



BENVENUTI NELLA NOSTRA SMOKEHOUSE!

Mad combo classic

LE NOSTRE COTTURE!

Cottura low & Slow (a bassa temperatura)
La temperatura di cottura nel barbecue è molto bassa, tra i 95° e i 110° e può durare ore; un trattamento che trasforma tagli di carne solitamente grandi e tenaci in teneri e succosi bocconi della consistenza del burro.

Cottura indiretta (a media temperatura)
Le carni sono disposte sulla griglia dalla parte opposta rispetto alle braci; il calore investe il cibo indirettamente ed è possibile solo con barbecue provvisti di coperchio: è possibile così ottenere una cottura perfetta fino al cuore del cibo, senza bruciature!

Cottura diretta (ad alta temperatura)
Le carni sono disposte sulla griglia direttamente sopra le braci, è il metodo che più si avvicina alla classica grigliata Romagnola.

MAD FOR MUSIC

IL NOSTRO SPAZIO DOVE POTRETE ASCOLTARE GRUPPI MUSICALI, COVER BAND E CONCERTI ACUSTICI, CHE ACCOMPAGNERANNO LE NOSTRE SERATE! SEGUITECI SU FACEBOOK PER CONOSCERE I GRUPPI E GLI EVENTI LIVE! VI ASPETTIAMO!

COPERTO EVENTI - 3.00 €

www.madforbbq.it
@SmokeHousebyMADforBBQ
@smokehouse_by_madforbbq

COPERTO 3.00 - Tutti i prezzi sono espressi in Euro.

Che significa MAD for BBQ?

Il nome "MAD for BBQ" viene dalle iniziali di tre amici: Michele, Andrea e Danilo, che a partire dal 2010, iniziano a preparare grandi grigliate in spiaggia e con il passare del tempo imparano la vera arte dell' American Barbecue, fatto di pazienza, spezie e carne di alta qualità, cotte lentamente e affumicate con legni pregiati, per aggiungere un gusto unico alle preparazioni.

Alcuni prodotti possono essere congelati e surgelati all'origine. - Le variazioni richieste ai piatti saranno soggette a cambiamenti di prezzo.

Appetizer

CHICKEN WINGS L - 5 pz. 6.00
XL - 9 pz. 9.00
Alette di pollo servite con salsa BBQ

ONION RINGS L - 5 pz. 5.00
XL - 9 pz. 8.00
Anelli di cipolla fritti

JALAPENOS BOMB L - 5 pz. 6.00
XL - 9 pz. 9.00
Peperoncino piccante ripieno di crema di formaggio

CHEDDAR STICKS L - 5 pz. 5.00
XL - 9 pz. 8.00
Bastoncini di formaggio cheddar

ALL FRIED MIX L - 15 pz. 12.00
XL - 30 pz. 22.00
Mix di fritti assortiti

CAJUN GREEN BEANS L 5.00
XL 8.00
Fagiolini verdi aromatizzati al cajun

NACHOS PORK L 4.00
XL 6.50
Nachos serviti con gustoso pulled pork, formaggio cheddar fuso e salsa BBQ

NACHOS CHEESE L 3.50
XL 5.00
Nachos serviti con formaggio cheddar fuso e salsa guacamole

BBQ Burger

Preparati con pane artigianale di San Patrignano e la nostra carne affumicata - Con patatine fritte *

BEST SELLER **PULLED PORK BURGER *** 12.50
Pane, maiale affilciato affumicato, insalata di cavolo, salsa BBQ.

PULLED PORK SBAGLIATO * 16.00
Pane, pulled pork, bacon, salsa bbq, cheddar stick, salsa carolina, onion rings

BRISKET BURGER * 15.00
Pane, punta di petto di manzo marinata a secco ed affumicata, cipolla caramellata, salsa cheddar e salsa BBQ.

COSTOLETT BURGER * 13.00
Pane, costine di maiale affumicate e disossate, insalata, salsa cheddar e salsa BBQ.

PIT BEEF SANDWICH * 12.00
Girello di manzo tagliato a fette sottili, insalata verde e salsa MAD

MAD HOT DOG * 11.00
Salsiccia affumicata al ciliegio, cipolla caramellata e salsa carolina

Burger

Preparati con pane artigianale di San Patrignano e gustosa carne selezionata - Con patatine fritte *

BUD BURGER * 14.00
Pane, carne di manzo, insalata, salsa bbq, salsa cheddar, cascata di fagioli alla Bud e fetta di pane per scarpetta finale

HAMBURGER * 11.00
Pane, carne di manzo, insalata, pomodoro, maionese e ketchup.

CHEESE BURGER * 11.80
Pane, carne di manzo, formaggio cheddar, insalata, pomodoro, maionese e ketchup.

CHEESE BACON BURGER * 12.80
Pane, carne di manzo, bacon, formaggio cheddar, insalata, pomodoro, maionese e ketchup.

CHICKEN BURGER * 12.00
Pane, hamburger di pollo, pomodoro, insalata, cipolla caramellata e salsa guacamole

M-BURGER * 16.00
Pane, doppia carne di manzo, cheddar sticks, bacon, onion rings, salsa BBQ, insalata, maionese.

VEGGIE BURGER * 13.00
Pane, burger vegetariano, insalata di cavolo cappuccio, formaggio, salsa carolina, cipolla caramellata

SALSICCIA VEGETARIANA * 16.00
Salsiccia Beyond Meat, pane, cipolla caramellata, patatine

Smoked BBQ

Tutte le nostre preparazioni al Barbecue



BEST SELLER **PORK RIBS** 16.50
Costine di Maiale affumicate e cotte in Low&slow con patate fritte

BBQ CHICKEN 12.00
Petto di pollo cotto Low&slow servito con pane e verdure grigliate

SMOKED SAUSAGE 13.50
Salsicce affumicate servite con pane, cipolla caramellata, fagioli stufati

COTOLETTA MAXI 12.90
300 gr di cotoletta di MAIALE servita con patatine

BUTTARE E' UN PECCATO!

SE TI AVANZA QUALCOSA NON PREOCCUPARTI: PUOI PORTARLO A CASA!

CHIEDI AI CAMERIERI!

ALLERGENI
Se hai problemi alimentari legati agli allergeni o a particolari ingredienti, dai un'occhiata alla lista presente sul nostro sito. In caso di necessità, informate i camerieri per ricevere maggiori informazioni sui singoli piatti.

< LISTA ALLERGENI
Inquadra il QRCode con il tuo smartphone!

STEAK HOUSE



HAI VOGLIA DI CARNE ALLA GRIGLIA?

Ogni settimana, vari tagli di carne di prima qualità pronta per essere grigliata!

Salads & Sides

Le nostre insalate e contorni

CAESAR SALAD 9.80
Insalata, bocconcini di pollo, Grana Padano, crostini di pane e salsa Caesar

NORDIC SALAD 9.80
Insalata, salmone affumicato, noci, balsamico, pomodoro, mela

PORK SALAD 9.50
Insalata, pulled pork, carote e crostini di pane

COLESLAW 6.50
Insalata di cavolo cappuccio bianco, rosso e carote alla julienne condita con salsa allo yogurt, maionese, senape, aceto, sale e pepe

FAGIOLI ALLA BUD SPENCER 5.50
Fagioli stufati e speziati, salsiccia e pomodoro.

VERDURE GRIGLIATE 5.00
Mix di verdure grigliate

PATATINE FRITTE 4.50

PANNOCCCHIA 4.00
Pannocchia di mais servita con burro e sale

Dessert

TORTA OREO 6.00
APPLE PIE 6.00
PANNA COTTA 5.00
CREMA DI SORBETTO AL CAFFE' 3.80

CHIEDICI I DOLCI DEL GIORNO!

Beers

TANK 5.2 % VOL PLATO: 12.5 - COLORE: DORATO - IBU: 19
Birra 100% malto d'orzo dal colore dorato e bella schiuma candida. Un perfetto equilibrio fra note floreali e fragranti di luppolo, di malto e miele. Di facile approccio e grande soddisfazione gusto ben bilanciato e pulito.
30 cl € 4.00
50 cl € 6.00
1,5 L € 16.00

VOLPINA 6.5 % VOL - PLATO: 15 - COLORE: ROSSO RUBINO - IBU: 27
Rossa, furba, voluttuosa e intrigante, dai riflessi ramati e bella schiuma pannosa. Corpo pieno e strutturato. La ricca miscela di luppoli e malto speciali dona al palato sensazioni di miele, frutta secca e candida, equilibrate dal gradevole amaro finale.
20 cl € 4.00
40 cl € 6.00
1,5 L € 18.00

TABACHERA 9 % VOL - PLATO: 20 - COLORE: AMBRATO - IBU: 23
Ambrata, generosa, dai riflessi color bronzo. Grande intensità aromatica: al naso note di frutta secca e candida, leggermente speziata. Il corpo è di grande morbidezza ed eleganza. Sentori di malto, caramello e luppolo, ottimamente bilanciati. Una birra che certamente lascia il segno.
20 cl € 4.00
40 cl € 6.00
1,5 L € 18.00

IPA 6 % VOL - PLATO: 13.5 - COLORE: DORATO - IBU: 54
IPA dorata brillante con schiuma bianca, fine e persistente. Caratterizzata da importanti note agrumate e tropicali, un delicato floreale ed erbaceo si affianca alla resina: un ricco e fresco bouquet frutto del generoso dry hopping. Buona e rotonda l'amarrezza, delicata la componente maltata.
20 cl € 3.50
40 cl € 5.50
1,5 L € 16.90

BIANCA 4.9 % VOL - PLATO: 11.5 - COLORE: DORATO - IBU: 11
Blanche non filtrata originale e freschissima. Corlandolo, bucce di arancia amara provenienti dal Sud Italia e un dry hopping con luppolo Citra regalano un bouquet straordinario: lime, melone, pompelmo, passion fruit e note speziate e agrumate in bocca si trasformano in aromi freschi, intensi e inimitabili.
20 cl € 3.50
40 cl € 5.50
1,5 L € 16.90

NOIZ GLUPITER 4.7 % VOL - PLATO: 10.4 - COLORE: DORATO CHIARO - IBU: 17
Birra dorata chiara e schiuma bianca. Al naso presenta tenui aromi di cereali, floreali. Il gusto è morbido, prevalgono i cereali seguiti da un leggero floreale. Piacevole e rinfrescante. Gluten free
33 cl € 5.50

che cos'è una SMOKE HOUSE?
Una smokehouse, è un tipico "ristorante" americano dove la cottura a bassa temperatura e l'affumicatura sono le tecniche che si utilizzano per preparare sia la carne che il pesce. In antichità questa tecnica veniva usata per prolungare la conservazione delle carni oltre la loro naturale scadenza. La nostra smokehouse è il posto giusto dove assaporare carni affumicate in stile barbecue!

GLUTINE
Possiamo preparare le nostre ricette eliminando gli ingredienti che contengono glutine. Tutti i nostri piatti, vengono preparati in un'unica cucina, pertanto non possiamo escludere possibili contaminazioni.
Pane senza glutine + 2.00

IL BARBECUE DOVE VUOI TU!
Desideri un barbecue con gli amici ma nessuna voglia di faticare? Vuoi dedicarti alla serata ma zero voglia di preparare e pulire? Non ti preoccupare: CI PENSIAMO NOI! MAD for BBQ organizza per te un servizio food & drink in stile BBQ, direttamente a casa tua! Chiedi informazioni!

Bar

ACQUA 1 L € 2.50
BIBITE 33 cl € 3.00
1,5 L € 10.00
CAFFE' € 1.50
Espresso, decaffeinato.
CAFFE' CORRETTO € 2.00

Vini

Cantina San Patrignano - Uve Sangiovese
ORA Calice: € 4.50
Bottiglia: € 15.00
Romagna - Sangiovese DOC Superiore
NOI Calice: € 4.50
Bottiglia: € 15.00
Romagna - Sangiovese, Cabernet sauvignon e Merlot
START Calice: € 4.50
Bottiglia: € 15.00
Romagna - Vino Spumante - Metodo Charmat

Spiriti

AMARI € 3.50
DISTILLATO € 4.00
JACK DANIEL'S WHISKEY € 5.00
Apple, Honey, Fire, Fine Old
GIN & TONIC € 8.00
GIN TANQUERAY
GIN HENDRICK'S
GIN MARE
GIN MALFY
RUM ZACAPA 23 € 9.00
RUM PAMPERO ANNIVERSARIO € 6.00
RUM BACARDI CARTA BLANCA € 6.00

Una smokehouse, è un tipico "ristorante" americano dove la cottura a bassa temperatura e l'affumicatura sono le tecniche che si utilizzano per preparare sia la carne che il pesce. In antichità questa tecnica veniva usata per prolungare la conservazione delle carni oltre la loro naturale scadenza. La nostra smokehouse è il posto giusto dove assaporare carni affumicate in stile barbecue!

CHIAMA IL NUMERO 347 3562183

