

# FOR KIDS

COMPRESSE: PATATINE FRITTE° E SOFT DRINK

<b>KID HAMBURGER</b> HAMBURGER DI MANZO DA 120 GR. ca.	10,00
<b>KID HOT DOG</b> WURSTEL DI SUINO	10,00
<b>KID GOLDEN FRIED CHICKEN</b> BOCCONCINI DI POLLO° FRITTI - 4 PEZZI	10,00

## DOLCI

<b>HOME MADE CHOCOLATE BROWNIE</b> Torta di cioccolato fondente e nocciole	5,50
<b>HOME MADE NEW YORK CHEESECAKE</b> Torta al formaggio dolce con salsa ai frutti Di bosco o caramello o cioccolato	5,50
<b>HOME MADE APPLE CRUNCH</b> Caldo sfornato di mele con cannella Ricoperto di biscotto crunch	5,50
<b>HOME MADE OREO DREAM PIE</b> Torta alla crema di latte, cioccolato e Biscotti oreo	5,50
<b>BROWNIE° GLUTEN FREE</b> Torta senza glutine, al cioccolato fondente	4,00

COCA COLA - COCA COLA ZERO - FANTA - SPRITE

<b>LATTINA BOTTIGLIA</b>	33 cl. 2,50
<b>BOTTIGLIA</b>	1,5 LT. 3,50
<b>ACQUA</b> NATURALE O GASSATA	50 cl. - 1,50

## BIRRA IN BOTTIGLIA CL. 33

<b>ICHNUSA</b> Paese d'origine: Italia Tipologia: Lager - Gradazione alcolica: 4,7%	4,00
<b>ICHNUSA NON FILTRATA</b> Paese d'origine: Italia Tipologia: bassa fermentazione - G.alcolica: 5%	4,00
<b>HEINEKEN</b> Paese d'origine: Olanda Tipologia: Lager - Gradazione alcolica: 5%	4,00
<b>SOL CERVEZA</b> Paese d'origine: Mexico - Tipologia: Lager - Gradazione alcolica: 4,5%	4,50
<b>GREEN'S PILSNER</b>	5,50
<b>IPA MORETTI</b> Paese d'origine: Italia - Tipologia: IPA - Gradazione alcolica: 5,2%	5,50
<b>MESSINA</b> Paese d'origine: Italia- Tipologia: Lager - Gradazione alcolica: 4,7%	4,00
<b>MESSINA Cristalli Di Sale</b> Paese d'origine: Italia- Tipologia: Lager - Gradazione alcolica: 5%	4,00
<b>BLANCHE DE BRUXELLES</b> Paese d'origine: Belgio - Tipologia: Blanche - Gradazione alcolica: 4,5%	5,00

## BIRRA IN BOTTIGLIA CL 50

<b>ERDINGER</b> Paese d'origine: Germania - tipologia: Birra Weizen - Gradazione alcolica: 5,3 %	7,00
---	------

## BIRRA IN BOTTIGLIA CL 75

<b>MORETTI GRAND CRU</b> Paese d'origine: Italia - Tipologia: speciale - Gradazione alcolica: 6,8%	12,00
---	-------

## BIOLOGICI

<b>PRIMITIVO BALIA NERA. IGP</b> Masseria Spaccafico - Regione: Puglia Vitigni : Primitivo 13,5% Vol	15,00
<b>CHARDONNAY CULBIANCO. IGP</b> Masseria Spaccafico - Regione: Puglia Vitigni : Chardonnay 13% Vol	15,00



**ORARIO:**  
**DAL LUNEDI AL venerdì**  
12:00 - 14:30 - 19:00 - 22:30  
**SABATO DOMENICA**  
12:00 - 15:00 - 19:00 - 22:30

**Numero Verde**  
**800.96.98.26**

**VIA CRISPI - 06 67.87.650**  
**VIA FLAMINIA VECCHIA - 06 33.33.297**  
**VIA VITTORIA COLONNA - 06 32.65.19.67**  
**VIA SANTA DOROTEA - 06 58.82.079**  
**CASALECCHIO DI RENO - 051 57.57.69**  
**TORINO - 011 56.28.113**  
**PARMA - 0521 46.37.15**

**ORDINE MINIMO 20€**  
**COSTO CONSEGNA 3,50 €**

### COME SCALDARE I NOSTRI PRODOTTI

- 1 Arrivo del nostro prodotto
- 2 Verifico il contenuto
- 3 Richiudo il contenitore
- 4 Lo posiziono chiuso all'interno di un forno a microonde o un forno a gas
- 5 Faccio passare 40 secondi se utilizzo il microonde, 2 minuti se il forno è a gas
- 6 E il nostro pasto sarà di nuovo caldo e avrà mantenuto le proprie caratteristiche intatte.

**ordina online su [www.t-bone.it](http://www.t-bone.it)**



# HOME DELIVERY

**CONSEGNA A CASA**  
**DELLE NOSTRE SPECIALITÀ**  
ordina online su [www.t-bone.it](http://www.t-bone.it)

**Numero Verde**  
**800.96.98.26**

## APPETIZERS

<b>ONION RINGS</b> ●	4 pz 4,50
Anelli di cipolla° pastellati alla birra, fritti, serviti con salsa ranch	6 pz 6,50
<b>MOZZARELLA STICKS</b> ●	4 pz 4,50
Bastoncini di mozzarella° pastellati alla birra, fritti, serviti con salsa ranch	6 pz 6,50
<b>CHICKEN V-WINGS</b>	2 pz 4,50
Ali di pollo° intere, fritte e glassate a scelta tra: salsa buffalo ●, salsa bbq o honey mustard	4 pz 8,50
<b>CORN ON THE COB</b> ●	4,50
Pannocchia al vapore glassata al burro	
<b>SPICY FRIES</b>	5,00
Patatine fritte° aromatizzate con pepe nero e cipolla, servite con salsa ranch	
<b>NACHOS SPECIAL</b>	medium 8,00
Crocanti tortillas di mais° con crema di formaggio cheddar, sour cream, salsa taco ●, guacamole° e chili°	large 11,00
<b>CHICKEN CORNER</b>	
<b>GOLDEN FRIED CHICKEN</b>	11,00
Bocconcini di pollo° dorati in una croccante panatura ai cereali con salsa honey mustard, con contorno a scelta	
<b>GRILLED CHICKEN BREAST</b>	11,50
Petto di pollo grigliato con contorno a scelta	
<b>CHEESY CHICKEN</b>	14,00
Petto di pollo grigliato ricoperto con crema di formaggio cheddar, bacon e funghi champignon, con contorno a scelta	
<b>PULLED SINALOA</b>	13,00
Straccetti di Pollo° spezzati, con salsa Fajita ● serviti con guacamole e taco nel panino	
<b>CHICKEN VEG RICE</b>	11,00
Riso basmati con filetti di pollo grigliato e verdure grigliate	
<b>CHICKEN INDIAN RICE</b>	11,00
Riso basmati servito con salsa a base di curry, panna, pollo, carote e zucchine	
<b>PORK SPECIALTIES</b>	
<b>BAR-B-QUE RIBS</b>	17,00
Costolette di suino° marinate e speziate, glassate con salsa bbq Contorno a scelta	
<b>PULLED PORK</b>	12,50
Spalla di maiale marinato e sfilacciato, con salsa bbq calda nel nostro panino artigianale. Contorno a scelta	
<b>HOT DOG</b> (170 gr. ca.)	9,50
Maxi wurstel di suino, servito nel nostro panino artigianale. Contorno a scelta	

## STEAKS

LE NOSTRE BISTECHE SONO TAGLIATE "ALTE" DA MANZO SELEZIONATO DI PROVENIENZA ITALIANA	
<b>CONTORNO A SCELTA COMPRESO NEL PREZZO</b>	
<b>RIBEYE STEAK</b>	300 gr. ca. 18,00
Costata di manzo senza osso	400 gr. ca. 21,00
<b>NEW YORK STRIP</b>	200 gr. ca. 16,00
Controfiletto di manzo	300 gr. ca. 19,00
<b>PLANK STEAK</b>	300 gr. ca. 20,00
Tagliata di controfiletto servita con rucola, grana a scaglie e salsa di aceto balsamico	
<b>CHICAGO FILLET</b>	250 gr. ca. 22,00
Filetto di Manzo	
<b>MIXED GRILL MEAT</b>	x 2 PERS. 1000 gr. ca. 40,00
Grigliata Mista: costata, controfiletto, costolette di suino, pancetta e salsiccia. con salsa bbq a parte	x 1 PERS. 500 gr. ca. 22,00

## SALMON LOVERS

<b>SALMON STEAK</b>	18,00
Trancio di Salmone grigliato con contorno a scelta	
<b>SALMON VEG RICE</b>	12,00
Riso rosso integrale con salmone e verdure grigliate	

## TEX MEX

<b>SUPER BURRITO</b>	15,00
Tortilla di grano° con carne di manzo trita, chili° piselli, riso allo zafferano° con verdure, salsiccia chorizo° fagioli neri, formaggio Tex-Mex, sour cream e salsa fajita ●	

## SIDE DISHES

<b>SKINNY FRIES</b>	4,00
Patate fritte° a taglio fine con buccia	
<b>DIPPERS FRIES</b>	4,00
Patate fritte° a taglio grande con buccia	
<b>BAKED POTATO</b>	4,00
Patata al cartoccio con cheddar o sour cream o burro fuso	
<b>RED CABBAGE</b>	3,50
Cavolo rosso julienne con olio, aceto di vino bianco e sale	
<b>SALAD</b>	3,50
Insalata mista	
<b>GRILLED VEGGIES</b>	4,50
Zucchine, melanzane e peperoni alla griglia	
<b>BASMATI RICE</b>	3,00
Riso basmati bollito in bianco	

## HOME MADE BURGER

I NOSTRI BURGER SONO RIGOROSAMENTE FRESCHI SERVITI NEL NOSTRO PANINO ARTIGIANALE CON LATTUGA E POMODORO COTTI SECONDO IL VOSTRO GUSTO		
<b>CONTORNO A SCELTA COMPRESO NEL PREZZO</b>		
<b>SCEGLI IL TUO PANE TRA:</b>		
1) CLASSIC BUN	2) CINQUE CEREALI	3) SENZA GLUTINE
<b>SCEGLI LA TUA GRAMMATURA</b>		
<b>REGULAR</b> 200 gr. ca.	<b>DELUXE</b> 250 gr. ca. + 2,50 €	<b>MAXI</b> 300 gr. ca. + 4,50 €
<b>SCEGLI IL TUO BURGER TOP QUALITY</b>		
<b>BLACK ANGUS</b> 200 gr. ca. + 2,00 €	<b>CHIANINA</b> 200 gr. ca. + 2,00 €	
<b>HAMBURGER</b>	11,00	
Classico hamburger di manzo		
<b>CHEESE</b>	12,00	
Hamburger con formaggio cheddar		
<b>BACON CHEESE</b>	13,00	
Hamburger con formaggio cheddar e bacon		
<b>BACON EGG CHEESE</b>	14,00	
Hamburger con formaggio cheddar, bacon e uovo grigliato		
<b>SOPRANO</b>	13,50	
Hamburger con provola affumicata e melanzana grigliata		
<b>GODFATHER</b>	14,00	
Hamburger con provola, cipolla caramellata, bacon e zucchine		
<b>ROSTY</b> <small>NEW</small>	14,00	
Hamburger con formaggio cheddar, verdure grigliate rosti di patate° e cipolla caramellata		
<b>GIPSY</b> <small>NEW</small>	14,00	
Hamburger con formaggio cheddar giallo e bianco, mozzarella, provola, onion ring° cipolla caramellata e chorizo°		
<b>BOSS</b> <small>NEW</small>	14,00	
Hamburger con formaggio cheddar, pulled pork, salsa bbq e cipolla caramellata		
<b>FASSONA</b> (150 gr.)	12,00	
Hamburger di carne Fassona insaporito con parmigiano reggiano e sale integrale, aromatizzato al limone, servito con verdure grigliate e pane arabo		
<b>FILETTO BURGER</b> (200 gr.) <small>NEW</small>	15,00	
Hamburger di filetto di manzo servito con verdure grigliate		
<b>CHICKEN</b> (200 gr.)	10,00	
Hamburger di pollo grigliato		
<b>BUFFALO CHICKEN</b> (150 gr.)	11,00	
Hamburger di pollo° fritto con panatura insaporita alla salsa Buffalo.		
<b>SALMON BURGER</b> (150 gr. c.a.)	12,00	
Hamburger di salmone° con pomodorini e avocado e salsa ranch		

## SUPPLEMENTI

I NOSTRI BURGER SONO RIGOROSAMENTE FRESCHI SERVITI NEL NOSTRO PANINO ARTIGIANALE CON LATTUGA E POMODORO COTTI SECONDO IL VOSTRO GUSTO	
<b>AL TUO BURGER AGGIUNGI UN SUPPLEMENTO PER € 1,00</b>	
<b>FORMAGGI:</b>	
CHEDDAR - PROVOLA - PARMIGIANO - MOZZARELLA CHEDDAR BIANCO	
<b>EXTRA</b>	
BACON - UOVO GRIGLIATO - ONION RING° - CIPOLLA CARAMELLATA POMODORI SECCHI - CHORIZO° ● - CHILI° ●	
<b>VERDURE</b>	
CETRIOLI - ZUCCHINE - MELANZANE - PEPERONI - FUNGHI CIPOLLA CRUDA - AVOCADO	
<b>SALSE</b>	
BBQ - HONEY MUSTARD - RANCH - CAESAR CHILI SAUCE PICCANTE ● GUACAMOLE°	
<b>VEGGIE BURGERS</b> con rosti' di patate, pane arabo e contorno	
<b>BROCCOLI E KALE</b> ° (100 gr. ca.)	11,00
Hamburger di farina di piselli con broccoli e kale	
<b>ZUCCA E CAROTE</b> ° (100 gr. ca.)	11,00
Hamburger di farina di piselli con zucca e carote	
<b>MEDITERRANEAN</b> ° (100 gr. ca.)	11,00
Hamburger di melanzane e verdure miste	
<b>MULTISEED</b> ° (100 gr. ca.)	11,00
Hamburger di soia semi di zucca e girasole	
<b>SALAD</b>	
<b>MEDITERRANEAN SALAD</b> ●	
Lattuga, cetrioli, pomodorini, ceci, olive taggiasche cipolla e formaggio feta	8,00
<b>CHICKEN CAESAR SALAD</b>	10,00
Lattuga, tagliata di petto di pollo, grana a scaglie, salsa caesar e crostini di pane	
<b>SALMON AVOCADO CAESAR SALAD</b>	10,00
Lattuga, salmone grigliato, avocado, uovo sodo, salsa caesar e crostini di pane	
<b>AVOCADO CAPRESE CHICKEN SALAD</b>	10,00
Lattuga, tagliata di petto di pollo, avocado, mozzarelline, pomodorini e crostini di pane	
<b>FILLET SALAD</b>	10,00
Lattuga, filetto di manzo, grana a scaglie, pomodorini, aceto balsamico e crostini di pane	