

I Dolci

Tiramisù al Bicchiere 🌿 5,0

Tiramisù in Tazzina 🌿 2,5

Cheesecake in Vasetto 🌿 6,0

Cheesecake Basca 🌿 6,0

Crepes 🌿 5,0

Torta Della Nonna 🌿🌿 5,0

topping

Nutella	Raffaello
Pistacchio	Grisbi al Limone
Cioccolato Bianco	Caramello Salato
Ferrero Rocher	

Vini

Inquadra il QR code e consulta la nostra proposta dei VINI. Per i vini alla mescita chiedi al personale di sala.



Drink

Inquadra il QR code e consulta la nostra proposta dei Drink



Birre alla Spina

Hacker-pschorr Munchner

Hell

5,0% Helles

0,20 lt 2,5

0,40 lt 4,5

1 lt 10,0

Hoegaarden

4,9% Blanche

0,25 lt 3,5

0,50 lt 6,0

Paulaner Weissbier

5,5% Weiss

0,20 lt 3,5

0,50 lt 6,0

Leffe Ambrée

6,6% Belgian Pale Ale

0,33 lt 4,5

0,50 lt 6,5

Rye River Lil' Bangin'

3,8% Session IPA

0,25 lt 3,5

0,56 lt 6,5

Tempest Brave New World

7% Ipa

0,25 lt 3,5

0,56 lt 6,5

Paulaner Salvator

7,9% Doppelbock

0,33 lt 4,0

0,50 lt 6,0

Birra Stagionale

Rivolgersi al personale

'quarant
otto
H I S T O R Y



www.quarantottohistory.it

www.quarantottohistory.it

“ Quarantotto History è un momento piacevole in compagnia
 Quarantotto History è uno spazio elegante da condividere con la tua metà
 Quarantotto History è una festa in famiglia, un fine serata in relax da solo o un divertente aperitivo con gli amici di sempre.
 Quarantotto History è casa ”

Fuori Menù



Inquadra il QR code e consulta la nostra proposta fuori menù.

La cucina chiude alle ore 23:30

Post cena dalle 23:30 fino 30' prima della chiusura

Coperto 1€

(*) I piatti sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Per intolleranze rivolgersi al personale di sala.

Il pane (bun) che utilizziamo per gli hamburger è rigorosamente artigianale.

La carne degli hamburger è solamente di black angus macinata direttamente dai nostri cuochi.

In questo locale utilizziamo solamente uova locali biologiche provenienti da galline allevate a terra.

Per la cottura delle carni utilizziamo la tecnologia GRILLYAPOR® Una griglia con cassetto d'acqua che permette di mantenere umida e tenera la carne.

L'aperitivo

Scegli tra le tante proposte del Menù o inquadra il qr code dei fuori menù e scopri se gli Chef propongono un piatto per l'aperitivo

I Contorni

- Verdure Grigliate 3,5
- Ins. di Cavolo Verza 4,0
- Insalata Mista 3,5

Le Patate

- Chips 3,5
sfoglie di patate con buccia fatte a mano
- French Fries 3,5
patate stick con buccia fatte a mano
- French Fries Dolci 4,0
patate stick con buccia
- Al Forno 4,0
puoi aggiungere
Burro al Tartufo 1,5
Salsa Bravas 1,5

Da Condividere

- Friggitelli 5,0
- Baccalà In Tempura 10,0
- Pollo Crunch 6,0
tocchetti di pollo panati con i corn flakes
- Arrosticini (5pz) 6,5
- Polpette di Pulled Pork 6,5
polpette di carne di maiale sfilacciato con cheddar
- Pane Burro e Alici 8,0
- Tapas Polpette al Sugo (5pz) 6,5

- Hummus di Ceci 8,0
con focaccia ligure
- Frittura Calamari e Alici 10,0
- Tapas Tataki di Tonno 8,0
- Chips di polenta con salsa al gorgonzola 5,0
- Terrina di Polenta gratinata con gorgonzola e speck croccante 12,0

I Taglieri

- Salumi Misti 16,0
- Formaggi Misti 8,0
- Salumi e Formaggi 16,0
- Serrano 12,0
- San Daniele 12,0
puoi aggiungere
Cesto Di Gnocco Fritto 5,0
Cesto Di Tigella 5,0
Focaccia Ligure 2,5
Pinsa Pane 5,0

Le Insalate

- Caesar Salad 9,0
insalata, petto di pollo alla piastra, bacon croccante, mais, carote, grana, crostini di pane e salsa caesar
- Insalata '48 10,5
rucola, salmone affumicato, feta, mais, olive taggiasche, uovo fritto
- Pokè Tonno 13,0
riso, tartare di tonno, avocado, alga wakame, edamame, zenzero, salsa teriyaki, mayo soya
- Pokè Salmone 14,0
riso, salmone cotto al forno, avocado, cetriolo, edamame, alga wakame, carote, salsa teriyaki, cipolla crunch
- Poké Pollo 13,0
riso, pollo crunch, carote, cetrioli, avocado, pomodori, cavolo verza, feta

I Piatti

- Spezzatino di Vitello 15,0
- Bufala al Piatto 10,0
- Salmone in Crosta di Pistacchio 16,0
accompagnato da patate al forno
- Tataki di Tonno 14,5
Servito Con Guacamole
- Strudel di Verdure 8,5
servito con insalata di cavolo verza
- Toast Avocado e Salmone **11,5**
puoi aggiungere
Uovo Fritto BIO 1,5
Tartufo 1,5
- Filetto di vitello 16,0
accompagnato da patate al forno
- Uovo Fritto Bio 5,5

Le Pinse

- Margherita 5/9
pomodoro, mozzarella, origano e basilico
- Margherita Dop 5,5/10
pomodoro, mozzarella di bufala, origano e basilico
- Mortadella 6/11
fuori cottura: mortadella, stracciatella e granella di pistacchio
- Tirolese 6/11
fuori cottura: speck, stracciatella, mela, noci e rucola
- Iberica 6/11
pomodorino giallo, lardo di patanegra, noci, gongonzola
- Salmone 6/12
fuori cottura: salmone affumicato, feta, avocado, pepe rosa e olio al limone
- Bufalina 5,5/11
mozzarella di bufala, pomodori, rucola, prosciutto crudo
- Pinsa Pane 3/5
olio, sale e origano

I Burgers serviti con chips

- Cheeseburger '48 13,0
bun artigianale, hamburger di black Angus da 160 gr, salsa steak, insalata, pomodoro, cheddar, bacon, cetriolo e cipolla caramellata
- Serrano 14,0
bun artigianale, hamburger di black angus da 160 gr., pomodorini gialli, stracciatella, rucola, jamon serrano
- Bufalino 14,0
bun artigianale, hamburger di Black Angus da 160gr., bufala, bacon, insalata, pomodoro, zucchine al forno e salsa steak
- Vegetariano 14,0
bun artigianale, burger Vegano Beyond Meat, insalata, pomodoro, cetriolo, cipolla caramellata e ketchup
- Tonno 13,0
bun artigianale, tartare di tonno, stracciatella, rucola, avocado, semi di sesamo e salsa teriyaki
- Al Piatto 16,5
hamburger di Black Angus da 320 gr, provolone, bacon croccante e pesto di basilico
- Di Pollo 13,0
bun artigianale, pollo crunch, insalata di cavolo verza, carote, pomodoro, mayo ai cruski

Piatto Vegetariano **Piatto disponibile gluten free**
 Per eventuali altre allergie, puoi fare riferimento al personale di sala.