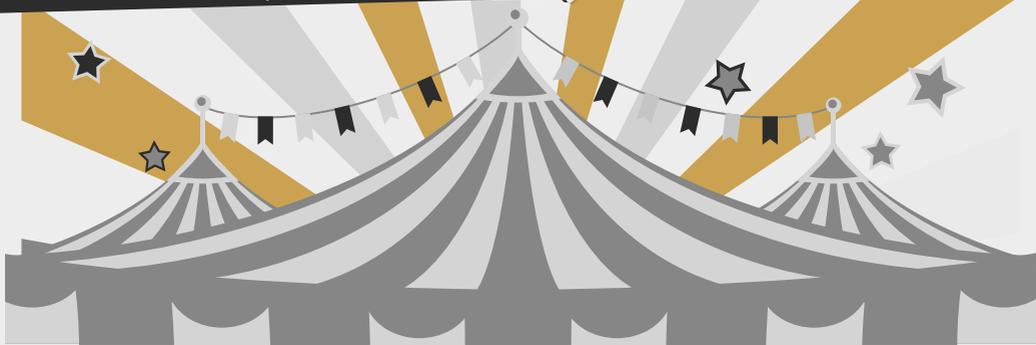


CENTOUNDICI CIRCUS

The
FOOD & BEER
SHOW

Giocriamo con il gusto dal 2006



da Lunedì a Giovedì

17.30 - 01.00

Domenica

17.30 - 01.00

ORARI

orari cucina

19.30 - 23.00

Hamburger & Fritti

Disponibili fino a mezzanotte

Venerdì & Sabato

17.30 - 02.00

Al fine di garantire un servizio ottimale ti
consigliamo di prenotare



seguici sui social

www.centoundicircus.com

Per Cominciare

TAGLIERI

Selezione di salumi misti

con il nostro "brusco" fatto in casa.

15,00 €

Selezione di formaggi misti

con le nostre composte fatte in casa.

16,00 €



CHICKEN WINGS

Le nostre alette di pollo sono una vera specialità, garantito! Ordinate quante ne vuoi!!!

1,00 €/cad.1 - minimo 4 alette per tipo

Spadellate

con la loro salsa
fatta in casa!

a scelta tra

Con BBQ Dolce

Salsa BBQ fatta in casa.

Con BBQ Piccante

Con aggiunta di vero peperoncino alla ricetta della nostra salsa!



a scelta tra

Agrodolce Piccante

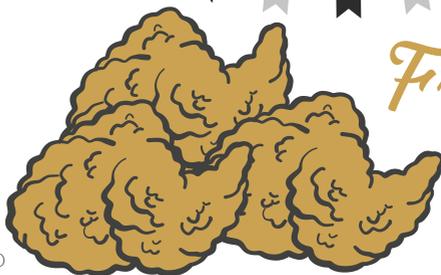
In stile Thai

Salsa Tiger

Mayo aromatizzata al rafano

White BBQ

Mayo acidula



Fritte

Fritte e accompagnate da salse speciali home made



I PRIMII

Tutti i nostri piatti sono preparati con materie fresche e di prima qualità, lavorate e cucinate dal nostro chef

Maccheroncini all'uovo con ragù dell'orto, stracciatella e basilico 12,00 €

Maccheroncini all'uovo con ragù di Black Angus 12,00 €

Risotto del giorno 13,00 €

Barbeque



Mix Pulled Pulled Pork, Pulled Chicken e Pepper Stout Beef serviti con tortilla wrap, salse e contorni. (300gr di carne circa) 22,00 €

BBQ Mix Brisket, Pulled Pork, Pork Ribs e Salsiccia affumicata 28,00 €

Brisket cottura low & slow per la punta di petto di manzo, cotta per almeno 8 ore e affumicata con legno di ciliegio, servita con cetriolini, senape e insalata di cavolo Coleslaw 19,00 €

Pork Ribs costine di maiale morbide e succose, cotte almeno 6 ore nel barbecue, e affumicate con legno di ciliegio 15,00 €

LE NOSTRE CARNI

La Griglieria



| | |
|--|---------|
| Grigliata Mista Controfiletto, Asado, Denver Steak, Scamone, midollo alla brace | 29,00 € |
|--|---------|

Costata di manzo bavarese 6,50 €/etto

Costata di manzo qualità Rubia Gallega, Choco finlandese e Black Prussina solo su prenotazione 8,50 €/etto

New York Strip controfiletto di scottona, servito con filo d'olio EVO e focchi di sale Maldon 20,00 €

Denver Steak taglio succoso e piuttosto marezzato, dal gusto equilibrato. Servita con filo d'olio EVO e focchi di sale Maldon. 20,00 €

Tagliata di Scamone Classica con olio EVO e focchi di sale maldon 20,00 €

Tartare argentina ricetta dello chef 18,00 €

Petto di Pollo alla piastra 12,00 €

CAJUN Specialità Creole

Specials

Jambalaya piatto creolo della Louisiana (USA) a base di riso, pesce, carne, crostacei e verdure. Completato da una speziatura importante e un finale leggermente piccante 13,00 €

Pollo Cajun pollo marinato e cotto a bassa temperatura, ripreso in padella con salsa cajun home made, servito con riso bianco aromatizzato. 20,00 €

Gamberi Cajun gamberi marinati cotti in padella con salsa cajun home made, serviti con riso bianco aromatizzato. 20,00 €

PO'BOY SANDWICHES

Le patatine fritte sono comprese



Il Po'Boy è un panino tipico della Louisiana, specialmente della zona di New Orleans e del Bayou.

Po'Boy Pollo boccincini di pollo marinati e fritti, mayo al lime, insalata, pomodoro, racchiuso in un morbido panino artigianale. 15,00 €

Po'Boy Gamberi Gamberi fritti, insalata, pomodoro, salsa cajun, racchiuso in un morbido panino artigianale. 15,00 €

CONTORNI & Fritti



| | |
|--|--------|
| Patate al forno | 4,50 € |
| Fagioli rossi stufati alla texana, con pancetta pomodoro e peperoncino | 5,00 € |
| Chicken Balls, polpettina di pollo al barbecue servite con salsa bbq alle mele | 6,00 € |
| Verdure di stagione | 4,00 € |
| Spinaci saltati | 4,00 € |
| Insalata di cavolo Coleslaw | 5,00 € |
| Patatine fritte* | 4,00 € |
| Rosti fritti di patate e cipolla* | 5,00 € |
| Anelli di cipolla fritti* | 5,00 € |
| Salsa BBQ home made a scelta tra classica e piccante | 0,50 € |

** con asterisco: prodotti surgelati all'origine*

Hamburgeria

Tutti i nostri burger di carne sono fatti con **100% carne di Balck Angus USA macinata dal fresco** nella nostra cucina, nel pane artigianale

Le patatine fritte sono
SEMPRE comprese con tutti i
burger e panini!



180 gr.

- | | |
|---|---------|
| Centoundici manzo, pork belly al barbecue , formaggio, pomodoro, insalata, salsa burger l l l (ricetta originale) | 15,00 € |
| Hamburger manzo pomodoro, insalata, Ketchup | 11,50 € |
| Cheeseburger manzo, formaggio, pomodoro, insalata, Ketchup | 12,50 € |
| Bacon+Cheese manzo, bacon, formaggio, pomodoro, insalata e ketchup | 12,50 € |
| Mangiafuoco manzo, 'nduja, formaggio, salsa inferno home made dello chef, insalata e pomodoro. | 15,00 € |
| Fresco manzo, culatello, sracciatella, pomodoro cuore di bue grigliato, insalata. | 15,00 € |
| Valtellina manzo, cialda croccante di casera, bresaola, asparago grigliato. | 15,00 € |

Falafel polpetta di ceci fatta in casa,
insalata, pomodoro e mayo vegana

13,50 €

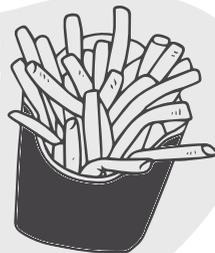


PANINI

Le patatine fritte sono
SEMPRE comprese

Serviti nella Puccia alla Salentina

Morbido pane della tradizione pugliese,
Tagliato "a tasca" e farcito



Puccia Texana sovracoscia di pollo
disossata e affumicata, bacon, insalata,
pomodoro e salsa white bbq.

15,00 €

Puccia Americana Pepper stout beef e
cheddar.

15,00 €

Pulled Pork carne di spalla di maiale cotta
e affumicata al bbq per 8 ore, sfilacciata,
accompagnata da insalata di cavolo
coleslaw,

13,00 €

Pulled Chicken tenera carne di pollo
cotta e affumicata al bbq, sfilacciata,
accompagnata da insalata, pomodoro e
salsa yogurt.

13,00 €





Dolci artigianali preparati nella nostra cucina, secondo disponibilità. Chiedere al personale.

6,00 €



Tutti i nostri dolci sono preparati freschi dal nostro chef, fatti con materie prime di stagione. Per questo motivo cambiano spesso!

Birre Alla Spina



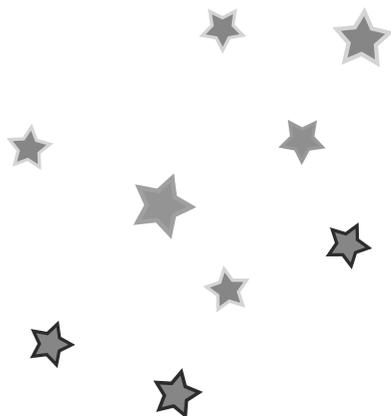
| | piccola | media |
|--|--------------------|------------------|
| Engel Pils Chiara tedesca - 4.9° alc. | 3,50 € | 5,50 € |
| Engel Lögia Bock chiara tedesca - 7.5° alc. | 4,00 € | 6,00 € |
| Engel Bruta Lögia Bock scura tedesca - 7.5° alc. | 4,00 € | 6,00 € |
| Engel Weizen Hefeweizen - 5,2° alc. | 30 cl. 4,50 € | 50 cl. 6,50 € |
| Strongarm a Pompa Ruby Red Ale inglese - 4° alc. | 4,50 € | 6,50 € |
| Camerons Ipa IPA inglese - 6.2° alc. | 4,50 € | 6,50 € |
| Monkey Stout a Pompa Stout inglese - 4.4° alc. | 4,50 € | 6,50 € |
| Dikke Matilde Rossa belga - 6° alc. | Coppa Belga 6,00 € | |
| Birra a Rotazione Secondo disponibilità | | |

BIRRE *in* BOTTIGLIA



| | |
|---|--------|
| O'Hara's West Coast IPA 6.2° alc | 6,00 € |
| Blue Moon Blanche 5.4° alc | 6,00 € |
| Brewdog Punk IPA 5.6° alc | 6,00 € |
| Brewdog Dead Pony 3.8° alc | 6,00 € |
| Brewdog Indie Pale Ale 5.5° alc - 50cl. | 7,00 € |
| Brewdog Elvis Juice Citrus IPA 4.6° alc | 6,00 € |
| Brewdog Planet Pale Ale 4.3° alc | 6,50 € |
| Brewdog Punk AF No alcool | 6,00 € |
| Fourpure Session IPA 4.2° alc | 6,00 € |
| Fourpure Oatmeal Stout 5.1° alc | 6,00 € |
| Fourpure Citrus IPA 5.9° alc | 6,00 € |
| Stone Buenaveza salt & lime lager 4.7° alc | 6,00 € |
| Stone Neverending Haze IPA 4.0° alc | 6,00 € |
| Kwak Belgian Strong Ale 8,4° alc | 6,00 € |

| | |
|---|---------|
| Mongozo Pils senza glutine 5° | 6,00 € |
| Mosaic Promise IPA 5.5° alc | 6,00 € |
| 61 Deep Pale Ale 3.8° alc - 50 cl | 7,00 € |
| Shipyard Pale Ale 4.5° alc - 50 cl | 7,00 € |
| Shipyard IPA 5.0° alc - 50 cl | 7,00 € |
| Engel Hefeweizen 5.2° alc - 50cl | 6,00 € |
| La Chouffe 8° alc - 75 cl | 14,00 € |
| Mc Chouffe 8° alc - 75 cl | 14,00 € |
| Sidro Falling Apple 5° alc - 50 cl | 7,00 € |





COCKTAIL & *Distillati*

Calice di Vino secondo disponibilità 5,00 €

Bottiglia di Vino secondo disponibilità da 18,00 €

Spritz 6,00 €

Bibite e Crodino 4,00 €

Campari Soda 4,00 €

Grappe & Amari da 4,00 €

Whisky & Whiskey da 6,00 €

Rum & Altri distillati da 6,00 €

Gin Tonic 7,50 €

Gin Tonic Premium da 11,00 €

Long Drink & Cocktail da 7,50 €

Caffè 2,00 €