

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.

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.

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

Corso Casale

Birreria Gourmet

MENU' ANTIPASTI

Tris di Mini Burger piemontesi con:

- Battuta di Fassone con Blu vaccino
- Vitello tonnato
- Tomino boscaiolo e salsa al tartufo

12,90

Provalo con:



ARGENTUM

Belgian IPA 7.4° (Belgio)



UNION JACK

IPA 7.0 ° (USA)

Provalo con:



PARANOIA

HazyIPA 6.5° (Belgio)



ROUSSE

Belgian abbey 7.0° (Belgio)

Battuta di Fassone

servita con pecorino romano,
cipolla caramellata,
perle di limone e balsamico
e senape

13,90

Provalo con:



WEISSE HELL

Weisse 5.2° (Germania)



OBERDORFER

Weisse 5.0° (Germania)

Mix di arrosticini

- Ovino
- Black Angus
- Con salsa affumicata

13,90

Provalo con:



KELLER

Keller 5.3° (Germania)



MIND HAZE LIGHT

Hazy IPA 4,0° (USA)



Cubo di melanzana

impanatura di pistacchio,
crema di anacardi
e salsa aioli

12,90



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

CHEERS

Corso Casale

Birreria Gourmet

TAGLIERI APERICHEERS

Accompagnati da chiacchiere nostrane

NORD ITALIA

Tagliere con vitello tonnato,
tomino boscaiolo in crosta,
funghi fritti con fonduta di Blu vaccino,
tomino Longo con riduzione di vino
e mocetta valdostana

SMALL 15,90 **MEDIUM** 24,90

SUD ITALIA

Tagliere con
capocollo piccante dop,
caciocavallo di Lavello,
bocconcini di bufala caseificio Euroiovine,
olive verdi piccanti, peperone crusco e taralli

SMALL 13,90 **MEDIUM** 22,90

CENTRO ITALIA

Tagliere con squacquerone,
Porchetta di Ariccia igp,
pecorino toscano,
prosciutto crudo San Daniele
e olive all'ascolana

SMALL 13,90 **MEDIUM** 22,90

TAGLIERE NAZIONALE

Un viaggio attraverso i taglieri regionali

SOLO VERSIONE LARGE

39,90



TAGLIERE VEGETARIANO NAZIONALE

SMALL 14,90 **LARGE** 23,90

Misto vegetariano dei taglieri regionali

SFIZI DEL CHEERS



Patate fritte con buccia 5,00



Jalapenos ripieni di formaggio 7,00



Patate con buccia con gorgonzola 6,00



Cipolla di Tropea in tempura 6,00

Straccetti di pollo impanati 7,00



Panzerotti ripieni di caprese 6,00



Chiacchiere 5,00

Olive all'ascolana 7,00



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

CHEERS

Corso Casale

HAMBURGER

Birreria Gourmet

Accompagnati da patate con buccia!

AUDACE

13,90

Hamburger di Fassone con zucchine,
stracchino alla menta,
capocollo piccante, chips di patata americana
e salsa alla menta



Provalo con:

ESTRELLA

Lager 4.6° (Spagna)

OUDE GEUZE BOON

Geuze 7.0° (Belgio)

ROMANO

14,90

Hamburger di Fassone con
Porchetta di Ariccia igp,
patate arrosto e provola affumicata



Provalo con:

VOLL DAMM

Bock 7.2° (Spagna)

POCULATOR

Doppelbock dunkel 7.4° (Germania)

AGGRESSIVO

13,90

Hamburger di Fassone con asparagi,
bacon, uovo e Parmigiano Reggiano



Provalo con:

ARGENTUM

Belgian IPA 7.4° (Belgio)

UNION JACK

IPA 7.0° (USA)

SICULO

13,90

Hamburger di Fassone con
melanzane grigliate alla mentuccia,
pomodori secchi e burrata



Provalo con:

KELLER

Keller 5.3° (Germania)

BIERE DU CORSAIRE

Strong Ale 9.4° (Belgio)

ROMAGNOLO

13,90

Hamburger di Fassone con
prosciutto crudo San Daniele, squacquerone,
insalata ghiaccio e glassa di aceto balsamico



Provalo con:

PARANOIA

HazyIPA 6.5° (Belgio)

OUDE GEUZE BOON

Geuze 7.0° (Belgio)



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

CHEERS

Corso Casale

Birreria Gourmet

HAMBURGER

Accompagnati da patate con buccia!



HAPPYVEG

13,90

Beyond burger, cipolla caramellata, pomodori secchi, formaggio di anacardi e insalata ghiaccio

Servito con pane alla curcuma (non contiene derivati animali)



ESTRELLA

Lager 4.6° (Spagna)

RADEBERGER

Pils 5.0° (Germania)



Provalo con:

SAVOY

13,90

Hamburger di Fassone con cipolle caramellate, crema di gorgonzola dop di Novara e salsa al tartufo



DUNKEL

Weisse Dunkel 5.2° (Germania)

ROUSSE

Belgian abbey amber 7.0° (Belgio)



Provalo con:

SAPORITO

13,90

Hamburger di Fassone con toma stracchinata, bacon croccante, insalata ghiaccio e pomodoro



ARGENTUM

Belgian IPA 7.4° (Belgio)

UNION JACK

IPA 7.0° (USA)



Provalo con:

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

**SCEGLI
IL PANE!**

CLASSICO

Il nostro pane
bianco con semi
di sesamo



AL CARBONE

Impasto nero
all'olio con
carbone
+1,00



ALLA CURCUMA

Pane giallo
all'olio
+1,00

Disponibile anche pane senza glutine +3,00

AGGIUNTE AGLI HAMBURGER

IL PREZZO VARIA IN BASE AL PRODOTTO RICHIESTO:

Burrata +3,00, Bacon +1,00, Wagyu burger +8,00

Cipolla caramellata +1,00, Formaggi +1,00

Doppio hamburger +6,00, Beyond Burger +2,00



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

CHEERS

Corso Casale

Birreria Gourmet

PRIMI

Provalo con:



Tondello zucchini e menta
con pomodirino confit

13,90



ESTRELLA

Lager 4.6° (Spagna)



RADEBERGER

Pils 5.0° (Germania)

Rigatoni alla carbonara

13,90



EDELSTARK

Bock 7.5° (Belgio)



ROUSSE

Belgian abbey amber 7.0° (Belgio)

Malloreddus al ragù di salsiccia

12,90



VOLL DAMM

Bock 7.2° (Spagna)



ROUSSE

Belgian abbey amber 7.0° (Belgio)

Ravioli ripieni di porchetta
con burro alla salvia e timo

15,90



ESTRELLA

Lager 4.6° (Spagna)



MIND HAZE LIGHT

Hazy IPA 6,2° (USA)

Scialatielli napoletani
con polpettine al pomodoro

14,90



KELLER

Keller 5.3° (Germania)



MONGOZO

Gluten free Blanche 4.8° (Belgio)



Tagliatella verde cacio e pepe

15,90



WEISSE HELL

Weisse 5.2° (Germania)



OBERDORFER

Weisse 5.0° (Germania)



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

CHEERS

Corso Casale

SECONDI

Birreria Gourmet

Provalo con:

BBQ Ribs: costine di vitello
cotte a bassa temperatura
con la loro salsa affumicata e patate al forno

19,90



VOLL DAMM
Bock 7.2° (Spagna)



NOCTURNUM
Dark Strong Ale 8.5° (Belgio)

Tagliata di fassone con sale Cipro
e contorno di biette colorate

21,90



DUNKEL
Weisse Dunkel 5.2° (Germania)



DAURA MARZEN
Marzen 7.2° (Spagna)

Bavetta di angus all'argentina
con salsa ranch e patate al forno

19,90



VOLL DAMM
Bock 7.2° (Spagna)
DAURA MARZEN
Marzen 7.2° (Spagna)



Diaframma alla veneziana
con cipolla, aceto di vino bianco e alloro
con contorno di scarola saltata con olive leccino

18,90



DUNKEL
Weisse Dunkel 5.2° (Germania)
UNION JACK
IPA 7.0 ° (USA)



Tasca di petto di pollo ripieno
con contorno di stagione

17,90



KELLER
Keller 5.3° (Germania)
AVERBODE
Strong Ale 7.5° (Belgio)



 **Chili vegano** con fagioli rossi, soia,
peperoni e tortillas morbide
(leggermente piccante)

16,90



VOLL DAMM
Bock 7.2° (Spagna)
RADEBERGER
Pils 5.0° (Germania)



CONTORNI



Scarola saltata con olive leccino

5,00



Misticanza e pomodoro

5,00



Verdure di stagione al forno

6,00



Melanzane alla mentuccia

5,00



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

CHEERS

Corso Casale

PANUOZZI

Birreria Gourmet

VOMERESE

9,90

Salsiccia, friarielli, provola affumicata e salsa di pomodoro



GRECO

9,90

Feta, pomodoro fresco, olive greche e tzatziki

CALABRESE

10,90

Salsiccia calabra, cipolla di Tropea, provola e zest di bergamotto

VALDOSTANO

10,90

Mocetta valdostana, Branzi, songino e pesca caramellata



VEGANO DI STAGIONE

10,90

Formaggio di anacardi, rucola, verdure di stagione e mix mediterraneo (sedano, olive, carote e porro)

SAN DANIELE

11,90

Prosciutto crudo San Daniele, Montasio dop, rucola e pomodoro

ARICCIA

11,90

Porchetta di Ariccia, provola affumicata e misto bosco

CLASSICO DI GRAGNANO

9,90

Pancetta coppata, fiordilatte, funghi sott'olio e salsa di pomodoro



VOLL DAMM

Bock 7.2° (Spagna)



ROUSSE

Belgian abbey amber 7.0° (Belgio)



KELLER

Keller 5.3° (Germania)



MONGOZO

Gluten free Blanche 4.8° (Belgio)



VOLL DAMM

Bock 7.2° (Spagna)



DBA

Pale Ale 5.0° (USA)



DUNKEL

Weisse dunkel 5.2°



NOCTURNUM

Strong Ale 8.5°



ESTRELLA

Lager 4.6° (Spagna)



RADEBERGER

Pils 5.0° (Germania)



ARGENTUM

Belgian IPA 7.4° (Belgio)



OUDE GEUZE BOON

Geuze 7.0° (Belgio)



ARGENTUM

Belgian IPA 7.4° (Belgio)



ROUSSE

Belgian abbey amber 7.0° (Belgio)



EDELSTARK

Bock 7.5°



INEDIT

Blanche 4.8°



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

CHEERS

Corso Casale

MENU' BIMBI FINO A 10 ANNI DI ETA'

Birreria Gourmet

-Straccetti di pollo impanati
-Patatine fritte
-Acqua o bibita
12,90

 -Pasta al pomodoro o bianca
-Patatine fritte
-Acqua o bibita
12,90

-Hamburger con toma, pomodoro e insalata
-Patatine fritte
-Acqua o bibita
13,90

ALLERGENI

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut 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 ternifolia</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



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati