

ENO BIRRERIA

GRAPPOLI & LUPOOLI



Benvenuti da Grappoli & Luppoli!

ESPLORA LE NOSTRE SPECIALITA'



BIRRE
OLTRE 40



COCKTAILS



VINO
+100 ETICHETTE



TAGLIERI



**FRITTINI,
POLPETTE &
SALSICCETTE**



**CONSERVE
GOURMET**



TARTARE



CROSTONI





BIRRE & COCKTAIL

ALLA SPINA

		40cl
SUPERIOR	<i>Pedavena (Italia) - Pils - 4,9 % vol</i>	6
IPPA	<i>Baladin (Italia) - IPA - 5,5% vol</i>	6
BOCKA DI ROSA	<i>Radiocraft (Italia)- Bock - 6,3%vol</i>	6
LO ZAR	<i>Railroad (Italia)- Stout - 4,5%vol</i>	6
ZLATAN	<i>Railroad (Italia) - Imperial IPA - 8,3% vol</i>	7

BOTTIGLIE / LATTINE

Abbiamo più di 40 birre diverse... chiedici o fatti consigliare ..

33cl

*Blanche / Weisse / Lager / Keller / Pils / IPA / Session IPA / DIPA / APA / Pale Ale
Saison / Tripel / Belgian Strong / Barley Wine Stout / Imperial Stout / Sour / Gose /
Berliner Weisse / Fruit Ale / Specialty Beer / ...*

7

DRINK DA APERITIVO

APEROL / CAMPARI SPRITZ	8
AMERICANO	8
NEGRONI SBAGLIATO	8
NEGRONI	8
MOSCOW MULE	8
HUGO	8
BOEM (HARD SELTZER)	6
DHAZE (CHILL DRINK)	6
0% alcool	

GIN TONIC

SELEZIONE DI GIN ITALIANI

Con acqua tonica Italiana Dandy

*La nostra selezione di Gin Tonic
cambia spesso: chiedici o vieni
al bancone per scoprirla!*

da 8 a 15€

AMARI & GRAPPE

WHISKY & RHUM

da 5 €

da 7 a 12 €





WINO AL CALICE O BOTTIGLIA

VINO AL CALICE E BOTTIGLIA

*Da Grappoli&Luppoli il vino è in movimento.
Ogni giorno proponiamo bollicine, bianchi, rossi, rosé e vini dolci
al calice e in bottiglia, sempre diversi e scelti con cura.*

*La cantina conta oltre 100 etichette,
disponibili anche da portare a casa.*

Chiedi ai nostri sommelier, ti sapranno consigliare al meglio...



MENU GASTRONOMICO



APERITIVO

PATATINE AL TARTUFO (CHIPS)

3

CROSTINI DEL CACCIATORE

RAGU' DI CIGHIALE

5

PREPARATO TOSCANO

5

HUMMUS DI CECI E OLIO EVO

7



FRITTINI

FIORI DI ZUCCA (2 PZ)

7

RIPENI CON ALICI E MOZZARELLA

GEMME DI POLENTA E ZOLA (4 PZ)

7

TRIS DI FRITTI (2+2+2 PZ)

8

POLPETTINE CACIO E PEPE, SCOTTADITO DI MELANZANE, CROCCHETTI DI JAMON IBERICO

BASKET DI FRITTI

18

TUTTI I FRITTINI, TUTTI DA CONDIVIDERE...



BOCCONI RUSTICI

POLPETTINE DI CARNE

(7 PZ)

9

BOVINO AL POMODORO



CROSTONERIA

SICILIANO CON CAPONATA SICILIANA

8

CANTABRICO ALICI DEL CANTABRICO, STRACCIATELLA ARTIGIANALE E OLIO AL LIMONE

10

DOLCE MORTAZZA MORTADELLA IGP, CREMA DI GORGONZOLA E MIELE

9

PORCHETTA MIA PORCHETTA ARROSTO, PROVOLONE DOLCE e SALSA TARTUFATA

9

DOLCE CRUDO CRUDO SAN DANIELE DOP, PROVOLONE DOLCE e COMPOSTA DI FICHI

9

ORTO GOURMET HUMUS, ZUCCHINE GRIGLIATE, CREMA POMODORINI E OLIO AL LIMONE

9

GHIOTTONE LARDO, PECORINO SARDO PODDA E MIELE

10



TAGLIERI

TAGLIERE DI FORMAGGI

CAPRINO STAGIONATO, PECORINO SARDO PODDA, ZOLA MALGHESE

13

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI

SPECK DI MONTAGNA, MORTADELLA IGP TARTUFATA, SALAME TRADIZIONALE, CAPRINO STAGIONATO, PECORINO SARDO PODDA

18

TAGLIERE GOURMET

NORCIDELLA, CRUDO SAN DANIELE. FINOCCHIONA, CAPRINO STAGIONATO, ZOLA MALGHESE, OLIVE GIGANTI, CROSTINI DI RAGU' DI CINGHIALE E PREPARATO TOSCANO

26



TARTARE

FASSONA PIEMONTESE BATTUTA AL COLTELLO

13

TRADIZIONALE

OLIO EVO, SALE MALDON E SENAPE IN GRANI

13

MAESTRALE

PASTA DI ACCIUGHE GUARNITA CON STRACCIATELLA ACCIUGHE DEL CANTABRICO E ZESTE DI LIMONE

16

SENAPE

GUARNITA CON FILI DI PEPERONCINO E SENAPE IN GRANI

15

ZOLATA

CREMA DI ZOLA, NOCI E MIELE

15

TARTUFATA

CREMA DI TARTUFO E SCAGLIE

18



CONSERVE

SGOMBRO MINERVA FILETTI DI SGOMBRO MINERVA IN OLIVE SPEZIATE IN SALAMOIA

13

SGOMBRO IN EVO FILETTI DI SGOMBRO MANDA' IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

13

SARDINE IN ROSSO SARDINE NAZARENA IN SALSA DI POMODORO PICCANTE

13

...e per finire



PANE E NUTELLA :)

5

TORTA AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO

6



[LINK ALLA LISTA
ALLERGENI](#)