



LO STAFF

Sai perché ci vedi sempre sorridere?
BU.CO Burger & Cocktail non è solo un posto di lavoro ma una famiglia
con cui condividere la propria passione,
un ambiente piacevole, spensierato e dall'atmosfera unica.
Questo è il nostro segreto.
Siamo a tua disposizione per cercare di soddisfare le tue esigenze.



★ prodotto surgelato



piatto vegano



gluten free



speziato



noi consigliamo

servizio +1,50

**ONLINE AND
TAKE AWAY
MENÙ**

EN - DE - FR - IT







PIZZETTE FRITTE

Tonino's pizza*

impasto diretto di pizza artigianale, salsiccia sbriciolata e crema di scamorza affumicata. 6.00

Panucci's pizza*

impasto diretto di pizza artigianale, burrata pugliese DOP, pesto alla trapanese home made, pomodori semi secchi. 6.00



John Mariani's pizza*

impasto diretto di pizza artigianale, soppressa friulana Wolf e peperoni grigliati sott'olio. 5.50



Le nostre pizzette fritte hanno un impasto "diretto", preparato appositamente per noi, dal panificio Dominissini di Cussignacco.





STARTERS



french fries*

patate fritte. 4.50



kentucky pop corn

non i soliti nuggets, i nostri sono piccoli bocconcini di sovracoscia e petto di pollo italiani fritti, panati con farina di riso e mais, insaporiti con BU.CO's rub. 6.00



louisiana french fries*

patate fritte e insaporite con BU.CO's rub. 5.00.

dirty nachos

triangolini di mais leggermente speziati, crema di scamorza affumicata e crumble di pancetta e guanciale di Sauris croccante. 6.00

aggiungi il chili con carne a questo piatto, chiedendolo al nostro staff.



Tutte le fritture al BU.CO vengono fatte in olio di Arachide.

BU.CO ha scelto le patatine di:

Lamb Weston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES



APERITIVI

Spritz BU.CO

prosecco, passion fruit Real, soda, succo d'arancia. 4,50

Americano in sifone

sifone dell'aperitivo per eccellenza, con circa 8 porzioni del celebre cocktail a base di Bitter Martini, Vermouth Martini riserva speciale rubino e soda. 40.00



Americano del BU.CO

Bitter Martini, Vermouth Martini riserva speciale rubino e soda. 6.50

Prosecco

calice di prosecco biancavigna extra dry. 3.50 calice / 20.00 bottiglia

Merlot Dorigo

vino rosso locale. 4.00 calice / 25.00 bottiglia

Friulano Dorigo

vino bianco locale. 4.00 calice / 25.00 bottiglia



Trovi l'elenco completo delle bevande all'ultima pagina del menù. Rivolgiti al nostro staff per ulteriori vini in etichetta.





BU.CO OLD SCHOOL

BU.CO

pan brioche, burger di manzo selezionato cotto in forno a carbone
Kopa, cipolla stufata alla birra e miele, gorgonzola DOP;
servito con contorno di patatine fritte*. 12.50



Crispy BU.CO

pan brioche, burger di manzo selezionato cotto in forno a carbone
Kopa, doppio formaggio cheddar, guanciale di Sauris croccante,
salsa BU.CO (maionese, ketchup, senape e spezie);
servito con contorno di patatine fritte*. 13.50



B.L.T.

pan brioche, burger di manzo selezionato cotto in forno a carbone
Kopa, lattuga, pomodoro, formaggio cheddar e guanciale
di Sauris croccante; servito con contorno di patatine fritte*. 14.00

Smoked

pan brioche, burger di manzo selezionato cotto in forno a carbone
Kopa, glassato con salsa BBQ, cheddar e guanciale di Sauris
croccante; servito con contorno di patatine fritte*. 13.50

C.B.B.

pan brioche, burger di manzo selezionato cotto in forno a carbone
Kopa, ketchup, maionese e guanciale di Sauris croccante;
servito con contorno di patatine fritte*. 13.00





BU.CO ORIGINALS

Gricia

pan brioche, burger di manzo selezionato cotto in forno a carbone Kopa, maionese al pepe verde, scaglie di pecorino romano e guanciale di Sauris croccante;
servito con contorno di patatine fritte*. 14.00

Gianburrata

pan brioche, burger di manzo selezionato cotto in forno a carbone Kopa, soppressa friulana Wolf, burrata pugliese DOP e crema di pistacchio;
servito con contorno di patatine fritte*. 15.00



Lucky

pan brioche, burger di manzo selezionato cotto in forno a carbone Kopa, rucola, burrata pugliese DOP e nduja calabrese DOP;
servito con contorno di patatine fritte*. 14.00

Arthur Davidson

pan brioche, burger di manzo selezionato cotto in forno a carbone Kopa, taleggio DOP, pancetta stufata alla piastra, porro caramellato con aceto balsamico e miele;
servito con contorno di patatine fritte*. 14.50

Pulled Pork

pan brioche, spalla di maiale cotta a bassa temperatura e affumicata in forno a carbone Kopa, sfilacciata e condita con salsa BBQ;
servito con contorno di patatine fritte*. 12.00





GRILL AND BBQ



BBQ ribs

costicine di maiale cotte a bassa temperatura, glassate in forno a carbone Kopa, con salsa BBQ e contorno di patatine fritte*. 14.00



Texas grillers club



piatto unico con costicine di maiale glassate con salsa BBQ, salsiccia di maiale, pulled pork e sovracoscia di pollo cotti a bassa temperatura, ed infine grigliati in forno a carbone Kopa; servito con contorno di patatine fritte*. 22.00



Tennessee ribs

costicine di maiale cotte a bassa temperatura, glassate in forno a carbone Kopa con salsa "tennessee" home made; servite con contorno di patatine fritte*. 14.00



Thai ribs

costicine di maiale cotte a bassa temperatura, glassate in forno a carbone Kopa con salsa thai speziata home made; servite con contorno di patatine fritte*. 14.50



Chicken Grill

due sovracosce di pollo selezionato cotto a bassa temperatura e grigliato al barbeque in forno a carbone Kopa; servite con contorno di patatine fritte*. 12.00



Filetto c.b.t.

300 gr. di tenero filetto di manzo cotto a bassa temperatura, grigliato in forno a carbone Kopa; servito con contorno di patatine fritte*. 30.00



la doppia cottura (CBT + Brace) che facciamo al BU.CO, permette alle carni di essere tenere e succose, ma allo stesso tempo saporite e profumate, grazie alla maillarde e alla leggera affumicatura. Il nostro staff è a tua disposizione per rispondere ad ogni tuo quesito.





CHICKEN WORLD

Cesare

pan brioche, burger di pollo selezionato con panatura di corn flakes, salsa caesar home made, lattuga e pomodoro; servito con contorno di patatine fritte*. 12.00

Porko & Croccante

pan brioche, sovracoscia di pollo selezionato fritto, con panatura di farina di riso e mais, spalla di maiale cotta a bassa temperatura e affumicata in forno a carbone Kopa, sfilacciata e condita con salsa BBQ; servito con contorno di patatine fritte*. 13.50

Buffalo Chicken

pan brioche, sovracoscia di pollo selezionato fritto, con panatura di farina di riso e mais, gorgonzola DOP e salsa BBQ; servito con contorno di patatine fritte*. 13.00



Thai Chicken

pan brioche, sovracoscia di pollo selezionato fritto, con panatura di farina di riso e mais, funghi shiitake sott'olio e salsa thai speziata home made; servito con contorno di patatine fritte*. 13.00

Al Cappone

pan brioche, burger di pollo selezionato con panatura di corn flakes, maionese, pancetta stufata e crema scamorza affumicata; servito con contorno di patatine fritte*. 12.50



PLATES



Burger plate

piatto unico con burger di manzo selezionato cotto in forno a carbone Kopa, pancetta stufata alla piastra; servito con contorno di patate fritte* ketchup e maionese. 11.50



Burrata burger plate

piatto unico con burger di manzo selezionato cotto in forno a carbone Kopa, burrata pugliese DOP, misticanza, pesto alla trapanese home made, carciofini sott'olio. 13.00



Chicken burrata plate

piatto unico con burger di pollo selezionato con panatura di corn flakes, pomodorini piccadilly, olive taggiasche, misticanza e burrata pugliese DOP. 12.50



Chicken Schnitzel

piatto unico composto da due sovracosce di pollo selezionato fritte, impanate con farina di riso e mais, servite con contorno di rucola e pomodorini piccadilly, conditi con olio extravergine d'oliva e sale maldon. 12.50



Chicken plate

piatto unico con due sovracosce di pollo selezionato cotto in CBT e grigliato in forno a carbone Kopa, misticanza, pomodorini piccadilly, scaglie di grana, glassa all'aceto balsamico, olio extravergine d'oliva e sale maldon. 12.50





VEGGY

Rendi il tuo panino della sezione "veggy" vegano, rimuovendo gli ingredienti non vegani e sostituendo il pan brioche BU.CO, con quello gluten free senza ingredienti di origine animale.

Veggy BU.CO

pan brioche, hamburger vegano home made, cipolla stufata alla birra e miele, gorgonzola DOP; servito con contorno di patatine fritte*. 12.00

Veggy Trapani

pan brioche, hamburger vegano home made, burrata pugliese DOP, pesto trapanese home made; servito con contorno di patatine fritte*. 13.50



Veggy Parmigiana

pan brioche, hamburger vegano home made, pomodoro, melanzane sott'olio grigliate e crema di scamorza affumicata; servito con contorno di patatine fritte*. 13.00



Veggy Thai

pan brioche, hamburger vegano home made, funghi shiitake sott'olio e salsa thai speziata home made; servito con contorno di patatine fritte*. 12.50



SALADS

BU.CO. salad

insalata gentile, misticanza, pomodorini piccadilly, grana in scaglie, crostini di pane e salsa caesar home made. 9.50

Chicken Caesar salad

insalata gentile, tagliata di sovracoscia di pollo cotta in CBT e grigliata in forno a carbone Kopa, crostini di pane e salsa caesar home made. 11.50



Vegan salad

insalata gentile, carciofini sott'olio, olive taggiasche, melanzane grigliate sott'olio e salsa thai speziata home made. 11.00

Salmon salad

insalata gentile, salmone marinato home made, salsa thai speziata home made, maionese all'erba cipollina e crostini di pane. 12.50





KIDS MENÙ

Cheese burger

pan brioche, burger di manzo selezionato cotto in forno a carbone Kopa, cheddar; servito con contorno di patatine fritte*. 7.50

Biker burger

pan brioche, burger di manzo selezionato cotto in forno a carbone Kopa, ketchup, maionese e guanciale di Sauris croccante; servito con contorno di patatine fritte*. 8.00



Kentucky plate

sovracoscia di pollo selezionato fritto, con panatura di farina di riso e mais, servito con contorno di patatine fritte*, ketchup e maionese. 7.50



Kiki plate

burger di pollo selezionato con panatura di corn flakes, servito con contorno di patatine fritte*, ketchup e maionese. 8.00



Hot rod plate

piatto unico con würstel di suino, ketchup e maionese; servito con contorno di patatine fritte*, ketchup e maionese. 7.00

Hot Dog

sandwich di pan brioche, con würstel di suino; servito con contorno di patatine fritte*. 7.50

aggiungi le salse che preferisci indicandole al nostro staff.



DESSERTS



Cheescake

monoporzione del classico newyorkese, base croccante di biscotti gluten free, morbida crema di formaggio spalmabile e composta di fragole a guarnire. 6.00



Bucomisù

crema di panna e mascarpone, caffè, savoiardi gluten free e cacao amaro. 5.00



Brownie

biscotto morbido al cioccolato gluten free, gelato alla vaniglia e caramello salato. 5.50



gelato

pallina di gelato alla vaniglia, biscotto gluten free sbriciolato e glassa al cioccolato. 2,50

