SMOKEHOUSE
RIMINI
Mad for BBQ
est. 2010

BENVENUTI NELLA NOSTRA SMOKEHOUSE!



Mad combo classic

@SmokeHouseSantarcangelo www.madforbbq.it @smokehouse_by_madforbbq

TEMPO, CALORE, SPEZIE.
LE COTTURE DEI NOSTRI PIATTI

Nel BBQ americano il tempo e il fuoco raccontano storie diverse. C'è il calore vivo che sigilla i sapori e quello lento che li fa crescere, piano. Ogni cottura dà alla carne il suo carattere, tra fumo, succosità e profumi intensi.

Cottura Low & Slow

Qui il tempo è l'ingrediente segreto: la carne cuoce lentamente, a bassa temperatura, per ore. Il risultato sono tagli grandi che diventano incredibilmente teneri e succosi, pieni di sapore. E se vuoi, durante la cottura possono anche incontrare il fumo, per un profumo ancora più intenso.

Cottura Indiretta

La carne cuoce lontano dalla fiamma, avvolta da un calore costante e controllato. In tempi medi raggiunge una cottura uniforme, morbida fino al cuore. Il risultato è intenso ma equilibrato, senza bruciature, solo puro sapore.

Cottura Diretta

Qui la carne incontra il fuoco da vicino, sopra le braci vive. Pochi minuti ad alta temperatura bastano per creare una crosta intensa e saporita. Dentro resta succosa, fuori esplode il gusto.

COPERTO 1.50 - Tutti i prezzi sono espressi in €uro.

weber
Amarcord AMA LA BIRRA
SanPatrignano
NOIZ ITALIAN LOUD BREWERY

Appetizer

	L - 5 pz.	XL - 9 pz
CHICKEN WINGS Alette di pollo servite con salsa BBQ	6.00	9.00
ONION RINGS Anelli di cipolla fritti	6.00	9.00
JALAPENOS BOMB Peperoncino piccante ripieno di crema di formaggio	6.00	9.00
CHEDDAR STICKS Bastoncini di formaggio cheddar	6.00	9.00
NACHOS PORK Nachos serviti con pulled pork, formaggio cheddar fuso e salsa BBQ	4.50	7.00
NACHOS CHEESE Nachos serviti con formaggio cheddar fuso e salsa guacamole	3.50	5.00
ALL FRIED MIX Mix di fritti assortiti	15 pz. 12.00	30 pz. 22.00
PATATINE FRITTE	5.00	





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

ON THE ROAD
RIMINI
Mad® for BBQ
est. 2010

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 servizion food & drink in stile BBQ, direttamete a casa tua! **Chiedi informazioni!**

CHIAMA IL NUMERO 347 3562183
O CHIEDI INFORMAZIONI AL NOSTRO PERSONALE

CENE PRIVATE E AZIENDALI, EVENTI E RICORRENZE
NOI CUCINIAMO, TU TI DIVERTI!

@MADforBBQ www.madforbbq.it @mad_for_bbq

Just for Kids

Il nostro menù bimbi!

LITTLE BURGER 7.80

Pane, hamburger da 100gr, insalata, pomodoro, ketchup,maionese e patatine fritte

LITTLE CHICKEN BURGER 7.00

Pane, cotoletta di pollo da 100gr, insalata, pomodoro, ketchup, maionese e patatine fritte

COTOLETTA DI POLLO 8.00

Cotoletta di pollo con patatine fritte

PEPITE DI POLLO

Bocconcini di pollo

L - 5 pz. 6.00
XL - 9 pz. 9.00



Cotoletta Maxi

GIOCA CON NOI!

Dietro le nostre tovagliette, puoi trovare giochi e passatempo da fare da soli o con i tuoi amici! cosa aspetti a raccogliere la sfida?

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

BBQ Burger

Preparati con pane artigianale di San Patrignano e la nostra carne cotta al Barbecue
Serviti con patatine fritte *

	REGULAR	GO BIG!
HOLY TRINITY (3X) Tre gustosi panini: con brisket, pulled pork e un ricco club sandwich	21.50	
PULLED PORK BURGER * Pane, maiale sfilacciato affumicato, insalata di cavolo, salsa BBQ.	13.50	15.50
PULLED PORK SBAGLIATO * Pane, pulled pork, bacon, salsa bbq, cheddar stick, salsa carolina, onion rings	16.00	18.00
BRISKET BURGER * Pane, punta di petto di manzo marinata e affumicata, cipolla caramellata, salsa cheddar e salsa BBQ.	15.50	18.00
COSTOLETT BURGER * Pane, costine di maiale affumicate e disossate, insalata, salsa cheddar e salsa BBQ.	14.00	16.00
CLUB SANDWICH * Pane in cassetta, carne di tacchino, bacon, uovo, insalata, pomodoro, maionese	15.50	

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

	SINGLE 	DOUBLE 
HAMBURGER * Pane, carne di manzo, insalata, pomodoro, maionese e ketchup.	12.00	15.00
CHEESE BURGER * Pane, carne di manzo, formaggio cheddar, insalata, pomodoro, maionese e ketchup.	12.80	15.80
CHEESE BACON BURGER * Pane, carne di manzo, bacon, formaggio cheddar, insalata, pomodoro, maionese e ketchup.	13.80	16.80
CHICKEN BURGER * Pane, hamburger di pollo, pomodoro, insalata, cipolla caramellata e salsa guacamole	13.50	16.50
M-BURGER* Pane, doppia carne di manzo, cheddar sticks, bacon, onion rings, salsa BBQ, insalata, maionese.		16.00

VEG LOVERS

VEGGIE BURGER * 13.00 NEW!

Pane, burger vegetariano, insalata di cavolo cappuccio, formaggio, salsa carolina, cipolla caramellata

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

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!

CHIEDI INFORMAZIONI AL NOSTRO PERSDONALE!

COPERTO EVENTI - 3.00 €

@SmokeHousebyMADforBBQ www.madforbbq.it @smokehouse_by_madforbbq

Smoked BBQ

Tutte le nostre preparazioni al Barbecue

MAD COMBO CLASSIC — 21.50

Una selezione di tutte le nostre carni affumicate, servite con insalata coleslaw, fagioli stufati, pane e salsa BBQ.

MAD COMBO MAXI — CONSIGLIATO — 44.00

Il nostro Mad Combo piu grande! 4 costine di maiale, 1 costola di manzo, 2 salsicce, 4 alette di pollo, pulled pork, il tutto guarnito da insalata coleslaw, pannocchia di mais, cipolla caramellata e due diverse salse!

BEEF RIBS — 25.00

Costola di manzo, cotta in stile Low&slow, servita con patatine fritte

BRISKET — 19.00

Punta di Petto affumicata e cotta Low&Slow, servita con verdure grigliate

PORK RIBS — 17.50 — BEST SELLER

Costine di Maiale affumicate e cotte in Low&slow con patate fritte

BBQ CHICKEN — 14.50

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

SMOKED SAUSAGE — 16.00

Salsicce affumicate servite con pane, cipolla caramellata, fagioli stufati

COTOLETTA MAXI — 12.90

300 gr di cotoletta di MAIALE servita con patatine

STEAK HOUSE

HAI VOGLIA DI CARNE ALLA GRIGLIA?



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

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

Salads & Sides

Le nostre insalate e contorni

CAESAR SALAD — 9.80

Insalata, filetti di pollo al bbq, Grana Padano, crostini di pane e salsa Caesar

NORDIC SALAD — 9.80

Insalata, salmone affumicato, noci, balsamico, pomodoro, mela

PORK SALAD — 9.50

Insalata arricchita con pulled pork, carote e crostini di pane

COLESLAW — 6.50

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

VERDURE GRIGLIATE — 6.00

Mix di verdure grigliate

FAGIOLI ALLA BUD SPENCER — 6.00

Succosi fagioli stufati e speziati con salsiccia e pomodoro con una fetta di pane tostato.

PANNOCCHIA — 4.50

Pannocchia di mais alla griglia servita con burro e sale

BUTTARE E' UN PECCATO!

TI E' AVANZATO QUALCOSA?

NON PREOCCUPARTI: PUOI PORTARLO A CASA!

CHIEDI AI CAMERIERI!

Beers

LAGER CHIARA
5.2 % VOL PLATO: 11,9 - COLORE: DORATO - IBU: 19

Colore oro brillante con schiuma bianca fine e persistente.
Al gusto è equilibrata e pulita, con una lieve dolcezza di malto d'orzo.
Si percepiscono note di orzo e miele balsamico, con freschezza e un amaro moderato.

20 cl	4.00
40 cl	6.00
1,5 L	16.00

RED ALE
6.5 % VOL - PLATO: 15 - COLORE: ROSSO RUBINO - IBU: 27

Rossa voluttuosa dai riflessi ramati, con schiuma pannosa e corpo pieno.
Ricca di malti speciali e luppoli, offre sapori fumé e speziati con una struttura rotonda.
L'effervescenza vivace la rende rinfrescante e piacevolmente dissetante, nonostante il buon tenore alcolico.

20 cl	4.00
40 cl	6.00
1,5 L	18.00

STRONG AMBER ALE
9 % VOL - PLATO: 19 - COLORE: AMBRATO - IBU: 23

Strong Amber Ale dal corpo pieno e avvolgente, che si svela lentamente.
Al palato emergono note alcoliche e fruttate, accompagnate da dolcezza dei cereali.
Aromi intensi di frutta secca e candita, con leggere sfumature speziate e un amaro delicato e persistente, ben equilibrato da malto, caramello e luppolo.

20 cl	4.00
40 cl	6.00
1,5 L	18.00

IPA
6 % VOL - PLATO: 13,5 - COLORE: DORATO - IBU: 54

Color oro brillante con schiuma bianca e persistente.
Al naso e al palato emergono note tropicali e agrumate, con delicati sentori floreali ed erbacei da dry hopping. Amaro rotondo ed equilibrato, con una componente maltata leggera di biscotto e cereale; realizzata con acqua "burtonizzata", come da tradizione dello stile.

20 cl	4.00
40 cl	6.00
1,5 L	18.00

BIANCA
4.9 % VOL - PLATO: 11,5 - COLORE: DORATO - IBU: 11

Blanche non filtrata originale e freschissima. Coriandolo, bucce di arancia amara e dry hopping con luppolo Citra: lime, melone, pompelmo, passion fruit; note speziate

20 cl	4.00
40 cl	6.00
1,5 L	18.00

SENZA GLUTINE
5.2 % VOL - PLATO: 11.9 - COLORE: DORATO CHIARO - IBU: 17

Amarcord Senza Glutine utilizza gli stessi ingredienti della nostra bionda più rinomata: orzo coltivato in Puglia e Basilicata, acqua cristallina dell'Appennino e luppolo in fiore. Viene birrificata in modo tradizionale e successivamente deglutinata tramite l'uso di enzimi in fermentazione e maturazione a freddo, così da preservare tutte le caratteristiche della lager. Il risultato è una birra sensorialmente indistinguibile dalla versione classica.

33 cl	5.50

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 camervvieri per ricevere maggiori informazioni sui singoli piatti.

< LISTA ALLERGENI

Inquadra il QRCode con il tuo smartphone!

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

VINI

Cantina San Patrignano - Uve Sangiovese

ORA
Romagna - Sangiovese DOC Superiore
Calice: 4.50
Bottiglia: 15.00

NOI
Romagna - Sangiovese, Cabernet sauvignon e Merlot
Calice: 4.50
Bottiglia: 15.00

START
Romagna - Vino Spumante - Metodo Charmat
Calice: 4.50
Bottiglia: 15.00

BAR

ACQUA	1 L	2.50
BIBITE	33 cl	3.50
	1,5 L	10.00
CAFFE'		1.50

Espresso, decaffeinato.

CAFFE' CORRETTO	2.00

Spiriti

AMARI	Amaro del Capo, Jegermeister, Montenegro	3.50
DISTILLATO	Grappa Maschio vari tipi, Sambuca, Baileys, Varnelli	4.00
JACK DANIEL'S WHISKEY	Apple, Honey, Fire, Fine Old	5.00
SPRITZ	Aperol, Campari	6.00
GIN & TONIC		8.00

GIN DISPONIBILI: TANQUERAY, HENDRICK'S, MARE, MALFY.

RUM ZACAPA 23	9.00
RUM PAMPERO ANNIVERSARIO	6.00
RUM BACARDI CARTA BLANCA	6.00

Dessert

TORTA OREO	6.00
APPLE PIE	6.00
PANNA COTTA	5.50
CREMA DI SORBETTO AL CAFFE'	4.50

CHIEDICI I DOLCI DEL GIORNO!

Che significa MAD for BBQ?

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

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