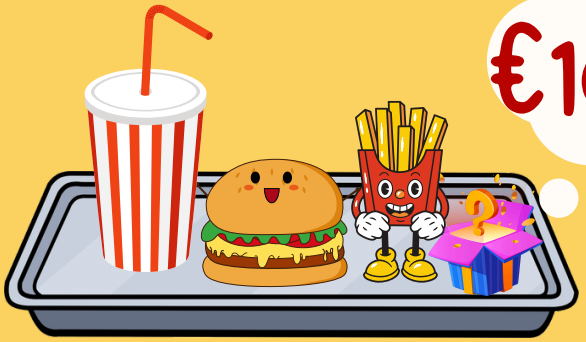
STARTERS

Dippers [A]	€ 5,00
Dippers stracciatella granella e pesto di pistacchio e cipolla crispy [1,8,A]	€ 7,00
Dippers bacon cheese [7, A]	€ 6,00
Alette di pollo [A]	€ 6,00
Jalapeños poppers [1,3,7, A]	€ 6,00
Chilly cheese nuggets [1,3,7, A]	€ 6,00
Mozzarelline croccanti [1,3,7, A]	€ 6,00
Camembert filante [1,3,7, A]	€ 6,00
Fiori di zucca ripieni mozzarella e acciughe 1pz [1,3,7, A]	€ 2,50
Nuggets di pollo [1,3,7, A]	€ 6,00
Anelli di cipolla [1,3,7, A]	€ 6,00
Polpettine della nonna - su sugo di pomodoro e grana grattuggiato [1,3,7, B]	€ 6,00
Polpette di mortadella - con stracciatella, granella e pesto di pistacchio [1,3,7,8 B]	€ 8,00
Fritto misto [1,3,7, B] Dippers, aletta di pollo, jalapenos, nuggets chilly, nuggets di pollo, polpettina, anello di cipolla, mozzarellina, cambert e fiore di zucca	€ 10,00
Porky crock [1,3,7,B] Crocchettone con pulled pork, crema di cheddar e cipolla crispy	€ 8,00
Crock bacon cheese [1,3,7,B] Crocchettone su crema di cheddar e bacon croccante	€ 8,00
La storica [1,3,7,B] Frittatina di pasta e patate su burrata della Val di Chiana, pesto di basilico e crumble di tarallo partenopeo by Bun Gogh	€ 8,00
L'amatriciana [1,3,7,B] Frittatina di pasta al pecorino e pancetta tostata, su sugo di pomodoro e pioggia di cipolla crispy, pecorino romano e bacon	€ 8,00
La tartarina [1,7] Tartare di scottona, julienne di radicchio, stracciatella della Val di Chiana, pomodorini gialli semi dry, noci, crumble di tarallo partenopeo by Bun Gogh, cucuncio di Pantelleria e cristalli di sale nero	€ 15,00
NEW **Gran Tagliere x2 - Sfizi, salumi e formaggi** [1,7] Crudo pepato di Assisi, Finocchiona, lardo di Patanegra, mortadella di Bologna IGP, pecorino Nero di Pienza, pecorino affinato in foglia di noce, ciliegine di Bufala km0, Montanarine pomodoro e parmigiano e papacelle ripiene con ricotta e capperi	€ 22,00

BUNGOGH
DRINK & MUSIK
2024

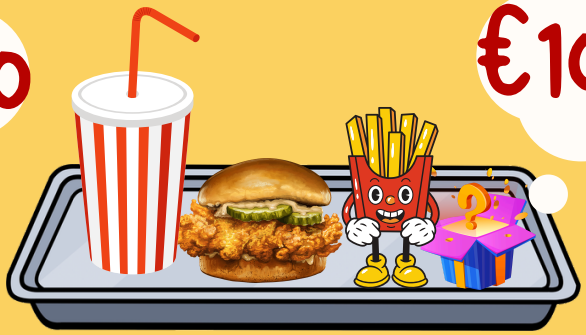
MENU BIMBI



€10,00

MENU CHEESE BURGER

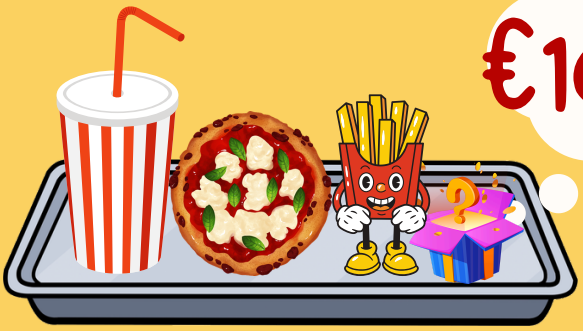
Panino con hmburger 100g e cheddar, patatine, bibita e mistery toy



€10,00

MENU CHICKEN BURGER

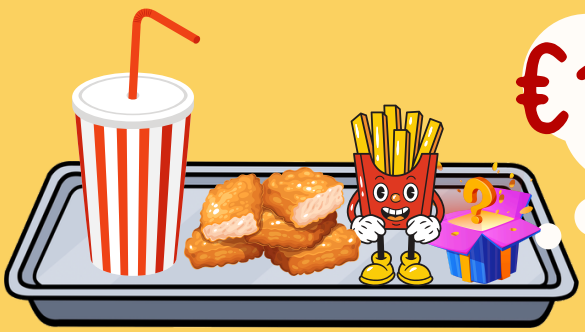
Panino con cotoletta e cheddar, patatine, bibita e mistery toy



€10,00

MENU PIZZA

Pizza margerita baby, patatine, bibita e mistery toy



€10,00

MENU NUGGETS

Nuggets di pollo, patatine, bibita e mistery toy



RISERVATO AI BIMBI SOTTO I 10 ANNI

VARIAZIONI NON DIPONIBILI

COPERTO NON INCLUSO



NEW

La Mozzarella

Come mai prima d'ora...

NONNELLA [1,3,7,8] € 12,00
Mozzarella della Val di Chiana km0 da 250g circa, ripiena di polpettine della nonna, sugo di pomodoro e parmigiano su letto di rucola

MORTAZZELLA [7,8] € 12,00
Mozzarella della Val di Chiana km0 da 250g circa, ripiena di mortadella grigliata, pesto di pistacchio e granella di pistacchio su letto di rucola

PARMIGIANELLA [1,7] € 12,00
Mozzarella della Val di Chiana km0 da 250g circa, ripiena di melanzane alla parmigiana su letto di rucola

ALL'ITALIANA [7] € 12,00
Mozzarella della Val di Chiana km0 da 250g circa, con prosciutto crudo pepato di Assisi

BURGERELLA [7,8] € 15,00
Mozzarella della Val di Chiana km0 da 250g circa racchiude un succulento burger chianino da 200g, con carpaccio di pomodoro e colata di pesto di basilico

PORK-ELLA [1,3,7,8] € 15,00
Mozzarella della Val di Chiana km0 da 250g circa, 200g di tenerissimo pulled pork by Bun Gogh, salsa cheddar e cipolla croccante

COTOLELLA [1,3,7,8] € 15,00
Mozzarella della Val di Chiana km0 da 250g circa racchiude un maxi filetto di pollo croccantissimo, insalata lollo, carpaccio di pomodoro, bacon e anelli di cipolla pastellati



Grimbergen Double Ambrée

Birra d'abbazia ambrata, corposa con note maltate e fruttate.

50cl - 7,00 €
25cl - 3,50 €

6,5%alc. Vol
contiene orzo



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

AMARO

DOLCEZZA

AROMA

Grimbergen Triple d'Abbaye

Birra d'abbazia ad alta gradazione, intensa e strutturata, con note speziate e fruttate.

50cl - 7,00 €
25cl - 3,50 €

8,0%alc. Vol
contiene orzo



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

AMARO

DOLCEZZA

AROMA

Carlsberg Pilsner

Pilsner chiara, equilibrata e beverina.

40cl - 5,00 €
25cl - 3,50 €
1 Lt - 12,00 €

5,0%alc. Vol
contiene orzo



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

AMARO

DOLCEZZA

AROMA

Carlsberg Special Brew

Strong Lager di solo malto d'orzo, corposa con note alcoliche e fruttate.

40cl - 6,00 €
25cl - 3,50 €

9,0%alc. Vol
contiene orzo



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

AMARO

DOLCEZZA

AROMA

Birrificio Angelo Poretti 9 Luppoli IPA

IPA non filtrata, intensa e con spiccate note agrumate.

40cl - 5,00 €
20cl - 3,50 €

5,9%alc. Vol
contiene orzo



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

AMARO

DOLCEZZA

AROMA

Tucher weizen

Weissbier tedesca dalle note fruttate e speziate

50cl - 7,00 €
30cl - 4,00 €
1 Lt - 14,00 €

5,3%alc. Vol
contiene orzo e frumento



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

AMARO

DOLCEZZA

AROMA

DRAUGHTMASTER
L'ESSENZA DELLA BIRRA

LA BIRRA BUONA COME IN BIRRIFICIO.

Grazie all'innovativa tecnologia DraughtMaster™, puoi gustare la birra alla spina senza l'aggiunta di anidride carbonica, sempre fresca e con la naturale gasatura. Come appena prodotta in birrificio.

www.carlsbergitalia.it - www.beviresponsabile.it



I NOSTRI BURGER



- **IL CHEESEBURGER** [1,3,7] — **€ 12,00**

IL PADRE FONDATORE DI TUTTI I PANINI

Bun classico, burger chianino 200g, cheddar, bacon croccante, carpaccio di pomodoro e insalata lollo croccante

- **U.S.A. 2.0** [1,3,7,10] — **€ 15,00**

TRADIZIONE ESAGERATA A STELLE E STRISCE!

Bun classico, doppio burger chianino 200g, doppio cheddar, doppio bacon croccante, doppio anello di cipolla croccante pastellato alla birra, cetriolini in agrodolce, carpaccio di pomodoro, insalata lollo croccante e speciale salsa burger

- **MAREMMA BONO... L'EVOLUZIONE!** [1,3,7] — **€ 14,00**

ESCLAMAZIONE ISTINTIVA CHE ARRIVA AL PRIMO MORSO!

Bun classico, burger chianino 200g, porcini trifolati, crudo pepato di Assisi, petali di Pienza Nero, rucola, salsa BBQ bianca e olio al tartufo bianco

- **SMOKEY BBQ** [1,3,7,8] — **€ 14,00**

IL SUO MOTTO ? SWEET&PEPPER!

Bun classico, burger chianino 200g, peperoni, cipolla crispy, bacon croccante, provola affumicata della Val di Chiana km0, nocciole tostate e salsa BBQ Tennessee al whiskey

- **RUSTICANO** [1,3,7,8] — **€ 14,00**

SPIRITO CAMPAGNOLO, SCHIETTO, POTENTE!

Bun classico, burger chianino 200g, lardo di Patanegra, julienne di radicchio, datterini rossi semi dry, petali di Pienza Nero, gherigli di noce e deliziosa salsa ai pepi

- **HONEY** [1,3,7,8,10] — **€ 14,00**

LA DOLCEZZA DEL MIELE ... LA GRINTA DI UN VINCENTE!

Bun classico, burger chianino 200g, pomodorino giallo semi dry, pecorino affinato in foglia di noce, crudo pepato di Assisi, julienne di radicchio, gherigli di noce e salsa senapata al miele by Bungogh

- **SOLD OUT** [1,3,7,8] — **€ 14,00**

IL RE DEL FOOD PORN!

Bun classico, burger chianino 200g, mortadella Bologna IGP alla griglia, burrata della Val di Chiana km0, pesto di pistacchio e granella di pistacchio

Su richiesta è possibile sostituire il classico hamburger o qualsiasi altro tipo di carne utilizzata con un hamburger vegan.

Per le intolleranze al glutine è possibile richiedere la variante di panino con supplemento di 1€

-TUTTI I NOSTRI PANINI SONO SERVITI CON PATATINE FRITTE-

I NOSTRI BURGER

• BUFFALO BURGER CAPRI [1,3,7] € 14,00

AMORE A PRIMA VISTA!

Bun classico, mozzarella della Val di Chiana km0 mozzata a mano, burger chianino 200g, crudo pepato di Assisi, carpaccio di pomodoro, rucola e pesto di basilico

• SPARTACO [1,3,7] € 15,00

IMPAVIDO GLADIATORE CHE CAPEGGIÒ LA RIVOLTA DEGLI SCHIAVI SU ROMA! ... SI MA DOVE ANDAVA SE NON MANGIAVA DUE PROTEINE ?

Bun 7 cereali, burger chianino 200g, bresaola Punta D'anca, Grana Padano, rucola e carpaccio di pomodori

• LA PUNTA D'ITALIA [1,3,7] € 14,00

ISPIRAZIONE CALABRA

Bun classico, burger chianino 200g, caciocavallo affumicato grigliato, schiacciata calabrese, peperoni, n'duja calabra e lollo croccante

NEW • GRAN SASSO [1,3,7,A] € 15,00

UNA VETTA DI SAPORI DECISI E GENUINI DAL MORSO RUSTICO FRESCO E VERACE

Bun 7 cereali, burger di agnello 200g, salsa mediterranea by Bun gogh, rucola, pomodorini gialli semi dry, pecorino affinato in foglia di noce e tarallo partenopeo di nostra produzione

NEW • APOCALYPSE 18+ [1,3,4,7,B] € 15,00

UN'ESPERIENZA, NON UN SEMPLICE BUN!

Speciale bun nero al carbone vegetale, misticanza di erbette, tartare di salmone da 160g profumata al gin Tanqueray, cristalli di sale nero e passion fruit

• IL CRUDO [1,3,7,8] € 14,00

DELICATEZZA E GENUINITÀ SENZA RIVALI

Bun classico, tartare di chianina, rucola, Taleggio DOP, olio al tartufo bianco, crumble di tarallo partenopeo di nostra produzione e datterini rossi semi-dry

• BURGER CHIANINO 200G AL PIATTO € 10,00



Su richiesta è possibile sostituire il classico hamburger o qualsiasi altro tipo di carne utilizzata con un hamburger vegan.

Per le intolleranze al glutine è possibile richiedere la variante di panino con supplemento di 1€

-TUTTI I NOSTRI PANINI SONO SERVITI CON PATATINE FRITTE-

BUN GOGH®
DRINK & MUSIK
2024

I NOSTRI SPECIALI



• PENNUTO INCANTATO [1,3,7,8] € 15,00

POLVERE DI PANE... CARNI PIUMATE...GOCCE DI FUMO BIANCO... ARIA DI FATTORIA E ... VOILÀ, L'INCANTESIMO È SERVITO!

Doppio maxi filetto di pollo croccante sostituisce il classico Bun, bacon croccante, doppio anello di cipolla croccante pastellato alla birra, quadruplo cheddar, carpaccio di pomodoro, lollo croccante e la nostra speciale BBQ bianca

NEW • GALLO CEDRONE [1,3,7,8] € 15,00

IL BUN COL POLLO COME NON L'HAI MAI MANGIATO PRIMA!

Speciale bun nero al carbone vegetale, pulled di pollo agli odori della Val d'Orcia by Bun Gogh, cipolla brasata al Chianti, Taleggio DOP, gherigli di noce e speciale salsa BBQ bianca

NEW • AGRO-PULLED [1,3,7,8] € 15,00

MELE E MAIALE HANNO FATTO LA STORIA, NOI QUI LA RISCRIVIAMO!

Bun 7 cereali, mela leggermente caramellata e flambata alla Vecchia Romagna, tenerissimo pulled pork by Bun Gogh, cubetti di gorgonzola dolce, granella di nocciola tostata e un filo di aceto balsamico di Modena invecchiato in rovere

NEW • BUNPREGHIOTTO [1,3,7,8] € 14,00

NON È L'ORIGINALE PERCHÉ NON SIAMO FIORENTINI E QUESTO LO SI SA... MA UNA COSA È CERTA, STO BUN COL LAMPREDOTTO SPACCA DI BRUTTO!

Bun 7 cereali, lampredotto by Bun Gogh, chimichurri a modo nostro e pioggia di pecorino romano DOP per quella spinta cattiva!

• TOSCANELLO [1,3,7,8] € 14,00

IL TERRITORIO CHE FA DA PADRONE IN UN "SEMPLICE" PANINO!

Bun 7 cereali, succulenti RIBS disossate marinate al Chianti in CBT, cipolla brasata al Chianti e sentori della Val d' Orcia e pecorino affinato al Barolo DOCG

• CAESAR SALAD [1,3,7,8] € 14,00

Insalatona composta da insalata lollo, maxi filetto di pollo croccantissimo a julienne, bacon croccante, Grana Padano e salsa caesar

NEW • "PURPTIELL" [1,3,4,7,8] € 15,00

IL POLPO GRIGLIATO QUESTA VOLTA IN CHIAVE MEDITERRANEA

Speciale bun nero al carbone vegetale, salsa mediterranea by Bun Gogh, misticanza di erbette, pomodorino rosso semi dry, tentacoli di polpo grigliato e crumble di tarallo partenopeo di nostra produzione

Su richiesta è possibile sostituire il classico hamburger o qualsiasi altro tipo di carne utilizzata con un hamburger vegan.

Per le intolleranze al glutine è possibile richiedere la variante di panino con supplemento di 1€

-TUTTI I NOSTRI PANINI SONO SERVITI CON PATATINE FRITTE-

BUN GOGH
DRINK & MUSIK
2024

I Cocci

NEW ARRIVAL

Perfetti da condividere

COCCIO FIORENTINO — € 15,00
Peposo al Chianti della tradizione servito al tegamino

COCCIO DEL TRIPPAIO — € 13,00
Trippa alla Fiorentina con salsiccia servita al tegamino con Pecorino Romano

COCCIO MESSICANO — € 11,00
Fagioli alla Messicana serviti al tegamino

COCCIO COCCIUTO [1,7,B] — € 14,00
Pulled pork by Bun Gogh ai 4 Formaggi Fusi al tegamino

COCCIO PARMIGIANA [1] — € 7,00
Parmigiana di melanzane cotta in Forno al tegamino

COCCIO MONTANARO [7] — € 12,00
Porcini e patate al Forno ricoperti di prosciutto crudo e mozzarella della Val di Chiana Fusa in Forno al tegamino

ALL YOU CAN EAT ESCLUSIVO BRACERIA E COCCI
€ 28,90

BUNGOGH
DRINK & MUSIK
2024

LA BRACERIA

Tagliata di scottona al rosmarino	€ 17,00
NEW Tagliata di scottona con rucola, Grana Padano pomodorini e balsamico di Modena invecchiato	€ 20,00
NEW Tagliata di scottona rucola, Pienza Nero e porcini	€ 21,00
NEW Tagliata di scottona al tartufo nero	€ 20,00
NEW Tagliata di scottona al lardo di Patanegra pecorino di Pienza e tartufo nero	€ 23,00
Costine di agnello	€ 16,00
Grigliata mista	€ 18,00
Salsicce	€ 9,00
Bistecca di coppa	€ 13,00
Il galletto in CBT [10,B]	€ 16,00
NEW Asado de Tira CBT servito con nostra chimichurri e sale Maldon speziato dedicato	€ 18,00
NEW Ribs al Chianti in CBT [B]	€ 17,00

ALL YOU CAN EAT ESCLUSIVO BRACERIA E COCCI
€ 28,90

CONTORNI

PATATINE FRITTE [A]	€ 5,00
PATATE AL FORNO	€ 5,00
CICORIA RIPASSATA [A]	€ 5,00
INSALATA MISTA	€ 5,00
PATATA AL CARTOCCIO	€ 5,00

REGOLE ALL YOU CAN EAT

SE SCEGLI LA NOSTRA FORMULA ALL YOU CAN EAT POTRAI ORDINARE QUELLO CHE PREFERISCI DAL MENÙ BRACERIA E COCCI PER GUSTARE ILLIMITATAMENTE CIÒ CHE PIÙ TI È DI ISPIRAZIONE.
RICORDIAMO CHE PER EVITARE INUTILI SPRECHI È CONSIGLIATO FARE PICCOLI ORDINI ALLA VOLTA E LE PORTATE CHE NON VENGONO CONSUMATE SARANNO CONTEGGIATE A PARTE

Pizze

PASSIONE DI FUOCO



L'immancabile [1,7,A] € 9,00

Provola fresca della Val di Chiana km0, basilico, salsiccia e friarelli saltati

La 5 formaggi [1,7] € 9,00

Mozzarella, basilico, provola fresca della Val di Chiana km0, gorgonzola, Grana Padano e Fontina

Amalfi [1,7] € 8,00

Provola fresca della Val di Chiana km0, acciughe, basilico e zeste di limone

Vegetariana [1,7] € 9,00

Mozzarella, basilico, zucchine fritte, peperoni e melanzane a funghetto



La Regina [1,7] € 6,00

Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico e olio extra vergine di oliva

Capricciosa [1,7] € 8,00

Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico prosciutto cotto, salame, carciofini, funghi e olive taggiasche

Marinara v2 [1,7,8] € 9,00

Salsa di pomodorino giallo, mozzarella, basilico, acciughe, olio aromatizzato all'aglio, olive taggiasche, all'uscita pecorino Romano e gherigli di noce

L'Amatriciana [1,7] € 9,00

Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico, pomodorini freschi, guanciale a cubetti e cipolla, all'uscita pecorino Romano e pepe macinato

Pizze

PASSIONE DI FUOCO



Sorrento in un morso [1,7] € 10,00

Provola fresca della Val di Chiana km0, basilico, pomodorino giallo semi dry, pesto di basilico e pancetta al pepe

Essenza toscana [1,7] € 10,00

Mozzarella, basilico, cavolo nero, datterini rossi semi dry, all'uscita petali di Pienza Nero e lardo di Patanegra

Il Calzone [1,7] € 9,00

Ripieno di mozzarella, basilico, prosciutto cotto e salame

Ua! [1,7,A,B] € 11,00

Provola fresca della Val di Chiana km0, patate cremose, funghi porcini trifolati, salsiccia e Grana Padano all'uscita



Primavera [1,7] € 10,00

Salsa di pomodoro, mozzarella e basilico, all'uscita crudo pepato di Assisi, rucola, pomodorini freschi e Grana Padano

Budapest [1,7] € 10,00

Salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante e cipolla

Il tronchetto [1,7] € 10,00

Tronchetto ripieno di mozzarella e brie servito su letto di rucola e guarnito con crudo pepato di Assisi, pomodorini freschi e Grana Padano

La nostra Diavola [1,7] € 10,00

Salsa di pomodoro, mozzarella, n'duja, schiacciata calabrese e all'uscita stracciatella della Val di Chiana km0

Pizze

PASSIONE DI FUOCO



Bufalina [1,7] € 12,00

Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico, all'uscita crudo pepato di Assisi, rucola, pomodorini e bocconcini di Bufala km0

Ciaccina estiva [1,7] € 10,00

Ciaccina condita con scarolina riccia, pomodorini freschi, olive taggiasche e bocconcini di Bufala km0

Mortazzi tua! [1,5,7,8] € 12,00

Mozzarella e basilico, all'uscita pesto di pistacchio, mortadella di Bologna IGP, stracciatella della Val di Chiana km0 e granella di pistacchio

Tartufina [1,7] € 11,00

Mozzarella, basilico, tartufo, funghi, salsiccia e Grana Padano

La viola fumé [1,7,8] € 11,00

Mozzarella, crema di radicchio, pomodorini semi dry, brie, speck Alto Adige e granella di nocciola tostata

Sapore diVino [1,7] € 12,00

Mozzarella, basilico, julienne di cipolla al Chianti e sentori della Val d'Orcia, pomodorino rosso semi dry, pancetta al pepe e all'uscita pecorino affinato al Barolo DOCG



Per le intolleranze al glutine è possibile richiedere la variante di pizza con supplemento di 1€



Vini Bianchi e Bollicine

Bottiglie

Falanghina del Sannio DOP Cantina Janare Falanghina 100%	€ 16.00
Gewurtztraminer DOP Tenuta Tűzkő a Bátaapáti Ungheria Cantina Antinori Gewurtztraminer 100%	€ 18.00
Gemella Igt Bindella Tenuta Vallocaia Sauvignon blanc 100%	€ 32.00
Rjgialla Tenuta Tunella Ribolla Gialla 100%	€ 32.00
Prosecco di Valdobbiadene	€ 25.00

Calici

Calice di bianco Vecchia Cantina	€ 5,00
Quartino di bianco Vecchia Cantina	€ 6.00
Mezzo litro di bianco Vecchia Cantina	€ 8.00
Litro di bianco Vecchia cantina	€ 12.00
Calice di prosecco	€ 5,00



Vini Rossi

Bottiglie

Primitivo IGT € 18.00
Cantina Duca di Saragnano
Primitivo 100%

Chianti DOCG € 19.00
Cantina Barbanera
Blend di uve rosse del territorio

Anima Umbra IGT € 19.00
Cantina Caprai
Sangiovese 80% altre varietà 20%

Rosso di Montepulciano € 22.00
Tenuta del Cerro
Sangiovese 100%

Montefalco Rosso Riserva DOC € 37.00
Cantine Adanti
Sangiovese 80%, Sagrantino 20%

Nobile di Montepulciano DOCG € 43.00
Bindella Tenuta Vallocaia
Sangiovese 85%, Canaiolo 15%,
Colorino e Mammolo

Calici

Calice rosso € 5.00
Vecchia Cantina

Quartino rosso € 6.00
Vecchia Cantina

Mezzo litro rosso € 8.00
Vecchia Cantina

Litro rosso € 12.00
Vecchia Cantina



Dessert

BUN CON GELATO ALLA VANIGLIA E NUTELLA	1,3,7	€ 7,00
TIRAMISÙ AL CAFFÉ BORGHETTI	1,3,7	€ 6,00
PANNA COTTA CON COULIS AI FRUTTI DI BOSCO	7	€ 5,00
BICCHIERINO OREO AL CARAMELLO SALATO	1,3,7	€ 6,00
TARTUFO AL CIOCCOLATO		€ 6,00
CUORE CALDO FONDENTE	1,3,7	€ 6,00
CANNOLO SICILIANO CON CREMA DI BUFALA	1,3,7	€ 6,00

