

SPECIAL[®] & Mr Martini

BURGERS & CUCINA



Un'atmosfera unica in un'iconica Gas Station degli anni '50. **Cucina internazionale e Cocktail bar**, immersi tra **motociclette speciali** e **arredi industrial**.

Il ristorante Special nasce grazie a un'idea di Nicola Martini, in arte **Mr Martini**, un famoso customizer di motociclette veronese, conosciuto a livello internazionale per le sue personalizzazioni. Nel 2016, **nella vecchia stazione di servizio** anni '50 **dove per vent'anni Nicola ha lavorato come concessionario**, inauguriamo il ristorante Special.

Il menù di offre una selezione trasversale di prodotti, dagli **irresistibili burger gourmet** alle proposte della cucina che spaziano dai **piatti di pasta**, ai **deliziosi antipasti** fino ai **secondi di carne e pesce**. Ogni piatto è preparato con cura utilizzando ingredienti freschi e di prima scelta, garantendo **un'esperienza gourmet in un ristorante a tema garage**.

Un ristorante dove l'equilibrio tra internazionalità e italianità, l'estrema attenzione alle persone e una visione a lungo termine sono collegati dal filo conduttore delle motociclette speciali.



per carburare (STARTERS)

VERDURE PASTELLATE €11

Verdure in pastella servite con salsa agrodolce (1, 3)

FRITTURA DI MARE €15

Frittura di mare di gamberi, calamari e totani serviti con salsa agrodolce (1, 2, 3, 4, 12)**

TRIS DI HUMMUS €10

Basilico e pinoli - ceci e paprika dolce - barbabietola con focaccia artigianale (1, 8, 11)

PATA NEGRA €17

Prosciutto di maiale 100% Iberico Pata Negra Joselito, con salsa al pomodoro e pane tostato (1)

TARTARE DI FASSONA €16

Battuta di fassona piemontese, crema di burrata, tuorlo d'uovo marinato con peperoncino e salsa di soia, cipolle essiccate al forno (1, 3, 6, 7)

ingrana la prima (PASTA)

Disponibili spaghetti gluten free e sugo vegan Beyond Meat  

CACIO, PEPE E GUANCIALE €12

Spaghetti con pecorino romano, pepe di Sarawak e guanciale croccante (1, 7)

A.O.P. E GAMBERO ROSA €14

Spaghetti con aglio, olio, peperoncino, tartare di gambero, zeste di agrumi e crema di prezzemolo (1, 2)

CIRCO MACCHERONI €13

Mezzi paccheri, ragù d'anatra, salsa grana, olio alla rucola (1, 3)

BIGOLI DI MAMMA MARTINI €12

Bigoli con sugo di carne di manzo, basilico e olio d'oliva (1, 3)

RISO VENERE €12

Riso nero con salmone affumicato, pomodorini freschi, crema di piselli e verdure (4)

(*) Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato abbattuto preventivamente. Può inoltre aver subito trattamento di congelamento.

(**) Alcuni prodotti, se non reperibili freschi, potrebbero essere surgelati all'origine.

 Vegetariano

 Vegan

 Gluten Free

special burgers

Beyond Meat e pane gluten free disponibili su richiesta 🌱 ✓

BURGER CACIO E PEPE €12

Bun di pane bianco e sesamo, carne di manzo, salsa cacio e pepe, guancialetto croccante, mela al forno (1, 7, 10, 11)

PULLED PORK €12

Bun di pane bianco, spalla di maiale affumicato, insalata Coleslaw, carota e maionese e salsa BBQ (1, 7, 10)

BURGER GIAPPONESE €12

Pane nero e sesamo, carne di manzo, cipolle brasate alla salsa di soia, insalata, pomodoro, mayo al wasabi (1, 3, 6, 7, 10, 11)

BURGER MR MARTINI €12

Bun di pane bianco e sesamo, carne di manzo, bacon, uovo all'occhio di bue, cheddar, insalata, pomodoro (1, 3, 7, 10, 11)

BURGER BY THE SEA €14

Bun di pane nero e sesamo, tartare di tonno rosso, stracciatella, salsa alle acciughe e rucola (1, 4, 7, 11)*

BURGER VEGGIE 🌿 €10

Bun di pane bianco, burger di barbabietola, monte veronese, melanzane grigliate, salsa ai funghi, spinaci (1, 7)

BURGER VEGAN 🌱 🌱 €10

Bun di pane ai cereali, burger di quinoa, guacamole, nachos, pomodorini e mayo vegan alla paprika (11)

BURGER DEL MESE €??

Ogni mese è disponibile un burger fuori menù, chiedi al nostro team per scoprirlo!

contorni (SIDES)

FRIES CLASSICHE €4

Patatine fritte classiche

SWEET FRIES €5,5

Patate dolci americane fritte

PATATE RUSTICHE €4,5

Patate fritte con buccia al rosmarino

PATATE AL FORNO €5

Patate al forno aromatizzate con spezie

last lap (MAIN COURSES)

RIBS DI MAIALE GLASSATE IN SALSA BBQ €20

Costine di maiale affumicate in slow cooking e glassate in salsa BBQ, servite con patate rustiche (10)

CONTROFILETTO DI BLACK ANGUS (BIO) €24

Controfiletto di Black Angus (200gr) , con patate al forno e salsa demi-glace

COSTATA DI BLACK ANGUS (BIO) €33

Tenerissima costata di Black Angus (350g), condita con sale Maldon, servita con confettura di lamponi

TATAKI DI TONNO €17

Tonno scottato in crosta di sesamo con caramello salato e chips di polenta (1, 4, 6 11)

GRAN PIATTO VEGETARIANO €17

Burratina affumicata, sfornatina di riso venere e piselli, crema di carote e zenzero, spugna di prezzemolo (7)

al traguardo (DESSERTS)

CREMA AL MASCARPONE €6

Crema montata a mano con biscotti artigianali (1, 3, 7)

MR BROWNIE €7

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia, caramello salato e bacon croccante (1, 7)

DOLCE SENZ'UOVO €7

Dolce segreto a base di panna cotta e cocco (7, 8)

CHEESECAKE €7

Cheesecake della casa ai frutti di bosco (1,7)

DOLCE VEGAN €7

Tortino al thè matcha con crumble di pistacchio, caramello e alchechengi (8)

Elenco dei principali allergeni

1) Glutine
2) Crostacei
3) Uova

4) Pesce
5) Arachidi
6) Soia

7) Latte e lattosio
8) Frutta a guscio
9) Sedano

10) Senape
11) Semi di sesamo
12) Molluschi

cocktails

RISKY MULE	€9
Tanqueray Gin, zenzero pestato, zucchero di canna, lime	
DAL TONIC	€9
Tequila infusa al Pea Flower, Triple sec, banana, lime	
V-12	€12
Gin Engine, salvia, pepe del Timut, bitter al sedano, basilico, lime, zucchero	
PISCOPATIC	€9
Pisco, miele alla paprika dolce, lime, albume	
HONEYMOON	€9
Honey Whiskey, Bulleit Bourbon, Bebo Coffee Liqueur, Bitter al cioccolato	

(0,4CL) birre alla spina

HEINEKEN	€6
MESSINA CRISTALLI DI SALE	€6
SPECIAL IPA	€7
BLANCHE DE BRUXELLES	€7
BULLDOG BROWN ALE	€7,5

(0,33CL) birre in bottiglia

MR MARTINI PILS 'SUPER COOPER'	€6
MR MARTINI BLANCHE 'FLASH BACK'	€6
MR MARTINI APA 'ACE RACER'	€6
DAURA DAMM - GLUTEN FREE 🍷	€6
HEINEKEN 00 (ANALCOLICA)	€5

bollicine

PROSECCO BRUT €24
La Pria, Veneto

ROSATO ANCESTRALE VEDO DOPPIO €29
Mr Martini & Le Vigne di San Pietro, Veneto

FRANCIACORTA ANIMANTE €44
Barone Pizzini, Lombardia

vini bianchi

FIORI BIANCHI €24
Trebbiano e Garganega, Rubinelli Vajol, Veneto

VINSOAVE €24
Inama, Veneto

LA SCALATA (BIO) €29
Pinot Grigio, Corte de' Pieri, Veneto

LA VOLATA (BIO) €29
Chardonnay Corte de' Pieri, Veneto

ESKER €34
Garganega e Chardonnay, Casa Comete, Veneto

vini rossi

VALPOLICELLA CLASSICO €24
Rubinelli Vajol, Veneto

VALPOLICELLA SUPERIORE (BIO) €24
Musella, Veneto

VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO €29
Rubinelli Vajol, Veneto

SBOCCIO, COLLI BERICI DOC €29
Tai Rosso, Corte de' Pieri, Veneto

BAGNOL €34
Corvina e Rondinella, Casa Comete, Veneto

 Open everyday: 12-15 / 19-23

 specialmrmartini.com

 @specialverona

 +39 045 8201607

 Via Tombetta 39B, Verona

 **SPECIAL[®]**
& Mr Martini