Amari da 3.50 €

Grappe da 4.00 €

Rum da 5.00 €

Whisky da 5.00 €



Lista completa
dei distillati

caffè



Caffè Manuel 1.50 €

Deca Manuel 2.00 €

Caffè corretto 2.50 €



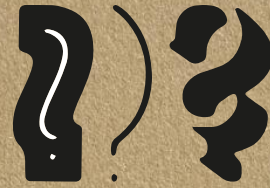
hamburger

Lavorati a mano quotidianamente dai nostri cuochi, con carne di sorana, esclusivamente di prima scelta dell'allevamento "la Nostrana Carni" di Mogliano Veneto



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

HELMUT
M O G L I A N O



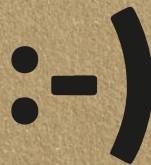
cantina

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!