

PIZZA ALLA ROMANA

GRANDE - LEGGERA - SOTTILE - CROCCANTE

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

12,00€

BOSCAIOLA

Mozzarella di bufala, toma,
crudo nostrano e funghi

13,00€

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

11,00€

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, fior di latte,
prosciutto e funghi

11,00€

ZAFFERANO

Crema di zucchini, fior di latte,
speck croccante e crema di zafferano

13,00€

SALSICCIA

Pomodoro, fior di latte, salsiccia e basilico

11,00€

VEGETARIANA

Pomodoro, fior di latte e verdure miste

12,00€

PARMIGIANA

Fior di latte, melanzane fritte, pomodori confit,
Parmigiano Reggiano 24 mesi e coulis di basilico

12,00€

FRIARIELLI

Fior di latte, friarielli, salsiccia,
pomodori secchi e tarallo pugliese

12,00€

PORCHETTA

Fior di latte, porchetta di Ariccia,
patate al forno e scamorza affumicata

14,00€

TARTUFATA

Fior di latte, porcini, salsiccia e tartufo

15,00€

TONNO

Pomodoro, fior di latte, tonno,
cipolla e gorgonzola

12,00€

DELIZIA

Pomodoro, stracciatella,
cipolla caramellata e 'nduja

13,00€





CHEERS



Corso Casale

Birreria Gourmet

BENVENUTI AL CHEERS



cheers_birreriaagourmet



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€

Provalo con:



KELLER

Keller 5.3° (Germania)



JEVER

Pils 4.9° (Germania)

**Vitello tonnato
della tradizione piemontese**

13,00€



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Corso Casale

TAGLIERI

Birreria Gourmet

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, 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 Casale

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, prosciutto 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 Casale

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)

Provalo con:



COMLOT 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)

Provalo con:



ESTRELLA

Lager 4.6° (Spagna)

RADEBERGER

Pils 5.0° (Germania)



HAPPYVEG

14,00€

Hamburger vegan con pomodoro confit,
cipolla caramellata e maio veg

Accompagnato da patate con buccia!

**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 Casale

PRIMI CON PASTA FRESCA!

Birreria Gourmet

Provalo con:

Malloreddus con salsiccia,
'nduja, pomodoro affumicato
e stracciatella

PORZIONE SINGOLA:
13,00€
DOPPIA PORZIONE:
19,00€



FIRESTONE
IPA 5.0°-6.5° (USA)



DUIVELSBIER DONKER
Strong Ale 8.0° (Belgio)

Chicche di patate
con vellutata di zucchine,
gamberi e limone

PORZIONE SINGOLA:
17,00€
DOPPIA PORZIONE:
24,00€



BLANCHE DES NEIGES
Blanche 4.8° (Belgio)



WEISSE HELL
Weisse 5.2° (Germania)

Pappardelle al rosmarino
con porcini e crema di
Parmigiano Reggiano

PORZIONE SINGOLA:
14,00€
DOPPIA PORZIONE:
20,00€



WEISSE DUNKEL
Weisse 5.2° (Germania)



NOCTURNUM
Dark strong ale 8.5° (Belgio)

Orecchiette con broccoli,
acciuga, peperoncino
e peperone crusco

PORZIONE SINGOLA:
14,00€
DOPPIA PORZIONE:
20,00€



KELLER
Keller 5.3° (Germania)



STAROPRAMEN
Lager 5.0° (Rep. Ceca)

MENU' BIMBI

FINO A 10 ANNI DI ETÀ

-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 Casale

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° (Belgio)



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 Casale

ALLERGENI

Birreria Gourmet

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

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
- 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



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

- 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

PIZZAS ALLA ROMANA (THIN AND CRISPY):

- MARGHERITA: tomato and mozzarella €8.00
- NAPOLI: tomato, mozzarella and anchovies €10.00
- DIAVOLA: tomato, mozzarella and spicy pepperoni €11.00
- ANTICA NAPOLI: tomato, buffalo mozzarella and 24-month-aged Parmigiano Reggiano €12.00
- VEGETARIANA: tomato, mozzarella and mixed vegetables €12.00
- FORMAGGI 2.0: mozzarella, gorgonzola dop, piedmontese toma and 24-month-aged Parmigiano Reggiano €12.00
- DELIZIA: tomato, 'nduja, stracciatella and caramelised onion €13.00
- BOSCAIOLA: buffalo mozzarella, toma, raw ham and mushrooms €13.00
- PARMIGIANA: mozzarella, fried aubergines, tomato confit, 24-month Parmigiano Reggiano and basil coulis €12.00
- FRIARIELLI: mozzarella, friarielli, sausage, sun-dried tomatoes and taralli €12.00
 - TARTUFATA: mozzarella, porcini mushrooms, truffle and sausage €15.00
 - TONNO: tomato, mozzarella, tuna, onion and gorgonzola dop €12.00
- PORCHETTA: mozzarella, porchetta, roast potatoes and smoked scamorza €14.00
- ZAFFERANO: courgette sauce, mozzarella, crispy speck and saffron cream €13.00
- PROSCIUTTO E FUNGHI: tomato, mozzarella, ham and mushrooms €11.00
 - SALSICCIA: tomato, mozzarella and sausage €11.00

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