

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 22/10/2020, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://milano.mymenu.it/ristoranti/hats-off>

## SPECIALE 2 X 1 | BUY ONE GET TWO

### Utilities

<b>Minikit</b>	€ 0,40
Forchetta e coltello di plastica, con piccolo tovagliolo di carta	

### SALSE

<b>BBQ sauce HOME MADE</b>	€ 1,50
<b>Blue Cheese home made</b>	€ 1,00
<b>Curry (mild) mayo HOME MADE</b>	€ 1,00
<b>Dijonnaise sauce HOME MADE</b>	€ 1,50
Mayo, yogurt, senape Dijon (non piccante) HOME MADE	
<b>Guacamole HOME MADE small</b>	€ 3,00
<b>Hats sauce HOME MADE</b>	€ 1,00
Mayo, ketchup, herbs, pickles	
<b>Honey Mustard HOME MADE</b>	€ 1,00
Senape al miele HOME MADE	
<b>Hot chili sauce HOME MADE</b>	€ 1,00
Home made fresh chili and tomatoes	
<b>Ketchup in bustina</b>	€ 0,25
<b>Mayo in bustina</b>	€ 0,25
<b>Ranch home made</b>	€ 1,00
<b>Sour Cream home made</b>	€ 1,00
<b>Tartara home made</b>	€ 1,00

**Thai sauce HOME MADE**

Agrodolce, leggermente piccante

€ 1,00

---

**LE PASTE**

---

**I SECONDI**

---

**SEAFOOD****Spada alla griglia con pachino**

€ 10,00

**Spiedini di gamberi al rosmarino**

€ 10,00

---

**USA FOOD**

---

**SALAD MENU****USA chicken salad**

Insalata, pomodori, pollo grigliato, bacon, honey mustard, cheddar

€ 10,00

**USA salmon salad**

Insalata, pomodori, salmone, erba cipollina e salsa tartara

€ 10,00

**Veggie salad**

Insalata, pomodori, mais, crostini

€ 10,00

---

**WRAP MENU**

---

**BREAKFAST****American Fried Eggs, bacon strips & toasted bread**

€ 10,00

**Full English breakfast**

3 scrambled eggs bacon, baked beans, grilled tomatoes, toasted bread, english sausage

€ 18,00

**Grilled Bacon cheese sandwich** € 8,00  
Pane grigliato, burro, cheddar e bacon

**Grilled cheese sandwich** € 6,00  
Pane grigliato, burro e cheddar

**Omelette bacon & cheese** € 9,00

**Omelette speck & brie** € 9,00

**Omelette veggie** € 8,00  
Con cipolla e verdure secondo disponibilità

**Omelette with herbs** € 8,00  
Con erbe aromatiche

**Scrambled Eggs, bacon strips & toasted bread** € 12,00

## BURGERS

**All double egg burger** € 20,00  
Doppio Black Angus, uovo fritto, cipolla caramellata, bacon, cheddar, pomodori, iceberg, ketchup, BBQ home made e salsa Hats home made

**Bacon Cheese Burger** € 13,00  
Black Angus, bacon, cheddar cheese, pomodori freschi, insalata Iceberg e ketchup

**Blue Cheese Burger** € 14,00  
Black Angus, formaggio irlandese erborinato Cashel Blue, sedano, pomodori freschi, insalata Iceberg e ketchup

**Cancún Burger** € 14,00  
Black Angus, guacamole home made, cipolla fresca di Tropea, jalapeño, sour cream home made, pomodori freschi e insalata Iceberg

**Carolina's Pulled Pork** € 14,00  
Panino con maiale sfilacciato e leggermente speziato, cotto a bassa temperatura con cipolla di Tropea, peperoni e salsa hot chili home made

**Cheese Burger** € 12,00  
Black Angus, cheddar cheese, insalata Iceberg, pomodoro e ketchup

**Chick Chick Burger** € 14,00  
Pollo bio allevato a terra, marinato alle erbe grigliato, cheese whiz (fonduta di cheddar cheese), cheddar cheese, ketchup, bacon, bacon bits, honey mustard home made, pomodori freschi e insalata Iceberg

<b>Classic USA Burger</b>	€ 10,00
Black Angus, insalata Iceberg, cetriolo americano, pomodori freschi e ketchup	
<b>Cod Burger</b>	€ 12,00
filetto di merluzzo intero impanato, pomodoro, insalata Iceberg, cipolla fresca e salsa tartara home made	
<b>Egg Burger</b>	€ 14,50
Black Angus, uovo fritto, cipolla caramellata, bacon, cheddar cheese, pomodori freschi, insalata Iceberg e ketchup	
<b>French Burger</b>	€ 22,00
Black Angus, fetta di fois gras d'oca (40 gr ca.), cipolla rossa di Tropea caramellata, pomodori freschi e insalatina	
<b>Hats Gourmand Burger</b>	€ 14,00
Black Angus, cheddar cheese, bacon, insalata Iceberg, pomodori freschi, ketchup, cipolla caramellata e salse home made Hats e BBQ	
<b>Meister Burger</b>	€ 14,00
Black Angus, speck, brie, insalata Iceberg, pomodori freschi e salsa Hats home made	
<b>Onion Bacon Cheese Burger</b>	€ 13,00
Black Angus, cheddar cheese, cipolla caramellata, bacon, insalata Iceberg, pomodori freschi e ketchup	
<b>Philly Cheese Steak</b>	€ 14,00
Panino con Ribeye di Black Angus sfilacciato in piastra, cheese whiz home made (fonduta di cheddar cheese), peperone verde e cipolla di Tropea	
<b>Pulled Pork</b>	€ 12,00
Maiale sfilacciato e leggermente speziato, cotto a bassa temperatura con cipolla di Tropea, peperoni e salsa BBQ home made	
<b>Salmon Burger</b>	€ 15,00
Salmone fresco alla griglia, sour cream home made, erba cipollina, pomodoro e insalata Iceberg.	
<b>Tex Mex Burger</b>	€ 14,00
Black Angus, guacamole home made, cheddar, pomodori, insalata Iceberg, mayo Tex Mex home made e hot chili home made	
<b>Truffle Fondue Burge</b>	€ 24,00
Black Angus, fonduta di fontina d'alpeggio DOP e tartufo bianco d'Alba	
<b>Veggie Burger</b>	€ 12,00
Hamburger vegetariano a base di legumi, impanato con uovo e servito con pomodoro, zucchine grigliate, insalata Iceberg e Ketchup	

## HOT DOG & CHIPS

<b>Bacon Cheese-Dog</b>	€ 12,00
Hot dog con cheese whiz home made (fonduta di cheddar) e bacon bits (briciole di bacon croccante), accompagnato da una manciata di patate fritte	
<b>Chili Dog</b>	€ 12,00
Hot dog con chili non piccante e salsa BBQ home made, accompagnato da una manciata di patate fritte	
<b>Double DOG!</b>	€ 18,00
2 Hot dog a scelta in offerta speciale, accompagnati da una manciata di patate fritte	
<b>Hot Dog Classic</b>	€ 9,00
Hot dog con ketchup e maionese, accompagnato da una manciata di patate fritte	
<b>Onion Bacon Cheese-Dog</b>	€ 12,00
Hot dog con cheese whiz home made (fonduta di cheddar cheese), cipolla caramellata e bacon bits (briciole di bacon croccante), accompagnato da una manciata di patate fritte	

## BURRITOS

<b>Burrito de Carne</b>	€ 14,00
Chili con carne, cheddar cheese a scaglie, peperone verde, salsa Tex Mex fresca, cipolla di Tropea, insalata Iceberg, pomodori, guacamole home made e sour cream home made	
<b>Burrito de Gambas</b>	€ 16,00
Gamberi, insalata, pomodoro, cipolla, peperone, sour cream home made, salsa Cajun, cipolla di Tropea e guacamole	
<b>Burrito de Pollo</b>	€ 14,00
Pollo grigliato e speziato, cheddar cheese a scaglie, peperone verde, cipolla di Tropea, insalata Iceberg, pomodori, guacamole home made e sour cream home made	
<b>Burrito de Pulled Pork</b>	€ 14,00
Maiale sfilacciato e leggermente speziato, cotto a bassa temperatura per 6-8 ore, con cipolla di Tropea e peperoni, cheddar cheese a scaglie, insalata Iceberg, pomodoro, guacamole home made e sour cream home made	
<b>Burrito Vegetariano</b>	€ 12,00
Fagioli, uovo, peperone verde, salsa Tex Mex fresca, cipolla di Tropea, insalata Iceberg, pomodori, cheddar cheese a scaglie, guacamole home made e sour cream home made	

## SALADS

<b>B.L.T. Salad</b>	€ 10,00
Insalata, pomodori, bacon e vinaigrette al balsamico	
<b>Caesar Salad</b>	€ 14,00
Insalata, pollo grigliato, bacon, crostini, scaglie di grana, parmigiano e salsa dijonnaise	
<b>Caprese Salad</b>	€ 12,00
Mozzarella, pomodoro e basilico	
<b>Rustica Salad</b>	€ 12,00
Tonno, mais, olive, pomodorini e uovo sodo	
<b>Sea Salad</b>	€ 14,00
Insalata, gamberi, tonno e pomodorini	
<b>Steak Salad</b>	€ 16,00
Dadolata di Cube Roll saltato al rosmarino su insalata	
<b>U.S.A Chicken Salad</b>	€ 14,00
Iceberg, pomodori a cubetti, pollo grilled, cheddar, bacon & honey mustard home made	
<b>U.S.A. Salmon Salad</b>	€ 14,00
Insalata, salmone gratinato alla paprika dolce, pomodorini e salsa yogurt	

## APPETIZER

<b>Animal Fries</b>	€ 12,00
Patatine fritte XL con cipolle caramellate, cheese whiz home made (fonduta di cheddar), bacon bits e salsa Hats	
<b>Crudités e Blue Cheese</b>	€ 6,00
Pinzimonio di peperoni, finocchi, carote, sedano con salsa al Blue cheese erborinato	
<b>Gamberi Pil Pil 8/10 pz</b>	€ 12,00
Code di gamberi in salsa agrodolce home made accompagnati da crostini di pane croccante	
<b>Giant Onion Rings 6/8 pz</b>	€ 6,00
Anelli di cipolla in pastella di birra croccanti, accompagnato da salsa honey mustard home made	
<b>Home Made BBQ Chicken Wings 4 pz</b>	€ 8,00
Alette di pollo cotte lentamente al forno in salsa BBQ home made	
<b>Home Made BBQ Chicken Wings 8 pz</b>	€ 12,00
Alette di pollo cotte lentamente al forno in salsa BBQ home made	

**Home Made Guacamole & Chips** € 11,00  
300 gr ca. Salsa guacamole home made, accompagnata da chips di mais

**Home Made Hummus** € 9,50  
Crema di ceci con sesamo, paprika e chips croccanti.

**Hot Buffalo Chicken Wings 4 pz** € 8,00  
Alette di pollo piccanti

**Hot Buffalo Chicken Wings 8 pz** € 12,00  
Alette di pollo piccanti

**Mozzarella sticks 12 pz** € 12,00  
Croccanti bastoncini di mozzarella impanata fritti

**Mozzarella sticks 6 pz** € 7,50  
Croccanti bastoncini di mozzarella impanata fritti

**Nachos and Dips** € 10,00  
Chips di mais, cheese whiz home made (fonduta di cheddar), cheddar, salsa di pomodoro Tex Mex e pomodori, accompagnato da sour cream home made, guacamole, jalapenos e salsa piccante home made

**Nachos Platter** € 12,00  
Chili con carne e chips di mais, cheese whiz home made (fonduta di cheddar), cheddar, salsa di pomodoro Tex Mex e pomodori, accompagnato da sour cream home made, guacamole, jalapenos e salsa piccante home made

**Potato Skins con Bacon, Cheddar e Sour Cream 2 pz** € 4,50  
Patate cotte lentamente al forno con bacon, formaggio cheddar e sour cream home made

**Potato Skins Hot Chili 2 pz** € 4,50  
Patate al forno ripiene di chili con carne leggermente piccante

**Red Hot Chili Poppers 4 pz** € 6,00  
Jalapeños rossi ripieni con cream cheese ed erba cipollina

**Red Hot Chili Poppers 8 pz** € 10,00  
Jalapeños rossi ripieni con cream cheese ed erba cipollina

## FAJITAS

**Fajitas de Cube Roll** € 18,00  
Cube roll Angus, peperoni, cipolla di Tropea, pomodoro il tutto in salsa Tex Mex, accompagnata da sour cream home made, guacamole home made, cheddar a scaglie e 3 tortillas

**Fajitas de Gambas** € 18,00  
7/9 Gamberi freschi sgusciati, peperoni, cipolla di Tropea, pomodoro il tutto in salsa Tex Mex, accompagnata da sour cream home made, guacamole home made, cheddar a scaglie e 3 tortillas

**Fajitas de Pollo** € 16,00  
Pollo, peperoni, cipolla di Tropea, pomodoro il tutto in salsa Tex Mex, accompagnata da sour cream home made, guacamole home made, cheddar a scaglie e 3 tortillas

## BABY BACK RIBS

**Colonian Style ribs** € 12,00  
Tenerissime baby costine di maiale cotte lentamente al forno (6-8 ore di cottura) glassate in salsa agrodolce home made (mix di spezie indiane)

**Honey and Mustard Ribs** € 12,00  
Tenerissime baby costine di maiale cotte lentamente al forno (6-8 ore di cottura) glassate in senape in grani e miele d'acacia

**Hot Buffalo Ribs** € 12,00  
Tenerissime baby costine di maiale cotte lentamente al forno (6-8 ore di cottura) glassate in salsa chili piccante home made

**Jack Daniels Ribs** € 12,00  
Tenerissime baby costine di maiale cotte lentamente al forno (6-8 ore di cottura) con riduzione di Jack Daniels e salsa BBQ home made

**Mexy Texy Ribs** € 12,00  
Tenerissime baby costine di maiale cotte lentamente al forno (6-8 ore di cottura) glassate in salsa BBQ al chipotle home made (leggermente piccante)

**The Classic BBQ Ribs** € 12,00  
Tenerissime baby costine di maiale cotte lentamente al forno (6-8 ore di cottura) glassate in Salsa BBQ home made

## SPECIALS

**Cube Roll di Black Angus** € 32,00  
Controfiletto di Black Angus 350 gr a cottura inversa

**Fish and Chips** € 9,00  
Filetto di merluzzo impanato (130 gr circa) con patatine fritte e salsa tartara

**New York Strip Steak** € 24,00  
Taglio di costata tra le 6 e 12 costole ca. 350g.



## SIDES

<b>Chips e Dips XL</b>	€ 10,00
Patatine fritte XL accompagnate da ketchup, maionese, bbq home made sauce, curry home made sauce, salsa hats home made e honey mustard	
<b>Coleslaw</b>	€ 5,00
Insalata di cavolo cappuccio	
<b>Cream Spinach</b>	€ 6,00
Tipico tortino americano di spinaci al forno	
<b>Oldies potatoes</b>	€ 6,00
Patate cotte al forno e ripassate al burro, come una volta	
<b>Patatine Fritte</b>	€ 4,00
Patatine fritte accompagnate da ketchup e mayo in bustina	
<b>Patatine Fritte XL</b>	€ 7,00
Patatine fritte accompagnate da ketchup e mayo in bustina	
<b>Verdure Grigliate</b>	€ 6,00
Melanzane , zucchine e pomodori	

## SWEETIES

<b>Apple Crumble</b>	€ 5,50
<b>Apple Pie</b>	€ 5,50
<b>Brownies Caramello e Noci</b>	€ 5,50
<b>Cheesecake ai lamponi</b>	€ 5,50
<b>Cheesecake al caramello</b>	€ 5,50
<b>Ciok Cake</b>	€ 5,50
<b>Cookies</b>	€ 2,50

## DRINKS

Acqua Frizzante 50 cl	€ 1,50
Acqua Naturale 50 cl	€ 2,00
Coca Cola 33cl	€ 2,50
Coca Cola Zero 33cl	€ 2,50
EstaThè al Limone 33 cl	€ 2,50
EstaThè alla Pesca 33 cl	€ 2,50
Fanta 33cl	€ 2,50
Sprite 33cl	€ 2,50

## BEERS

Becks 33 cl	€ 3,50
Birra Brooklyn IPA 35.5 cl	€ 6,00
Birra Brooklyn Lager 35.5 cl	€ 6,00
Birra Gluten Free	€ 5,00
Birra Greenbergen blonde 33 cl	€ 6,00
Birra Greenbergen double ambrée 33 cl	€ 6,00
Birra Poretti 4 Luppoli Bionda 66 cl	€ 4,00
Birra Poretti 6 Luppoli Rossa 33 cl	€ 4,00

## VINI ROSSI

Chianti 75 cl	€ 12,00
Lagrein 75 cl	€ 18,00

**Morellino di Scansano 75 cl** € 15,00

---

**Pinot Nero 75 cl** € 20,00

---

## **VINI BIANCHI**

---

**Chardonnay Fermo 75 cl** € 15,00

---

**Gewurztraminer 75 cl** € 20,00

---

**Prosecco millesimato Valdobbiadene 75 cl** € 20,00

---

**Sauvignon 75 cl** € 18,00

---

**Vermentino 75 cl** € 15,00

---

**Vernaccia 75 cl** € 15,00

---