



MENU' antipasti

Birreria Gourmet

Provalo con:

Tris di Mini Burger piemontesi con:

- -Battuta di Fassone con Blu vaccino -Vitello tonnato
- -Tomino boscaiolo e salsa al tartufo 12.90



ARGENTUM

Belgian IPA 7.4° (Belgio)



Provalo con:



PARANOIA

HazylPA 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



*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



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

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

MFDIUM 2290

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



VEGAN Patate fritte con buccia 5.00

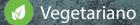
- Jalapenos ripieni di formaggio 7,00
- Patate con buccia con gorgonzola 6,00

Cipolla di Tropea in tempura 6,00

- Straccetti di pollo impanati 7,00
- 🚺 Panzerotti ripieni di caprese 6,00

VEGAN Chiacchiere 5.00

Olive all'ascolana 7,00







HAMBURGER

Birreria Gourmet

Accompagnati da patate con buccia!

AUDACE

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

Provale con:

ESTRELLA Lager 4.6° (Spagna) **OUDE GEUZE BOON**

Geuze 7.0° (Belgio)

ROMANO

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)

Provalo con:

AGGRESSIVO

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

13.90

13.90

13.90

14.90

13.90

ARGENTUM Belgian IPA 7.4° (Belgio) **UNION JACK**

IPA 7.0° (USA)

SICULO

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

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)





HAMBURGER

Accompagnati da patate con buccia!

Birreria Gourmet

Provalo con:



VEGAN HAPPYVEG

13,90

13,90

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)

SAVOY

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



DUNKEL

Weisse Dunkel 5.2° (Germania)

Provale con:

ROUSSE

Belgian abbey amber 7.0° (Belgio)

SAPORITO

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



Provalo con:

ARGENTUM Belgian IPA 7.4° (Belgio)

UNION JACK

IPA 7.0 ° (USA)

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 🚎







PRIMI

Birreria Gourmet

Provalo con:

Tondello zucchine e menta

con pomodirino confit

13,90

ESTRELLA

Lager 4.6° (Spagna)

RADEBERGER

Pils 5.0° (Germania)

Rigatoni alla carbonara

13,90

12.90

15.90

EDELSTARK

Bock 7.5° (Belgio)

ROUSSE

Belgian abbey amber 7.0° (Belgio)

Malloreddus al ragù di salsiccia

VOLL DAMM

Bock 7.2° (Spagna)

ROUSSE

Belgian abbey amber 7.0° (Belgio)

Ravioli ripieni di porchetta

con burro alla salvia e timo

ESTRELLA

Lager 4.6° (Spagna)

MIND HAZE LIGHT

Hazy IPA 6,2° (USA)

Scialatielli napoletani

con polpettine al pomodoro

<u>]</u>

KELLER

Keller 5.3° (Germania)

MONGOZO

Gluten free Blanche 4.8° (Belgio)

M

Tagliatella verde cacio e pepe

15.90

14,90

WEISSE HELL

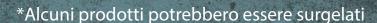
Weisse 5.2° (Germania)

OBERDORFER

Weisse 5.0° (Germania)









SECONDI

Birreria Gourmet

Provalo con:

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

19,90

000

VOLL DAMM

Bock 7.2° (Spagna)

NOCTURNUM

Dark Strong Ale 8.5° (Belgio)

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

Tagliata di fassone con sale Cipro

e contorno di biete colorate

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

17,90

DUNKEL

Weisse Dunkel 5.2° (Germania)

UNION JACK

IPA 7.0 ° (USA)

Tasca di petto di pollo ripieno

con contorno di stagione

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



VEGAN Scarola saltata con olive leccino 5.00



WEGAN Misticanza e pomodoro

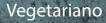
5.00

Verdure di stagione al forno

6.00

VEGAN Melanzane alla mentuccia

5.00







PANUOZZI

Birreria Gourmet

VOMERESE

9.90

Salsiccia, friarielli, provola affumicata e salsa di pomodoro



VOLL DAMM

Bock 7.2° (Spagna)

ROUSSE

Belgian abbey amber 7.0° (Belgio)



GRECO

9.90

Feta, pomodoro fresco, olive greche e tzatziki



KELLER

Keller 5.3° (Germania)

MONGOZO

Gluten free Blanche 4.8° (Belgio)



10,90

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



VOLL DAMM

Bock 7.2° (Spagna)

DBA

Pale Ale 5.0° (USA)



10,90

Mocetta valdostana, Branzi, songino e pesca caramellata



DUNKEL Weisse dunkel 5.2°

NOCTURNUM

Strong Ale 8.5°



VEGANO DI STAGIONE

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



Lager 4.6° (Spagna)

RADEBERGER

Pils 5.0° (Germania)



11.90

Prosciutto crudo San Daniele, Montasio dop, rucola e pomodoro

ARICCIA



ARGENTUM

Belgian IPA 7.4° (Belgio)

OUDE GEUZE BOON Geuze 7.0° (Belgio)

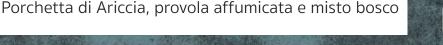


ARGENTUM

Belgian IPA 7.4° (Belgio)

ROUSSE

Belgian abbey amber 7.0° (Belgio)



11.90



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



EDELSTARK Bock 7.5°

INEDIT Blanche 4.8°







MENU' BIMBI

Birreria Gourmet

FINO A 10 ANNI DI ETA'

-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

_	and opposite the party	
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	B	SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8	6	FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoissis (Wangenh) K. Koch), noci del Braslle (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10	9	SENAPE e prodotti derivati
11	%	Semi di SESAMO e prodotti derivati
12	So.)	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come S0 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!



