

## POLDO €11,00

hamburger di manzo gr. 130, formaggio, pancetta, pomodoro, insalata, salsa Poldo\*, ketchup

## CLASSICO €10,00

hamburger di manzo gr. 130, pomodoro, insalata, salsa Poldo\* ketchup

## WILSON €11,00

hamburger di manzo gr. 130, formaggio cheddar, pancetta, pomodoro, insalata, salsa Poldo\*, salsa BBQ

## SENZASCAMPO €11,00

hamburger di manzo gr. 130, cipolle e peperoni grigliati, formaggio, salsa Habanero, maionese

## NATURAL €8,50

hamburger gr. 130 manzo/maiale/pollo



## AKATANGA €11,00

hamburger di maiale al Chipotle, cipolle e melanzane grigliate, senape, maionese, salsa Habanero

## MASSICCIO €11,00

hamburger di maiale gr. 130, verdure "strascinate", pecorino, salsa ai pomodori secchi, maionese

## BORIS €12,00

Pulled pork spalla di maiale cotta a bassa temperatura, cavolo cappuccio, salsa poldo, salsa barbeque

## RUSPANTE €10,00

hamburger di pollo gr. 130, pomodoro, insalata, salsa Poldo\*, ketchup

## BUGHI UGHI €11,00

hamburger di pollo gr. 130, zucchine grigliate, radicchio, provolone dolce, maionese



## GREENGO €10,00

burger di verdure (zucca, ceci, curcuma), cipolle grigliate, cavolo cappuccio, maionese alla salsa di soia

## MR. BEAN €10,00

burger di verdure (fagioli, parmigiano, nocciole, prezzemolo), pomodoro, maionese, salsa tartufata, cipolle grigliate

EXTRA <i>salse</i>	€0,50
EXTRA <i>(formaggi, pancetta, erbe...)</i>	€1,00
DOUBLE <i>(doppio hamburger e condimento, per tutti i panini)</i>	€16,50
TRIPLE <i>(triplo hamburger e condimento, per tutti i panini)</i>	€22,00

\*Salsa Poldo: maionese, senape, cetriolini, cipolla

LE PATATINE SONO GIÀ COMPRESI CON I PANINI!

## SFIZIOSITÀ

PATATE FRITTE	€4,00
ANELLI DI CIPOLLA (8 pz)	€4,50
OLIVE ALLA ASCOLANA (8 pz)	€6,00
OLIVE AL TARTUFO (8 pz)	€6,50
JALAPEÑOS (5 pz)	€6,50
SUPPLÌ DI RISO AL RAGÙ (2 pz)	€4,00
BOX FRITTI <i>(patate, 2 olive, 2 olive tartufo, 2 anelli di cipolla, 2 jalapeños, 2 suppli)</i>	€12,00

## INSALATONE

vengono servite SOLO A PRANZO con pane e condimenti a parte

VECCHI	€9,00
hamburger vegetariano, insalata, pomodoro, mais, olive, ceci	
APOLLO	€9,00
hamburger di pollo, insalata, pomodoro, zucchine e carote	
MUCCONA	€9,00
hamburger di manzo, insalata, pomodoro, radicchio, cavolo cappuccio e cipolla di Tropea	
PORKY	€9,00
con hamburger di akatanga, peperoni, pomodoro, cipolla, zucchine e melanzane	

## DOLCI FATTI IN CASA

UOVA DI DRAGO	€4,00
CROSTATA	€4,50
SBRISOLONA	€5,00
TIRAMISÙ	€5,00



## I VINI IN BOTTIGLIA



VIGNA DEL GAL - FARRA DI SOLIGO (TV) €16,00

### IL RITO

Uve: Glera 100%  
Maturazione: Acciaio - Rz 0 g/l



LIBENZI - MONDAVIO (PU) CALICE €4,00 - €16,00

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC BACCALORO

Uve: Verdicchio 100%  
Maturazione: Acciaio 3 mesi



LE VIGNE DI CLEMENTINA FABI - MONTEFINOVE (AP) €16,00

### MARCHE PASSERINA IGT FABI

Uve: Passerina 100%  
Maturazione: Acciaio 3 mesi



VILLA FORANO - APPIGNANO (MC) €16,00

### MARCHE ROSATO IGT OCCHIO DI GALLO

Uve: Lacrima 50% Montepulciano 25% Sangiovese 25%  
Maturazione: Acciaio 7 mesi



FILODIVINO - SAN MARCELLO (AN) €16,00

### LACRIMA DI MORRO D'ALBA DIANA

Uve: Lacrima 100%  
Maturazione: Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi



LIBENZI - MONDAVIO (PU) CALICE €4,00 - €17,00

### ROSSO CONERO DOC ZIZZERO

Uve: Montepulciano 100%  
Maturazione: Acciaio 6 mesi

LE BIRRE



Le birre non devono solo partire da una buona ricetta, ma deve esser dato loro il tempo per maturare senza fretta. Theresianer impiega 7 settimane per la maturazione a temperature intorno a zero gradi, una fase determinante per la qualità della birra. Dal 2012 il birrifico Theresianer è certificato Slow Brewing.



LA BIRRE IN BOTTIGLIA



**BIRRA SALENTO AGRICOLA**

Birra caratterizzata da una schiuma compatta, un corpo rotondo ed un amaro ben bilanciato.

33/66CL. €3,50 / €6,00

HELLES lo stile BASSA la fermentazione  
ORO CHIARO il colore 5% i gradi



**LIMBURGSE WITTE**

Birra bianca in perfetto stile Belga. Al naso profumi di coriandolo e spezie, in bocca si aggiungono sentori agrumati.

33CL. €5,00

BLANCHE lo stile ALTA la fermentazione  
GIALLO PALLIDO il colore 5% i gradi



**BIRRA SALENTO PIZZICA**

La bassa gradazione alcolica e la nota di peperoncino la rendono una birra stuzzicante e dissetante.

33CL. €6,00

BELGIAN ALE lo stile ALTA la fermentazione  
ORO INTENSO il colore 5,2% i gradi



**BIRRA SALENTO LAGUNA BEACH**

IPA piena e fragrante al palato, dove mostra un'esplosione di note agrumate e frutta esotica.

33CL. €6,00

IPA lo stile ALTA la fermentazione  
AMBRATO TENUE il colore 6,5% i gradi



**BIRRA SALENTO IGEA**

Birra senza glutine. L'iniziale tono maltato sfocia in una sensuale freschezza agrumata.

33CL. €5,00

GOLDEN ALE lo stile ALTA la fermentazione  
DORATO BRILLANTE il colore 5,3% i gradi



**GANTER EXPORT**

Una corposa classica da manuale giallo oro, un fine perlage e una corona di schiuma compatta.

50CL. €6,00

EXPORT lo stile BASSA la fermentazione  
GIALLO ORO il colore 5,2% i gradi



**GANTER WODAN DOPPELBOCK**

Wodan, come il padre degli Dei germanici nella notte dei tempi, una birra speciale forte, scura e aromatica.

50CL. €6,00

DOPPELBOCK lo stile BASSA la fermentazione  
CRISTALLO RUBINO il colore 7,5% i gradi



**GANTER WEIZEN HEFEHELL**

Birra chiara, dalla forte carbonazione e dalla schiuma compatta, convince per il gusto fresco e fruttato.

50CL. €6,00

WEIZEN lo stile ALTA la fermentazione  
CHIARO OPALESCENTE il colore 5,4% i gradi

LA BIRRA BIONDA ALLA SPINA

**THERESIANER PILS NON FILTRATA**

Il gusto particolarmente secco incontra la freschezza dei sentori di luppolo, tipica nota della tradizione Pilsner.

PILS NON FILTRATA lo stile BASSA la fermentazione  
PAGLIERINO il colore 4,8% i gradi

20CL. €3,50

40CL. €5,50

LA BIRRA ROSSA ALLA SPINA

**THERESIANER BOCK**

Birra a bassa fermentazione in pieno stile tedesco, ambrata carica, densa con un marcato carattere maltato.

BOCK lo stile BASSA la fermentazione  
AMBRATO INTENSO il colore 6,5% i gradi

20CL. €4,00

40CL. €6,00

**THERESIANER GUGLIELMO**

Tradizionale Lager chiara non filtrata, profumata e leggera. Un gusto equilibrato e intenso.

LAGER NON FILTRATA lo stile BASSA la fermentazione  
PAGLIERINO CARICO il colore 4,9% i gradi

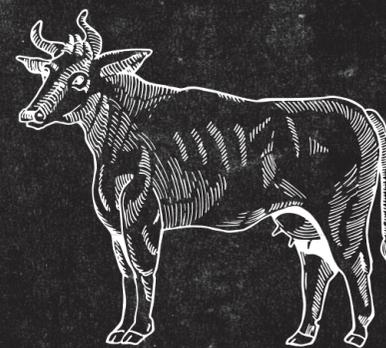
50CL. €6,00

**THERESIANER CORDELIA**

Dal gusto ricco ma equilibrato che sa ben intrecciare l'intensità del luppolo con i sentori di fiori ed agrumi.

IPA lo stile ALTA la fermentazione  
AMBRATO il colore 5,8% i gradi

50CL. €6,00



IL PANE LO FACCIAMO NOI,  
BUONO E LEGGERO.  
LA CARNE È FRESCA OGNI GIORNO,  
DEL NOSTRO MACELLAIO  
DI FIDUCIA E 100% MARCHIGIANA,  
ALLEVATA DAI MIGLIORI  
PRODUTTORI DELLA ZONA



**POLDO**

burger bar



IL BURGER DEL MESE,  
SCOPRILO AL BANCONE!



SALUTE!

POLDO BURGER BAR - ANCONA  
Via della Loggia 3 | Tel. 071 988 1488

METRICA