



# MENU

## cena

### LA NOSTRA FILOSOFIA

Griller Hop nasce nel Marzo del 2022 da un gruppo di **ristoratori e appassionati del settore** e dalla loro volontà di portare in Italia un nuovo modo di intendere il **low&slow food**, attingendo dalla tradizione del profondo sud degli States e ricollocandola nei sapori e nelle materie prime del territorio.

In un settore che spesso premia la quantità a scapito della qualità e che preferisce la chimica del gusto alla bontà del prodotto, la sfida di Griller Hop è quella di lasciarsi alle spalle il passato della cucina industriale e fare da **apripista per un'idea di ristorazione basata sulla trasparenza e sulla bontà delle materie prime.**

In ogni ricetta cerchiamo di riportare **l'anima della cucina low&slow**, dove la frenesia della ristorazione lascia il posto a una manipolazione lenta e accurata, frutto di passione e di una **inesauribile ricerca di sapori ed esperienze.**

L'obiettivo di Griller Hop è quello di offrire un'**esperienza unica e alla portata di tutti.**

Forte di sapori veri, di materie prime di alta qualità e della passione con cui è nato, questo menù cerca di portare **varietà e gusto senza compromessi**, per tenere fede ai valori a cui si ispira.



# MENU DEGUSTAZIONE SMOKEHOUSE

## Legno e fumo

### L'ANIMA DELLA CUCINA LOW&SLOW

*La nostra selezione di 4 portate  
per i grandi estimatori dei sapori affumicati  
e della tradizione low & slow*

BONE MARROW  
TARTARE AFFUMICATA  
HOLY TRINITY  
CONTORNO A SCELTA  
PICCOLA PASTICCERIA

€ 45.00 *bevande escluse*

# MENU DEGUSTAZIONE STEAKHOUSE

## Fuoco e brace

### L'ECCELLENZA DEI TAGLI D'AUTORE

*Degustazione dei migliori tagli, tradizionali e non,  
cotti direttamente sulla griglia*

TRIS DI TARTARE  
150G BAVETTA DI ANGUS  
150G DIAFRAMMA DI SCOTTONA BAVARESE  
150G PICANHA DI ANGUS  
CONTORNO A SCELTA  
PICCOLA PASTICCERIA

€ 50.00 *bevande escluse*

# STARTERS

*antipasti e stuzzicherie*

## NACHOS

7.0

Chips di mais con crema di formaggio cheddar, jalapenos e salsa tex mex

## ARROSTICINI\*

8.0

Spiedini di agnello al profumo di rosmarino

## BRUSCHETTE GOURMET

8.0

Tris di gustose bruschette con pasta di salame e timo, lardo di colonnata, miele e noci, crema di taleggio al pepe e 'nduja

## BONE MARROW

7.0

Midollo gratinato accompagnato con spezie e crostini di pane

## HOP BITES

7.5

Irresistibile mix di polpette fritte di pulled pork e polpette tradizionali

## PULLED TACOS

9.0

Morbide tortillas di mais ripiene con pomodorini, pulled pork e salsa guacamole

## TRIS DI TARTARE

13.0

Tartare con senape al tartufo bianco, tartare con salsa teriyaki e crumble di pane panko, tartare con perlage di basilico

## PORK BELLY

9.5

Golosissimi bocconcini di maiale in chiave BBQ

## CHICKEN LOLLIPOP

9.5

"Lecca lecca" di pollo in salsa Tennessee

\*Prodotto surgelato

# CRUDITÉS

*La nostra selezione di tartare*

## TARTARE AL TARTUFO

14.5

Tartare di Scottona con perlage al tartufo nero, sale Maldon e pepe

## TARTARE AL PISTACCHIO

14.5

Tartare di Scottona con stracciatella, granella di pistacchio e pomodori secchi

## TARTARE ESOTICA

15.0

Tartare di Scottona con riso basmati, avocado, carpaccio di ananas marinato al lime e salsa al mango

## TARTARE TAGGIASCA

15.0

Tartare di Scottona con olive taggiasche, capperi e perlage di acciughe

## TARTARE AFFUMICATA

14.0

Tartare di Scottona affumicata in stile Hop con il tuorlo d'uovo

## TARTARE CLASSICA

15.0

Tartare di Scottona con capperi, acciughe, senape, cipolla, tuorlo d'uovo, salsa Worchester

## BBQ HOP

*con patatine e salse*

## HAMBURGER

7.0

## WÜRSTEL

6.5

## NUGGETS\*

7.0

\*Prodotto surgelato

# HOP BURGERS

*non chiamateli hamburger!*

## PULLED PORK

14.0

Carbon bun, pulled pork, crema di cheddar, insalata coleslaw e salsa BBQ

## RIBS

14.0

Bretzel bun, battuto di costine di maiale, salsa Tennessee, granella di bacon e mela verde

## TARTARE

15.0

Carbon bun, tartare di Scottona, straciatella, insalata, pomodori secchi, senape e cipolla fresca

## MR. HOP

14.0

Bun al sesamo, hamburger di Scottona, doppia scamorza fusa, lattuga, bacon, cipolla fresca, insalata coleslaw e salsa burger

## BBQ

14.0

Bun artigianale, hamburger di Scottona, crema di cheddar, bacon al whisky, cipolle caramellate e salsa BBQ

## BRISKET

15.0

Bun artigianale, brisket, blue cheese, cetriolini e salsa teriyaki

## EGG

13.5

Bun ai semi di sesamo, hamburger di Scottona, guanciale, uovo alla piastra e crema di pecorino

*disponibili anche:*



BEYOND MEAT +2.0



GLUTEN FREE +1.5

Tutti i panini sono compresi di patatine e salse basic

## le nostre salse €0.50

MAIONESE AL BASILICO • WHISKY BBO • BURGER  
PEPPER MAYO • CHIMICHURRI • CHEDDAR  
SALSA ROSA AL LIME • GUACAHOP • TEX MEX

# MEAT & SMOKED

*dalla griglia...*

## **COSTATA BAVARESE** 29.5

500gr di costata bavarese frollata 30 giorni con osso e sale Maldon

## **CUBE ROLL IRLANDA** NEW 26.0

300gr di tenerissimo Rib Eye di manzo irlandese con rosmarino e sale rosa

## **HOP FLANK** 24.0

300gr di tenera bavetta di Angus Uruguay marinata alle bacche di ginepro

## **PEPPER SKIRT** 21.5

300gr di diaframma di Scottona Bavarese al pepe in grani e salsa chimichurri (taglio per intenditori)

## **PICANHA** 21.0

300gr di gustoso codone di Angus Argentino accompagnato da salsa chimichurri

*..all'affumicatura*

## **TEXAS BRISKET** 24.0

250gr di punta di petto di manzo affumicato per tre ore e cotto a bassa temperatura per cinque ore. Servito a fette sottili con crema di blue cheese e rosmarino

## **LOW & SLOW RIBS** 17.0

500gr di costine di maiale affumicate per due ore e cotte a bassa temperatura per tredici ore in salsa Tennessee

## **BEEF RIBS** 21.5

Tenere costine di manzo affumicate per due ore e cotte a bassa temperatura per ventisei ore con aromi alle erbe

## **HOLY TRINITY** 25.0

Brisket di manzo, Pork Belly e costine di maiale in salsa Tennessee accompagnati da un succulento assaggio di Pulled Pork

## MAZURY 9+ LUXURY BEEF

9.5 L'ETTO

Scottona di pezzata bianca e nera di altissima qualità dalla pregiata marezzatura

SAPORE ★★★★★

MAREZZATURA ★★★★★

INTENSITÀ ★★★★★

TENEREZZA ★★★★★

## LEI D'ITALIA

8.5 L'ETTO

Vacca 4l, nata, cresciuta, amante e amica dell' Italia

SAPORE ★★★★★

MAREZZATURA ★★★★★

INTENSITÀ ★★★★★

TENEREZZA ★★★★★

## HOKORI

9.0 L'ETTO

"ORO GRASSO", la risposta italiana al Wagyu giapponese

SAPORE ★★★★★

MAREZZATURA ★★★★★

INTENSITÀ ★★★★★

TENEREZZA ★★★★★

## VACCA D'IRLANDA

8.0 L'ETTO

I migliori tagli provenienti dalle vaste e rigogliose terre d'Irlanda

SAPORE ★★★★★

MAREZZATURA ★★★★★

INTENSITÀ ★★★★★

TENEREZZA ★★★★★

## BALDRACCA

8.5 L'ETTO

Vacca Italiana a doppia attitudine, Latte e Carne (Dual Breeding)

SAPORE ★★★★★

MAREZZATURA ★★★★★

INTENSITÀ ★★★★★

TENEREZZA ★★★★★

Tutti i tagli del menù vengono accompagnati da entrèe e piccolo contorno

**TOMAWAHK, COSTATE SASHI E FIORENTINE:  
SCOPRI TUTTI I TAGLI DISPONIBILI SUL MENÙ OFYR.**

### contorni

PATATE AL FORNO /5.0

INSALATA COLESLAW /5.0

PURÈ DI PATATE AL LIME /5.0

VERDURE IN PASTELLA /7.0

PATATINE FRITTE /5.0

VERDURE GRIGLIATE /5.0

CHEESE AND BACON CHIPS /6.0

# BEVERAGE

## birre

Griller Hop collabora con *Birra Salento*, uno dei primi birrifici agricoli in Italia.

	PICCOLA	MEDIA	GRANDE
<b>NUDA E CRUDA</b> lager pils 4.5%	3.5	5.0	10.0
<b>AGRICOLA AMBRATA</b> red lager 6.5%	4.0	5.5	11.0
<b>LAGUNA BEACH</b> american ipa 6.5%	4.0	6.0	12.0

## birrificio del mese

Ogni mese a rotazione troverai nuove birre alla spina in collaborazione con un birrificio artigianale.

<b>PICCOLA</b>	a partire da	4.5
<b>MEDIA</b>	a partire da	6.5
<b>LITRO</b>	a partire da	13.0

## cocktails

a partire da 7.0

## soft drinks

4.0

## amari

a partire da 4.0

### RUM

SELECTION	a partire da	7.0
PREMIUM	a partire da	9.0

### WHISKY

SELECTION	a partire da	8.0
PREMIUM	a partire da	10.0

## basics

**ACQUA** 75cl 2.0

**CAFFÈ** 1.5

**COPERTO** 2.0

## NOTE

Gentile cliente, alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. Per tutte le informazioni relative ai nostri prodotti la invitiamo a rivolgersi al responsabile di sala. I nostri prodotti possono contenere allergeni, se ha allergie o intolleranze chiedi al nostro staff o consulti il libro degli allergeni.

