

SBAFF®

GALLETTO

POKEBOWL

HAMBURGER

BAGEL

E

PER COMINCIARE

lasciatvi sfiziare

GLI SFIZIOSI

(serviti con salsa Sbuff)

Anelli di cipolla 6pz.	5.00
Fiori di zucca in pastella 6pz.	5.00
Nuggets 6pz.	5.00
Alette di Buffalo 6pz.	5.00
Mozzarelle stick 6pz.	5.00
Pop corn di pollo (non presenti nella share box)	6.00
Jalapenos 6pz. 🌶️	6.00

SHARE BOX

tutti gli sfiziosi 2pz. per tipo

9.90

LE TARTARE

(servite con pane carasau)

Tartare di salmone	9.00
Olio evo, olio di sesamo, sesamo e avocado	
Tartare di tonno	10.00
Olio evo, basilico e acqua di prezzemolo	
Tartare di branzino	11.00
Salsa ponzu, olio evo, zenzero e alga wakame	
Tartare di fassona	12.00
Olio evo, lime, sale, pepe, senape, capperi, pomodorini e zucchine	

MENÙ TARTARE

SOLO A PRANZO
contorno di riso bianco e verdure

+2.00

LE INSALATE

Sbuff salad	11.00
Lattughino, pomodorini cherry, tagliata di pollo, mozzarella, crostini di pane	
Sbuff salad crispy	11.00
Lattughino, pomodorini cherry, bocconcini di pollo panati, crostini di pane, salsa al grana padano	

No Take Away e Delivery

GRIGLIE ACCESE

anche di giorno

IL GALLETTO CHURRASCO

Classico leggermente speziato	10.50
Glassato con salsa peri peri 🔥 🔥	11.00
Caramellato con salsa whisky 🔥	11.00
Fritto con panatura croccante di tortillas	11.50

COMBO x2 PERS. 25.90
1/2 galletto per tipo + patatine classiche e dolci + salse abbinare

MENÙ GALLETTO +2.00
patatine classiche e salsa Sbuff

SPECIALE GRIGLIATA x2 PERS.

Grigliata mista x 2 pers.	27.50
1 Galletto + Costine BBQ + 2 Salamine + contorno di patate fritte e patate al forno	

PERCHÈ IL NOSTRO GALLETTO È IL PIÙ BUONO?!?
Galletto vallespluga, 100% made in Italy



È allevato a terra,
senza l'uso di
antibiotici



È marinato
per ben
72 ore




È cotto alla brace
per più di
45 minuti

GRIGLIE ACCESE

anche di giorno

GLI HAMBURGER

Sbaff	10,50
Hamburger fresco di angus 200g, bacon, cheddar, lattuga, pomodoro, cipolla caramellata e salsa sbaff	
Cipolla	10,50
Hamburger fresco di angus 200g, bacon, anello di cipolla fritta, cheddar, lattuga, pomodoro, cipolla caramellata, maionese e salsa BBQ	
Pollo	9,50
Hamburger di pollo panato, cheddar, lattuga, pomodoro, cipolla caramellata e salsa sbaff	
Veggie (Beyond Meat) 	10,00
Pane nero, hamburger vegano 120g, formaggio vegano morbido, cavolo cappuccio, pomodoro, cipolla caramellata e salsa BBQ	
Salmone	11,50
Pane nero al carbone vegetale, hamburger di salmone fresco, avocado, lattuga, pomodoro, maionese heinz e salsa mango	
Branzino	13,00
Pane nero al carbone vegetale, hamburger di branzino fresco, avocado, lattuga, pomodoro, salsa di soya	

MENÙ HAMBURGER patatine classiche e salsa sbaff +2.00

I PANINI DELLA CASA

Panino Grilled	11,00
Pane pizza, bocconcini di petto di pollo grigliati, bacon, cipolla caramellata, pomodoro e salsa sbaff	
Panino Crispy	11,00
Pane pizza, bocconcini di pollo panati, lattughino, pomodoro e maionese	
Pane e Salmìna Gourmet	6,00
Pane fresco, salamina, cipolla caramellata, peperoni, ketchup e maionese	

MENÙ PANINO patatine classiche e salsa sbaff +2.00

NUOVE PROPOSTE IN ARRIVO



Approfitta del nostro servizio di
delivery e take away
per gustare i nostri piatti
comodamente a casa tua

Ordina chiamando 327 453 0665

CONSEGNIAMO A

Bedizzole, Botticino Sera e Mattina, Borgosatollo*,
Buffalora, Caionvico, Castenedolo, Ciliverghe, Ghedi*,
Montichiari*, Mazzano, Molinetto, Nuvolento, Nuvolera,
Paitone*, Prevalle*, Rezzato, San Polo, Sant'Eufemia,
San Zeno Naviglio* e Virle

data la distanza chiediamo di ordinare con anticipo: **alle 11 per pranzo e alle 18 per cena così da consentirci di offrire un servizio adeguato.*

QUESTIONE DI SECONDI

dalla carne al pesce

I SECONDI DI CARNE

(serviti con patatine fritte classiche o al forno o verdure)

Tagliata di manzo	15.00
Porzione nobile di scottona 220g con aromi	
Tagliata di pollo	11.00
Filetto di pollo 180g cotto a bassa temperatura con aromi	
Orecchia di pollo	9.50
Pollo 200g panato e fritto	
Costine BBQ	12.50
Costine marinate al rosmarino cotte con salsa barbecue	

I SECONDI DI PESCE

(serviti con riso bianco e verdure)

Filetto di salmone	11.00
Salmone 160g cotto a bassa temperatura con aromi	
Filetto di branzino	12.00
Branzino 160g cotto a bassa temperatura con aromi	
Tatakì di tonno	14.00
Tonno 160g scottato in crosta di sesamo servito con salsa teriyaki	

No Take Away e Delivery

I CONTORNI

Patatine fritte	3.50	Insalata verde	2.50
Patatine fritte dolci	4.00	Verdure alla griglia	4.00
Formaggio fuso	4.00	Riso bianco	3.50
Pannocchia grigliata	2.50	Edamame	3.50
Patate al forno	4.00		

SALSA CHEDDAR +1.00
sulle tue patatine

SALSA CHEDDAR E BACON +1.50
sulle tue patatine

LE SALSE 0.50 CAD. 1

Ketchup	Maionese	Miele	Barbecue
Mango	Whisky 🍷	Peri peri 🍷 🍷	Sbaff

...DALLE HAWAII

fresche e nutrienti

LE POKE

(Insalate hawaiane)

Scegli la base: insalata, riso o farro

M

L

 Maui


9.90 12.90

Salmone all'olio di sesamo e prezzemolo, avocado, cavolo viola, alga wakame, feta, edamame, pomodorini al basilico, mandorle, maionese al wasabi, salsa teriyaki, semi di chia

 Honolulu

9.90 12.90

Tonno al basilico, edamame, surimi al lime, alga wakame, finocchio all'arancia, carote, ravanello, semi di zucca, noci, salsa ponzu e zenzero

 Molokai

9.90 12.90

Pollo marinato in salsa ponzu, funghi al lime e miele, cavolo viola, zucchine, carote, pomodorini al basilico, edamame, semi di sesamo, noci, maionese menta e lime, salsa teriyaki

 Kaula 

9.90 12.90

Mazzancolla, cetriolo, rapanello, zucchine, finocchi marinati all'arancia, ananas marinati al sedano e menta, edamame, semi di zucca, maionese piccante, salsa maracuja e salsa teriyaki

 Lanai 

9.90 12.90

Tofu, avocado, pomodorini al basilico, alga wakame, cavolo viola, ananas al sedano e menta, finocchio all'arancia, semi di zucca, noci, salsa ponzu e zenzero, semi di chia

M

Medium

L

Large








"Poke" (si legge "poh-kay") è una parola che in hawaiano significa "tagliare a pezzi". Consiste molto semplicemente in pesce crudo tagliato a cubetti, condito o marinato, e accompagnato da altri ingredienti freschi. Esiste dal 1800 circa e da allora si è diffuso, diventando uno dei piatti nazionali hawaiani più diffusi e consumati.

... FROM U.S.A

i panini più famosi di NY

I BAGEL

(panini di New York freschi)

- | | |
|---|------|
|  Harlem | 9.00 |
| Salmone affumicato, philadelphia, finocchio e semi di chia
consigliato con salsa al mango sul pane + 0,50 | |
|  Murray | 9.00 |
| Salmone fresco, crema di feta, avocado, rucola, pomodoro e semi di sesamo
consigliato con maionese al wasabi sul pane + 0,50 | |
|  Soho  | 9.00 |
| Tonno fresco, rapanelli, rucola, patè di olive, pomodori e semi di papavero
consigliato con maionese piccante sul pane + 0,50 | |
|  Tribeca <i>NEW</i> | 9.00 |
| Battuta di manzo, cipolla di Tropea fresca, capperi, noci, lattuga e pomodoro
consigliato con maionese piccante sul pane + 0,50 | |
|  Little Italy  | 9.00 |
| Pomodoro, mozzarella, olio al basilico e semi di zucca
aggiungi sul pane una salsa tra (mango, maionese al wasabi, maionese piccante, teriyaki) + 0,50 | |



taggaci nei tuoi post e nelle tue stories



@FEELFOODEATINGOOD

La consistenza è soffice e friabile, affondate il vostro morso e ne rimarrete conquistati al primo boccone!

La particolarità dei bagel consiste nella loro cottura. Mentre l'impasto è un impasto classico tipo rosticceria palermitana senza uova, la cottura avviene in due fasi: la prima prevede che i bagel vengano cotti per qualche minuto in acqua bollente e la seconda che vengano cotti in forno.

NUOVE PROPOSTE IN ARRIVO



Approfitta del nostro servizio di
delivery e take away
per gustare i nostri piatti
comodamente a casa tua

Ordina chiamando 327 453 0665

CONSEGNIAMO A

Bedizzole, Botticino Sera e Mattina, Borgosatollo*,
Buffalora, Caionvico, Castenedolo, Ciliverghe, Ghedi*,
Montichiari*, Mazzano, Molinetto, Nuvolento, Nuvolera,
Paitone*, Prevalle*, Rezzato, San Polo, Sant'Eufemia,
San Zeno Naviglio* e Virle

data la distanza chiediamo di ordinare con anticipo: **alle 11 per pranzo e alle 18 per cena così da consentirci di offrire un servizio adeguato.*

PER I PICCINI

menu bambini

MENÙ BAMBINI

(Donut* in omaggio!)

Hamburger	8.50
Pane classico, hamburger di manzo con ketchup, patatine classiche e ketchup	
Nuggets	8.50
Crocchette di pollo, patatine classiche e ketchup	
Würstel	8.50
Würstel di pollo, patatine classiche e ketchup	
Mini orecchia di pollo	8.50
Cotoletta di pollo, patatine classiche e ketchup	

Hai un evento importante da festeggiare?
SBAFF propone menù dedicati!

APERTI 7/7 PRANZO e CENA 11:30 - 14:30 / 18:00 - 23:00
cucina aperta fino alle 22:30

PRANZO DI LAVORO dal Lunedì al Venerdì
Bibita / Acqua, Caffè e coperto **INCLUSI NEL PREZZO**

ELENCO

14 allergeni alimentari

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



CROSTACEI

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie



LUPINI

Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari

MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola ecc...



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



ANIDRIDE SOLFOROSA

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc...

SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



no glutine



piccante



veggie

AGGIUNTE da 0.50 a 2.00

Le nostre preparazioni potrebbero contenere allergeni.
Per qualsiasi dubbio consulta la lista ingredienti disponibile presso il desk.

*Alcuni prodotti potrebbero aver subito un abbattimento della temperatura all'origine, secondo le normative igieniche Haccp, per mantenere la qualità originale, il sapore e la freschezza.

SBAFF®

BEVANDE

DOLCI

APERITIVI

COCKTAILS

E

BEVANDE

goditi il tuo drink

ACQUA E BIBITE

Acqua microfiltrata 0,75 lt	1.50
Naturale / Frizzante	
Acqua in lattina 0,33 lt	1.00
Naturale / Frizzante	
Bibite in lattina	3.00

BIRRE ALLA SPINA

	0,3 lt	0,5 lt	1lt
Bionda (Lisa, alc. 5%)	3.50	4.50	9.00
Una lager dorata ed elegante con note di scorza d'arancia			
Ipa (Goose, alc. 5,9%)	4.00	5.00	10.00
Indian Pale Ale dal gusto fruttato e note di pino e caramello			
Rossa (Lefte, alc. 6,6%)	5.00	6.00	12.00
Colore ambrato, intenso profumo di caffè tostato, con sentori di frutta candita			
Blanche (Hoegaarden, alc. 4,8%)	4.00	5.00	10.00
Birra bianca dal gusto fruttato con note agrumate e di coriandolo			

I VINI

BIANCHI

		
Lugana	4.00	16.00
Traminer	4.50	16.50
Botticino	4.00	15.00

ROSSI

		
Groppello	4.00	15.50
Chianti	4.50	16.50
Botticino	4.00	15.00

DOLCI, CAFFÈ E AMARI

per finire in bellezza

I DOLCI

(Fatti in casa)

Tiramisù	4.50
Biscotti e gocce di cioccolato	
Cheesecake	4.50
Mirtilli e frutti rossi / Passion fruit / Pistacchio	
Hula Fruit	5.00
Riso, Yogurt bianco, acqua di cocco, frutti rossi e semi vari	
American cookie	2.50
Biscotto con gocce di cioccolato	
Mousse al cioccolato	4.50
Con biscotti al cacao	
Manhattan (sweet)	4.50
Bagel dolce, burro di arachidi, sciroppo d'acero + a scelta tra Banana mirtilli / Fragola mirtilli / Kiwi mirtilli	
aggiungi la guarnizione che preferisci (semi di chia, chinoa soffiata, mandorle) + 0,50	

I CAFFÈ

Liscio	1.10	Dcaffeinato	1.20
Macchiato	1.10	Corretto	1.50

GLI AMARI

Montenegro	4.00	Amaretto di Saronno	4.00
Baileys	4.00	Jägermeister	4.00
Averna	4.00	Amaro del capo	4.00
Braulio	4.00	Grappa barricata	4.00
Fernet Branca	4.00	Limoncino	3.00
Ramazzotti	4.00	Liquirizia	3.00

COCKTAIL E APERITIVI

+ stuzzichini dalle 18 alle 20

DRINK

<i>Aperitivo Sbaff analcolico</i>	5.00
Sprite, ginger beer, granatina, menta	
<i>Pirlo Aperol</i>	5.00
Aperol, prosecco e seltz	
<i>Pirlo Campari</i>	5.00
Campari, prosecco e seltz	
<i>Negroni</i>	5.00
Martini rosso, Campari, gin	
<i>Negroni sbagliato</i>	5.00
Martini rosso, Campari, bollicine	
<i>Americano</i>	5.00
Martini rosso, Campari, seltz	
<i>Mojito</i>	6.00
Rum bianco, zucchero di canna, succo di lime, menta	
<i>Kaipiroska</i>	6.00
Cachaca, lime, zucchero, vodka, soda	
<i>Kaipirinha</i>	6.00
Cachaca, lime, zucchero, soda	
<i>Long Island</i>	6.00
Gin, vodka, rum, contreau, limone, zucchero, coca cola	
<i>Moscow Mule</i>	6.00
Vodka, ginger beer, lime, cetriolo e zenzero	
<i>Gin Tanquery Ten Tonic</i>	8.00
Premium quality gin, acqua tonica	
<i>Gin Beefeater Tonic</i>	6.00
Gin, acqua tonica	
<i>Sbaff Drink</i>	6.00
Vodka, ginger ale, limone, zucchero, zenzero, basilico	