

Una degustazione pensata per raccontare la nostra storia... allaccia la cintura: ti portiamo a Sorrento!

RADICI

ASSAGGIO DI

PATAPORK

Nel 1983, quando nostro padre installò la friggitrice sul primo food truck, decise di distinguersi aggiungendo alla porzione di patatine dei bocconcini di porchetta, fu un successo incredibile!

DEGUSTAZIONE DI 3 PANINI

IL PANINO DAL 1983

È stato il primo panino ideato da nostro padre utilizzando un'antica ricetta napoletana, le melanzane "a fungitiell": per la prima volta una lunga preparazione artigianale entrava a far parte dei nostri panini.

NERANO

Negli anni 90 un panino senza hamburger era inimmaginabile, ma nostro padre credeva che con la ricetta giusta si potesse creare un capolavoro vegetariano: nacque così il "Nerano". Nei primi mesi sfidava i clienti più diffidenti promettendo un panino gratis se non avessero apprezzato il "Nerano"... non regalò neppure un panino!

VESUVIO

Nel 2020 abbiamo ritrovato un ricettario dove nostro padre appuntava idee per nuovi panini: il Vesuvio è il primo di questi panini, una rivisitazione della parmigiana di melanzane che diventa leggera, gustosa e pronta a sorprenderti.

DA BERE

LIMONCELLO SPRITZ

Rivisitazione del classico Spritz che ti trasporterà tra le spiagge della Costiera Sorrentina.

PER FINIRE

LIMONCELLO

Il più famoso liquore di Sorrento realizzato con limoni sorrentini e biologici.

49 | per 2 persone

il nostro menù degustazione è pensato per due persone, ma può essere ordinato anche da una persona al costo di 24,5

BIRRE

alla spina

HOEGAARDEN alc. 5%
Birra bianca belga, 25cl. | 4,4 - 50 cl. | 6,5

LEFFE alc. 6,6%
Birra belga ambrata, 33cl. | 5,7

JUPILER alc. 6,6%
Pils bionda belga, 25cl. | 3,9 - 50 cl. | 5,7

in bottiglia

ICHNUSA
Non filtrata 33cl. | 3,8

MESSINA CRISTALLI DI SALE
33cl. | 3,8

VINO

Rosso

CHIANTI RUFINA D.O.C.G.
San Giuliano - Cantine Marchesi Gondi 20 | 5,5

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.
Granaio - Cantine Melini 18

CILIEGIOLO
Sumposium - Cantine Pratesi - Bartoli 23

BOLGHERI
Rebuco - Poggio dei Tramonti 25

Bianco

GEWÜRZTRAMINER
Cantine Conti d'Arco 25 | 5

RIBOLLA GIALLA
Cantina Bolla 25

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC
Cantina Bolla 20 | 5

BIBITE

ACQUA

Ferrarelle o Natia in vetro 0,75 l. | 2,9

SOFT DRINK

Coca Cola - Coca Cola zero in vetro da 33cl. | 3

Fanta - Sprite in vetro da 33cl. | 3

Limonata - Chinotto in vetro da 27cl | 3,5

Tassoni soda in vetro da 18 cl. | 3,5

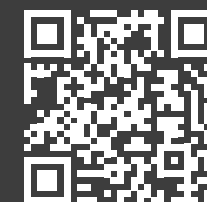
Te alla pesca o al limone da 25 cl. | 3



DADDY'S BURGER
IL PANINO DI SORRENTO DAL 1983

DADDY'S BURGER
IL PANINO DI SORRENTO DAL 1983

FIRENZE PIANO DI SORRENTO FOOD TRUCK - META @ f



WWW.DADDYSBURGER.IT
scarica la nostra App disponibile su [Google Play](#) ed [Apple Store](#)

ME NÙ

WWW.DADDYSBURGER.IT

FIRENZE PIANO DI SORRENTO FOOD TRUCK - META @ f

SFIZIOSERIE

RUSTICHE

Dorate e croccanti patate rustiche* | 3,9

BAVARESÌ

Dorate e croccanti patate rustiche* con würstel grigliato | 6,7

PATAPORK

Dorate e croccanti patate rustiche* con porchetta di Ariccia I.G.P. arrostita | 6,9

VICANE

Dorate e croccanti patate rustiche con provola grigliata | 6,9

PANINI DELLA TRADIZIONE

CAPRESE

Doppia provola di Vico Equense affumicata al legno di faggio, prosciutto crudo di Parma 18 mesi, rucola e pomodoro di Sorrento condito all'insalata con origano e olio evo | 9,5

POSITANESE

Croccante cotoletta di pollo biologico, provola di Vico Equense affumicata e grigliata, pomodoro di Sorrento e lattuga fresca | 9,5

SORRENTINO

Doppia provola affumicata al legno di faggio e grigliata, melanzane a funghetto come da ricetta storica e foglie di basilico fresco | 9

NERANO

Doppia provola di Vico Equense affumicata e grigliata, zucchine alla Nerano come da tradizione: fritte e ripassate alla piastra con basilico e scaglie di grana padano | 9,5

PUNTA SCUTOLO

Doppio hamburger (120g) di scottona, provola di Vico Equense affumicata e grigliata, pancetta rosolata, insalata fresca, anelli di cipolla croccanti | 10

SARACENO

Porchetta di Ariccia I.G.P. arrostita, provola di Vico Equense affumicata e grigliata, melanzane a funghetto come da ricetta storica del 1983, basilico fresco e lattuga | 9,5

richiedi la lista degli allergeni

*per garantire la massima qualità il prodotto potrebbe essere surgelato o abbattuto

PANINI LEGGENDARI

TU VUÒ FÀ L'AMERICAN



ideato nel 1983 da nostro padre per soddisfare i ragazzi al rientro dalle discoteche di Sorrento e Positano: un panino esagerato pronto per essere divorato!

Quattro hamburger succosi di scottona (240 g), provola di Vico Equense affumicata e grigliata, pancetta rosolata, pomodori sorrentini all'insalata e lattuga fresca | 15,5

IL PANINO DAL 1983

Doppio hamburger (120g) di scottona, provola di Vico Equense affumicata e grigliata, prosciutto crudo di Parma 18 mesi, melanzane a funghetto come da ricetta storica del 1983 e basilico fresco | 12,5

VESUVIO

Doppio hamburger (120g) di scottona, melanzane croccanti alla napoletana, fresca stracciatella di mozzarella, pesto di basilico fatto al mortaio e pomodorini confit | 13,4

SPACCANAPOLI

Salsiccia di maiale, provola di Vico Equense affumicata e grigliata, pancetta nostrana, scaglie di pecorino, crocchè di patate della tradizione napoletana, maionese al pepe | 12,7

I PANINI

sono lievitati 48 ore, artigianali e preparati freschi ogni giorno.

GLI HAMBURGER

sono sempre doppi, di succosa carne scottona allevata in Toscana: per un gusto al quadrato.

LA PROVOLA AFFUMICATA

è fresca e arriva ogni giorno da Vico Equense.

SORRENTO EXPERIENCE

abbina al tuo panino il limoncello Spritz e ti sentirai subito in Penisola Sorrentina*

*attenzione questa esperienza può provocare un'irresistibile voglia di visitare Sorrento

CREA IL TUO PANINO

1 Scegli il panino:

PANINO ARTIGIANALE, LIEVITATO 48H | 1,5
PANINO SENZA GLUTINE | 2,5

2 Scegli la base:

PORCHETTA DI ARICCIA I.G.P. | 4,5
DOPPIO HAMBURGER DI MANZO (120 G) | 5
CROCCANTE COTOLETTA DI POLLO BIOLOGICO | 4,5

3 Aggiungi i latticini:

PROVOLA AFFUMICATA DI VICO EQUENSE GRIGLIATA | 2
STRACCIATA DI MOZZARELLA | 2,5

4 Aggiungi i contorni:

CIPOLLE CAMELLATE | 1,5
LATTUGA FRESCA | 0,7
MELANZANE A FUNGHETTO RICETTA STORICA DEL 1983 | 2
PANCETTA ROSOLATA | 2
POMODORI DI SORRENTO | 1,5
RUCOLA FRESCA | 0,7

BIRRE ARTIGIANALI

AGRICOLA CHIARA 33CL. - 5%

in stile lager, dal corpo rotondo e ben bilanciata | 6,5

AGRICOLA AMBRATA 33CL. - 5%

in stile red lager, ben strutturata ma di facile bevuta | 6

LAGUNA BEACH 33CL. - 6,5%

in stile American IPA, amaro deciso e rotondo | 6,5

COCKTAILS

LIMONCELLO SPRITZ

limoncello di Sorrento, prosecco e acqua tonica | 9

GIN TONIC

Gin Tunqueray e acqua tonica | 9

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco e acqua tonica | 7

amari e fine pasto

LIMONCELLO DI SORRENTO | 4

AMARO DEL CAPO | 4

JÄGERMEISTER | 4

GRAPPA | 4

caffetteria

ESPRESSO | 1,40

ESPRESSO DECAFFEINATO | 1,40

...prima di andare via



TIRAMISÙ

Un trionfo di freschezza, cremosità e contrasti di sapore armoniosamente legati che vanno dall'amaro del caffè e del cacao alla dolcezza di una crema vellutata a base di uova e mascarpone | 6,5



TORTINO CUORE CALDO AL CIOCCOLATO

Il tortino cuore caldo al cioccolato è un dolce delizioso ed irresistibile. È caratterizzato da una parte centrale morbida e fusa al cioccolato. La magia comincia quando il cucchiaino affonda nel suo cuore morbido | 6,5



TORTINO CUORE CALDO AL PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO

Il tortino cuore caldo al pistacchio è una deliziosa variante del classico tortino cuore caldo al cioccolato, reso ancora più irresistibile da una crema morbida e scioglievole al pistacchio e cioccolato bianco | 6,9



CHEESECAKE

Croccante base al burro e biscotti con cremosa crema al formaggio disponibile alla nutella, al pistacchio ed ai frutti di bosco | 6,5

A tasting designed to tell our story... Fasten your seatbelt: **we take you to Sorrento!**

RADICI

TASTING OF

PATAPORK

In 1983, when our father installed the fryer in the first food truck, he decided to stand out by adding small pieces of porchetta to the portion of fries. It was an incredible success!

TASTING OF 3 SANDWICHES

1983

IL PANINO DAL 1983

It was the first sandwich conceived by our father, using an ancient Neapolitan recipe called "melanzane a funghiell." For the first time, a long and artisanal preparation became part of our sandwiches.

1990

NERANO

In the 90s, a sandwich without hamburger was unimaginable, but our father believed that with the right recipe, a vegetarian masterpiece could be created. Thus, the "Nerano" was born. In the first few months, he challenged the most skeptical customers by promising a free sandwich if they didn't appreciate the "Nerano"... he didn't give away a single sandwich!

2020

VESUVIO

In 2020, we found a recipe book where our father jotted down ideas for new sandwiches. The Vesuvio is the first of these sandwiches, a reinterpretation of eggplant Parmigiana that becomes light, flavorful, and ready to surprise you.

TO DRINK

LIMONCELLO SPRITZ

A twist on the classic Spritz that will teleport you to the beaches of the Sorrento Coast.

TO FINISH

LIMONCELLO

The most famous liquor from Sorrento, made with organic Sorrento lemons.

49 | per 2 persone

Our tasting menu is designed for two people but can also be ordered by one person at a cost of 24.5.

BEER

Draught

HOEGAARDEN 5%
White beer on tap 25cl. | 4,4 - 50 cl. | 6,5

LEFFE 6,6%
Amber Belgian beer on tap, 33cl. | 5,7

JUPILER 6,6%
Belgian blonde Pilsner on tap, 25cl. | 3,9 - 50 cl. | 5,7

in bottle

ICHNUSA
Unfiltered beer 33cl. | 3,8

MESSINA CRISTALLI DI SALE
Beer with salt crystals 33cl. | 3,8

WINE

Red

CHIANTI RUFINA D.O.C.G.
San Giuliano, Marchesi Gondi winery

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.
Granaio, Melini winery

CILIEGIOLO
Sumposium, Pratesi - Bartoli winery

BOLGHERI
Rebuco - Poggio dei Tramonti winery

White

GEWÜRZTRAMINER
Conti d'Arco winery

RIBOLLA GIALLA
Bolla winery

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC
Bolla winery



20 | 5,5

18

23

25

25 | 5

25

20 | 5

SOFT DRINK

WATER
Ferrarelle o Natia 0,75 l. | 2,9

SOFT DRINK
Coca Cola - Coca Cola zero - Fanta - Sprite 33cl. | 3
Lemonade - Chinotto 27cl | 3,5
Tassoni soda da 18 cl. | 3,5
Te alla pesca o al limone da 25 cl. | 3

DADDY'S BURGER
IL PANINO DI SORRENTO DAL 1983



WWW.DADDYSBURGER.IT
Download our app available on [Google Play](#) and the [Apple Store](#)

FIRENZE PIANO DI SORRENTO FOOD TRUCK - META @ f

DADDY'S BURGER
IL PANINO DI SORRENTO DAL 1983

FIRENZE PIANO DI SORRENTO FOOD TRUCK - META @ f

ME NÙ

WWW.DADDYSBURGER.IT



APPETIZERS

RUSTICHE

Golden and crispy rustic fried potatoes* | 3,9

BAVARESI

Golden and crispy rustic potatoes* with grilled würstel | 6,7

PATAPORK

Golden and crispy rustic potatoes* with roasted Ariccia I.G.P. porchetta | 6,9

VICANE

Golden and crispy rustic potatoes* with grilled provola cheese from Vico Equense | 6,9

TRADITIONAL SANDWICHES

CAPRESE

Double smoked and grilled provola cheese from Vico Equense, 18-month-aged parma ham, sorrento tomato, and fresh arugula salad with oregano and extra virgin olive oil dressing | 9,5

POSITANESE

Crunchy organic chicken cutlet, grilled and smoked provola cheese from Vico Equense, Sorrento tomato, and fresh lettuce | 9,5

SORRENTINO

Double grilled and Smoked provola cheese from Vico Equense, “Melanzane a Funghetto” (fried aubergine, tomato and basil), and Fresh Basil Leaves | 9

NERANO

fried and grilled courgettes, shaved parmesan cheese, fresh basil leaves and double smoked and grilled provola cheese from Vico Equense. | 9,5

PUNTA SCUTOLO

Double “Scottona” beef hamburger (120g), smoked and grilled provola cheese from Vico Equense, crispy pancetta, fresh salad, and crunchy onion rings | 10

SARACENO

Roasted Ariccia I.G.P. porchetta, smoked and grilled provola cheese from Vico Equense, “Melanzane a Funghetto” (fried aubergine, tomato and basil) handmade following our father’s historic recipe from 1983, fresh basil, and lettuce | 9,5

Request the Allergen List

*to ensure maximum quality, the product may be frozen or chilled

LEGENDARY SANDWICHES

TU VUÒ FÀ L'AMERICAN



Conceived in 1983 by our father to satisfy young people returning from the discos in Sorrento and Positano. An exaggerated sandwich ready to be devoured!

Four juicy “Scottona” beef hamburger (240 g), smoked and grilled provola cheese from Vico Equense, crispy pancetta, Sorrento salad tomatoes, and fresh lettuce | 15,5

IL PANINO DAL 1983

Double “Scottona” beef hamburger (120g), smoked and grilled provola cheese from Vico Equense, 18-month-aged Parma Ham, “Melanzane a Funghetto” (fried aubergine, tomato and basil) handmade following our father’s historic recipe from 1983 and fresh basil | 12,5

VESUVIO

Double “Scottona” beef hamburger (120g), crispy neapolitan eggplant, fresh stracciatella mozzarella, mortar-made basil pesto, and confit cherry tomatoes | 13,4

SPACCANAPOLI

Pork sausage, smoked and grilled provola cheese from Vico Equense, local pancetta, pecorino shavings, traditional neapolitan potato croquettes, and pepper mayo | 12,7

THE CIABATTA BUN

are leavened for 48 hours, artisanal, and freshly made every day.

THE BURGER

are always double, made with succulent Tuscan raised Scottona beef for double the taste.

THE PROVOLA CHEESE

is fresh and delivered daily from Vico Equense

SORRENTO EXPERIENCE

Pair your sandwich with a Limoncello Spritz and you’ll immediately feel like you’re in the Sorrento Peninsula.*

*Attention, this experience may cause an irresistible desire to visit Sorrento.

CREATE YOUR OWN SANDWICH

1 Choose the type of sandwich:

ARTISANAL CIABATTA BUN leavened for 48 hours. | 1,5
ARTISANAL CIABATTA BUN GLUTEN FREE | 2,5

2 Choose the meat:

ARICCIA I.G.P. ROASTED PORK | 4,5
DOUBLE “SCOTTONA” BEEF HAMBURGER (120G) | 5
CRISPY ORGANIC CHICKEN CUTLET | 4,5

3 Add your cheeses:

GRILLED AND SMOKED PROVOLA CHEESE FROM VICO EQUENSE | 2
STRACCIATA DI MOZZARELLA | 2,5

4 Add your sides:

CARAMELIZED ONIONS | 1,5
FRESH LETTUCE | 0,7 - FRESH ARUGULA | 0,7
“MELANZANE A FUNGHETTO” (fried aubergine, tomato and basil) handmade following our father’s historic recipe from 1983 | 2
LOCAL CRISPY PANCETTA | 2
SORRENTO TOMATOES | 1,5

CRAFT BEER

AGRICOLA CHIARA 33CL. - 5%
Lager, with a round and well-balanced body | 6,5

AGRICOLA AMBRATA 33CL. - 5%
Red lager, well-structured yet easy to drink | 6

LAGUNA BEACH 33CL. - 6,5%
American IPA | 6,5

COCKTAILS

LIMONCELLO SPRITZ
Limoncello from Sorrento, prosecco, tonic water | 9

GIN TONIC
Tunqueray gin and tonic water | 9

APEROL SPRITZ
Aperol, prosecco, acqua tonica | 7

bitters and digestifs

LIMONCELLO FROM SORRENTO | 4
AMARO DEL CAPO | 4
JÄEGERMEISTER | 4
GRAPPA | 4

coffe

ESPRESSO | 1,40
DECAFFEINATED ESPRESSO | 1,40

...before leaving



TIRAMISÙ

A triumph of freshness, creaminess, and harmoniously balanced flavor contrasts, ranging from the bitterness of coffee and cocoa to the sweetness of a velvety cream made with eggs and mascarpone | 6,5



TORTINO CUORE CALDO AL CIOCCOLATO

The chocolate cake with a warm and soft filling is a delicious and mouth-watering dessert. It is characterized by a soft and melted chocolate heart that will melt with each bite | 6,5



TORTINO CUORE CALDO AL PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO

The cake with a soft pistachio heart is characterized by a soft and melting heart of pistachio and white chocolate ready to melt with every bite | 6,9



CHEESECAKE

Crunchy butter and biscuit base with creamy cheesecake available in Nutella, pistachio, and mixed berries flavors | 6,5