


ANTIPASTI

(Starters)

- 
- Battuta al Coltello di Manzo** € 15.00
(Batutta al coltello di manzo servita con olio d'oliva extra vergine e pepe nero)
(Beef beaten with a knife with olive oil and black pepper)
- Tagliere Yumber** € 15.00
(7-11) (Selezione di salumi e formaggi tipici serviti con miele)
(Selection of typical Sardinian cured meats and cheeses served with honey)
- Arrosticini di pecora** € 7.00
(6 pz) (Sheep skewer)
- Pecorino arrosto** € 10.00
(7) (Pecorino arrosto servito con miele)
(Roasted pecorino cheese served with honey)
- Selezione di Formaggi Sardi** € 9.00
(7) (Formaggi misti Sardi accompagnati da miele)
(Selection of typical Sardinian cheeses served with honey)
- Fritto Mix** € 8.00
(1-3-7-12) (4 cipolle in pastella fritte, 4 mozzarelline fritte, 4 olive ascolane)
(Mixed dish: 4 fried onion rings, 4 fried mozzarella balls, 4 stuffed Olives)

Coperto € 1,00

HAMBURGERIA (Burgers)

*Tutti i burger possono essere serviti con pane senza glutine (+ € 1.00)
e con formaggio senza lattosio.*

Sazzagoni		€ 10.00
(1-3-7-10-11)	(hamburger manzo "150g", formaggio, pancetta, cipolla cotta in padella, uovo, salsa rosa) (150gr beef burger, cheese, bacon, onion, egg, cocktail sauce)	
Bacon burger		€ 8.00
(1-3-7-10-11)	(hamburger manzo "150g", formaggio, pancetta, salsa rosa) (150gr beef burger, cheese, bacon, cocktail sauce)	
Boscaiolo		€ 10.00
(1-3-7-10-11)	(hamburger manzo "150g", fonduta di gorgonzola e parmigiano, speck croccante, funghi champignon, rucola) (150gr beef burger, gorgonzola and parmesan cheese fondue, crispy speck, champignon, rocket salad)	
Esagerau		€ 12.00
(1-3-7-10-11)	(doppio hamburger manzo "150g", formaggio, pancetta, cipolle in pastella fritte, peperoni grigliati, salsa rosa) (double 150gr beef burgers, cheese, bacon, onion rings, grilled peppers, cocktail sauce)	
Big Bang		€ 12.00
(1-3-7-10-11)	(doppio hamburger manzo "150g", formaggio, uovo all'occhio di bue, melanzane e zucchine grigliate e salsa rosa) (double 150gr beef burgers, cheese, fried egg, grilled aubergines and courgettes and cocktail sauce)	
Yumbeer		€ 25.00
(1-3-7-10)	(4 hamburger manzo "150g", 2 uova all'occhio di bue, 4 mozzarelline fritte, peperoni grigliati, pancetta, rucola, cipolla cotta in padella, salsa rosa) (4 x 150gr beef burgers, 2 fried eggs, 4 fried mozzarella balls, grilled peppers, bacon, rocket salad, cooked onion, cocktail sauce)	
Vegetariano		€ 8.00
(1-11)	(melanzane, zucchine e peperoni grigliati, cipolla bianca cotta in padella) (grilled aubergines, courgettes and peppers, cooked onion)	

Nonnu Tottori

€ 12.00

- (1-3-7-10-11) (hamburger di pecora "150g", pecorino, guanciale croccante, pomodoro, insalata verde, salsa rosa)
(150gr sheep burger, pecorino cheese, crispy pork cheek, tomato, salad, cocktail sauce)]

Nascondilo 2.0

€ 12.00

- (1-3-7-10-11) (hamburger cavallo "150g", mozzarella, pomodoro, guanciale e salsa BBQ al miele)
(150gr horse burger, mozzarella, tomato, crispy pork cheek and honey BBQ sauce)

Sdolcinato

€ 12.00

- (1-7-10-11-12) (hamburger di Angus "200g", formaggio, prosciutto di cinghiale, insalata verde e salsa BBQ al miele)
(200gr Angus burger, cheese, wild boar ham, green salad and honey BBQ sauce)

Setti Fradis

€ 15.00

- (1-3-7-10-11) (hamburger cervo "150g", pecorino, speck croccante, pomodoro, rucola e senape dolce)
(150 gr deer burger, pecorino cheese, crispy speck, tomato, rocket salad and honey mustard)

Acqua Calienti

€ 14.00

- (1-3-7-10-11) (hamburger cinghiale "150g", formaggio, guanciale croccante, zucchine grigliate, salsa rosa)
(150gr wild boar burger, cheese, crispy pork cheek, grilled courgettes, cocktail sauce)

Monte Turnu

€ 12.00

- (1-3-7-10-11-12) (polpette di vitello "150g", fonduta di gorgonzola e parmigiano, melanzane, cipolle in pastella fritte)
(150gr beef meatballs ,gorgonzola and parmesan cheese fondue, aubergines and onion rings)

Variazione / Changes

+€ 1.00

Aggiunta hamburger manzo o pecora/ Addition of beef or sheep burger

+€ 3.50

Aggiunta hamburger cavallo/ Addition of horse burger

+€ 4.50

Aggiunta hamburger di cinghiale o cervo o angus / Addition of wild boar or deer or Angus burger

+€ 7.50

Possono essere apportate un massimo di 2 variazioni per burger

~TUTTI I PANINI VENGONO ACCOMPAGNATI DA PATATINE FRITTE E LA NOSTRA SALSA YUMBEER~

~(Each sandwich is served with chips and Yumbeer sauce)

Coperto € 1,00

STEAK HOUSE

Filetto di Manzo (280g) in salsa al Cannonau + Contorno (1-9-12) (Beef fillet in Cannonau wine sauce + side dish)	€ 20.00
Filetto di Cavallo (280g) con aglio e prezzemolo + Contorno (Horse fillet with garlic and parsley + side dish)	€ 22.00
Fiorentina di manzo (1kg/1.2 kg) +contorno (beef fiorentina + side dish)	€ 4.50 (l'etto) 100g
Bistecchine di pecora** + Contorno (sheep steaks + side dish)	€ 12.00
Costata di manzo + Contorno (beef steak + side dish)	€ 4.00 (l'etto) 100g
Costata di cavallo + Contorno (horse steak + side dish)	€ 5.00 (l'etto) 100g
Tagliata di Manzo con rucola e grana + Contorno (7) (sliced beef with rocket salad and grana cheese + side dish)	€ 17.00

****Prodotto non sempre disponibile.**

I CONTORNI DEI PIATTI SONO A VOSTRA SCELTA TRA: PATATINE FRITTE, INSALATA MISTA O VERDURE GRIGLIATE

(You can choose your side dish between: chips, mixed salad or grilled vegetables)

Coperto € 1,00

Grigliata mista

€ 45.00

(costata a scelta tra Manzo e Cavallo, bistecchine di pecora**, hamburger di Angus, hamburger di manzo, polpette di manzo, wurstel, verdure grigliate e patate fritte)

(mixed grill with: beef or horse steak, sheep steaks, Angus burger, beef burger, beef meatballs, frankfurters, grilled vegetables and chips)

WUGH piatto composto

(wurstel, uovo all'occhio di bue, guanciale croccante, hamburger e patatine fritte)

con hamburger di manzo

€ 12.00

con hamburger speciale a scelta (angus, pecora, cervo, cinghiale, cavallo)

€ 16.00

(Mixed dish with: frankfurter, fried egg, crispy pork cheek, burger and chips)

burger to choose: beef burger

€ 12.00

special burger(angus, sheep, deer, wild boar, horse)

€ 16.00

Coscette di pollo impanate e fritte + Contorno

€ 13.00

(1-3)

(fried chicken legs + side dish)

WUMBEER

BEER - STEAK - SANDWICHES

**Prodotto non sempre disponibile.

Coperto € 1,00

PRIMI PIATTI (Pastas)

Ciccioneddas al ragù bianco di cinghiale e zafferano € 14.00
(1-9-12) (typical Sardinian pasta with wild boar ragout and saffron)

Culurgiones di patate con pomodoro e basilico € 12.00
(1-7-12) (typical Sardinian ravioli stuffed with potato, tomato sauce and basil)

Spaghetti con crema di bottarga € 12.00
(1-4-12) (Spaghetti with mullet bottarga cream)

I CONTORNI (Side dishes)

Patatine Fritte € 4.00
(1-12) (Chips)

Insalata Mista (iceberg, pomodoro, carote) € 4.00
(mixed salad with iceberg lettuce, tomato, carrots)

Verdure Grigliate (melanzane, zucchine, peperoni) € 5.00
(grilled aubergines, courgettes, peppers)

Cesar salad € 8.00
(1-3-7-10-11-12) (iceberg, pane tostato, scaglie di grana, pollo alla griglia e salsa Cesar)
(iceberg lettuce, bread croutons, grana cheese flakes, grilled chicken and Cesar sauce)

DOLCI DELLA CASA (Homemade cakes)

Dolci della Casa € 6.00

Coperto € 1,00

BIRRE ALLA SPINA (Draught beers)

Ichnusa		0,20 l	€ 2.00
		0,40 l	€ 4.00
		1,00 l	€ 10.00
		1,50 l	€ 15.00
Ichnusa non filtrate		0,20 l	€ 3.00
		0,40 l	€ 5.00
		1,00 l	€ 13.00
		1,50 l	€ 20.00
Moretti bianca		0,20 l	€ 3.50
		0,40 l	€ 6.00
		1,00 l	€ 14.00
		1,50 l	€ 20.00
Moretti rossa		0,20 l	€ 3.50
		0,40 l	€ 6.00
		1,00 l	€ 14.00
		1,50 l	€ 20.00
Franziskaner in bottiglia		50,0 cl	€ 7.00
Birra Estera Artigianale in lattina		33,0 cl	€ 6.50
		44,0 cl	€ 7.50
<u>VINI ROSSI / BIANCHI (Red/white wines)</u>			
Vino rosso/bianco della Casa (House red/white wine)		0,25 l	€ 3.00
		0,50 l	€ 5.00
		1,00 l	€ 8.00
Capo Ferrato	(Cannonau)	0,75 l	€ 16.00
Capo Ferrato Riserva	(Cannonau)	0,75 l	€ 22.00
Capo Ferrato Rosato	(Cannonau)	0,75 l	€ 18.00
Rei	(Cannonau)	0,75 l	€ 18.00
Parolto	(Cannonau, Carignano e Cabernet)	0,75 l	€ 25.00
Notteri	(Vermentino)	0,75 l	€ 18.00
Genis	(Monica)	0,75 l	€ 18.00
Perdera	(Monica)	0,375 l	€ 10.00

BIBITE IN VETRO E ACQUA (Drinks and water)

Bibite in vetro (Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Coca Cola Zero, Lemonsoda, the pesca).	€ 3.00
Acqua (naturale, frizzante)	€ 2.00

AMARI E DISTILLATI (Spirits)

RUM

Kraken rum	€ 5.00
Zacapa 23	€ 7.50
Zacapa XO	€ 12.00
Matusalem 23	€ 7.00

GRAPPE

Grappa Nonnu elogu	€ 6.00
Grappa 18 lune	€ 5.00
Grappa 18 lune porto	€ 7.50
Grappa 903	€ 5.00

GIN

Gin hendricks	€ 4.50
---------------	--------

VODKA

Vodka Belvedere	€ 6.00
-----------------	--------

WHISKY

Jack Daniel's	€ 4.00
Glen Grant	€ 4.50
Lagavulin	€ 6.50
Talisker	€ 7.00

AMARI REGIONALI (mirto, limoncino, arangiu)	€ 3.00
--	--------

AMARI NAZIONALI / INTERNAZIONALI	€ 3.50
---	--------

Mirto Amaro / Filu 'e ferru /Mandarinu / Zenzerino	€ 3.50
---	--------



“Non rinunciare all’hamburger. Rinuncia alle persone negative”.

Anonimo

Lo Yumbeer è una Steakhouse-Hamburgeria nata nel 2017, con l’obiettivo di offrire qualcosa di innovativo a Castiadas e a tutto il territorio del Sarrabus.

I nostri punti di forza sono la carne e gli hamburger. Durante questi anni abbiamo sperimentato e collaborato con le migliori macellerie e dal 2021 abbiamo iniziato a lavorare la carne nel nostro laboratorio. Tutti gli hamburger, che trovate sul menù, infatti, sono preparati in maniera completamente artigianale.

La nostra filosofia mira a far incontrare due tradizioni: quella anglosassone degli hamburger e quella sarda delle carni, dei formaggi e di tanti altri prodotti tipici di prima qualità e selezione.

MENÚ PER I PIÚ PICCOLI
(KIDS' MENU)

Cotoletta di pollo e patatine

(1-3-12) (Chicken cutlet and chips)

€ 6.00

Wurstel e patatine

(1-12) (Frankfurters and chips)

€ 6.00

Penne all'olio o al pomodoro

(1) (penne with olive oil or tomato sauce)

€ 7.00

Coperto € 1,00

Allergeni

Allergens

1 cereali contenente glutine	1 Cereals containing gluten
2 crostacei e prodotti derivati	2 Crustaceans and products derived from them
3 uova e prodotti derivati	3 Eggs and products derived from them
4 pesce e prodotti derivati	4 Fish and products derived from it
5 arachidi e prodotti derivati	5 Peanuts and products derived from them
6 soia e prodotti derivati	6 Soy and products derived from it
7 latte e prodotti derivati	7 Milk and products derived from it
8 frutta a guscio	8 Dried fruit and nuts and products derived from them
9 sedano e prodotti derivati	9 Celery and products derived from it
10 senape e prodotti derivati	10 Mustard and products derived from it
11 semi di sesamo e prodotti derivati	11 Sesame seeds and products derived from them
12 anidride solforosa e solfiti	12 Sulfur dioxide and sulfites
13 lupini e prodotti derivati	13 Lupin seeds and products derived from them
14 molluschi e prodotti derivati	14 Shellfish and products derived from it