

ed.01

2020

THE DRUNKEN DUCK

# MENU



SONO COSE DELL'ALTRO FORNO

# LA NOSTRA FILIERA

**Km 1**

Quinto Vic.no - VI



## IL SALE DELLA TERRA

Azienda agricola che produce ortaggi stagionali e cereali senza uso di fertilizzanti, diserbanti o pesticidi chimici.

verdure

**Km 21**

Colceresa - VI

## CASEIFICIO BASSO

Il Bastardo e il Morlacco del Grappa: tradizione, sapori e genuinità che nascono nel 1882.



FORMAGGI

**Km 41**

Conco - VI

## MALGA VERDE

1095m di altitudine e 70 vacche da latte per produrre grandi formaggi tipici, tra cui l'Asiago D.O.P. fresco e stagionato.

**Km 26**

Camposampiero - PD

## PIO STORTO

Salumificio e caseificio con tutte le materie prime provenienti dalla propria attività agricola.

**Km 44**

Montagnana - PD

## SORANZO

Il prosciutto Veneto berico-euganeo DOP, la cui storia ha origine già dal 1400.

**Km 333**

Umbertide - PG

## RENZINI

Leader nel settore della salumeria Norcina, con carni curate e controllate sin dalla nascita.



## POMODORO

**Km 128**

Comacchio - FE

BECCARI

Pomodori datterini coltivati con metodo biologico e trasformati nel laboratorio della Cooperativa Sociale "La Fraternità".

ci hanno fatto  
**un pane così!**



**Km 14**

Maragnole - VI

## VICENTINI 1966

Pasta madre e grani antichi autoctoni per un prodotto digeribile e ricco di sostanze nobili che aiuta a preservare la biodiversità e a premiare i piccoli produttori agricoli. Gusto e fragranza, dal 1966.

che pezzo di  
**carne!**



**Km 29**

Arzignano - VI

## DAMINI

Passione di famiglia da ben quattro generazioni, Damini Macelleria & Affini è la prima macelleria & ristorante d'Europa ad aver ricevuto una stella Michelin.

# CLASSICS

**ci hanno fatto un pane così!**



Il pane è realizzato per noi da **Vicentini 1966** con farina di mais Marano e olio EVO dei Colli Berici. Un pane del territorio per il territorio!

<b>HAMBURGER</b>	<b>Panino</b> con 200 gr di carne di Limousine italiana, lattuga, pomodoro fresco, cipolla caramellata, <b>senape</b> , ketchup. Servito con patate fritte.	€ 11.00
	Burger with 200 gr Italian free range Limousine beef patty, lettuce, fresh tomatoes, caramelized onions, mustard, ketchup. Served with fries.	
<b>CHEESEBURGER</b>	<b>Panino</b> con 200 gr di carne di Limousine italiana, <b>Bastardo del Grappa</b> dolce, pomodoro fresco, lattuga, <b>mayo</b> , ketchup. Servito con patate fritte.	€ 12.00
	Burger with 200 gr Italian free range Limousine beef patty, Bastardo cheese, tomatoes, lettuce, mayo, ketchup. Served with fries.	
<b>BACONBURGER</b>	<b>Panino</b> con 200 gr di carne di Limousine italiana, bacon, cipolla caramellata, pomodoro fresco, <b>mayo</b> , ketchup. Servito con patate fritte.	€ 13.50
	Burger with 200 gr Italian free range Limousine beef patty, bacon, caramelized onions, fresh tomatoes, mayo, ketchup. Served with fries.	
<b>VEGGY</b> 	<b>Panino</b> con burger di legumi e <b>cereali</b> , <b>Bastardo del Grappa</b> dolce, verdure di stagione. Servito a scelta con patate fritte o verdure fresche.	€ 11.50
	Burger with legume & grain patty, Bastardo cheese, in season vegetables. Served with fries or fresh vegetables.	
<b>vegan</b> 	<b>Panino</b> vegano con burger di legumi e <b>cereali</b> , verdure di stagione. Servito a scelta con patate fritte o verdure fresche.	€ 11.00
	Burger with legume & grain patty, in season vegetables. Served with fries or vegetables.	

<b>piccantino</b>	<b>Panino</b> con 200 gr di carne di Limousine italiana, <b>Bastardo del Grappa</b> dolce, verdure crude di stag., salsa bbq piccante di nostra produzione. Servito con nachos.	€ 13.00
	Burger with 200 gr Italian free range Limousine beef patty, Bastardo cheese, in season vegetables, homemade hot BBQ sauce. Served with nachos.	
<b>stracciato</b>	<b>Panino</b> farcito con pulled pork <b>speziato</b> cotto a bassa temperatura, <b>Bastardo del Grappa</b> dolce e <b>salsa coleslaw</b> di nostra produzione. Servito con patate fritte.	€ 10.50
	Craft bread stuffed with pulled pork, Bastardo cheese and homemade coleslaw dressing. Served with fries.	
<b>toastone rustico</b>	<b>Pane</b> artigianale in cassetta, <b>Bastardo del Grappa</b> dolce, cotto alla brace di alta norcineria. Servito con patate fritte.	€ 6.50
	Sandwich bread, high quality barbecued ham, Bastardo cheese. Served with fries.	
<b>DRUNKEN SANDWICH</b>	<b>Pane</b> artigianale in cassetta, fughi freschi, bacon, cotto alla brace di alta norcineria, frittatina con uovo a pasta gialla, <b>Bastardo del Grappa</b> dolce, lattuga, pomodoro fresco. Servito con patate fritte.	€ 9.50
	Sandwich bread, fresh mushrooms, bacon, high quality butchery barbecued ham, fried eggs, Bastardo cheese, lettuce, fresh tomatoes. Served with fries.	
<b>DRUNKEN GREEN</b> 	<b>Pane</b> artigianale in cassetta, <b>Bastardo del Grappa</b> dolce, frittatina con <b>uovo</b> a pasta gialla, verdure di stag. Servito con patate fritte.	€ 9.50
	Sandwich bread, Bastardo cheese, fried eggs, in season vegetables. Served with fries.	
<b>THE PLATE</b>	Per sentire tutto il sapore della nostra carne. Hamburger da 200 gr di carne di Limousine italiana senza pane. Servito a scelta con patate fritte o verdure fresche.	€ 10.00
	All the taste of our meat. 200g Italian limousine meat burger without bread. Served with fries or fresh vegetables.	
	I NOSTRI <b>HAMBURGER SONO SERVITI AL SANGUE</b> . SE LO GRADISCI PIÙ COTTO COMUNICALO AL NOSTRO PERSONALE.	

**RICHIEDI LA NOSTRA SALSA TOO! NON FARTELA SCAPPARE!**

# PAPERETTE

Gli impasti delle nostre paperette sono realizzati da **Vicentini 1966**.

<b>MARGHERITA</b> 	Salsa di pomodoro datterino, <b>mozzarella</b> e origano a cottura ultimata. Classica e intramontabile.	€ 7.00
	Tomato sauce, mozzarella and oregano. Classic and timeless.	
<b>BRACE E FRESCHI</b>	Salsa di pomodoro datterino, <b>mozzarella</b> , funghi freschi e cotto alla brace di alta norcineria.	€ 10.00
	Tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms, quality butchery cooked ham.	
<b>STRASSONA</b> 	Salsa di pomodoro datterino, <b>stracciatella</b> e prosciutto crudo di Montagnana.	€ 10.50
	Tomato sauce, stracciatella and raw ham from Montagnana.	
<b>SALE DELLA TERRA</b>	Salsa di pomodoro, verdure di stagione miste e <b>mozzarella</b> . Scelta vegana senza mozzarella.	€ 9.00
	Tomato sauce, mixed seasonal vegetables and mozzarella. Vegan choice without mozzarella.	

# SFIZIOSITÀ

<b>NACHOS</b>	Nachos con salsa piccante.	€ 2.50
	Nachos + spicy sauce.	

# FRITTERIA

<b>PATATE FRITTE</b>	French fries	€ 4.00
<b>ANELLI DI CIPOLLA ALLA BIRRA</b>	Beer battered onion rings	€ 5.00
<b>PATATE FRITTE AROMATICHE</b>	Patate fritte servite con pestato di rosmarino, salvia ed erba cipollina	€ 5.00
	French fries served with rosemary, sage and chives	
<b>PATATE FRITTE CACIO E PEPE</b>	French fries with black pepper & cheese	€ 5.00
<b>PATATE FRITTE AL PEPERONCINO O CURRY</b>	Chili pepper or curry fries	€ 4.50
<b>NONNA MIRIAM</b>	Polenta frita con <b>formaggio stravecchio</b> del caseificio Rio Storto e pepe.	€ 6.00
	Fried polenta with aged "stravecchio" cheese and black pepper.	
<b>JALAPENOS</b>	<b>Jalapenos al formaggio</b>	€ 6.00
	Fried jalapenos poppers with cheese	
<b>ALETTE DI POLLO</b>	Chicken wings	€ 6.00
<b>PEPITOS DI POLLO</b>	Chicken Nuggets	€ 6.00
<b>FRITTO MISTO</b>	Assaggio misto di tutti i nostri fritti	€ 16.00
	A mix of our fried specialties	

FRIGGIAMO SOLO CON OLIO DI **SOIA** DI ALTISSIMA QUALITÀ

**Compresa 1 salsa** chiedendo al momento dell'ordinazione.  
Salse extra € 0.50 cad. **Salsa TDD**: salsa a base di **mayonese** con cipolla stufata, curry e paprika dolce.

Served with one choice of sauce to be asked when ordering.  
Extra sauce € 0.50.



# BABY

<b>PIATTO PICCINO</b>	3 fettine di cotto alla brace e patate fritte.	€ 6.50
	3 bbq ham slices and fries.	
<b>PIATTO CUCCIOLO</b>	<b>Pepitos</b> di pollo e patate fritte.	€ 6.50
	Chicken nuggets and french fries.	
<b>PIATTO BABY</b>	<b>Panino</b> con svizzera, patate fritte e ketchup.	€ 9.50
	Beef burger with fries and ketchup.	
<b>PIATTO DEL LADPUNCOLO</b>	Piatto vuoto, non costa nulla, rubacchi dai piatti di chi è in tavola con te.	

Tutti i bimbi che cenano al TDD non pagano la prima bibita.

First drink free of charge for all children who have dinner at TDD.



# DOLCEZZA

<b>BIRRAMISÙ</b>	Nostra rivisitazione del tradizionale "Tiramisù", con <b>crema all'uovo</b> e <b>mascarpone, savoiardi</b> e la miglior <b>birra Stout</b> in mescola.	€ 5.00
	Our revisiting of traditional "Tiramisù" with egg and mascarpone cream, ladyfingers and the best Stout beer of the day.	
<b>POT AL CIOCCOLATO</b>	Vasetto di <b>crema al cioccolato fondente</b> servito con <b>panna</b> montata e <b>crumble</b> al cacao. Perfetto per grandi e piccini.	€ 5.00
	Jar of dark chocolate cream served with whipped cream and cocoa crumble. Perfect for young and old.	

# LIQUIDI

<b>POLI - GRAPPA BLEND BORDOLESE</b>	Sarpa	€ 3.00
	Sarpa Oro	€ 3.00
<b>POLI - LIQUORI CON INFUSI NATURALI</b>	Camomilla	€ 3.00
	Vaca Mora	€ 3.00
	Prugna	€ 3.00
<b>POLI - GRAPPE CON INFUSI NATURALI</b>	Pruma	€ 3.00
	Miele	€ 3.00
	Liquirizia	€ 3.00
<b>POLI - DISTILLATI DI FRUTTA</b>	Taiadèa	€ 3.00
		€ 3.00
<b>POLI - CREME</b>	Moka	€ 3.00
	Ciok	€ 3.00
<b>POLI - GRAPPA SINGOLO VITIGNO</b>	Sassicaia	€ 8.00
	Due Barili	€ 8.00
<b>POLI - DISTILLATI DI VINO</b>	Arzente	€ 8.00
<b>ANALCOLICI</b>	Succo di mela bio 25 cl	€ 2.50
	Succo di mela bio 40 cl	€ 4.00
	Bibite Paoletti: aranciata, cedrata, limonata, gassosa, tonica, chinotto	€ 2.50
	MoleCola 33 cl, MoleCola Zero 33 cl	€ 2.50
	MoleCola Bimbi 25 cl (senza caffeina)	€ 2.00
	The Lissa bio 50 cl: limone, pesca, verde	€ 3.00
	Acqua naturale/frizzante 50 cl	€ 1.50
	Caffè	€ 1.50
	Caffè corretto (correzione a parte)	€ 2.50

# LET'S PARTY



Al TDD potete organizzare la vostra più meglio festa e godervi una bella serata circondati da buon cibo e ottima birra artigianale. Una sala riservata, un menù speciale, la possibilità di avere **un dolce personalizzato** preparato dai nostri pasticceri. Le varianti sono tante, chiedete informazioni al nostro personale!

.....  
**COMPLEANNI - FESTE DI LAUREA - CENE AZIENDALI - OCCASIONI SPECIALI**  
.....

# OCCHIO AGLI ALLERGENI



**Gli allergeni sono evidenziati in grassetto all'interno del menù.** Si avvisa la gentile clientela che, negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del reg. UE n. 1169/2001 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.



BEER, BURGERS AND VEGAN  
Via Degli Eroi, 77 - 36050 Quinto Vicentino (VI)  
T. +39 347 4712738  
f @drunkenduckquinto

Aperto quasi tutti i giorni dalle 18.00.