

officineaversa.it

MIXERLAB



Officine

burgers and drinks

DELIVERY MENU

Città Coperte:

Aversa, Trentola Ducenta, Carinaro, Cesa, Lusciano,
Gricignano di Aversa e Teverola

Orario consegne:

dalle 16:00 alle 23:00

Contattaci via whatsapp al numero **+39 327 880 6335**,
indicando nome, cognome, comune di residenza, indirizzo
con numero civico e pietanza scelta

Modalità di pagamento:

Contanti o Carta

www.officineaversa.it



Ogni **40 €** di spesa
10% di sconto

ovviamente non cumulabili con quello del vino

ORDINE MINIMO 10 €

* STREET FOOD

Chips	4
Dippers con buccia	5
Sfera di frittatina di pasta in crosta crispy con salsa alla pizzaiola e scaglie di grana	5
Le polpettine fritte alla napoletana con salsa agrodolce	6
Polpettine alle tre carni con salsa alla matriciana	6
Polpettine maritate con scarola capperi e olive	6
Cuoppo servito di alici ripiene di provola e basilico, caponata di verdure, carciofi alla milanese e rondelle di patate fritte	8
Stecco di pasta e patate in crosta di montanara con stracciatella	5
Il tagliere street food (stecco di pasta e patate, trancio di crocco ripieno, sfera di pasta)	9

* ANTIPASTI

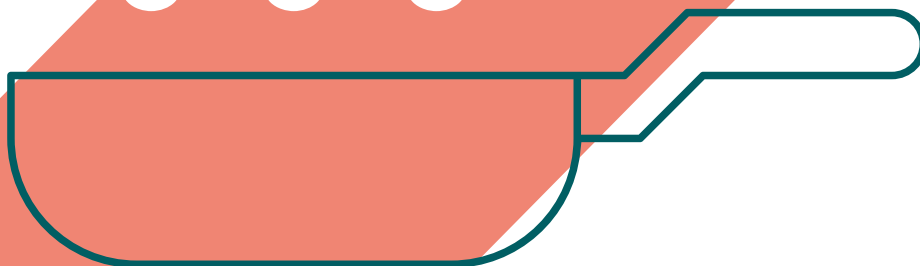
La perla bianca in crosta alla milanese con insalatina di pomodori e rucola	6
Il crocco ripieno di parmigiana e provola in crosta di tortillas alla paprika	6
Cornetti di pasta brioche con gamberi e crema inglese allo zafferano	9
Taglieri di salumi e formaggi con contorni caldi e tranci di piadina romagnola e pani aromatizzati	

CHIEDI AL PERSONALE DI SALA

ANTIPASTO DEL MESE

Special

???



La nostra proposta di antipasto special cambia di mese in mese. *Resta aggiornato tramite le nostre pagine sui social o sul nostro sito.*

 [officine_aversa](#)

 [Officine - burgers and drinks](#)

PANINI

L'aggiunta di ogni singolo alimento ha il costo di 1 €

L'aggiunta di ogni hamburger ha il costo di 3 €

La sostituzione di ogni singolo alimento ha il costo di 0,5 €

La sottrazione di ogni singolo alimento non varia il prezzo

- Easy:** hamburger di manzo da 200 gr, iceberg, pomodori cuor di bue **7,5**
- Piccantino:** hamburger di manzo da 200gr, salame n'duja, bufala campana, salsa greca, friarielli **9**
- Chicken:** hamburger di pollo gr.200, bacon scaglie di grana, fontina, spinacino, salsa coleslaw classica **9**
- Americano:** hamburger di manzo da 200 gr, bacon, cheddar, cipolle fritte, iceberg **9**
- Bronte:** panino rosetta, hamburger di manzo da 200gr, mortadella igp, crema di pistacchio, provola affumicata, radicchio **10**
- Eggs:** hamburger di manzo da gr.200, uovo occhio di bue, cheddar, bacon, peperoni stufati, maionese al miele **9**
- Country:** hamburger di manzo da 200 gr, rondelle di patate arrosto, fior di Agerola, cipolla di tropea stufata, pancetta di mora romagnola **9**
- Vegetariano \vegano:** hamburger vegetariano, crema al formaggio, patate al forno, cavolo rosso stufato **8**

PANINI FISH

- Sea burger:** buns ai cereali, hamburger di salmone, bacon croccante, mozzarella di bufala, pomodoro ramato e crema di zucchine alla scapece **10**
- Kraken:** Tentacoli di polpo, stracciatella, friarielli, pesto leggero al basilico **15**

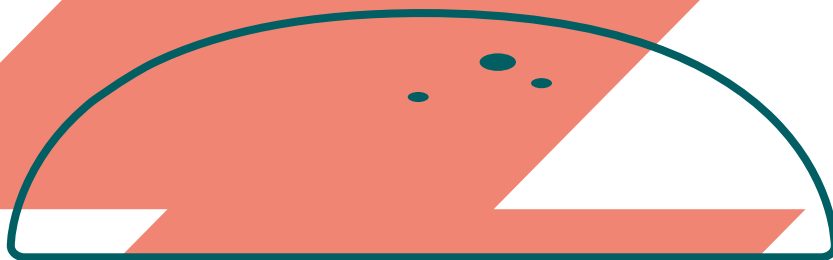
PANINI TRADIZIONE

- La perla bianca:** hamburger di manzo da 200 gr, mozzarella impanata e frita, pomodori a bruschetta, chips di speck **9**
- Campagnolo:** hamburger di salsiccia e peperoni gialli in padelle, provola **8,5**
- Carpentier:** panino rosetta, hamburger di manzo da 200 gr, provola di Agerola, parmigiana di melanzane, cialda di pecorino **9**
- Potato:** hamburger di manzo da gr.200, crocchè di patate, prosciutto cotto, provola **9**
- Romanesco:** hamburger di manzo da 200 gr, carciofi stufati con capperi e olive, pancetta pepata, pecorino e mostarda di miele **10**

CHIEDI AL PERSONALE DI SALA IL

PANINO DEL MESE

Special



La nostra proposta di panino special cambia di mese in mese. Resta aggiornato tramite le nostre pagine sui social o sul nostro sito.



officine_aversa



Officine - burgers and drinks

INSALATE

Insalatona officine: iceberg, radicchio, scarola riccia, pomodorini, mais, carote **9**

Puoi aggiungere:

contorni a scelta

0,50

carni

3

pesce (tonno, salmone)

3

CARNI

Tagliata di scottona 400 gr con scarola stufata, zucca grigliata e scalogni glassati

20

Tagliata di scottona 400 gr friarielli e scagliuzzielli

20

Tagliata di scottona 400 gr

16

T-Bone steak 1 kg circa

48

Tomahawk 800gr circa

45

Puoi aggiungere:

contorni a scelta 1,50€

patatine 3€

DOLCI

Cucciolone di frolla morbida con crema di pastiera	5
Cheese cake da forno al cacao	5
La merenda dei bimbi	5
Flan al pistacchio	5
Gelato alla vaniglia e amarene con glassa agli arachidi e crumble al cocco	5
Magnum al tiramisù con crumble alla mandorla e caffè	5

BIBITE

Acqua 0.50 cl	1
Coca cola 0.33 cl	2
Coca cola zero 0.33 cl	2
Fanta 0.33 cl	2

BIR- RE

BOTTIGLIA

TYRIS VIPA

CL 33 / 5

PROVENIENZA: Spagna
FERMENTAZIONE: Alta
STILE: Saison IPA
COLORE: Giallo Dorato
GRADO ALCOLICO: 3,8%
Birra amara, fresca dall'aroma luppolato.

TYRIS MARZEN

CL 33 / 5

PROVENIENZA: Spagna
FERMENTAZIONE: Bassa
STILE: Marzen
COLORE: Ambra Ramato
GRADO ALCOLICO: 5,5%
Birra cremosa con leggera amarezza dal finale secco.

TYRIS IPA

CL 33 / 5

PROVENIENZA: Spagna
FERMENTAZIONE: Alta
STILE: IPA
COLORE: Giallo Dorato
GRADO ALCOLICO: 6,2%
Birra gustosa, aromatica con un retrogusto rinfrescante alle erbe.

WOLD TOP BITTER

CL 50 / 6

PROVENIENZA: Inghilterra
FERMENTAZIONE: Alta
STILE: Bitter
COLORE: Leggermente Ambrato
GRADO ALCOLICO: 3,7%
Birra leggera, dall'intenso sapore e dal lungo finale luppolato.

WOLD TOP AGAINST THE GRAIN

CL 50 / 6 gluten free

PROVENIENZA: Inghilterra
FERMENTAZIONE: Alta
STILE: Bitter Senza Glutine
COLORE: Giallo Pallido
GRADO ALCOLICO: 4,5%
Birra dal sapore pieno, cremosa e rinfrescante con sentore di agrumi.

BOYNE AMBER ALE

CL 50 / 6

PROVENIENZA: Irlanda
FERMENTAZIONE: Alta
STILE: Amber Ale
COLORE: Ambrato
GRADO ALCOLICO: 4,8%
Birra equilibrata, caramellata con grande varietà di luppoli tedeschi.

BOYNE AMBER ALE Lager

CL 50 / 6

PROVENIENZA: Irlanda
FERMENTAZIONE: Alta
STILE: Lager
COLORE: Bionda
GRADO ALCOLICO: 4,8%
Birra perfettamente equilibrata, dall'aroma luppolato ed un finale fresco.

BOYNE PALE ALE

CL 50 / 6

PROVENIENZA: Irlanda
FERMENTAZIONE: Alta
STILE: Pale Ale
COLORE: Ambrato
GRADO ALCOLICO: 4,8%
Sprigiona piacevoli sentori di pompelmo rosa con un aroma sottile di malto.

FLENSBURGER WELZEN

CL 33 / 5

PROVENIENZA: Germania
STILE : Hefeweizen
COLORE: bionda
GRADO ALCOLICO : 5,1%
Speziata e delicata

BECK'S 2,5

HEINEKEN 2,5

BUDWEISER 2,5

TENNENT'S 3,5

**BURGER
AND
DRINK**

**Ogni 40 € di spesa
10% di sconto**

ovviamente non cumulabili con quello del vino

ORDINE MINIMO 10 €

APERITIVO

KIT GIN

Bottiglia Tanqueray
3 bottiglie schweppes tonica
3 bottiglie schweppes lemon
Antipasto a scelta

40€

KIT ABSOLUT

Bottiglia vodka absolut 0,70
3 bottiglie schweppes lemon
3 bottiglie schweppes tonica
3 redbull
1 Antipasto a scelta

35 €

*In ogni kit è presente ghiaccio e bicchieri
Ogni kit é personalizzabile. Per info, contattare il 3278806335 (Solo WhatsApp)*

KIT VODKA PREMIUM

1 bottiglia Grey Goose
3 schweppes lemon
3 schweppes tonica
3 redbull
1 Antipasto a scelta

50€

KIT SPRITZ

1 bottigliina Aperol
1 bottiglia Cuvée CA' Venezze Brut
3 bottigliine Schweppes
Antipasto scelta

35 €

*In ogni kit è presente ghiaccio e bicchieri
Ogni kit é personalizzabile. Per info, contattare il 3278806335 (Solo WhatsApp)*



Officine

burgers and drinks

La selezione e la macinatura delle carni è realizzata dai nostri chef

**alimenti prodotti in sede e successivamente abbattuti*

***alimenti congelati all'origine*

NOTE: PER QUALSIASI INFORMAZIONI SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO.

LA DIREZIONE NON POTENDO GESTIRE EVENTUALI CONTAMINAZIONI CROCIATE DA PARTE DI ALLERGENI DERIVANTI DALLA PREPARAZIONE DELLE PIETANZE, NON ASSICURA LA SOLA PRESENZA DEGLI ALLERGENI NATURALMENTE CONTENUTI NEGLI INGREDIENTI DELLE PORTATE RIPORTATE NEL MENÙ.

Si informano pertanto i signori ospiti di informare prontamente il nostro personale in caso di presunta o accertata intolleranza o allergia alimentare.



Via Gaetano Andreozzi, 45 - 81031 Aversa
www.officineaversa.it

