



SPECIAL[®]

BURGER RESTAURANT



Burger Gourmet, Cocktail Bar e atmosfera Special.

Special nasce in una storica stazione di servizio anni '50, trasformata in un luogo iconico dove il **design industriale** e **le moto custom** si fondono per creare un'esperienza unica.

Il nome del locale deriva dalle **motociclette "Special"**, un nome che indica le moto custom, cioè modificate e rese opere d'arte. Tutte le moto esposte sono state realizzate dal celebre customizer Nicola Martini, in arte Mr Martini, e rappresentano un simbolo di stile, passione e libertà.

Sapore e raffinatezza si incontrano nel **Burger più elegante di Verona**. La nostra carne è selezionata da allevamenti allo stato brado, lavorata ogni giorno per garantire freschezza e qualità ed infine viene accompagnata da bun artigianali e abbinamenti creativi.

Ogni elemento del locale, dal design alle moto custom, racconta una storia di passione e autenticità. Special non è un semplice ristorante, ma un viaggio tra **stile, gusto e atmosfera**, pensato per regalarti un'esperienza davvero unica.

SPECIAL BURGERS

Carne di scottona allevata al pascolo, **macinata quotidianamente** ed accompagnata da un **bun artigianale** al latte a lunga lievitazione e abbinamenti creativi. Per la nostra carne la cottura è **medium-rare**, chiedi allo staff se desideri altre cotture.

LORD MARTINI

15.90

Bun di pane bianco e sesamo nero, carne selezionata di diaframma di **Black Angus Grass Fed**, Uovo BIO all'occhio di bue, Monte Veronese D.O.P. stagionato 8 mesi, bacon, insalata e pomodoro. (1, 3, 7, 10, 11)



MR MARTINI

13.90

Bun di pane bianco e sesamo nero, carne di manzo, bacon, uovo all'occhio di bue, cheddar, insalata e pomodoro. (1, 3, 7, 10, 11)

GIAPPONESE

12.90

Bun di pane nero e sesamo bianco, carne di manzo, cipolla brasata alla salsa di soia, insalata, pomodoro, mayo al wasabi. (1, 3, 6, 7, 10, 11)

CACIO E PEPE

12.90

Bun di pane bianco e sesamo nero, carne di manzo, salsa cacio e pepe, guanciale croccante e mela al forno. (1, 7, 10, 11)



PULLED PORK

12.90

Bun di pane bianco, maiale affumicato e sfiacciato, Coleslaw con cappuccio, carota, cipolla, maionese, top di salsa BBQ. (1, 7, 10)

CHICKEN BBQ

11.90

Bun di pane bianco, pollo cotto al bbq, scamorza affumicata, cipolla di tropea, mayo alla paprika. (1, 3, 7)

ANCORA PIU' SPECIAL?

DOPPIA CARNE

+ 4

CARNE DI BLACK ANGUS

+ 3

Sostituisci il burger di scottona con pregiata carne di diaframma di Black Angus, dal gusto estremamente saporito.

AGGIUNTE VARIE

+ 1 (cad.)

Cheddar, bacon, insalata, uovo, pomodoro, cipolla brasata alla soia.

SU RICHIESTA GRATIS

Burger di Beyond Meat
Bun Senza Glutine (🌱)

SCARICA L'APP DI SPECIAL



- Scansiona il QR-CODE e accedi alla *nostra APP*
- Registrati e ricevi un coupon **Burger 2x1**.
- Prenota un tavolo e ordina **delivery** più facilmente.
- Accumula punti e ricevi **premi special**.
- Approfitta di **promozioni esclusive**.





KRAKEN

16.90

Bun di pane nero con sesamo, polpo fritto, robiola al basilico, pomodorini confit, pesto alla genovese, chips di tobinambur. (1, 7, 11, 12)

BY THE SEA

14.90

Bun di pane nero e sesamo bianco, tartare di tonno rosso, stracciatella, olio alle acciughe, rucola. (1, 4, 7, 11) *

SALMON

13.90

Bun di pane nero e sesamo bianco, salmone alla piastra, mozzarella di bufala, capperi fritti, mayo agli agrumi, spinacino. (1, 3, 7, 10, 11) *

VEGAN (VV)

11.90

Bun di pane ai cereali, burger di quinoa, pomodorini confit, cipolla brasata alla salsa di soya, mayo vegan alla paprika, spinacino. (1, 11)

AGGIUNGI AL TUO BURGER

SWEET FRIES

4.90

PATATE AL FORNO 4.90

FRIES CLASSICHE

3.90

PATATE RUSTICHE
CON BUCCIA 4.90

INSALATA MISTA

5

VERDURE GRIGLIATE 4

SALSE

Maionese, ketchup 0.50

Mayo al wasabi, mayo alla paprika, mayo agli agrumi, salsa BBQ 0.70

PER CARBURARE

Prova i nostri sfiziosissimi antipasti da condividere!

PATA NEGRA

16.90

Prosciutto di spalla di maiale iberico Joselito (40gr), stagionato 36 mesi, con salsa di pomodoro crudo e pane tostato. (1)



FRITTURA DI MARE

14.90

Frittura di mare (220g) di gamberi e calamari serviti con salsa agrodolce. (1, 2, 3, 4, 12) **

VERDURE PASTELLATE (V)

11.90

Verdure pastellate (200g) croccanti servite con salsa agrodolce. (1, 3)

TRIS DI HUMMUS (VV)

9.90

Tre Hummus: basilico, barbabietola e paprika dolce. Serviti con spicchi di focaccia artigianale. (1, 8, 11)

INGRANA LA PRIMA



CACIO, PEPE E GUANCIALE

12.90

Spaghetti con pecorino romano, pepe e guanciale croccante. (1, 7)

CACIO E PEPE GOLD

17.90

Prova la versione "gold" della nostra amata Cacio, pepe e guanciale. Spaghetti con pecorino romano, pepe e tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo. (1, 2, 7) **

A.O.P. E TARTARE DI GAMBERO

14.90

Spaghetti aglio, olio e peperoncino, tartare di gambero, zeste di limone e crema di prezzemolo. (1, 2) **



CIRCO MACCHERONI

13.90

Mezzi paccheri con ragù d'anatra, salsa grana e olio alla rucola. (1, 7)

BIGOLI DI MAMMA MARTINI

13.90

Bigoli con sugo di carne di manzo, basilico e olio EVO. (1, 3)

VUOI UNA PORZIONE ABBONDANTE?

+ 2

Scegli il tuo primo preferito, con un'aggiunta di 2 euro potrai ricevere una porzione abbondante, perfetta per una fame Special.

LAST LAP MEAT

CONTROFILETTO DI BLACK ANGUS

23.90

Controfiletto di Black Angus bio (200 g) alla piastra, servito con patate al forno e salsa demi-glace.



SMOKED RIBS

19.90

Costine di maiale affumicate per 6 ore in slow-cooking, glassate con salsa barbecue e servite con patate rustiche. (1, 10)

TARTARE DI FASSONA

15.90

Battuta di fassona piemontese, crema di burrata, pomodorini confit, olio al basilico e polvere di olive. (1, 3, 6, 7)



LAST LAP HEALTHY

POLPO ALLA PIASTRA

13.90

Polpo cotto alla piastra, servito con crema di carote e zenzero, olive taggiasche disidratate e salsa yogurt. (7, 12)



TATAKI DI TONNO

16.90

Tonno scottato in crosta di sesamo con caramello di soia e chips di polenta. (1, 4, 6, 11) *

POLLO ALLA DIAVOLA

14.90

Pollo cotto a bassa temperatura con verdure grigliate. (1, 3)

CAESAR SALAD

12.90

Insalata, petto di pollo cbt, crostini al forno, scaglie di grana, salsa caesar. (1, 3, 7)

AL TRAGUARDO

MR BROWNIE

8

Tortino brownie al cioccolato con gelato alla vaniglia, caramello salato e bacon croccante. (1, 7)



CHEESECAKE

7

Cheesecake artigianale ai frutti di bosco. (1, 7)

DOLCE SENZ'UOVO (VV) ☹

7

Dolce segreto a base di panna cotta vegan al cocco. (8)

MASCARPONE

6

Crema al mascarpone servita con biscotti fatti in casa. (1, 3, 7)

GELATO LIME & GIN TONIC (VV) ☹

6

Gelato al lime affogato nel gin tonic.

BAR E CAFFETTERIA

ACQUA

2.90

CAFFE'

1.50

CAPPUCCINO

2

BIBITE

4

SPRITZ

5

COCKTAILS

9

COPERTO

2.50

VV - VEGANO V - VEGETARIANO ☹ - GLUTEN FREE

1) Glutine 2) Crostacei 3) Uova 4) Pesce 5) Arachidi 6) Soia 7) Latte e lattosio 8) Frutta a guscio 9) Sedano 10) Senape 11) Semi di sesamo 12) Molluschi
(* Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato abbattuto preventivamente. Può inoltre aver subito trattamento di congelamento.

(**) Alcuni prodotti, se non reperibili freschi, potrebbero essere surgelati all'origine.

BIRRE ALLA SPINA

20cl

40 cl

BULLDOG

Birra premium inglese, strong ale ambrata.

4.50

7.50

HEINEKEN

Birra Olandese, chiara a bassa fermentazione.

3.50

5.50



SPECIAL IPA

Gusto equilibrato e luppolato, torbida dal colore dorato.

4.50

6.50

BLANCHE DE BRUXELLES

Birra belga, Blanche fresca e dissetante con note acidule.

4.5

7

MESSINA CRISTALLI DI SALE

Birra siciliana, non filtrata, lager morbida e floreale.

4

6

BIRRE IN BOTTIGLIA 33cl

MR MARTINI A.P.A. 'ACE RACER

Birra American Pale Ale artigianale dal colore ambrato.

6

MR MARTINI BLANCHE 'FLASH BACK'

Birra Blanche ad alta fermentazione, artigianale non filtrata.

6



MR MARTINI PILS 'SUPER COOPER'

Birra bionda Pils a bassa fermentazione, artigianale non filtrata.

6

DAURA DAMM - GLUTEN FREE

Birra bionda spagnola, armonica tra sapore e leggerezza.

6

HEINEKEN 00 (ANALCOLICA)

Birra olandese, lager analcolica.

5

HEINEKEN SILVER

Birra olandese, lager a bassa fermentazione.

5



COCKTAIL

NUEVA YORK

10

Rum scuro Don Papa Baroko, sciroppo di peperone rosso, succo al mango, lime: Gradazione alcolica **15% vol**



RISKY MULE

9

Tanqueray Gin, zenzero pestato, zucchero di canna, succo di lime. Speziato, Fresco. Gradazione alcolica: **22% vol.**

GOODNIGHT

10

Bulleit Bourbon Whiskey infuso alla camomilla, liquore al bergamotto, miele, succo di lime, albume d'uovo. Gradazione alcolica: **20% vol.**

RED PALOMA

10

Gin infuso ai frutti rossi, sciroppo di ibisco, succo di lime, soda al pompelmo. Gradazione alcolica: **11% vol.**



AMERICANO

7

Vermouth Rosso Antico, Bitter, Angostura, seltz, arancia e scorza di limone. Gradazione alcolica: **13% vol.**

SCEGLI UN VERMOUTH SPECIAL

+1

Contratto Rosso, Old Ferro 13, Cocchi storico, Cocchi dopo teatro.

GIN TONICI

PORTOFINO TONIC

15

Un gin bilanciato: agrumato, morbido, con note di ginepro, aromi speziati e sfumature floreali. Gradazione alcolica: **43% vol.**



ENGINE TONIC

12

Dry gin dell'Alta Langa a base di ginepro, limone e salvia. Gradazione alcolica: **42% vol.**

AMAGIN LONDON DRY TONIC

15

Ginepro, Asperula, Menta, Rabarbaro, Genziana, Centaurea, Liquirizia, Calamo, China. Gradazione alcolica: **45% vol.**

ETSU DOUBLE YUZU TONIC

15

Gin giapponese con botaniche tradizionali come Yuzu, ginepro, liquirizia, angelica, coriandolo e matcha. Gradazione alcolica: **43% vol.**

TZOA TONIC

13

Gin della Lessinia, con ginepro addolcito da una componente zuccherina naturale che ne esalta le botaniche. Gradazione alcolica: **40% vol.**

ATOPIA TONIC (ALCOHOL FREE)

10

Distillato di arancia, ginepro, coriandolo, radice di angelica e limone. Gradazione alcolica: **0,5% vol.**

Benvenuti
in questa casa,
la vostra casa.
Il vostro mondo.
Qui tutti siete
speciali. Abbiamo
costruito insieme
tutto ciò ed io
ho fatto solo in
modo che questo
diventasse realtà.
In più c'è la mia
vita fatta di passione
e di fatiche, la bel-
lezza di credere
nei sogni e il
fottuto im-
pegno che
serve per realizza-
rli. C'è la
poesia di una
visione e la
fiducia di per-
sone che ci han-
no creduto. C'è
la voglia di
insegnare ai
nostri figli
che si può
dar vita ai
propri sogni
e lasciare
in questo
mondo
qualcosa
di
"speciale"

Venghino,
Signori,
Venghino.

Mr Martini.

