



ST. AMBROGIO BBQ FIRENZE

BBQ PANINI

Pastrami	€ 14
Pastrami punta di petto di manzo scottona, salsa alla senape, cetrioli.	
Brisket	€ 12
Punta di petto di manzo scottona, insalata di cavolo, cipolle, salsa BBQ.	
Pulled Pork	€ 10
Maiale sfilacciato, salsa BBQ, insalata di cavolo, cipolle.	
Turkey	€ 10
Tacchino, pomodoro, insalata, maionese.	
Hot Dog	€ 10
Salsiccia di maiale, salsa BBQ, insalata di cavolo, cipolle.	
Pollo	€ 10
Pollo fritto, pomodoro, insalata, maionese.	

BBQ AL PIATTO

Pulled Pork	€ 15
Maiale sfilacciato, insalata di cavolo, patate arrosto, cetriolini, salsa BBQ.	
Brisket	€ 16
Manzo scottona, insalata di cavolo, cetriolini, patate arrosto, salsa BBQ.	
Pastrami	€ 16
Manzo scottona, insalata di cavolo, cetriolini, patate arrosto, senape.	
Salsiccia	€ 15
Salsiccia di maiale, insalata di cavolo, patate arrosto, cetriolini, senape.	
Ribs	€ 16
Rosticciana di maiale, patate arrosto, salsa BBQ	
Turkey	€ 12
Tacchino insalata, pomodori, cetriolini, maionese.	
Ali di pollo	€ 10
Ali di pollo piccanti, patate arrosto, salsa Piccante.	
Special BBQ mix X 1	€ 20
Brisket, pulled porko, ribs, salsiccia, insalata di cavolo, cetriolini, patate arrosto, salsa BBQ.	
Special BBQ mix X 2	€ 38
Brisket, pulled porko, ribs, salsiccia, insalata di cavolo, cetriolini, patate arrosto, salsa BBQ.	
Coleslaw	€ 4
Cavolo cappuccio, carote, maionese.	

GIRARROSTO

SPIEDONE	€ 12
Pollo, maiale, pane, peperone, patate arrosto.	
Pollo x 1	€ 12
Pollo e patate arrosto.	
Pollo x 3	€ 35
Pollo e patate arrosto.	
Patate Arrosto e contorni	€ 4
Patate arrosto con trito fresco.	

GIRARROSTO E MIX BBQ

Spiedone Imperiale	€ 60
Cinque spiedi, patate Arrosto.	
Spiedone + Pollo	€ 60
Tre spiedi, mezzo pollo arrosto, patate arrosto.	
Super Combo BBQ	€ 75
Tre spiedi, mezzo pollo, due mix BBQ, patate arrosto.	

FRITTO

Pollo fritto	€ 8
Sovraccoscio marinato, panato con farina gluten free e fritto.	
Ali fritte	€ 8
Ali di pollo marinate, affumicate e fritte.	
Patate fritte	€ 4
Patate fry'n dip.	

DOLCE

Della casa	€ 4
-------------------------	-----



ST. AMBROGIO BBQ FIRENZE

BIRRA ALLA SPINA

Pedavena €3 / €5 / €15

Bionda lager 5%.

Landbier Zwick'l €4 / €6 / €18

Cruda non filtrata tedesca 5%.

Goose €6 / €18

Ipa colore arancio, sentori di pompelmo pino e caramello 5,9% America.

Hoegaarden €4 / €6 / €18

Blanche birra di frumentò, colore biondo pallido, aroma ricco, speziata e fruttatata, 5%.

VINO

Vino rosso della casa €9

Rosso toscano 13%

Vino bianco €9

Bianco toscano 12%.

SOFT DRINKS

Lattina €3 / €5

Coca-Cola, Fanta, Lemon soda, Tonica...

Acqua €1 / €1,50

Caffè €2

Alla moka

Salse €0,50

Coperto €2

PREPARAZIONI E AFFUMICATURA

Pulled Pork

Capocollo di maiale marinato per 3gg.
Siringato e speziato con paprika, pepe, semi di senape.
Affumicato per 8h/10h.

Brisket

Punta di petto di manzo, la razza è una Limousine scottona.
Speziata con metodo Texano sale e pepe e lasciato riposare per 24h sottovuoto.
Affumicato per 18h/20h.

Pastrami

Punta di petto di manzo, la razza è una Limousine scottona.
Marinata per 6/10gg con spezie profumate.
Speziato con cannella, pepe, chiodi di garofano.....
Fatto riposare sottovuoto per 24h. Affumicato per 18h/20h.

Ribs

Rosticciana di maiale. Spennellata con salsa bbq, senape e speziata con aromi toscani.
Fatto riposare sottovuoto per 24h. Affumicato per 8h.

Salsiccia

Salsiccia di maiale artigianale. Speziata con sale, pepe e aglio.
Affumicata per 2h.

Ali di pollo

Ali di pollo marinare con salsa di pomodoro, paprica e peperoncino.
Fatte riposare 24h nella marinatura. Affumicata per 3h/4h.

Pollo Arrosto

Pollo ruspante marinato con il nostro trito fresco.
Cotto lentamente nel girarrosto per 2h.

Spiedone

Maiale, pollo, pane e peperoni. Marinato per 24h con il nostro Trito fresco.
Cotto lentamente nel girarrosto per 2h.