

- Divieto di vendita di bevande alcoliche ai minori di 18 anni.
- Se hai allergie e/o intolleranze alimentari ditto al nostro staff! È disponibile in cassa il libro allergeni.
- Se sei celiaco non possiamo garantire prodotti privi di glutine per motivi organizzativi delle cucine. È disponibile il nostro pane senza glutine.
- "Il nostro pane, le patatine fritte e alcuni ingredienti" vengono surgelati all'origine per preservarne le caratteristiche organolettiche.

PLANT BASED

La nostra selezione di prodotti alternativi alla carne, realizzati al 100% da proteine vegetali ma con il sapore, il profumo e la consistenza della vera carne.

BEYOND BURGER e BEYOND SAUSAGE

Realizzati con proteine di pisello dalla pionieristica azienda californiana Beyond Meat. Senza OGM, senza soia e senza glutine.

FUTURE FARM: BURGER, SAUSAGE E MEAT BALL

La novità dal Brasile, senza glutine, senza aromi artificiali, grassi idrogenati e OGM.

BURGER HEURA e POLLO HEURA

L'alternativa mediterranea plant based a base di olio extra vergine di oliva. Il burger e i bocconcini di "pollo" sono realizzati rispettivamente con proteine di pisello e di soia. Senza OGM, senza glutine, senza zuccheri.

NUGGETS AMADORI

Pepite di pollo vegetale panate e fritte della nota azienda romagnola. Può contenere glutine.

STARTER

TORTELLINI FRITTI*	€ 5.00	NUGGETS* PLANT BASED	€ 5.00
POLENTA STICK	€ 5.00	SALVIA IN TEMPURA	€ 5.00
BOCCONCINI DI BUFALA D.O.P.	€ 5.00	ONION RINGS	€ 5.00
CRUNCHY CHICKEN*	€ 5.00	MEAT BALL PLANT BASED	€ 5.00
GAMBERONI IN TEMPURA 🐟	€ 8.00		

CONTORNI

PATATE AL FORNO	€ 3.50
PATATE FRITTE	€ 3.50
PATATE ROSSE FRITTE	€ 3.50
INSALATA MISTA	€ 3.50

MENU LUNCH

€ 9.90 • SERVIZIO INCLUSO

da Lunedì a Venerdì solo a pranzo nei giorni feriali



1. BURGER MENU
Burger del giorno con contorno, acqua e caffè.



2. SALAD MENU
Insalata a scelta con acqua e caffè.

MENU KIDS

€ 9.90 • SERVIZIO INCLUSO
per tutti i bambini fino ai 10 anni

SCEGLI TRA

Hot Dog Bassotto / Crispy Pollo
Classic Burger / 2 Porcellini
+ Contorno
+ Mole-Cola senza caffeina
Liminata fatta in casa / Acqua

VEGETARIAN, VEGAN & PLANT BASED MEAT

[BURGER, SANDWICH & V-DOG] SERVITI CON UN CONTORNO A SCELTA

AVOCADO TOAST 🌿	FATTORIA 🐄	VEGGIE QUEEN 🌿	GREEN CHICKEN 🌿	V-DOG 🌿
Pane integrale tostato, crema di avocado Hass, pomodorini e semi di zucca.	Pane di "ANTONIETTA", Mozzarella di bufala D.O.P., pomodori a fette, pesto genovese e basilico fresco.	Pane "SEGALE", Plant based burger a scelta, pesto di pomodori secchi con mandorle, insalata riccia, crema di avocado Hass.	Pane "EVERGRAIN", Pollo Plant based, crema di avocado, spaghetti di zucchine, pomodoro e menta fresca.	Sfilatino di pane vegano "BOB", salsiccia plant based a scelta, crema di avocado Hass, pomodori secchi, rucola e cipolla rossa.
€ 9.90	€ 12.90	€ 13.90	€ 13.90	€ 10.90

DEGUSTAZIONE PLANT BASED 🐄 degustazione dei burger plant based Beyond, Heura e Future Farm nella ricetta del classic burger. — € 16.90

[ON PLATE & SALAD]

BALSAMICA 🌿	NOODLE BOTANICI 🌿	CAPRESE 🐄	VEGAN GRILL 🌿
Straccetti* di "pollo" vegetale con lattuga, radicchio, rucola e dadini croccanti di patata rossa, guarnito con bacche di pepe rosa e glassa al balsamico. SERVITO CON PANE MINI BOB	Spaghetti di zucchine croccanti, serviti con topping di pesto di pomodori secchi, mandorle e menta. SERVITI CON PANE INTEGRALE	Mozzarella di Bufala campana D.O.P., Pomodori a fette, basilico fresco ed olio extra vergine di oliva. SERVITA CON PANE INTEGRALE	Degustazione di 3 prodotti Plant based a scelta. SERVITI CON INSALATA E PANE INTEGRALE
€ 10.90	€ 13.90	€ 9.90	€ 16.90

CARNE E PESCE

[BURGER, SANDWICH & HOT DOG] SERVITI CON UN CONTORNO A SCELTA

CLASSIC 🐄	WELLDONE 🐄	CHEESE 🐄	BACON CHEESE 🐄	TARTARE BURGER 🐄	BUBBA 🐟	FISHERMAN 🐟	CRISPY POLLO 🐔
Pane "ANTONIETTA", 180g di hamburger bovino selezione Welldone, lattuga, pomodoro e cipolla rossa di Tropea.	Pane "ANTONIETTA", 180g di hamburger bovino selezione Welldone, Pecorino della Val d'Orcia "Rosso di Pienza", cipolla rossa caramellata, rucola e salsa honey mustard.	Pane "ANTONIETTA", 180g di hamburger bovino selezione Welldone con crema di formaggi, pecorino della Val d'Orcia "Rosso di Pienza", cipolla rossa di Tropea, pepe nero e rucola.	PPane "ANTONIETTA", 180g di hamburger bovino selezione Welldone con crema di formaggi, pecorino della Val d'Orcia "Rosso di Pienza", bacon croccante affumicato con legno di faggio, lattuga e pomodoro.	Pane "ANTONIETTA", 150gr di Tartare di bovino condita con sale, pepe e olio extra vergine di oliva, servita con misticanza scaglie di pecorino della Val d'Orcia "Rosso di Pienza" e insalata riccia.	Pane "ANTONIETTA", Gamberoni in tempura croccanti, crema di avocado Hass, insalata riccia, onion ring, pomodoro e honey mustard.	Pane di "SEGALE", Filetto di pesce in tempura con birra belga, spaghetti di zucchine, pomodoro e maionese al limone.	Sfilatino di pane vegano "BOB", straccetti di pollo panati, pomodoro, lattuga e salsa Caesar.
€ 9.90	€ 13.90	€ 12.50	€ 13.90	€ 13.90	€ 13.90	€ 13.90	€ 9.90

Serviamo il nostro burger a media cottura, chiedi al nostro personale di sala per averlo al sangue o ben cotto!

CLUB SANDWICH 🐄	LEGGERO 🐔	MANHATTAN 🐄	TRE PORCELLINI 🐄	SUMMER TARTARE 🐄	CRISPY SALAD 🐔	CESARE CARDINI 🐔	BAIA 🐟	FISH & CHIPS 🐟
Sandwich di pane integrale tostato a tre strati con straccetti di pollo marinato alla piastra, lattuga, pomodoro, pecorino della Val d'Orcia "Rosso di Pienza", bacon croccante affumicato con legno di faggio, rucola e salsa Caesar.	Pane "EVERGRAIN" con straccetti di pollo marinato alla piastra, crema di avocado Hass, pomodoro, lattuga, salsa Caesar.	Sfilatino di pane vegano "BOB", Wurstel di suino prodotto in Sudtirolo, insalata riccia, bacon croccante affumicato con legno di faggio, salsa honey mustard, cipolla rossa fresca.	Degustazione di hamburger Classic, Welldone e Fattoria, in versione ridotta.	150g di tartare selezione Welldone condita con sale, pepe e olio extra vergine di oliva, servita con misticanza scaglie di pecorino della Val d'Orcia "Rosso di Pienza", maionese al lime, lamelle di mandorle. SERVITO CON PANE INTEGRALE TOSTATO, CONTORNO A SCELTA	Bocconcini di pollo croccante* con rucola, misticanza, pomodorini, salsa honey mustard e lamelle di mandorle. SERVITO CON PANE MINI BOB	Straccetti di pollo marinato alla piastra con lattuga, misticanza, crostini di pane, scaglie di pecorino della Val d'Orcia "Rosso di Pienza" e salsa Caesar. SERVITO CON PANE MINI BOB PROVALA IN VERSIONE VEG CON IL "POLLO" VEGETALE	Gamberoni sguosciati alla piastra, con rucola, misticanza, pomodorini, maionese al limone e lamelle di mandorle. SERVITO CON PANE MINI BOB	Filetto di pesce bianco e gamberoni croccanti in tempura con birra belga, chips di zucchine, patatine fritte e limone.
€ 13.90	€ 12.90	€ 11.90	€ 16.90	€ 13.90	€ 10.90	€ 10.90	€ 12.90	€ 13.90

DOLCI

CHEESECAKE	€ 5.00
Cheesecake* artigianale servita con salsa di frutti di bosco o crema di noccioline.	
LAVACAKE	€ 5.00
Tortino di cioccolato con cuore caldo.	
PANCAKE	€ 5.00
Pancake* con sciroppo d'acero.	
DESSERT DEL GIORNO	€ 5.00

DRINK

ACQUA MICROFILTRATA 1L	€ 0.50
LIMONATA FATTA IN CASA	€ 3.00
ICE TEA	€ 3.50
MOLE-COLA CLASSICA	€ 3.80
MOLE-COLA ZERO	€ 3.80
MOLE-COLA SENZA CAFFEINA formato ridotto	€ 3.00
SOFT DRINK E SUCCHI BIO	€ 3.80
SUCCO DI POMODORO	€ 3.50
VINO AL CALICE	da € 4.00 a € 7.00
CAFFÈ ESPRESSO, MACCHIATO, DECA	€ 1.20
CAFFÈ DOPPIO	€ 1.90
CAFFÈ D'ORZO E GINGSENG	€ 1.50
CAFFÈ AMERICANO	€ 3.00
CAPPUCCINO	€ 2.50
CAFFÈ CORRETTO	€ 2.50
LIQUORE	€ 3.00

BIRRE

STELLA ARTOIS	ALLA SPINA	IN BOTTIGLIA
Birra Lager a bassa fermentazione. Gradazione alcolica 5%	20cl € 3.50 - 40cl € 5.00	
HOEGAARDEN	25cl € 4.00 - 50cl € 6.00	33cl € 4.50
Birra Blanche belga di frumento. Gradazione alcolica 4,9%		
LEFFE ROUGE	25cl € 4.30 - 50cl € 6.30	33cl € 5.00
Birra Belgian Ale d'Abbazia. Doppio malto d'Abbazia, speziata dal gusto fruttato. Gradazione alcolica 6,6%		
LISA		33cl € 5.00
Birra Lager non filtrata a bassa fermentazione. Gradazione alcolica 5%		
REALE - Birra del Borgo - Artigianale Italiana		33cl € 5.50
Birra Ipa ad alta fermentazione con note agrumate e pepate. Gradazione alcolica 6,4%		33cl € 5.50
DUCHESSA - Birra del Borgo - Artigianale Italiana		
Birra Saison al farro ad alta fermentazione con note fruttate e floreali. Gradazione alcolica 5,8%		
CORONA		33cl € 5.50
BIRRA CELIACI		33cl € 5.00
BIRRA ANALCOLICA		33cl € 4.50

ADDITION

- Servizio € 1.50
- Sostituisci il tuo burger di bovino selezione welldone con un plant based burger a scelta a + € 1.00
- Aggiungi un secondo burger di carne a +€ 3.00 o un plant based burger a scelta a + € 4.00
- Scegli il tuo pane artigianale - antonietta, segale, sfilatino bob - a € 0.50
- Pane "Evergrain" € 0.50
- Vuoi aggiungere delle salse al tuo piatto? Chiedi al nostro staff!

Manzo 🐄 Pollo 🐔 Pesce 🐟
Suino 🐷 Vegetariano 🌿 Vegano 🌱



ANTONIETTA
Pane realizzato con farina di grano tenero tipo "0" biologico con burro, uova fresche, zucchero semolato e lievito madre attivo in polvere.

SEGALE
Pane integrale di segale e malto d'orzo con topping di avena, semi di girasole e lino.

EVERGRAIN
Pane di farina di grano tenero tipo "0" biologico ed Evervita Pro, ingrediente ricco di fibre e proteine ottenuto dai chicchi d'orzo che i birrai non utilizzano completamente.

SFILATINO BOB
Pane vegano realizzato con farina di grano tenero tipo "0" biologico con fiocchi di patate e lievito madre naturale.

PARTY
Vuoi una festa ben fatta? Welldone è il posto giusto. Organizza qui lauree, compleanni e ogni tuo momento speciale.

CATERING
Con Welldone puoi dare un sapore nuovo a business lunch ed eventi. Portiamo nella tua location preferita le nostre ricette e i nostri ingredienti di qualità, per garantire il perfetto accompagnamento ai tuoi eventi.

DELIVERY
Partita con gli amici o la tua serie tv preferita? Welldone arriva direttamente a casa tua.