



PORKI COMODI

BBQ USA CON ANIMA ITALIANA



LA NOSTRA STORIA

FUOCO, LEGNA, TEMPO: BBQ USA CON MATERIE PRIME ITALIANE

DOVE NASCE IL NOSTRO BBQ

Cotture lente, legni scelti e materie prime italiane: la nostra idea di smokehouse.

Porki Comodi nasce dalla nostra passione per la cucina BBQ americana. In oltre vent'anni di esperienza abbiamo affinato le tecniche di affumicatura e adattato le più importanti tradizioni americane alla cultura gastronomica italiana.

Realizziamo le nostre cotture utilizzando un off-set in acciaio progettato negli USA e realizzato in Italia, adattando materiali e dimensioni.

Usiamo carbone professionale di prima qualità per la produzione di calore, senza influenzare l'affumicatura a legna: per la maggior parte delle ricette utilizziamo ciliegio coltivato, raccolto e invecchiato direttamente da noi. Melo, noce e altri legni arrivano da coltivatori locali di fiducia.

Importiamo rub e salse dagli USA e scegliamo materie prime di qualità superiore: maiale di Montagnana DOP, pollo di Verona, manzo Sorana o Scottona.

Ci auguriamo che l'amore e la passione che mettiamo nel realizzare cotture tanto impegnative sia il vero segno distintivo della nostra cucina.

BBQ USA

con anima italiana

- Off-set in acciaio progettato negli USA
- Ciliegio coltivato e invecchiato da noi
- Rub e salse importati dagli Stati Uniti
- Materie prime italiane selezionate

MATERIE PRIME

Montagnana DOP · Pollo di Verona · Manzo Sorana/Scottona, Angus USA

LEGNI E FUMO

Ciliegio · melo · noce · legni locali di fiducia

DAL BANCO

Chiedi cosa è appena uscito dall'affumicatore.

IL SEGNO DISTINTIVO

Cotture impegnative, profumi di legna e sapori pieni: questo è il nostro BBQ.



PORKI COMODI

BBQ USA CON ANIMA ITALIANA



PANINI

SCEGLI IL PANE, SCEGLI LA FAME

DUE VERSIONI DI PANE

Regular Potato Bun 70g · Large Bun al latte 110g

Pulled Porki

CLASSICO

Bun a scelta, pulled pork, coleslaw salad con cavolo rosso, cavolo cappuccio, carote, cipollotto, maionese, yogurt greco, panna acida, senape di Dijon in grani, aceto e salsa BBQ USA.

POTATO BUN 70g

7,5€

LARGE LATTE 110g

11€

Pulled Chicken

SPICY

Bun a scelta, pulled chicken, jalapeño verdi, cheddar cheese e salsa BBQ USA.

POTATO BUN 70g

7€

LARGE LATTE 110g

10€

Chopped Brisket

BEST SELLER

Bun a scelta, brisket affettato, cetriolini tritati, cipolle rosse di Tropea e Reuben dressing.

POTATO BUN 70g

8€

LARGE LATTE 110g

12€

Baltimore Pit Beef

SMOKED BEEF

Bun a scelta, Baltimore Pit Beef affumicato a ciliegio, salsa Garu con maionese, senape di Dijon in grani, rafano fresco di Asiago e cipolla rossa di Tropea cruda.

POTATO BUN 70g

8€

LARGE LATTE 110g

12€



PORKI COMODI

BBQ USA CON ANIMA ITALIANA



PANINI SPECIAL

SIGNATURE, DELI E RICETTE FUORI STANDARD

DUE VERSIONI DI PANE

Regular Potato Bun 70g · Large Bun al latte 110g

Baltimore Club Cheesesteak

15€

SPECIAL

Tre fette di Potato Roll Slice rigenerate con maionese, salsa BBQ USA, Baltimore Pit Beef grigliato, cipolla rossa grigliata, peperoni grigliati e provolone/scamorza fusa.

Three Little Pigs

POTATO BUN 70g

10€

LARGE LATTE 110g

15€

SIGNATURE

Bun brioche, brisket affettato, pulled pork, sopressa veneta, cetriolini tritati, cipolle rosse di Tropea e Reuben dressing.

Beef & Cheddar

POTATO BUN 70g

8€

LARGE LATTE 110g

12€

CHEESY

Brisket affettato, ceviche di cipolla, peperoni grigliati e doppia porzione di cheddar cheese fuso. Salse a scelta.

Pulled Ribs

POTATO BUN 70g

10€

LARGE LATTE 110g

15€

RIBS BUN

Bun al latte con semi PanTiVoglio, pulled ribs, salsa BBQ USA, cheddar cheese e verdure grigliate.

The New York Pastrami

15€

DELI SPECIAL

Toastone di grano morbido PanTiVoglio, senape di Dijon, New York Pastrami, cetriolini in agrodolce a pezzetti, cipolla di Tropea. A scelta: cheddar cheese o mayo.

Smoked Turkey

15€

DELI LIGHT

Toastone di grano morbido PanTiVoglio, petto di tacchino affumicato a fette, pomodori a fette, insalata iceberg e maionese Hellmann/Heinz.



PORKI COMODI

BBQ USA CON ANIMA ITALIANA



PIATTO MISTO BBQ

LO SPECIAL DA CONDIVIDERE

SPECIAL PIATTO

Piatto misto carne al BBQ

25€

Un assaggio completo di affumicatore, pensato per chi vuole provare tutto il BBQ Porki in un unico piatto.

COSA INCLUDE

150G Brisket

150G Ribs

150G Pulled Pork

1/2 Pollo al BBQ

1 Contorno incluso: patate con buccia oppure fagioli Tex

COME NASCE

Un assaggio completo delle carni affumicate: brisket, ribs, pulled pork e mezzo pollo al BBQ.

CONTORNO INCLUSO

Scegli patate con buccia oppure fagioli Tex.

PER CHI È

Perfetto per condividere o per chi vuole provare più tagli in un solo piatto.

SPECIAL DA CONDIVIDERE

Servito come piatto speciale: carne affumicata, porzioni generose e contorno incluso.



PORKI COMODI

BBQ USA CON ANIMA ITALIANA



CARNI AFFUMICATE

TAGLI, GRAMMATURE E SPECIALITÀ BBQ

Porki Ribs

— CHERRY SMOKE

Costine di suino rubbate e affumicate a ciliegio, cotte in BBQ a carbone. Glassate in salsa BBQ a piacere.

250G	10€
500G	18€
1 KG	28€

Brisket

— TEXAS ICON

Punta di petto di manzo marinata a liquido una notte, speziata a secco, affumicata a ciliegio e cotta in BBQ a carbone.

250G	10€
500G	19€
1 KG	34€

Baltimore Pit Beef

— ROSA AL CUORE

Girello di manzo speziato e affumicato fino ai 55°C al cuore.

250G	10€
500G	18€
1 KG	32€

Smoked Turkey Breast

— LEAN

Petto di tacchino speziato e affumicato fino ai 72°C al cuore.

250G	10€
500G	16€
1 KG	28€

Pollo ruspantino

— BBQ READY

Pollo ruspantino affumicato e cotto in BBQ.

INTERO	12€
MEZZO	7€

DAL BANCO

Grammature disponibili fino a esaurimento affumicatore.
Per porzioni e tagli interi chiedi disponibilità al banco.



PORKI COMODI

BBQ USA CON ANIMA ITALIANA



CONTORNI

UNA TAGLIA, PREZZO SEMPLICE

Contorni principali a 4€. Extra pane e salsa a 2€.

Mac & Cheese Jalapeño

— CREMOSO

Maccheroni al forno con cheddar filante e jalapeño.

4€

Texas Caviar

— FRESH

Legumi e verdure con nota fresca e leggera.

4€

Patate con buccia

— COMFORT

Patate rustiche, semplici e perfette con ogni carne BBQ.

4€

Pane Dobelina Sandwich tostato · 3 fette

— EXTRA

Pane tostato da accompagnare alle carni affumicate.

2€

Cole Slaw

— FRESCO

Cavolo, carote e dressing cremoso: perfetta nei panini.

4€

Salsa BBQ USA a scelta · 70g

— EXTRA

Salsa BBQ importata dagli USA, formato assaggio.

2€

Fagioli alla Texana

— TEX-MEX

Fagioli cowboy saporiti, stile Texas.

4€

DA ABBINARE

Pulled Pork + Cole Slaw
Brisket + Mac & Cheese
Ribs + Patate o Fagioli Tex



ORDINA
ONLINE

porkicomodi.it



BIBITE & BIRRE

FRESCHЕ DAL BANCO

BIBITE

Coca-Cola, Zero, Fanta, Sprite

LATTINA 33CL

2€

Tè al limone o pesca

LATTINA 33CL

2€

Acqua naturale/frizzante

BOTTIGLIA 50CL

1,5€

BIRRE

Birra artigianale

BOTTIGLIA 33CL

5€

Birra artigianale

LATTINA 33CL

5€

Birra artigianale

BOTTIGLIA 50CL

5€

Peroni

BOTTIGLIA 66CL

4,5€

Birra bottiglia

BOTTIGLIA 33CL

2,5€

DAL FRIGO

Disponibilità e referenze possono variare. Chiedi al banco le birre artigianali disponibili.