

Birreria Gourmet

CHEERS

QUALITY FOOD-QUALITY BEER

BENVENUTI NEL NUOVO CHEERS!

IL MENU':

Cerchiamo di offrire nei nostri menù prodotti freschi, idee innovative ma anche piatti della tradizione italiana e regionale.

Naturalmente ad ogni portata abbiamo consigliato una birra da abbinare in modo da esaltare al massimo i sapori del piatto!

Buona esperienza da tutto lo STAFF





CHEERS



Via Botero

Birreria Gourmet

MENU' ANTIPASTI

TRIS DI HAMBURGER GOURMET

Mini Burger colorati con:

- fassone, tomino fresco e riduzione di vino
- battuta con tuorlo marinato
- pulled pork, cheddar e insalata

3 colourful mini burgers with:

- fassone burger, tomino cheese and wine reduction*
- raw beef with marinated egg yolk,*
- pulled pork, cheddar and salad*

14,00€

Provalo con:



TRIPEL ROUGE

Belgian triple 9.0° (Belgio)



ROUSSE

Belgian abbey 7.0° (Belgio)

Provalo con:



VOLL DAMM

Bock 7.2° (Spagna)



POCULATOR

Dunkel 7.4° (Germania)

VITELLO TONNATO cotto a bassa temperatura

Veal with tuna sauce

13,00€



POLPETTE VEGETALI

Con salsa di pomodoro e basilico

*Vegetable balls with
tomato and basil sauce*

13,00€



ESTRELLA

Lager 4.6° (Spagna)



RADEBERGER

Pils 5.0° (Germania)



Vegetariano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Via Botero

Da condividere

Birreria Gourmet

TAGLIERI DEL CHEERS

Accompagnati da chiacchiere nostrane

Tagliere da nord a sud

Crudo San Daniele, salame felino,
capocollo piccante, toma stracchinata,
mozzarella di bufala,
tomino fresco con riduzione di vino,
pomodori secchi e olive

*Raw ham, salami, spicy capocollo,
toma cheese, buffalo mozzarella,
tomino cheese with wine reduction,
sun-dried tomatoes and olives*

€15,00 SMALL

€25,00 LARGE



Tagliere vegetariano

Insalata russa, tomini freschi, taralli,
olive, hummus di ceci, caponata,
pomodori secchi,
mozzarella di bufala e porcini fritti

*Russian salad, tomino cheese, taralli,
olives, chickpea hummus, caponata,
sun-dried tomatoes, buffalo mozzarella
and fried porcini mushrooms*

€15,00 SMALL

€25,00 LARGE

San Daniele e straciatella

Raw ham and straciatella cheese

€16,00

SFIZI DEL CHEERS

Patate fritte con buccia €5,00

Chips

Anelli di cipolla alla birra €6,00

Beer-battered onion rings

Patate con buccia con Gorgonzola €6,50

Chips with Gorgonzola

Straccetti di pollo impanati €7,00

Breaded chicken stripes

Stick di mozzarella €6,00

Mozzarella sticks

Chiacchiere €4,00

Chiacchiere

Alette di pollo speziate €7,00

Spicy chicken wings

Nuggets vegani €7,00

Vegan nuggets



Vegetariano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Via Botero

HAMBURGER

Birreria Gourmet

Accompagnati da patate con buccia!

Served with chips!

SAPORITO

13,50€

Hamburger di fassone, bacon croccante,
cheddar, pomodoro e insalata

*Fassone beef burger, crispy bacon,
cheddar cheese, tomato and salad*

Provalo con:

TRIPEL ROUGE

Strong Ale 9.0° (Belgio)

POCULATOR

Dunkel 7.4° (Germania)



SAVOY

14,00€

Hamburger di fassone, cipolla caramellata
Gorgonzola dop di Novara e salsa tartufata

*Fassone beef burger, caramelised onion,
Gorgonzola cheese and truffle sauce*

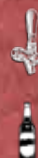
Provalo con:

VOLL DAMM

Bock 7.2° (Spagna)

DBA

British Pale Ale 5.0° (USA)



CRASTO

13,50€

Cotoletta di pollo impanata, bacon croccante,
toma, pomodoro e insalata

*Breaded chicken cutlet, crispy bacon,
toma cheese, tomato and salad*

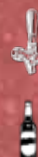
Provalo con:

KELLER

Keller 5.3° (Germania)

AVERBODE

Strong Ale 7.5° (Belgio)



PULLED PORK

14,00€

Spalla di maiale speziata e sfilacciata a mano,
cheddar e insalata

*Spiced pork shoulder pulled by hand,
cheddar cheese and salad*

Provalo con:

TRIPEL ROUGE

Strong Ale 9.0° (Belgio)

ROUSSE

Belgian abbey 7.0° (Belgio)



HAPPY VEG

14,00€

Veg burger, pomodori secchi,
crema di tomino fresco e cipolla caramellata

*Veggie burger, sun-dried tomatoes,
tomino cheese cream and caramelised onion*

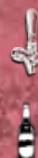
Provalo con:

ESTRELLA

Lager 4.6° (Spagna)

RADEBERGER

Pils 5.0° (Germania)





CHEERS



Via Botero

Birreria Gourmet

HAMBURGER

Accompagnati da patate con buccia!

Served with chips!

TAGLIABURGER

Tagliata di vitello, salsa smoke,
formaggio Gouda e insalata

*Sliced veal, smoked sauce,
Gouda cheese and salad*

16,00€

Provalo con:

VOLL DAMM

Bock 7.2° (Spagna)

ROUSSE

Belgian abbey amber 7.0° (Belgio)

PRELIBATO

Tentacolo di polpo, peperone giallo
e maionese di polpo

*Octopus tentacle, yellow pepper
and octopus mayonnaise*

16,00€

Provalo con:

BLANCHE DES NEIGES

Blanche 4,8° (Belgio)

WEISSBOCK

Weisse 7.2° (Germania)

SCEGLI IL PANE!



CLASSICO

Pane bianco
all'olio



AL CARBONE

Impasto nero,
soffice e leggero!



ALLA CURCUMA

Pane giallo
con curcuma

+1,50€

+1,50€

AGGIUNTE AGLI HAMBURGER
IL PREZZO VARIA IN BASE AL PRODOTTO RICHIESTO:

 Burrata +3,00, Bacon +1,00,
 Cipolla caramellata +1,00, Formaggi +1,00
Doppio hamburger +6,00, Veg Burger +2,00 



Vegetariano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Via Botero

PRIMI

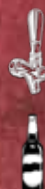
Birreria gourmet

Provalo con:



Mezze maniche alla carbonara 13,00€

Mezze maniche pasta with carbonara sauce



TRIPEL ROUGE

Strong Ale 9.0° (Belgio)

ROUSSE

Belgian abbey amber 7.0° (Belgio)



Risotto alle ortiche mantecato con
Parmigiano Reggiano 24 mesi 13,00€

*Risotto with nettles and 24-month
Parmigiano Reggiano cheese*



JEVER

Pils 4.9° (Germania)

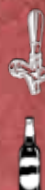
RADEBERGER

Pils 5.0° (Germania)



Tagliolini al ragù di cinghiale 14,00€

Tagliolini with wild boar ragù



VOLL DAMM

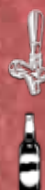
Bock 7.2° (Spagna)

NOCTURNUM

Dark Strong Ale 8.5° (Belgio)

Calamarata con scampi e pomodorini 16,00€

*Calamarata pasta with
scampi and cherry tomatoes*



BLANCHE DES NEIGES

Blanche 4,8° (Belgio)

INEDIT

Blanche 4.8° (Spagna)



Agnolotti piemontesi al sugo d'arrosto
con Parmigiano Reggiano 24 mesi 15,00€

*Piedmontese agnolotti with roast sauce
and 24-month aged Parmigiano Reggiano cheese*



TRIPEL ROUGE

Strong Ale 9.0° (Belgio)

NOCTURNUM

Dark Strong Ale 8.5° (Belgio)

Ravioli neri ripieni di branzino arrosto
con ristretto di pomodorino datterino 16,00€

*Black ravioli stuffed with roasted sea bass
and datterino tomato reduction*



ESTRELLA

Lager 4.6° (Spagna)

OBERDORFER

Weisse 5.0° (Germania)



Vegetariano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Via Botero

SECONDI

Birreria Gourmet

Provalo con:

Tagliata di vitello con riduzione di vino rosso + contorno a scelta

Veal tagliata with red wine reduction

+ side dish of your choice

20,00€



TRIPEL ROUGE

Strong Ale 9.0° (Belgio)

ROUSSE

Belgian abbey 7.0° (Belgio)

Filetto alla griglia + contorno a scelta

23,00€

Grilled fillet steak + side dish of your choice



VOLL DAMM

Bock 7.2° (Spagna)

NOCTURNUM

Dark Strong Ale 8.5° (Belgio)

Tagliata di pollo CBT + contorno a scelta

18,00€

Slow-cooked chicken + side dish of your choice



TREMENS

Strong Blond 8.5° (Belgio)

BIERE DU CORSAIRE

Strong Ale 9.4° (Belgio)

Ribeye su pietra lavica + contorno a scelta

26,00€

Ribeye steak on lava stone + side dish of your choice



TRIPEL ROUGE

Strong Ale 9.0° (Belgio)

ROUSSE

Belgian abbey 7.0° (Belgio)

Filetto di tonno in crosta di pistacchio
con philadelphia alla soia e salsa teriyaki + contorno a scelta

*Tuna fillet in a pistachio crust with soy cream cheese
and teriyaki sauce + side dish of your choice*

20,00€



ESTRELLA

Lager 4.6° (Spagna)

DAB HOPPY LAGER

Dortmunder 5.0° (Germania)

CONTORNI €5,00

Verdure alla griglia

Grilled vegetables



Patate fritte con buccia

Chips



Verdure di stagione saltate

Seasonal vegetables



Patate al forno

Baked potatoes



Insalata e pomodoro

Tomatoes and salad



Vegetariano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Via Botero

PIZZE

Birreria Gourmet

Condite con olio *EVO* e basilico fresco



ANTICA NAPOLI

10,00€

Pomodoro, mozzarella di bufala
e Parmigiano Reggiano 24 mesi

*Tomato, buffalo mozzarella
and Parmigiano Reggiano cheese*



MARGHERITA

8,00€

Pomodoro e fior di latte

Tomato and mozzarella

DIAVOLA

10,00€

Pomodoro, fior di latte e spianata piccante

Tomato, mozzarella and spicy pepperoni



FORMAGGI 2.0

10,00€

Datterini rossi e gialli, Caciocavallo di Lavello
e Gorgonzola dop di Novara

*Red and yellow date, Caciocavallo cheese
and Gorgonzola cheese*



PARMIGIANA

10,00€

Fiordilatte, melanzane fritte,
pomodorini confit, Parmigiano Reggiano e coulis di basilico

*Mozzarella, fried aubergines, Parmigiano Reggiano cheese
confit cherry tomatoes and basil coulis*



WEISSE HELL

Weisse 5.2° (Germania)

INEDIT

Blanche 4.8° (Spagna)



BLANCHE DES NEIGES

Blanche 4,8° (Belgio)

INEDIT

Blanche 4.8° (Spagna)



JEVER

Pils 4.9° (Germania)

DBA

British Pale Ale 5.0° (USA)



ESTRELLA

Lager 4.6° (Spagna)

RED

Fruit beer 8.0° (Belgio)



WEISSE HELL

Weisse 5.2° (Germania)

INEDIT

Blanche 4.8° (Spagna)



Vegetariano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Via Botero

PIZZE

Birreria Gourmet

Condite con olio EVO e basilico fresco



NERANO

11,00€

Fiordilatte, crema di zucchini
alla menta, toma stracchinata e chips di zucchini

*Mozzarella, mint courgette cream,
toma cheese and courgette chips*



ESTRELLA

Lager 4.6° (Spagna)

INEDIT

Blanche 4.8° (Spagna)



FRIARIELLI

10,00€

Fiordilatte, crema di friarielli,
salsiccia, pomodori secchi e crumble di tarallo

*Fiordilatte, friarielli cream, sausage,
sun-dried tomatoes and tarallo crumble*



VOLL DAMM

Bock 7.2° (Spagna)

POCULATOR

Dunkel 7.4° (Germania)



PRELIBATA

12,00€

Crema di datterino giallo, polpo cbt,
patate al forno e stracciatella

*Yellow date cream, slow cooked octopus,
baked potatoes and stracciatella cheese*



BLANCHE DES NEIGES

Blanche 4,8° (Belgio)

OBERDORFER

Weisse 5.0° (Germania)



SPICCHI DI GUSTO

11,00€

Focaccia al tegamino con prosciutto crudo di Parma 18 mesi,
mozzarella di bufala e coulis di basilico

*Focaccia al tegamino with
raw ham, buffalo mozzarella and basil coulis*



TRIPEL ROUGE

Strong Ale 9.0° (Belgio)

ROUSSE

Belgian abbey 7.0° (Belgio)



SPICCHI DI FELICITA'

10,00€

Focaccia al tegamino
con lardo e marmellata di fichi

*Focaccia al tegamino
with lard and fig jam*



WEISSE HELL

Weisse 5.2° (Germania)

INEDIT

Blanche 4.8° (Spagna)



Vegetariano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Via Botero

Birreria Gourmet

MENU' DOLCI



TIRAMISU'
Tiramisù

 **CHEESECAKE CARAMELLO AL BAILEYS O FRUTTI DI BOSCO**
Cheesecake with Baileys caramel or wild berries

**PANNA COTTA COULIS DI FRAGOLA,
CARAMELLO AL BAILEYS O FRUTTI DI BOSCO**
Panna cotta with strawberry coulis, Baileys caramel or wild berries

 **BONET CLASSICO O LIMONE CON BACIO DI DAMA**
Classic bonet or lemon with bacio di dama

 **TRIS DI MERINGHE: CLASSICA, CIOCCOLATO E FRAGOLA**
Trio of meringues: classic, chocolate and strawberry

Prezzo dolci: **6,00€**



Vegetariano

**Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati*



CHEERS



Via Botero

Birreria gourmet

Scopri con noi... **LA NOSTRA STORIA!**
E VIENI A TROVARCI IN TUTTE LE NOSTRE SEDI:





CHEERS



Via Botero

MENU' BIMBI

FINO A 10 ANNI DI ETA'

Birreria gourmet



-Pizza baby margherita
-Patatine fritte
-Acqua o bibita
€12,00



-Pasta al pomodoro o bianca
-Patatine fritte
-Acqua o bibita
€12,00

-Hamburger con toma, pomodoro e insalata
-Patatine fritte
-Acqua o bibita
€13,00

ALLERGENI

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, frumento o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternstroemia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

IL MENU' CONTENENTE GLI ALLERGENI E' DISPONIBILE ED E' SEMPRE CONSULTABILE. CHIEDI AL NOSTRO STAFF!



Vegetariano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati