

C

BIRRA DEL CARROBIOLO

TAGLIERI V.M.18

IL PORCO € 15

Capocollo di Martina Franca, Lardo di Patanegra, Petto d'anatra affumicato e Coppa di testa di cinghiale, serviti con salsa verde e pomodorini secchi

LA VACCA € 15

Pecorino giovane, Toma bergamasca, Pecorino sardo Castellano, Blu alla OG1111 serviti con mosto cotto e miele

FRITTINI

PATA DIPPER € 4,5

SGABEI € 5

fatti in casa, ripieni al taeggio o caprino e porchetta calda

ALETTE DI POLLO € 5

marinate alla paprika

ONION RINGS € 5

RHCP € 6

ripieni al formaggio e fritti

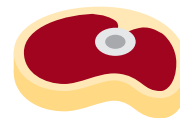
ANELLI DI CALAMARI € 6

con salsa mango e habanero

STEAK HOUSE

RIBS

Cotte a bassa temperatura con patate dipper



€ 16

POLLO FRITTO

Marinato alla Keller, fatto da noi, con patate dipper

€ 12

FILETTO ALLA GRIGLIA

con patate dipper

€ 19

TAGLIATA

con patate dipper

€ 16

STINCO AL FORNO

Marinato alla Brown Ale con contorno

€ 15

INSALATE

LA VEGGIE

insalata gentile, carote, pomodorini, quinoa e ceci

€ 6,5

LA SALMON

insalata gentile, salmone marinato, crema di avocado, pomodorini, sesamo, citronnè

€ 8



LA CAESAR

insalata gentile, straccetti di pollo, scaglie di grana, bacon tostato, pomodorini, crostini, salsa caesar

€ 7,5

TARTARE

LA FASSONA

180g tartare di Fassona, insalata stracciatella e crema al tartufo

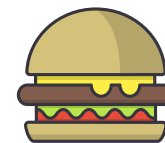
€ 14

CONTROCORRENTE

160g tartare di Salmone norvegese, sesamo, insalata e crema di avocado

€ 14

HAMBURGER



Con contorno di patate dipper

CARROBIOLO

200g di burger di manzo, cheddar, bacon, insalata, pomodoro, cipolle rosse caramellate, salsa burger

€ 12

LO ZOZZONE

200g di burger di manzo, scamorza affumicata, porchetta, insalata, pomodoro e salsa special

€ 14

EL DIABLO

200g di burger di manzo, 'nduja, caciotta, insalata e pomodoro

€ 14

L'ERBIVORO

Burger vegano "Beyond meat", pomodoro, insalata, cipolle caramellate e maionese al limone

€ 12

IL CRUDO

180g tartare di Fassona, stracciatella e crema al tartufo

€ 15

SALMON BURGER

Salmone marinato alla Weisse, insalata, pomodoro e maionese

€ 14

DESSERT

BIRRAMISU'

CHEESECAKE

cacao e cannella



€ 5

€ 5

C

TAPPLIST

BIRRA DEL CARROBIOLO

| | | | piccola 0,25l | media 0,4l |
|-----------------------------|-------|---|------------------|---------------|
| 1. Carro Keller | 4,5% | <i>Keller</i> | 3,0 € | 4,5 € |
| 2. Brown Ale | 4,9% | <i>Brown Ale</i> | 3,0 € | 4,5 € |
| 3. White Brew | 5,4% | <i>White IPA</i> | 3,5 € | 5,0 € |
| 4. Saison | 5,7% | <i>Saison</i> | 3,5 € | 5,5 € |
| 5. Senatrice Cappelli | 4,6% | <i>Blanche</i> | 3,5 € | 5,0 € |
| 6. Pils | 5,3% | <i>Pils</i> | 3,5 € | 5,0 € |
| 7. APA | 4,8% | <i>American Pale Ale</i> | 3,5 € | 5,0 € |
| 8. Black Lager Hallertau | 4,9% | <i>Black Lager</i> | 3,5 € | 5,0 € |
| 9. AmanIPA Phalloides | 8,5% | <i>DIPA</i> | 3,5 € | 5,5 € |
| 10. Brett-Saison | 6,0% | <i>Saison "brettata"</i> | 4,0 € | 6,0 € |
| 11. Mo'Scanzati Azzo | 6,5% | <i>Italian Grape Ale</i> | 3,5 € | 6,0 € |
| 12. Sour Keller | 4,5% | <i>Keller in barrique</i> | 4,5 € | |
| 13. OG IIII xtraPeated 2018 | 12,0% | <i>Winter Warmer</i> | 4,0 € | |
| 14. Stanislao | 10,0% | <i>Barley Wine</i> | 4,0 € | |
| SbagliAPA | | <i>Beer Cocktail</i> (Campari, Carpano, tanto ghiaccio e APA) | | 6,0 € |



C

I N B O T T I G L I A

BIRRA DEL CARROBIOLO

SENATRIX

*Blanche à l'ancienne
fermentata in anfora
4,5%*

Nata per sovvertire il concetto moderno di wit tornando alle origini. Giallo palescente e con schiuma durevole. Libera sentori molto leggeri di limonata e yogurt con una blanda speziatura sullo sfondo. In bocca è minerale, giustamente acida e asciutta. L'anfora ha contribuito a donare note vagamente terrose che completano un bouquet molto originale per una wit.

750 cl - € 12,00

I'VE GOT YOU UNDER MY SKIN

*Cascara Dark Ale
5,0%*

Dark Ale maturata per 12 mesi in botti di vino rosso con aggiunta in infusione a freddo di Cascara (varietà Geisha - Finca Hartmann) della microtorrefazione His Majesty the Coffee. I've got you under my skin ha un colore nero con riflessi rubini. Al naso si percepiscono note di ciliegia essiccata e sotto spirito, tabacco, cola e tamarindo. Il floreale ricorda la camomilla e i fiori di ibisco. In bocca è elegantemente acida; scorrevole e complessa al tempo stesso. L'acidità lattica si intreccia con le note di mirtillo rosso, di terroso, Earl Grey Tea e aceto balsamico.

375 cl - € 9,00

TRIPLE ROOM

*Tripel maturata in botti
di Rum
9,0%*

Birra Tripel maturata in botti di Rum del Perù per sei mesi con aggiunta di una porzione di mosto fermentata con batteri lattici. Tripel dal colore dorato carico. Al naso troviamo aromi di ananas, frutta rossa, mandorla e zabaione. In bocca il legno si manifesta accompagnando le note di frutta rossa e mandorla, il lavoro dei batteri lattici accenna la sua presenza manifestando una leggerissima acidità. La Triple Room sprigiona il calore alcolico della sua gradazione e chiude con un finale secco e gentilmente astringente.

375 cl - € 9,00

MONZ CHÈRI

*Gently sour ale rosé
affinata in botte
5,0%*

Colore rosato carico dato dalle amarene intere usate in maturazione. Note di ciliegia, amaretto, mandorle, frutta rossa. Decisamente acidula

375 cl - € 8,50

SOUR KELLER

*Keller maturata in
barriques ex vino rosso
4,7%*

Colore giallo dorato, maturata in botte per un anno. Al naso cantina e legno. In bocca citrica

375 cl - € 7,00





DISTILLATI

PER CONCLUDERE IN BELLEZZA...

BIRRA DEL CARROBIOLO

GRAPPE

Distilleria S. Teresa - F.lli Marolo, Alba (CN)

Grappa di Dolcetto 44% | 0,4cl 5 €

Grappa di Nebbiolo 44% | 0,4cl 5 €

Grappa di Amarone 45% | 0,4cl 6 €

Grappa di Barolo Riserva 1987 50% | 0,2cl 9 €

0,4cl 18 €

AMARI

Distilleria S. Teresa - F.lli Marolo 32% | 0,6cl 5 €

Amaro Ulrich

Riserva Carlo Alberto 45% | 0,6cl 6 €

Amaro Mandragola

WHISKY

Ardbeg 10 yrs

Islay Single Malt Scotch Whisky 46% | 0,4cl 7 €

Bunnahabhain 12 yrs

Islay Single Malt Scotch Whisky 50% | 0,4cl 7,5 €

La Valdotaine 32% | 0,6cl 5 €

Amaro Dente di Leone

Officina farmaceutica S.Simone 26% | 0,6cl 4 €

Amaro S.Simone

C

SE PROPRIO NON TI
PIACE LA BIRRA...

BIRRA DEL CARROBIOLO

BIBITE

| | | |
|----------------|-------|-------|
| Acqua 1lt | | 2,5 € |
| Acqua 0,5lt | | 1,5 € |
| Coca Cola | 33 cl | 3,0 € |
| Coca Cola Zero | 33 cl | 3,5 € |
| Sprite | 33 cl | 3,5 € |
| Lemonsoda | 20 cl | 3,5 € |
| Chinotto | 20 cl | 3,0 € |
| Aranciata | 20 cl | 3,5 € |
| Cedrata | 18 cl | 3,5 € |
| Caffè | | 1,5 € |

SUCCHI ARTIGIANALI

"Nettare di frutta" di Marco Colzani

| | | |
|---------------|-------|-------|
| Arancia | 22 cl | 4,0 € |
| Mango | 22 cl | 4,0 € |
| Pesca | 22 cl | 4,0 € |
| Albicocca | 22 cl | 4,0 € |
| Mirtillo | 22 cl | 4,0 € |
| Ananas | 22 cl | 4,0 € |
| Uva americana | 22 cl | 4,0 € |
| Mela | 22 cl | 4,0 € |
| Pera | 22 cl | 4,0 € |