



BRÀZEN & Banina
RISTOPUB & BEER FIRM



Dal 21 Novembre - Irish Burger – 14€

Festeggia con gusto San Colombano!
Un hamburger dai sapori irlandesi per un mix di
carattere e qualità: 200g di Black Angus, verza e cipolle
stufate, cheddar, bun artigianale e salsa Smoky.
Servito con croccanti patatine a barchetta.

Edizione limitata!

Birra consigliata:



L'italiana Baladin Brune, una birra
artigianale stile stout irlandese, che
completa l'esperienza..

Decisa, profumata e tostata, è da
sempre apprezzata dai cultori
dell'english style birrario.



BRÀZEN & **Banina**
RISTOPUB & BEER FIRM

Con il gusto del territorio

I piatti presenti nel nostro menù nascono da ingredienti selezionati con cura, provenienti principalmente da produttori locali che condividono i nostri valori di qualità, sostenibilità e rispetto per la tradizione.

Collaboriamo con realtà artigiane e agricole che rappresentano l'eccellenza del territorio:

Salumificio Bertoletti – Graffignana (LO)

Laboratorio Artigianale Panis – Crema (CR)

Cascina Dedè – Borghetto Lodigiano (LO)

Poderi Di San Pietro – San Colombano Al Lambro (LO)

Azienda Agricola Betti – Lodi (LO)

Cascina Biraga – Terranova dei Passerini (LO)

Torrefazione Janko – San Martino Siccomario (PV)

Pasta Fresca Vallergera – Varazze (SV)

Ogni ingrediente racconta una storia, e ogni piatto è pensato per offrirvi un'esperienza autentica e genuina.

Via Milano, 24 - San Colombano Al Lambro (MI)

Telefono e Whatsapp 366 396 2464 - Instagram @la_banina_birra_brazen

BRÀZEN

FRITTI E STUZZICHERIA

Proposte croccanti e sfiziose, ideali per accompagnare una birra artigianale o per iniziare con gusto.

Patatine rustiche – € 4,00

Croccanti e dorate, servite in versione stick o barchetta

Anelli di cipolla – € 7,00

Pastellati e fritti, dal gusto dolce e avvolgente
(Allergeni: 1)

Cheese Nachos – € 7,00

Nachos croccanti con formaggio fuso
(Allergeni: 1, 6, 7)

Tijuana Nachos – € 9,00

Nachos con formaggio, jalapeños, salsa chili e guacamole
(Allergeni: 1, 6, 7)

Bocconcini di mozzarella panati – € 7,00

Dorati e filanti, perfetti per condividere
(Allergeni: 1, 2, 3, 4, 6, 7, 14)

Pepper Red Hot – € 7,00

Peperoncini ripieni e fritti, dal carattere deciso
(Allergeni: 1)

Chicken Nuggets – € 7,00

Croccanti bocconcini di pollo impanato
(Allergeni: 1, 6, 7)

Salvia frita – € 7,00

Foglie di salvia in pastella, fragranti e aromatiche
(Allergeni: 1, 12)

Alette fritte (4 pezzi) – € 7,00

Ali di pollo speziate e croccanti
(Allergeni: 1, 3, 7)

Brezel – € 2,00

Classico pane intrecciato tedesco, morbido e salato
(Allergeni: 1, 3)

Polpette della nonna (150g, 5 pezzi) – € 7,00

Ricetta casalinga con carne, pane e formaggio
(Allergeni: 1, 3, 7)

HAMBURGERS

Serviti con patate a stick, a barchetta o crauti rossi, per un accompagnamento semplice e genuino.

Bacon Cheese Burger – € 12,00

Hamburger di manzo 150g, bacon croccante, cheddar, pomodoro, insalata, salsa burger
Birra consigliata: Banina Hoppy Lager
(Allergeni: 1, 3, 7, 10)

Chicken Bacon Burger – € 12,00

Cotoletta di pollo 180g, bacon, cheddar, pomodoro, insalata, salsa burger
Birra consigliata: Hibu Gotha
(Allergeni: 1, 3, 7, 10)

Mexican Burger – € 14,00

Hamburger di scottona 150g, salsa chili, pomodoro, insalata, guacamole, edamer, jalapeños, peperoni
Birra consigliata: Shelbyville Smooth IPA / Hibu Trhibu IPA
(Allergeni: 1, 7, 10)

Pulled Pork – € 12,00

Pulled pork 150g, salsa BBQ, cavolo rosso, jalapeños, senape
Birra consigliata: Shelbyville Smooth IPA / Hibu Trhibu IPA
(Allergeni: 1, 10)

Smoky – € 14,00

Hamburger di scottona 200g, insalata, cheddar, bacon, salsa BBQ, cavolo rosso, salsa smoky
Birra consigliata: Banina Belgian Ale
(Allergeni: 1, 7, 10)

The Rock Burger – € 14,00

Hamburger di scottona 200g, insalata, bacon, tabasco, scamorza affumicata, peperoni grigliati, salsa algerina leggermente piccante
Birra consigliata: Shelbyville Smooth IPA
(Allergeni: 1, 3, 7)

Smash Vegan Burger – € 12,00

Doppio Smash plant-based, zucchine, pomodoro, melanzane, maionese vegana
Birra consigliata: Banina Helles
(Allergeni: 1)

Vegan Burger – € 12,00

Uma.mi Burger plant-based, insalata, cavolo cappuccio, vegan cheddar, maionese vegana
Birra consigliata: Banina Hoppy Lager
(Allergeni: 1)

Smash Burger – € 14,00

Doppio hamburger 90g, cheddar, cipolle caramellate, cetrioli, bacon, salsa burger
Birra consigliata: Banina Helles
(Allergeni: 1, 3, 7, 10)

Spicy Smash Burger – € 14,00

Doppio hamburger 90g, cheddar, cipolla caramellata, jalapeños, insalata, guacamole
Birra consigliata: Hibu Trhibu IPA
(Allergeni: 1, 7)

Il Val d'Orcia – € 14,00

Hamburger di scottona 150g, crema di pecorino toscano, bacon, scamorza affumicata, pomodoro, insalata cappuccio
Birra consigliata: Banina Helles
(Allergeni: 1, 7)

Hot Dog – € 10,00

Bun artigianale, wurstel del Salumificio Bertoletti, crauti, senape
Birra consigliata: Banina Helles / Hibu N'do Wais
(Allergeni: 1, 3, 10)

PIATTI PUB STYLE

Proposte robuste e gustose, ispirate alla tradizione del pub e arricchite da ingredienti selezionati e carni di alta qualità.

Tagliata di Manzo con Verdure Grigliate e Patate a Barchetta

– € 18,00

Tagliata di scottona 100% italiana, servita con verdure grigliate e patate a barchetta

Birra consigliata: Banina Belgian Ale

Tagliata con Rucola e Raspadura – € 18,00

Tagliata di scottona 100% italiana, rucola fresca e grana lodigiano in scaglie

Birra consigliata: Shelbyville Smooth IPA
(Allergeni: 3, 7)

Grigliata Mista – € 18,00

Hamburger di manzo 150g, wurstel e salsiccia del Salumificio Bertoletti

Birra consigliata: Banina Belgian Ale

Galletto – € 16,00

Polletto marinato e cotto a bassa temperatura, servito con salsa peri peri Cannery Raw: una speziatura leggera e piccante che ne esalta il gusto. Finitura croccante grazie alla frittura finale.

Birra consigliata: Banina Belgian Ale
(Allergeni: 1, 10, 12)

Cotoletta – € 13,00

Maxi cotoletta con rucola e pomodorini, servita con verdure grigliate o patate a barchetta

Birra consigliata: Banina Hoppy Lager / Hibu Gotha
(Allergeni: 1, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13)

Chicken Strips – € 14,00

Straccetti di pollo alla griglia con verdure grigliate, patate a barchetta e salse

Birra consigliata: Hibu Trhibu IPA

NEW

Stinco al Forno – € 16,00

Stinco cotto lentamente al forno con birra, servito con patate a barchetta, crauti rossi e bianchi, accompagnato dal classico brezel

Birra consigliata: Banina Helles / Hibu N'do Wais
(Allergeni: 1, 7)

NEW

Filetto di Manzo con Stick di Zucchine – € 22,00

Tenerzza d'Irlanda in ogni morso: 200g di filetto succoso, accompagnato da crostone di pane e croccanti stick di zucchine fritte e dorate.

Birra consigliata: Banina Belgian Ale
(Allergeni: 1, 6, 10)

BBQ Pork Ribs – € 15,00

Puntine di maiale al forno, marinate in salsa barbecue delicata, servite con patate a barchetta

Birra consigliata: Banina Belgian Ale
(Allergeni: 6, 10, 12)

La Spadellata della Birreria – € 15,00

Straccetti di pollo saltati in padella e sfumati con birra, con peperoni, cipolla caramellata, rucola, scaglie di grana e glassa di aceto balsamico. Contorno di patate a barchetta

Birra consigliata: Banina Helles
(Allergeni: 1, 7, 12)

Chicken Salad – € 12,00

Insalata iceberg, petto di pollo grigliato, crostini di pane, scaglie di grana, salsa Caesar

Birra consigliata: Hibu Gotha
(Allergeni: 1, 3, 4, 7)

PIZZE E PINSE

Impasti artigianali, stesi a mano e lievitati naturalmente. La nostra pizza nasce da farine di grano tenero "0" e di tipo "2", con lievito madre e bordo ben sviluppato. La pinsa segue la ricetta originale con mix di farine di frumento, riso e soia, e una lievitazione di 72 ore.

Pizza Margherita – € 7,00

Pomodoro, mozzarella, basilico
Birra consigliata: Banina Helles
(Allergeni: 1, 7)

Pizza alle Verdure – € 8,00

Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate, olio extravergine d'oliva
Birra consigliata: Banina Helles
(Allergeni: 1, 7)

Pizza ai Salumi – € 9,00

Pomodoro, mozzarella, salumi (prosciutto cotto o crudo)
Birra consigliata: Shelbyville Smooth IPA / Hibu Trhibu IPA
(Allergeni: 1, 7)

Pinsa Buèra – € 8,00

Mortadella, pistacchio, stracciatella
Birra consigliata: Banina Helles
(Allergeni: 1, 6, 7)

Pinsa Carübél – € 8,00

Speck cotto, taleggio, pomodori secchi
Birra consigliata: Banina Helles / Hibu N'do Wais
(Allergeni: 1, 6, 7)

Pinsa Campàs – € 8,00

Salmone affumicato, stracciatella, crema di avocado
Birra consigliata: Hibu N'do Wais
(Allergeni: 1, 4, 6, 7)

Pinsa Madòna del Lát – € 8,00

Verdure grigliate, hummus, pomodorini secchi
Birra consigliata: Banina Hoppy Lager / Hibu Gotha
(Allergeni: 1, 6)

PANINI - PUCCE SALENTINE

La nostra puccia nasce dalla tradizione salentina, reinterpretata con maestria dal laboratorio Panis di Crema. Un pane fragrante, realizzato con lievito madre, farina di grano tenero e semola rimacinata, che unisce il Sud e il Nord in un abbraccio di gusto.

Bas del Purtôn – € 8,00

Salame Iodigiano, raspadura, insalata

Birra consigliata: Banina Belgian Ale

(Allergeni: 1, 7)

Culàda – € 8,00

Mortadella, stracciatella, granella di pistacchio

Birra consigliata: Banina Helles

(Allergeni: 1, 7)

Sö dal Fòs – € 8,00

Hummus, melanzane grigliate, zucchine, pomodori secchi,
rucola

Birra consigliata: Banina Hoppy Lager / Hibu Gotha

(Allergeni: 1, 11)

Travacôn – € 8,00

Prosciutto crudo, stracciatella, salsa rosa

Birra consigliata: Hibu Gotha

(Allergeni: 1, 4, 6, 7)

Cuntràda Mucia – € 8,00

Salmone affumicato, crema di avocado, stracciatella, insalata

Birra consigliata: Hibu N'do Wais

(Allergeni: 1, 4, 7, 12)

Bérguràt – € 8,00

Prosciutto cotto, taleggio, maionese, insalata

Birra consigliata: Banina Helles

(Allergeni: 1, 3, 7, 10)

MENU BIMBI

Piatti pensati per i più piccoli, con ingredienti genuini e porzioni su misura.

Pasta al Pesto – € 6,00

Con pesto fresco della Pasta Fresca Vallergha di Varazze

(Allergeni: 1, 7)

Pasta al Ragù e Pomodoro – € 6,00

Con il ragù della nonna, semplice e saporito

(Allergeni: 1, 7, 12)

Mini Cotoletta con Patatine – € 7,00

Croccante e dorata, servita con patatine a barchetta

(Allergeni: 1, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13)

Hamburger Baby con Patatine – € 7,00

Mini burger servito con patatine rustiche

(Allergeni: 1)

Gelato Artigianale Baby – € 4,00

Prodotto da Cascina Biraga, disponibile in gusti selezionati

(Allergeni: 7)

DOLCI ARTIGIANALI

Dessert preparati con cura, per chiudere il pasto con dolcezza. Fatti guidare dal personale nella scelta.

Tiramisù della Casa – € 6,00

Classico dolce al cucchiaio con crema al mascarpone e savoiardi
al caffè

(Allergeni: 1, 3, 7)

Cheesecake – € 6,00

Preparata con base croccante e crema al formaggio, disponibile
in vari gusti

(Allergeni: 1, 3, 7)

Salame al Cioccolato con Gelato – € 6,00

Dolce rustico al cioccolato servito con gelato artigianale

(Allergeni: 1, 3, 7, 12)

NEW Puccia salentina con Nutella o Nutella Vegana – € 6,00

Golosa puccia salentina artigianale, servita calda, farcita con
Nutella o Nutella Vegana.

(Allergeni: 1, 6, 7, 8)

Tortionata con Gelato – € 6,00

Torta tipica Iodigiana alle mandorle, servita con gelato

(Allergeni: 1, 3, 7)

Gelato Artigianale – € 6,00

Prodotto da Cascina Biraga, disponibile in gusti selezionati

(Allergeni: 7)

Tortionata con Passito dei Poderi di San Pietro – € 8,00

Torta tipica Iodigiana alle mandorle, accompagnata da vino
passito locale

(Allergeni: 1, 3, 7)

Dolce del Giorno – € 6,00

Proposta variabile secondo disponibilità e stagione

BIRRE ALLA SPINA – € 5,00

Una selezione di birre artigianali e non filtrate alla spina, servite fresche al bicchiere:

Banina Helles – 4,8% - Stile tedesco Helles caratterizzata dall'amaricante del luppolo

Banina Hoppy Lager – 4,8% - Lager con malti italiani caratterizzata dall'amabilità di questi ultimi

Banina Belgian Ale – 6% - Birra ambrata in stile Belgian Ale fruttata e speziata

Hibu Gotha Tripel IPA – 7,7% - Birra in stile Triple belga con note speziate e floreali

Shelbyville Smooth IPA – 4,9% - Birra IPA in stile inglese a bassa gradazione alcolica e amaro moderato

Hibu Trhibu IPA – 6,9% - Birra in stile American IPA profumata e decisamente amara

Hibu N'do Wais Weizen – 5,6% - Birra in stile Weizen tedesco con un leggero sentore di banana

NEW

Birra in Rotazione - Curiosa/o? C'è una birra che non ti aspetti. Chiedi e scopri la sorpresa de "L'Ottava Via".

DEGUSTAZIONE 4 BIRRE (20cl) – € 10,00

Un percorso di assaggio tra le nostre birre alla spina. L'ideale anche se sei indecisa/o.

BIRRE IN BOTTIGLIA

Prezzo da asporto. Servizio al banco + € 1,00

Banina Helles 33cl – 4,8% – € 3,00

Banina Belgian Ale 33cl – 6% – € 3,00

Hibu Avanti March Pale Ale 33cl – 6,5% – € 4,00

Hibu Trhibu IPA 33cl – 6,9% – € 4,00

Hibu Vaitrà APA 33cl – 5,5% – € 4,00

Hibu Dama Bianca White IPA 33cl – 5,5% – € 4,00

Hibu Entropia APA 33cl – 4,8% – € 4,00

Baladin Botanic Analcolica Lager 33cl – € 6,00

Baladin Isaac Blanche 33cl – 5,0% – € 6,00

Erdinger Zero Weizen 33cl – € 4,00

Daura Gluten Free Lager 33cl – 5,4% – € 4,00

Tennent's Super Strong Lager 33cl – 9,0% – € 4,50

Ichnusa Non Filtrata Lager 50cl – 5,0% – € 5,00

Monchshof Schwarzbier Lager Scura 50cl – 4,9% – € 5,00

Monchshof Original Pils 50cl – 4,9% – € 5,00

Monchshof Lager 50cl – 4,9% – € 5,00

Guinness Draught Stout 33cl – 4,2% – € 4,50

SIDRO, BOLLICINE, COCKTAILS E APERITIVI

Classici intramontabili e proposte fresche per iniziare la serata con gusto.

Bollicine

Serafina di Poderi San Pietro – 3,50 € (cal.)

Serafina di Poderi di San Pietro – 16,00 € (bott.)

Domm di Nettare dei Santi – 22,00 € (bott.)

NEW

Sidro

Magners Irish Cider Original 50cl – 4,5% – € 8,00

Aperitivi – € 7,00

Negroni

Americano

Spritz

Spritz 0

Cocktail – € 8,00

Vodka Tonic

Rum & Cola / Cuba Libre

Moscow Mule

Mojito

Gin Tonic – € 8,00

Servito con tonica Kinley

Con tonica Mediterranean Fever Tree + € 1,00

Hendrick's

Gin Mare

Giass

Malfy Gin (al limone)

Hendrick's 1886

Bulldog

Tanqueray 0

SPIRITS E DOPOCENA

Una selezione curata di distillati e liquori, per accompagnare o concludere il pasto con carattere.

Whisky & Bourbon

Jack Daniel's – € 5,00

Jameson Black Barrel Select Reserve – € 7,00

Bulleit Bourbon – € 7,00

Yukisato Blended – € 7,00

Rum

Diplomático Reserva – € 7,00

Cane Island Barbados Extra Old – € 7,00

Don Papa Baroko – € 7,00

Amari & Digestivi

Amaro del Capo – € 4,00

Amaro Montenegro – € 4,00

Jägermeister – € 4,00

Sambuca Molinari – € 4,00

Braulio – € 4,00

Amaro Ottanta – € 4,00

Mirto F.Ili Vena – € 4,00

Liquore F.Ili Vena Liquirizia – € 4,00

Lemoncetta – € 4,00

Baileys Original – € 4,00

Grappa Castagner Fuoriclasse di Moscato – € 4,00

Grappa Poli Sarpa Barrique – € 4,50

Proposte Locali

Passito dei Poderi di San Pietro – € 4,00

Vodka & Tequila

Tequila Espolon Blanco – € 6,00

Vodka Finlandia – € 4,00

BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua naturale / frizzante – € 1,50

Bibite in Lattina (Coca-Cola, Fanta, Estathé, Coca-Cola Zero, Schweppes Tonica) – € 3,00

Bibite Lurisia (chinotto, aranciata, aranciata amara, gazzosa, limonata) – € 3,50

Succhi di frutta Looza – € 3,00

Kombucha – € 3,50

CAFFETTERIA

Caffè, Decaffeinato – € 1,50

Caffè corretto – € 2,00

COPERTO - 1,50 €

ELENCO ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro derivati)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e derivati)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per informazioni su allergeni e sostanze che possono provocare intolleranze, consultare la tabella allergeni o rivolgersi al personale di sala.

*Grazie di essere stati con Noi.
Non vediamo l'ora di rivedervi presto per un'attra
birra e un gorgo insieme!*

Lo Staff, Brazen & Banina