CHEERS

Corso Francia *Birreria Gourmet*

BENVENUTI AL CHEERS

IL MENU'

Cerchiamo di offrire nei nostri menù prodotti freschi, idee innovative
ma anche piatti della tradizione italiana e regionale.
Cheers è anche attento a proporre opzioni per soddisfare le esigenze
e i palati di tutti sia a livello di gusti che di allergie, intolleranze e scelte alimentari.
Buona esperienza da tutto lo STAFF.



cheers_birreriagourmet

CHEERS

Corso Francia — Birreria Gourmet

ANTIPASTI

Battuta di manzo con
crema di Parmigiano Reggiano
e paglia di porro
14,00€

Provalo con:



VOLL DAMM
Bock 7.2° (Spagna)



ARGENTUM
IPA 7.0° (Belgio)

Provalo con:



EDELSTARK
Bock 7.5° (Germania)



BIERE DU CORSAIRE
Strong Ale 9.4° (Belgio)

Flan di sedano rapa con
fonduta di gorgonzola dop
e chips di patata viola
11,00€

Vitello tonnato
della tradizione piemontese
13,00€

Provalo con:



KELLER
Keller 5.3° (Germania)



JEVER
Pils 4.9° (Germania)

Provalo con:



FIRESTONE
IPA 5.0°-6.5° (USA)



ARGENTUM
IPA 7.0° (Belgio)

DEGUSTAZIONE DI MATTONCINI
8 quadrati di focaccia soffice:
- **mortadella, stracciatella e pistacchio**
- **lardo di Patanegra, miele e noci**
- **crudo con marmellata di fichi**
- **bufala e pomodoro confit**

14,00€

Vegetariano Vegano *Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

CHEERS

Corso Francia *Birreria Gourmet*

TAGLIERI

Accompagnati da chiacchiere nostrane

TAGLIERE APERICHEERS
Prosciutto crudo nostrano, lardo di Patanegra,
salame cacciatorino, tomini con cipolla caramellata,
olive condite, taralli pugliesi, toma piemontese e toma piccante

MEDIUM 17,00€ LARGE 30,00€

TAGLIERE PIEMONTESE
Battuta di vitello con fonduta di Parmigiano Reggiano,
flan di sedano rapa, funghi fritti, vitello tonnato,
toma piemontese, toma piccante, miele e noci

22,00€

TAGLIERE VEGETARIANO
Hummus di ceci, verdure gratinate al forno, funghi fritti,
flan di sedano rapa, tomini con cipolla caramellata,
toma piemontese, toma piccante, olive condite, taralli pugliesi

MEDIUM 17,00€ LARGE 30,00€

SFIZI

Patate fritte con buccia	5,00€
Jalapenos piccanti ripieni di formaggio	8,00€
Patate con buccia con crema di Gorgonzola	6,50€
Nuggets vegan	7,00€
Straccetti di pollo	7,00€
Chiacchiere	4,00€
Cipolla di Tropea in tempura	6,00€
Alette di pollo alla paprica	8,00€

Prova le:
NOSTRE SALSE

MAYOVEG: maionese vegana, provare per credere! 0,20€	MESSICANA: piccante ma non troppo 0,20€	YOGURT: salsa dal sapore delicato 0,20€	TARTARA: maionese arricchita 0,20€

Vegetariano Vegano *Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

CHEERS

Corso Francia — Birreria Gourmet

HAMBURGER

Gli hamburger, se non specificato, sono composti con pane bianco fresco.

ICONICO — 13,00€

Doppio hamburger di scottona da 100gr, doppio cheddar, doppio bacon e cipolla caramellata

Accompagnato da patate con buccia!

Provalo con:

VOLL DAMM
Bock 7.2° (Spagna)

ROUSSE
Belgian abbey amber 7.0° (Belgio)

SAPORITO — 15,00€

Hamburger piemontese con cheddar, bacon croccante, insalata ghiaccio e pomodoro

Accompagnato da patate con buccia!

Provalo con:

VOLL DAMM
Bock 7.2° (Spagna)

ARGENTUM
IPA 7.0° (Belgio)

SAVOY — 15,50€

Hamburger piemontese con cipolle caramellate, salsa tartufata e crema di Gorgonzola dop di Novara

Accompagnato da patate con buccia!

Provalo con:

EDELSTARK
Bock 7.5° (Germania)

DUIVELSBIER DONKER
Strong Ale 8.0° (Belgio)

MATADOR — 17,50€

Hamburger di Patanegra, prosciuto crudo Serrano, pecorino spagnolo, insalata ghiaccio e salsa aioli

Accompagnato da patate con buccia!

Provalo con:

VOLL DAMM
Bock 7.2° (Spagna)

ROUSSE
Belgian abbey amber 7.0° (Belgio)

CRASTO — 14,00€

Cotoletta di pollo impanata homemade con bacon croccante, crema di Parmigiano Reggiano, insalata ghiaccio e pomodoro

Accompagnato da patate con buccia!

Provalo con:

FIRESTONE
IPA 5.0°-6.5° (USA)

JEVER
Pils 4.9° (Germania)

Vegetariano Vegano *Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

CHEERS

Corso Francia — *Birreria Gourmet*

HAMBURGER

Gli hamburger, se non specificato, sono composti con pane bianco fresco.

PULLED PORK 14,00€
Spalla di maiale speziata e sfilacciata a mano con cheddar e coleslaw
Accompagnato da patate con buccia!

Provalo con:
FIRESTONE
IPA 5.0°-6.5° (USA)
DUIVELSBIER DONKER
Strong Ale 8.0° (Belgio)

SMASHED BURGER 13,00€
Doppio smashed di Scottona, salsa burger e cheddar
Accompagnato da patate con buccia!

Provalo con:
COMPLOT IPA
IPA 6.6° (Spagna)
ARGENTUM
IPA 7.0° (Belgio)

TOKYO STREET 16,00€
Gamberi in crosta di panko, maionese al sesamo, coleslaw e salsa teriyaki
Accompagnato da patate con buccia!

Provalo con:
BLANCHE DES NEIGES
Blanche 4.8° (Belgio)
WEISSE BOCK
Weisse 7.2° (Germania)

HAPPYVEG 14,00€
Hamburger vegan con pomodoro confit, cipolla caramellata e maio veg
Accompagnato da patate con buccia!

Provalo con:
ESTRELLA
Lager 4.6° (Spagna)
RADEBERGER
Pils 5.0° (Germania)

SCEGLI IL PANE!

- CLASSICO — Il pane bianco
- AL CARBONE — Impasto nero, soffice e leggero! +1,50€
- ALLA CURCUMA — Pane giallo alla curcuma +1,50€

Il prezzo delle aggiunte varia in base alle richieste:

BACON +1,50€ CHEDDAR +1,50€
CIPOLLA +1,00€ STRACCIATELLA +1,50€
DOPPIO HAMBURGER +8,00€

Vegetariano Vegano *Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

CHEERS

Corso Francia — Birreria Gourmet

PRIMI
CON PASTA FRESCA!

Provalo con:

Malloreddus con salsiccia, 'nduja, pomodoro affumicato e stracciatella
PORZIONE SINGOLA: 13,00€
DOPPIA PORZIONE: 19,00€

Chicche di patate con vellutata di zucchine, gamberi e limone
PORZIONE SINGOLA: 17,00€
DOPPIA PORZIONE: 24,00€

Pappardelle al rosmarino con porcini e crema di Parmigiano Reggiano
PORZIONE SINGOLA: 14,00€
DOPPIA PORZIONE: 20,00€

Orecchiette con broccoli, acciuga, peperoncino e peperone crusco
PORZIONE SINGOLA: 14,00€
DOPPIA PORZIONE: 20,00€

FIRESTONE
IPA 5.0°-6.5° (USA)

DUIVELSBIER DONKER
Strong Ale 8.0° (Belgio)

BLANCHE DES NEIGES
Blanche 4.8° (Belgio)

WEISSE HELL
Weisse 5.2° (Germania)

WEISSE DUNKEL
Weisse 5.2° (Germania)

NOCTURNUM
Dark strong ale 8.5° (Belgio)

KELLER
Keller 5.3° (Germania)

STAROPRAMEN
Lager 5.0° (Rep. Ceca)

MENU' BIMBI
FINO A 10 ANNI DI ETA'

-Hamburger 100gr con cheddar
-Patatine fritte
-Acqua o bibita
€13,00

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

-Cotoletta di pollo impanata
-Patatine fritte
-Acqua o bibita
€13,00

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

Vegetariano Vegano *Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

CHEERS

Corso Francia

SECONDI

Birreria Gourmet

Provalo con:

Tagliata di manzo con olio alle erbe e cristalli di sale Cipro accompagnata da patate al forno	20,00€	VOLL DAMM Bock 7.2° (Spagna) ROUSSE Belgian abbey amber 7.0° (Belgio)
Stinco di maiale alla birra bionda accompagnata da polenta grigliata	16,00€	KELLER Keller 5.3° (Germania) JEVER Pils 4.9° (Germania)
Costine di maiale cotte a bassa temperatura marinate con salsa BBQ accompagnate da patate fritte	17,00€	WEISSE DUNKEL Weisse 5.2° (Germania) DUIVELSBIER DONKER Strong Ale 8.0° (Belgio)
Tagliata di pollo con salsa tartara accompagnata da verdure di stagione gratinate	17,00€	FIRESTONE IPA 5.0°-6.5° (USA) PARANOIA Hazy IPA 5.6° (Blegio)
Guancia brasata alla birra scura accompagnata da polenta grigliata	18,00€	VOLLDAMM Bock 7.2° (Spagna) DUIVELSBIER DONKER Strong Ale 8.0° (Belgio)
Funghi fritti con fonduta di gorgonzola dop	15,00€	BLANCHE DES NEIGES Blanche 4.8° (Belgio) INEDIT Blanche 4.0° (Spagna)

CONTORNI

Patate al forno speziate	6,00€
Broccoli saltati	5,00€
Verdure di stagione gratinate al forno	6,00€
Insalata ghiaccio e pomodoro	5,00€

Vegetariano Vegano *Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

CHEERS

Corso Francia — *Birreria Gourmet*

MATTONCINI GOURMET

Piccoli quadratini di focaccia soffici e alveolati alti circa 2cm.

CRUDO
con marmellata di fichi
2 pezzi 4,00€

LARDO
con miele e noci
2 pezzi 4,00€

MORTADELLA
con stracciatella e pistacchio
2 pezzi 4,00€

BUFALA
con pomodoro confit
2 pezzi 4,00€

FOCACCE

PISTACCHIELLA
Mortadella, stracciatella e pistacchio
12,00€

BARESE
Tre pomodori conditi con aglio e olio, stracciatella e taralli pugliesi
11,00€

CRUDO
Crudo nostrano, bufala campana e marmelellata di fichi
12,00€

Provale con:

EDELSTARK
Bock 7.5°

INEDIT
Blanche 4.0°

BLANCHE
Blanche 4.8°

WEISSE HELL
Weisse 5.2°

WEISSE DUNKEL
Weisse 5.2°

ROUSSE
Belgian abbey 7.0°

PIZZE

MARGHERITA
Pomodoro e fior di latte
8,00€

NAPOLI
Pomodoro, fior di latte e acciughe
10,00€

ANTICA NAPOLI
Pomodoro, mozzarella di bufala, e Parmigiano Reggiano 24 mesi
11,00€

Provale con:

BLANCHE
Blanche 4.8°

WEISSE HELL
Weisse 5.2°

ESTRELLA
Lager 4.6°

WEISSE HELL
Weisse 5.2°

BLANCHE
Blanche 4.8°

INEDIT
Blanche 4.0°

Vegetariano Vegano *Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

CHEERS

Corso Francia — *Birreria Gourmet*

VEGETARIANA
Pomodoro, fior di latte e verdure miste
11,00€

FORMAGGI 2.0
Fior di latte, Gorgonzola dop di Novara, toma piemontese e Parmigiano Reggiano 24 mesi
12,00€

DIAVOLA
Pomodoro, fior di latte e spianata piccante
10,00€

DELIZIA
Pomodoro, 'nduja, stracciatella e cipolla caramellata
11,00€

BOSCAIOLA
Mozzarella di bufala, toma, crudo nostrano e funghi
12,00€

PARMIGIANA
Fior di latte, melanzane fritte, pomodori confit, Parmigiano Reggiano 24 mesi e coulis di basilico
11,00€

FRIARIELLI
Fior di latte, friarielli, salsiccia, pomodori secchi e tarallo pugliese
11,00€

PORCINA
Fior di latte, porcini e salsiccia
12,00€

KELLER Keller 5.3°	DELIRIO Ale analc. 0°
BLANCHE Blanche 4.8°	WEISSE HELL Weisse 5.2°
KELLER Keller 5.3°	DUIVELS DONKER Strong Ale 8.0°
KELLER Keller 5.3°	JEVER Pils 4.9°
COMPLOT IPA IPA 6.6°	ROUSSE Belgian abbey 7.0°
BLANCHE Blanche 4.8°	ARGENTUM IPA 7.0°
WEISSE DUNKEL Weisse 5.2°	ROUSSE Belgian abbey 7.0°
WEISSE DUNKEL Weisse 5.2°	NOCTURNUM Dark strong ale 8.5°

IL PREZZO DELLE AGGIUNTE VARIA IN BASE AL PRODOTTO RICHIESTO:
Bufala +3,00, Burrata +3,00, Salumi +2,00,
Formaggi +1,50, Verdura +1,00

Vegetariano Vegano *Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

CHEERS

Corso Francia — Birreria Gourmet

ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
2. Crostacei e derivati
3. Uova e derivati
4. Pesce e derivati (tranne gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante in birra e vino)
5. Arachidi e derivati
6. Soia e derivati
7. Latte e derivati incluso lattosio
8. Frutta a guscio e derivati: (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci pecan/del Brasile/del Queensland, pistacchi)
9. Sedano e derivati
10. Senape e derivati
11. Semi di sesamo e derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2
13. Lupini e derivati
14. Molluschi e derivati

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

ENGLISH MENU

*Some products may be frozen

vegetarian vegan

STARTERS

- Cooked veal with tuna sauce €13.00
- Beef tartare with Parmigiano Reggiano and leek €14.00
- Celeriac flan with Gorgonzola dop and purple potato crisps €11.00
- MATTONCINI - 8 squares of soft focaccia:
  - Mortadella, stracciatella and pistachio
  - Patanegra lard, honey and walnuts
  - Raw ham and fig jam
  - Buffalo mozzarella and tomato confit €14.00

HAMBURGER SERVED WITH CHIPS

- ICONICO: double 100g Scottona burger, double cheddar, double bacon and caramelised onion €13.00
- SAPORITO: piedmontese burger with cheddar, crispy bacon, lettuce and tomato €15.00

Vegetariano Vegano *Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

- SAVOY: piedmontese burger with caramelised onions, truffle sauce and Gorgonzola dop €15.50
- MATADOR: Patanegra burger, Serrano raw ham, spanish pecorino, lettuce and aioli sauce €17.50
- SMASHED BURGER: Scottona double smashed burger, burger sauce and cheddar €13.00
- CRASTO: homemade breaded chicken cutlet with crispy bacon, Parmigiano Reggiano, lettuce and tomato €14.00
- PULLED PORK: Spiced pork shoulder, pulled by hand with cheddar and coleslaw €14.00
- TOKYO STREET: panko-crusted prawns, sesame mayonnaise, coleslaw and teriyaki sauce €16.00
- HAPPY VEG: vegan burger with tomato confit, caramelised onion and vegan mayo €14.00

CHEERS PLATES

- APERICHEERS PLATE: raw ham, Patanegra lard, salami, tomini with caramelised onion, olives, taralli, Piedmontese toma and spicy toma SMALL €17.00 LARGE €30.00
- PIEDMONTESE PLATE: beef tartare with Parmigiano Reggiano fondue, cooked veal with tuna sauce, fried mushrooms, celeriac flan, piedmontese toma, spicy toma, honey and walnuts €22.00
- VEGETARIAN PLATE: chickpea hummus, vegetables au gratin, fried mushrooms, celeriac flan, tomini with caramelised onion, piedmontese toma, spicy toma, olives and taralli SMALL €17.00 LARGE €30.00

FRIED SNACKS

- Fried potatoes €5.00
- Spicy jalapeños with cheese €8.00
- Fried potatoes with Gorgonzola dop €6.50
- Vegan nuggets €7.00
- Chicken tenders €7.00
- Chiacchiere €4.00
- Tropea onions in tempura €6.00
- Chicken wings with paprika €8.00

FIRST COURSES

- Malloreddus with sausage, 'nduja, smoked tomatoes and stracciatella €13.00
- Potato dumplings with courgette sauce, prawn and lemon €17.00
- Pappardelle with rosemary, porcini mushrooms and Parmigiano Reggiano €14.00
- Orecchiette with broccoli, anchovies, chilli and crusco peppers €14.00

SECOND COURSES

- Sliced beef with herb-infused oil and Cyprus salt crystals served with roast potatoes €20.00
- Pork shank braised in blonde beer served with grilled polenta €16.00
- Slow-cooked pork ribs marinated in BBQ sauce served with chips €17.00
- Sliced chicken with tartar sauce served with seasonal vegetables au gratin €17.00
- Pork cheek braised in dark beer served with grilled polenta €18.00
- Fried mushrooms with Gorgonzola dop fondue €15.00

SIDE DISHES

- Seasonal vegetables au gratin €6.00
- Roast potatoes €6.00
- Sautéed broccoli €5.00
- Tomatoes and lettuce €5.00

CHILDREN MENU (UP TO 10 YEARS OLD)

- BURGER MENU: 100g burger with cheddar, chips, water or soft drink €13.00
- PASTA MENU: pasta with tomato sauce/plain/pesto, chips, water or soft drink €12.00
- COTOLETTA MENU: breaded chicken cutlet, chips, water or soft drink €13.00
- PIZZA MENU: baby margherita pizza, chips, water or soft drink €12.00

MATTONCINI GOURMET

Small, soft, honeycomb-textured squares of focaccia, about 2 cm thick

- CRUDO: raw ham and fig jam €4.00 (2 PIECES)
- MORTADELLA: mortadella, stracciatella and pistachio €4.00 (2 PIECES)
- LARDO: patanegra lard, honey and walnuts €4.00 (2 PIECES)
- BUFALA: buffalo mozzarella and tomato confit €4.00 (2 PIECES)

FOCACCIA:

- PISTACCHIELLA: mortadella, stracciatella and pistachio €12.00
- BARESE: three tomatoes dressed with garlic and olive oil, stracciatella and taralli €11.00
- CRUDO: raw ham, buffalo mozzarella and fig jam €12.00

PIZZAS:

- MARGHERITA: tomato and mozzarella €8.00
- NAPOLI: tomato, mozzarella and anchovies €10.00
- DIAVOLA: tomato, mozzarella and spicy pepperoni €10.00
- ANTICA NAPOLI: tomato, buffalo mozzarella and 24-month-aged Parmigiano Reggiano €11.00
- VEGETARIANA: tomato, mozzarella and mixed vegetables €11.00
- FORMAGGI 2.0: mozzarella, gorgonzola dop, piedmontese toma and 24-month-aged Parmigiano Reggiano €12.00
- DELIZIA: tomato, 'nduja, stracciatella and caramelised onion €11.00
- BOSCAIOLA: buffalo mozzarella, toma, raw ham and mushrooms €12.00
- PARMIGIANA: mozzarella, fried aubergines, tomato confit, 24-month Parmigiano Reggiano and basil coulis €11.00
- FRIARIELLI: mozzarella, friarielli, sausage, sun-dried tomatoes and taralli €11.00
- PORCINA: mozzarella, porcini mushrooms and sausage €12.00

THE MENU LISTING ALLERGENS IS AVAILABLE
AND CAN BE VIEWED AT ANY TIME. ASK OUR STAFF!