HOT STARTERS TO SHARE

SFILACCI* (1,3) ..... € 7,5
Strisce di petto di pollo fritte in doppia panatura croccante ai cornflakes, serviti con salsa barbecue, maionese mango e curry

SHRIMP PANKO** (1,2,12) ..... € 10
Gamberi pastellati nel panko e fritti, serviti con salsa agrodolce

BRIE CREAM* (1,3,7) ..... € 7,5
Bocconcini di formaggio brie panato e fritto,accompagnati da marmellata di cipolle e mele

LOLLIPORK (1,3,7,9,10) ..... € 8.5
Bocconcini di crispy pulled pork fritti nel panko, laccati con salsa cheddar e salsa barbecue

ONION RINGS** (1,3,7) ..... € 7
Croccanti anelli di cipolla pastellati e fritti, serviti con salsa Ranch

CHICKEN FLAUTAS (1,7) ..... € 8
Tortillas farcite con pollo e cheddar, arrotolate, fritte e servite con crème fraîche e guacamole

CHICKEN WINGS* (7,10) ..... € 8,5
Tenere ali di pollo cotte a vapore, scottate e glassate in salsa barbecue e servite con cipollotto fresco

Gloves included

HOME MADE NACHOS (1,7) € 12
Nachos artigianali fatti in casa, serviti con fonduta di formaggio, chili con carne, guacamole e creme fraiche.

COLD STARTERS AND SALADS

BEEF TARTARE* (3,12) € 13
Tartare di Fassona piemontese (azienda La Granda) servita con maionese tartara homemade e capperi cucunci

SALMON TARTARE* (4,6,8) € 13
Tartare di salmone Norvegese con gel al lime, salsa teriyaki, granella di mandorle, avocado

MEAT TACO* (1) € 13
Tacos croccante home made farcito con tartare di fassona piemontese (az La Granda) e crema di patate al tartufo

SALMON TACO* (1,4) € 13
Tacos homemade croccante farcito con tartare di salmone Norvegese e gel di exotic fruits

CAESAR SALAD (1,3,7) € 14
Pollo cotto a vapore e grigliato, uovo 65°, misticanza orientale, scaglie di parmigiano, salsa tartara e crostini di pane al forno

SALMON SALAD* (4,7,8) € 14
Salmone marinato, spinacino, crème fraîche, mandorle tostate e avocado

VEGGIE SALAD (7,8) € 12
Insalata mista con carote, pomodorini datterino, radicchio marinato, mele, yogurt aromatizzato e noci

CLUBHOUSE TOAST (1,3,5,7) € 13
Tartare di manzo servita su pan brioche homemade tostato e laccato con burro d'arachidi e composta di frutti di bosco

I BRIOCHE BUN DEI TYLER BURGER,
IL PANE PRETZEL E I BAO
SONO DI NOSTRA PRODUZIONE QUOTIDIANA

MAIN COURSES

SMOKEY RIBS* ..... € 18
Costine di maiale low&slow cooked affumicate e glassate in salsa barbecue,
servite con gel di aceto di mele e misticanza

CHICKEN BREAST (1,6,7,11) ..... € 15
Petto di pollo intero cotto al vapore e piastrato,
servito con verdure grigliate, salsa miele e sesamo, teriyaki e salsa yogurt

TYLER STEAK* (8) ..... € 27
Tagliata di controfiletto servita con patate novelle al forno

TYLER FILLET FRITES (1,7,10) € 27
Filetto di manzo scottato nel burro chiarificato, servito con la nostra originale Tyler Beef Sauce
e accompagnato da (tante) patatine fritte home made in tripla cottura

SALMON IN.FUSION* (4) €23
Filetto di salmone Norvegese infuso all'arancia, servito con gel d'arancia,
misticanza, tartare di salmone e bottarga

INDIAN CURRY CHICKEN (10,11) ..... € 16
bocconcini di pollo cotti lentamente in latte di cocco e curry,
serviti con riso basmati profumato al lime e verdure saltate al wok

TERIYAKI BEEF (10,11) ..... € 23
Guancia di Vitello Brasata nella soia, succo di melograno, brodo vegetale
e lemon grass, servita su pure di patate. Con chips di carote croccanti e Teriyaki

FAJITAS (1,6,7,9)
Piatto iconico in stile tex mex con proteina a scelta saltata con birra, tequila e spezie, cipolla e peperoni stufati, riso al curry, cheddar cheese, salsa di fagioli messicani, guacamole e insalata e tortillas come side
Piatto unico da comporre e mangiare come più si preferisce

NEW

EXTRA TORTILLAS € 4

MANZO € 24 **POLLO** € 22 **VEG** € 20

ORIGINAL TYLER BAO

I NOSTRI BAO VENGONO ACCOMPAGNATI DA FRENCH FRIES HOME MADE

PORK BAO* (1,6,7,8,10) ..... € 15
Pane Bao, carne di maiale sfilacciata e laccata in salsa teriyaki, anacardi e yogurt alle spezie

CHICKEN BAO* (1,3,7) ..... € 15
Pane Bao, pollo fritto "Kaarage" paprika e curry, maionese allo zenzero e misticanza alla soia

SALMON BAO* (1,4,6,7) ..... € 16
Pane Bao al nero di seppia, filetto di salmone scottato, carote saltate alla paprika, edamame,
salsa teriyaki e crème fraîche

SHRIMP BAO** (1,2,4,7) ..... € 16
Pane Bao al nero di seppia, gamberi panati in panko e fritti**, maionese al lime,
radicchio marinato al miele a vapore, Sriracha spicy

LA CARNE DEI NOSTRI HAMBURGER
PROVIENE ESCLUSIVAMENTE DA ALLEVAMENTI
SELEZIONATI DALLA MACELLERIA FEROCI

BURGER CORNER

SCEGLI SE GUSTARE I NOSTRI BURGER NELLA VERSIONE ORIGINAL O IN QUELLA SMASH

Tyler BURGER

L'originale e delizioso patty da 200gr.
servito nel nostro brioche bun homemade
puoi scegliere la cottura (1,3,7)

Tyler SMASH BURGER

L'hamburger "schiacciato" con la crosticcina croccante,
servito nel morbido potato roll,
disponibile in versione single o double (1,7,11)

CLASSIC	SCEGLI IL GUSTO	SMASH	
200GR		1 X 120GR	2 X 120GR
€ 14	**CLASSIC** (1,3,7) Manzo, pomodoro, insalata, ketchup	€ 12	€ 14
€ 14	**RONALD** (1,3,7,10) Manzo, insalata, cipolla, cetriolo, ketchup, senape	€ 12	€ 14
€ 16	**BACON CHEESE** (1,3,7) Manzo, cheddar, bacon, BBQ	€ 14	€ 16
€ 16 (2 x120gr)	**CRISPY** (1,3,7,10,12) Manzo, cheddar, bacon, salsa crispy	ND	€ 16
€ 17	**ITALIAN JOB** (1,3,7) Manzo, stracciatella di bufala, guanciale di Amatrice croccante, insalata, terra di olive nere e crema di pomodorini confit affumicati	€ 15	€ 17
€ 17	**HOT MEXICAN** (1,3,7) Manzo, guacamole, pico de gallo, crumble di Tyler's nachos, chorizo e jalapeño	€ 15	€ 17
€ 17	**TOKYO DRIFT** (1,3,7) Manzo glassato in salsa Teriyaki, maionese al Wasabi, alga wakame, bacon allo yuzu, germogli di soia, julienne di cipolla alla birra	€ 15	€ 17

EXTRAS

SALSA € 0,50 **CHILI** € 3 **PANE** € 2,5

FRENCH FRIES MINI BASKET € 3

TUTTI I NOSTRI HAMBURGER VENGONO ACCOMPAGNATI
DA FRENCH FRIES PREPARATE QUOTIDIANAMENTE
CON AMORE DAI NOSTRI CUOCHI

NOT ONLY BURGERS

I NOSTRI "NOT ONLY BURGER" VENGONO ACCOMPAGNATI DA FRENCH FRIES HOME MADE

FRIED CHICKEN BURGER* (1,3,7) ..... € 15
Brioche bun, petto di pollo cotto a vapore e fritto con una panatura di cornflakes, insalata, pomodoro e salsa tartara

"THE" PULLED PORK* (1,3,7) ..... € 15
Pane pretzel morbido ripieno di carne di maiale low&slow cooked sfilacciata, salsa BBQ e homemade coleslaw

VEGETARIAN* (1,3,7) ..... € 14
Brioche bun, burger di patate e melanzane affumicate fatto in casa, provola filante, insalata, pomodoro e creme fraiche

PASTRAMI SANDWICH (1,3,7) ..... € 16
Pastrami di manzo macelleria Feroci, pan brioche homemade, honey mustard, cetriolini e cipolla caramellata

SIDES

SPINACI AL BURRO* (7) ..... € 7
PURE' DI PATATE AL TARTUFO (7) ..... € 7
TYLER'S FRENCH FRIES** ..... € 7
VERDURE GRIGLIATE €7
PATATE DOLCI €7

SWEET CORNER

CHEESECAKE (1,7,8) ..... € 7,5
Cheesecake morbida su biscotto home-made alle mandorle, servita con Nutella e sale Maldon, composta di frutti di bosco* o caramello salato

CHOCOLATE BROWNIE* (1,3,7,8) ..... € 7,5
La nostra versione del tradizionale tortino al cioccolato, servito con salsa al caramello salato e panna montata

TRADITIONAL PANCAKES* (1,3,7) ..... € 7
Le classiche "frittelle" della cucina anglosassone, rigorosamente impilate, con dressing a scelta tra sciroppo d'acero, nutella, composta di frutti rossi*, panna montata

RED VELVET (1,3,7) ..... € 8
Torta di "velluto rosso" a strati, farcita con crema al philadelphia e mascarpone

CHURROS (1,3,7,8) ..... € 7
Dolce tipico della tradizione latina: bastoncini di pasta choux fritti ricoperti di zucchero, serviti con salsa al caramello salato e nutella

ACQUA MICROFILTRATA € 2,50 | **SOFT DRINK** € 5 | **CAFFÈ** € 2

SERVIZIO € 1,50

Alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.
(*) prodotto fresco, abbattuto e congelato o surgelato (**) prodotto congelato all'origine

ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI (ALLERGENI) CHE PROVOCANO ALLERGIE DI CUI ALL'ALLEGATO II DEL REG.UE N.1169/2011

1 cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
2 crostacei e prodotti a base di crostacei
3 uova e prodotti a base di uova
4 pesce e prodotti a base di pesce
5 arachidi e prodotti a base di arachidi
6 soia e prodotti a base di soia
7 latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8 frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del qeenslan e i loro prodotti
9 sedano e prodotti a base di sedano
10 senape e prodotti a base di senape
11 semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
13 lupini e prodotti a base di lupini
14 molluschi e prodotti a base di molluschi