

YEAR

20
25



HAND CRAFT KITCHEN

Smokehouse

BREWERY SINCE 2016

Fresh

BURGERS

Grilled

Tutti i nostri hamburger sono fatti in casa e serviti con chips di patate con buccia, tutte le salse sono fatte in casa.

GOLDEN BURGER –10.50€

Bun al sesamo, Hamburger* grigliato di Manzo da 160 gr., Pomodoro, insalata, Ketchup e Mayo.

GOLDEN CHEESEBURGER –11.00€

Bun al sesamo, Hamburger* grigliato di Manzo da 160 gr., Gouda fondente, pomodoro, insalata, ketchup e Mayo.

THE "BIG PAPA" BURGER –12.00€

Bun al sesamo, Hamburger* grigliato di Manzo da 160 gr., Gouda fondente, bacon, pomodoro, cetriolini sott'aceto, insalata, salsa BBQ, Mayo e cipolle caramellate.

THE GOLDEN "SMASH" BURGER –13.00€

Il Re della reazione di Maillard!

Bun al sesamo, 2 Hamburger da 100gr. "smashati", doppio formaggio fuso, doppio bacon e le nostre salse ai peperoni affumicati e BBQ.

PANINO BAVARESE –9.50€

Baguette con wüstel artigianale da 130 gr. della bottega fratelli Rocca e servito con crauti rossi, ketchup e senape artigianale al miele.

CHICKEN BURGER –10.00€

Bun al sesamo, Burger* di pollo da 150 gr., porri e patate con mayo, salsa senape, insalata, cipolla caramellata e pancetta affumicata.

FISH BURGER –11.00€

Bun al sesamo, Burger* di Merluzzo Atlantico da 150 gr. con carote, patate e verdure di stagione avvolto in una croccante panatura, insalata, pomodoro e salsa tartara.

VEGETARIAN BURGER –10.50€

Bun vegano, Burger* di 150 g. con verdure di stagione avvolto in una croccante panatura, Gouda, mayo, salsa allo yogurt, insalata e pomodoro.

VEGGIE BURGER –10.00€

Bun vegano, Burger* panato di 150 gr. con verdure di stagione del nostro orto, insalata, pomodoro e veggie sauce ai peperoni affumicati.

Chiedi allo staff per gli ingredienti dell'hamburger veggie del momento.

* Prodotti realizzati dal fresco e sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza.

IL NOSTRO CARRELLO DEI FORMAGGI - 20€

LA TUA CHEESE EXPERIENCE!

Direttamente dal nostro carrello dei formaggi, principalmente italiani, francesi e non solo, a pasta cotta, cruda o pressata da piccoli caseifici sparsi in giro per l'Europa, un percorso di 6 tipologie a scelta (~220 gr) tra le oltre 15 referenze disponibili tra vaccini, caprini, bufalini, pecorini o misti, il tutto accompagnato dalle nostre marmellate ubriache, giardiniera del nostro orto e focaccia alle trebbie.

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

-9.50€ X1 | 18.00€ X2

Salumi e Charcuterie provenienti da piccole realtà produttive e a km 0, formaggi italiani ed esteri talvolta sapientemente affinati con birra, vino, whisky o frutta.

Servito con marmellate ubriache fatte in casa, bruschette e focaccia alle trebbie esauste delle nostre produzioni brassicole.

LA NOSTRA TARTARE - 11€

150gr. di Tartare di Manzo*
servita con crostini di pane croccante,
con cipolle caramellate, salsa barbecue,
senape e tuorlo d'uovo.

IL NOSTRO ROAST(PIT)BEEF - 10€

Uno dei capisaldi del classico SUNDAY ROAST Inglese ma contaminato a modo nostro e con un tocco di USA.

Girello di Manzo (150gr.) marinato e speziato con un nostro RUB homemade, rosolato nel Barbecue e leggermente affumicato, ottimo da gustare a temperatura ambiente.

Viene servito con verdure di stagione e salsa al rafano.

CARPACCIO AFFUMICATO - 9€

120gr. di carpaccio di Manzo lavorato ed affumicato in casa, servito con rucola, crudites di stagione e olio aromatizzato al rosmarino.

TUTTI I GIORNI

DALLE ORE
18:00

HOPPY HOUR

ALLE ORE
20:00

TUTTE LE NOSTRE BIRRE A 4.50€

TAGLIERE HAPPYHOUR

IL TAGLIERE IN VERSIONE HAPPY HOUR CON UNA SELEZIONE
DI SPECIALITÀ A ROTAZIONE
BASATA SULLA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI.

DISPONIBILE FINO ALLE 20:00
6 EURO

SNACKS

SALSICCE SECCHIE DELLA CASA CON TOZZETTI —4.50€

Di nostra produzione e stagionate in casa,
disponibili nei gusti: CLASSICA, PICCANTE, FINOCCHIO

BEEF JERKY — 5€

Il Beef Jerky è uno snack a base di carne di Manzo
che risale agli INCA QUECHUA
poi tramandato ai Cowboy Americani.
La nostra versione del Beef Jerky
nasce da tagli selezionati di Manzo marinato
e speziato secondo la nostra ricetta
per poi essere affumicato a freddo.
BEEFY, SPICY, EXPLOSIVE!

BRETZEL —4€

Tipico pane tedesco realizzato con farina di grano tenero,
malto e sale grosso. Ideale con tutte le birre a bassa fermentazione
di ispirazione tedesca come Lager, Märzen, Pils, Vienna Lager e Rauch.

ARACHIDI · 3.0€

PISTACCHI · 4.0€

OLIVE VERDI · 4.0€

TARALLI · 4.0€

POPCORN CALDI · 4.0€

TORTILLAS CLASSICHE · 4.5€
Servite con salsa di pomodorini piccanti.

TRIS DI TORTILLAS · 6.5€
Serviti con formaggio fuso, salsa piccante
e guacamole homemade.

DEEP FRIED

ARANCIOTTI ALLA BIRRA

I NOSTRI ARANCIOTTI SONO UNA SPECIALITÀ A METÀ
TRA UN ARANCINO E UN SUPPLÌ, PREPARATI IN CASA,
MANTECATI CON CARNE, PESCE, VERDURE E SFUMATI ALLA BIRRA
PER AVERE SEMPRE NUOVE RICETTE E ABBINAMENTI A ROTAZIONE

— 3.50€

ARANCI-ORTI ALLA BIRRA* —3.0€

Versione degli aranciotti vegetariani alla birra realizzati
con verdure provenienti esclusivamente dal nostro orto sostenibile

Home fries

PATATE FRITTE CON BUCCIA —4.50€

Patate tagliate a sfoglia, servite con ketchup e mayo homemade.

SMOKED SPICY WINGS* —6.00€

Ali di pollo marinate alla birra, speziate e affumicate.

PALLE DEL GOLDEN* —4.00€

(gnocco alla birra fritto, 8pz.)
Tributo alle "mitiche palle" di Alberto del Birrificio Troll,
perfette se accompagnate con salumi e formaggi.

STICK DI POLLO* —5.00€

Cuori di petto di pollo impanati in uovo, pangrattato,
Panko e sesamo nero.

POLPETTE ORTOLANE —4.50€

Verdure di stagione lavorate dai nostri chef
secondo disponibilità dal nostro orto sostenibile.
Servite con una salsa di pomodorini dolci piccanti.

POLPETTE DI BOLLITO DI PANCIA DI MANZO —5.00€

Servite con salsa BBQ homemade.

POLPETTE DI BACCALÀ* —6.00€

Polpette di baccalà e patate,
con polvere di peperoni essiccati.

CARTOCCIO DI ALICI E PATATE* —6.00€

Alici fritte dorate e patate con salsa Caesar homemade.

MAIN COURSE

FISH AND CHIPS -12,00€

200gr. Merluzzo* Atlantico in pastella alla birra e curcuma, Purea di piselli, patate fritte, salsa tartara homemade.

LA NOSTRA BISTECCA! -17,00€

Taglio senza osso di Scamone o Reale da circa 400gr. Servita con patate tagliate a mano, insalata e verza rossa a julienne.

LA COSTATA EXTRAFFROLLATA -6,00€/HG

Selezione Golden Pot di uno dei tagli più nobili delle carni bovine, scelto tra i lombi di manzi/e, extramarezzati e frollati almeno 25/30gr. Chiedi a noi per le pezzature e le razze disponibili questa settimana.

HAMBURGER DI MANZO AL PIATTO -10,00€

DOPPIO HAMBURGER -12,00€

Realizzato con carne fresca di Manzo secondo la nostra ricetta in un giusto mix di parti magre e grasse (160gr. o 320gr. per il doppio) da filiera garantita e certificazione ministeriale. Accompagnato con patate fritte con buccia, insalata verde, verza rossa julienne e pomodori.

HOMEMADE HAGGIS TOWER -11,00€

Interioria di agnello*, manzo* e avena croccante, cotto con spezie e whisky torbato. La nostra torre è formata da patate, haggis e rape rosse, accompagnato da una deliziosa salsa al whisky Scozzese.

HOMEMADE MEXICAN CHILI -11,00€

Realizzato con fagioli neri e borlotti, selezione di tagli scelti di manzo* e suino*, salsa di pomodoro, peperoni affumicati, cipolla, peperoncino Habanero e spezie. Servito con Tortillas.

GALLETTO -14,00€

Speziato con un RUB mediterraneo alle erbe aromatiche e cotto per 2 ore nel Kettle a bassa temperatura che lo rende morbido e succulento con una leggera nota affumicata, poi viene "STIRATO" in piastra prima del servizio per formare una bellissima doratura.

CONTORNO DEL GIORNO · 4.50€

Direttamente dal nostro orto, rigorosamente BIO! e secondo stagionalità. Chiedi al nostro staff

Salads

SMOKED SALAD -9,00€

Il nostro Salmone*, affumicato a freddo con un mix segreto di legni aromatici, accompagnato da rucola, julienne di finocchi e carote, pomodorini, caprino rivestito con sesamo nero, crostini aromatizzati alle erbe.

CAESAR SALAD -9,00€

Insalata verde, pollo grigliato, salsa Caesar e crostini di pane, bacon e scaglie di grana che rendono il piatto saporito e gustoso.

GREEK SALAD -8,00€

Insalata verde, feta, olive nere, pomodori, cipolle, cetrioli e origano.

AMERICAN BBQ

Smoked Homemade
TODAY SPECIAL

BALTIMORA PIT BEEF - 10,00€

Versione locale del famoso panino del Maryland: girello di manzo speziato, cotto al BBQ ad alta fiamma e affettato sottile (130gr.). Servito con insalata di verza, coleslaw e Salsa Tiger al rafano.

IL NOSTRO PASTRAMI - 11,00€

Punta di petto di manzo marinata 72h, speziata, cotta a bassa temperatura 50h e affumicata. Servita in pancarré fatto in casa con gouda, cetriolini, jalapeños, insalata, mayo e senape.

BRISKET BAGUETTE - 12,50€

Baguette con 200gr. di Punta di petto di manzo affumicato 12h con legno di quercia Hickory, BBQ home made, cipolla caramellata, jalapeños, senape e insalata.

SALMON PASTRAMI - 11,00€

Club sandwich con 150gr. di salmone affumicato con legno di botti di whisky irlandese, misticanza dell'orto, salsa all'aneto, cetriolini e senape.

THE GOLDEN PORK - 10,50€

Pulled pork all'americana: 180gr. di maiale nazionale, speziato e affumicato 12h con legno di Hickory. Servito con BBQ home made e cavolo rosso marinato.

★ ★ GOLDEN SMOKED SAUSAGES - 14,00€ ★ ★

Tris di salsicce artigianali ~350gr.

POLLO E PEPERONI

MAIALE CON CIPOLLA CAMELLATA E BOURBON

AGNELLO CON PECORINO E MENTUCCIA

Cotte 6h a bassa temperatura e affumicate con legno di Hickory. Gli ingredienti delle salsicce possono variare stagionalmente.

CHIEDI AL NOSTRO STAFF GLI SPECIAL DEL GIORNO
OGNI GIORNO QUALCOSA DI NUOVO NEL NOSTRO BBQ!

TODAY SPECIAL

THE GOLDEN POT BREWERY

Nel 2017 abbiamo avviato il primo fermentatore fino ad arrivare ad oggi, con i 4 fermentatori che sono il cuore pulsante della produzione artigianale che serviamo al bancone ogni giorno.



La nostra bottigliera è un viaggio lungo un intero bancone.

Abbiamo selezionato con cura i migliori whisky scozzesi e da tutto il mondo: Etichette artigianali, grandi classici, piccole gemme.

Dal rapporto diretto con i produttori nasce il nostro whisky realizzato per celebrare i 20 anni del The Golden Pot

WHISKY
WORLDWIDE
SELECTION



SMOKE HOUSE & MEAT SELECTION



AMERICAN BBQ
LOW AND SLOW COOKING

ORTO

SÌ, ABBIAMO ANCHE UN ORTO. Perché ci piace sapere da dove arrivano le cose che mettiamo nel piatto.

Le verdure che usiamo nelle nostre ricette crescono lì, tra terra vera, stagioni vere



IL NOSTRO MIELE
L'INGREDIENTE SEGRETO NEI NOSTRI DOLCI

AGRICOLTURA SOSTENIBILE
A IMPATTO MINIMO

DAL PANE ALLE SALSE,
TUTTO FATTO IN CASA

HOME MADE

CHI ENTRA QUI, MANGIA
QUELLO CHE FACCIAMO NOI,
NON QUELLO CHE COMPRIAMO.



NATURAL WINE SELECTION

COCKTAIL BAR

HOPPY ENDING

I NOSTRI DOLCI HOMEMADE

I nostri dolci sono realizzati ogni giorno con prodotti freschi nel rispetto della stagionalità delle materie prime.



PORTERMISÙ 5.5€

Tiramisù tradizionale impreziosito da birra porter

NEW! IMPERIAL BROWNIE 5.5€

Brownie all'imperial stout con caramello mou salato e sbriciolata di arachidi e anacardi tostiti

SWEET RATAFIA 5.5€

Mousse di ricotta, crumble, scaglie di cioccolato fondente e topping di ratafia

CHEESE CAKE 5.5€

Guarnizioni fresche e topping.
Chiedici le guarnizioni del giorno

SPECIAL DEL GIORNO

Chiedi al nostro staff il dolce speciale del giorno

WHISKY BAR

LA NOSTRA BOTTIGLIERA

Con oltre 100 referenze, ti offriamo un finale a sorpresa.

Lasciati tentare da un viaggio tra whisky scozzesi, rum, distillati e spiriti ricercati. Scansiona il QR code e scopri gli abbinamenti pensati per chi non vuole finire in dolcezza, ma iniziare un'avventura.

Inquadra il QR code per accedere alla lista aggiornata



INQUADRA. SCEGLI. SORPRENDITI.

I NOSTRI DISTILLATI



Frutto della collaborazione con Lost Distillery, è un assemblaggio di diversi single malt di 10 anni, scelti con cura da Scott Watson, master blender e founder del progetto votato al recupero delle antiche distillerie perdute.

Slàinte Mhath!



Dalla collaborazione con piccole distillerie indipendenti abbiamo realizzato la nostra idea di GIN, EAST VALLEY GIN con botaniche di Tè Nero, Pino Mugo, Zenzero, Bergamotto, Mandarino