

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 €

NON SOLO FRITTI

coperto 1,5

**alimenti prodotti in sede
e successivamente abbattuti*

Le chips	4
Le polpette fritte napoletane	6
Polpette alle tre carni con salsa alla matriciana e scaglie di pecorino	5
Mini rools di gamberi e melanzane in crosta di sesamo, salsa di pomodoro giallo, polvere di basilico.	7
Il gelatino di pasta phillo con gâteaux di patate e crema scapece	5
Tentacoli di polpo in doppia cottura, grigliato e in crosta di mandorle lamellate, concassè di pomodoro a bruschetta	9
Perla bianca in crosta alla milanese con insalatina di pomodori e rucola	6
Magnum di frittatina di pasta in crosta crispy con ragù napoletano	6
Taglieri di salumi e formaggi con contorni caldi e tranci di piadina romagnola e pani aromatizzati	12

PA- NINI

*alimenti prodotti in sede e
successivamente abbattuti

**alimenti congelati all'origine

Easy: hamburger di scottona 200gr. , iceberg , pomodoro **7,5**

Piccantino: hamburger di scottona gr.200, cipolle di tropea caramelizzate,
n'duja di Spilinga, mozzarella di bufala, pomodoro cuor di bue **9**

Chicken:* hamburger di pollo da gr.200, bacon, scaglie di grana,
fontina, spinacino, salsa coleslaw classica **8**

Americano: hamburger di scottona da 200 gr, bacon, cheddar,
anelli di cipolle fritte, iceberg **9

Bronte: hamburger di scottona da 200gr, mortadella igp,
crema di pistacchio, provola affumicata **9**

Vegetariano/vegano:* hamburger vegano, burrata / tofu,
patate al forno, cavolo rosso stufato **8**

PA- NINI

FISH

*alimenti prodotti in sede e
successivamente abbattuti

**alimenti congelati all'origine

Mediterraneo: scottata di spada, misticanza, mozzarella, noci, finocchi stufati **10**

Sea burger: buns ai cereali, *hamburger di salmone norvegese 150 gr, bacon
croccante, mozzarella di bufala, pomodoro ramato e crema di piselli al porro **10**

PA- NINI

TRADI- ZIONE

LA SELEZIONE E LA MACINATURA DELLE CARNI È REALIZZATA DAI NOSTRI CHEF

*alimenti prodotti in sede e successivamente abbattuti

**alimenti congelati all'origine

*alimenti prodotti in sede e successivamente abbattuti

**alimenti congelati all'origine

La perla bianca: hamburger di scottona da 200 gr, mozzarella impanata e frita, pomodori a bruschetta, chips di speck **9**

Carpentier: hamburger di scottona da 200 gr, provola di Agerola, parmigiana di melanzane, cialda di pecorino **9**

Potato: hamburger di scottona da gr.200, **crocche di patate, prosciutto cotto, provola **9**

Campagnolo: hamburger di salsiccia e peperoncini verdi e datterini, provola **8,5**

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

BIBI- TE

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

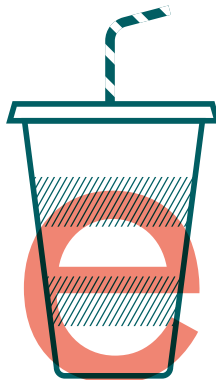
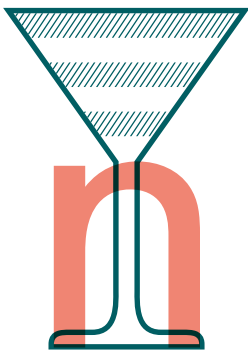
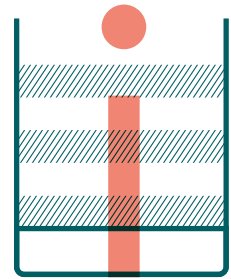
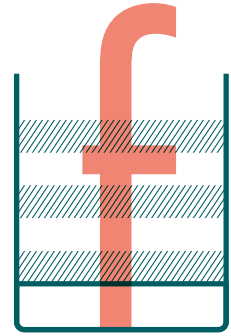
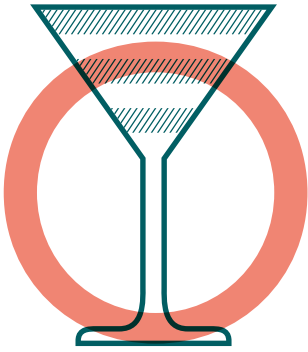
PROVENIENZA: Germania
STILE: Hefeweizen
COLORE: bionda
GRADO ALCOLICO: 5,1%
Speziata e delicata

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

