

BIRRA DEL
CARROBIOLO



PENSA GLOBALE BEVI LOCALE

BIRRIFICIO ARTIGIANALE & PUB CON CUCINA

Abbiamo voluto creare un locale ampio e caratteristico in cui gustare le nostre birre davvero a "km zero", direttamente dal produttore al consumatore. Niente sprechi di bottiglie, tappi, etichette, scatole e carburante e quindi niente inquinamento!

Le 10 spine sono collegate direttamente ai serbatoi refrigerati del birrificio attraverso un birrodotto sotterraneo di 30 metri.

Il nostro locale è un Brewpub (dall'inglese to brew= fare la birra). Cioè una birreria in cui serviamo solo le birre che facciamo direttamente noi. Per accompagnare le nostre birre abbiamo ideato una linea originale di panini, hamburger e degli "sfizzichini" che ben si prestano all'abbinamento.

Abbiamo scelto di lavorare il più possibile con prodotti freschi e non surgelati e con piccoli fornitori-artigiani locali per il pane, la carne, i succhi di frutta, il cioccolato, il formaggio. Inoltre abbiamo alcuni cocktail di nostra creazione ma sempre a base di birra.

Qualcosa per gli astemi c'è, ma poco!

Venerdì e sabato sera non si effettuano conti separati



BIRRIFICIO ARTIGIANALE & PUB CON CUCINA

FOOD



APPETIZERS

Pata dippers



da gustare con le nostre salse

2,9

4,50 €

Chicken wings

marinate in salsa bbq

2,9,14

5,00 €

Onion rings

in pastella

2,9,14

5,00 €

RHCP

deliziosamente piccanti

2,3,9,14

6,00 €

Sgabei*

Al Taleggio e pepe nero o col guanciale

3,9

8,00 €

**Tipici della Lunigiana,
gli Sgabei sono delle piccole strisce
di pasta lievitata e fritta.*

Preparati dalla nostra cucina quotidianamente!



TAGLIERI V.M. 18

Serviti con pane del Forno del Mastro

La Vacca

3,9,11

16,00 €

Mozzarella di bufala a latte crudo
Toma dell'Alta Langa
Pecorino siciliano pepato
Erborinato francese
Mostarda di fichi
Miele

Il Porco

9,13

16,00 €

Guanciale di Parma
Capocollo di Martina Franca
Petto d'anatra affumicato
Salame cremonese
Gardiniera
Olive taggiasche



HAMBURGER

Teniamo molto ai nostri hamburger e usiamo materie prime di qualità: la carne è di filiera 100% italiana, mentre il pane, biologico e con lievito madre, è preparato per noi dal Forno del Mastro di Monza a 100 metri da noi. Usiamo solo carne fresca e prepariamo i vostri hamburger solo al momento del vostro ordine. Tutti gli hamburger vengono serviti con patatine fritte.

Carrobiolo **12,50 €**

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

3,6,9,11,14

Carnivoro **14,00 €**

200g di burger di manzo, bacon, salamella, Fontina Valdostana DOP, rucola e salsa special

3,6,9,11,14

Diablo **14,00 €**

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

3,6,9,11,14

Giovannona **12,50 €**

Petto di pollo croccante in pastella di birra, cheddar, insalata, pomodoro e salsa burger

3,6,9,11,14

Crudo **15,00 €**

180g tartare di filetto di Fassona, olio, limone, maionese al tartufo, scaglie di parmigiano e rucola

3,6,9,11,14

Salmon Burger **14,00 €**

Salmone marinato alla Weisse, insalata, pomodoro e salsa avocado

3,5,6,9,11,14

Erbivoro **14,00 €**

Burger vegano "Beyond meat", friarielli saltati, crema di bufala e pomodoro

3,6,7,9,11,14

BIRRIFICIO ARTIGIANALE & PUB CON CUCINA

HAMBURGER

LO SPECIALE

PULLED PORK

15,00 €

Maiale sfilacciato cotto a bassa temperatura,
insalata coleslaw e salsa bbq

3,6,9,11,14

STEAK HOUSE

Preparati e cucinati da noi, questa selezione di piatti è pensata per esaltare l'abbinamento con le nostre birre.

Galletto 500 gr di galletto nostrano, marinato alla Keller, timo e maggiorana. Cotto a bassa temperatura <small>9,11</small>	14,00 €
Arrosticini alla griglia 15 arrosticini di pecora alla griglia prodotti in Abruzzo	15,00 €
Tagliata di Scottona 300 gr di controfiletto ai ferri	18,00 €
Costata 500 gr di costata di scottona ai ferri	21,00 €

Contorno a scelta:

- Patate al forno
- Patate dipper
- Spinaci al burro
- Insalata Coleslaw
- Rucola e pomodorini



BIRRIFICIO ARTIGIANALE & PUB CON CUCINA

STEAK HOUSE

LO SPECIALE

CARBONADE FLAMANDE

16,00 €

Spezzatino di cervo dello Stelvio, cotto nella nostra birra. Accompagnato da crostone al Bitto e senape. Con contorno a scelta

3,6,9,11,14

BIRRIFICIO ARTIGIANALE & PUB CON CUCINA

DESSERT

Birramisù

Fatto da noi con la Brown Ale e servito con scaglie di cioccolato
3,9,14

5,50 €

Beercake

Fatto da noi, profumata alla cannella, con crumble croccante
3,9,14

5,50 €



BIRRIFICIO ARTIGIANALE & PUB CON CUCINA

B E E R

& MORE



ALLA SPINA

Il nostro orgoglio. Tutte le birre sono ideate e prodotte nel nostro birrificio, al di là del cortile. Le spine del pub sono collegate direttamente ai serbatoi del birrificio tramite un condotto sottoterra lungo circa 30 metri. Ecco le birre presenti alla spina:

Keller

CHIARA E BEVERINA

4,5 % ABV

Birra a bassa fermentazione di facile approccio, ma non banale. Dominano le note di miele dei malti e la freschezza dei luppoli nel finale

Piccola | 0,25l € 3,50 Media | 0,40l € 5,00

Nerone

AFFUMICATA, SCURA, LEGGERA

4,8 % ABV

Omaggio alle Rauch di Bamberg. I malti affumicati con legno di faggio impreziosiscono una bevuta molto equilibrata e scorrevole.

Piccola | 0,25l € 3,50 Media | 0,40l € 5,00

Pils

CLASSICA, BILANCIATA, DISSETANTE

5,7 % ABV

Una birra che incarna il suo stile nonostante l'audacia che la rende originale e sorprendente. Dedicata agli amanti delle birre di carattere.

Piccola | 0,25l € 3,50 Media | 0,40l € 5,00

APA

AGRUMATA, INTRIGANTE, BEVERINA

4,8 % ABV

Dedicata ai nostri clienti, dai palati più esigenti in fatto di luppolo e a chi si apre per la prima volta a questo mondo delle meraviglie.

Piccola | 0,25l € 3,50 Media | 0,40l € 5,00

Parabòlipa

PACIFICA, ROMBANTE, FULMINEA

5,7 % ABV

Al naso cocco, limone, menta e crema pasticcera in un crescendo di intensità che ci porta sul rettilineo finale dove arriva a tutta velocità luppolo

Piccola | 0,25l € 3,50 Media | 0,40l € 5,00

Senatrice Cappelli

FRAGRANTE, SPEZIATA E RUFFIANA

4,6 % ABV

Colpisce per il suo aspetto velato e la suadenza del suo bouquet: cereale fresco, esteri fruttati, speziatura fenolica e agrumata.

Piccola | 0,25l € 3,50 Media | 0,40l € 5,00



BIRRIFICIO ARTIGIANALE & PUB CON CUCINA

Saison

AGRESTE, CAMPAGNOLA, RUSTICA

5,7 % ABV

Una birra che vuole rendere omaggio ai contadini che lavorano la terra, utilizziamo frumento che cresce a 20 km dai nostri fermentatori.

Piccola | 0,25l € 3,50 Media | 0,40l € 5,50

Stanislao

LUBRICA, SCANDALOSA, CALDA

10,0 % ABV

La Stanislao è un barley wine ispirato alle versioni inglesi più tradizionali.

Piccola | 0,20l € 4,00 Media | 0,40l € 6,00

Porcini Imperial Stout

FUNGOSA, PSICHEDELICA, UNICA

9,7 % ABV

Tutti i birrai usano un fungo per fare la birra, il Saccharomyces. Noi ne abbiamo voluto usare anche un altro: il Boletus Edulis, per gli amici il Porcino.

Piccola | 0,20l € 4,50

Black Hallertau Lager

SCORREVOLE, TORREFATTA, PROFUMATA

4,9 % ABV

I malti tostati sono i protagonisti, accompagnati da una luppolatura importante ma levigata. Incredibile la scorrevolezza in bocca di questa birra.

Piccola | 0,25l € 3,50 Media | 0,40l € 5,00

Mo'Scanzati Azzo

FRUTTATA, VIOLACEA DA APERITIVO

6,5 % ABV

Birra prodotta una sola volta all'anno con uve di Moscato di Scanzo. Dolce, leggermente acidula e speziata.

Piccola | 0,20l € 4,00 Media | 0,40l € 6,00

Winter Farmhouse

WILD BLEND 2020

8,0 % ABV

Questo blend invernale è composto da due birre agli antipodi: un barley wine e una saison. Fermentato un anno in anfora.

Piccola | 0,20l € 4,00 Media | 0,40l € 6,00

BIRRE A POMPA

OG IIII

TORBATA, ALCOLICA, INEGUAGLIABILE

13,0 % ABV

Ha un carattere generoso: sono infatti 13 i gradi alcolici di questa old ale affumicata, ben mascherati da una complessità e intensità aromatica notevoli.

Piccola | 0,25l € 4,00 Media | 0,40l € 6,00

Coffee Brett

BRETTATA, CAFFETTOSA, ENERGETICA

11,0 % ABV

La nostra Coffee-Brett è un' Imperial Stout brettata e prodotta con l'utilizzo di caffè in grani Los Vascos della torrefazione His Majesty The Coffee di Villasanta.

Piccola | 0,20l € 4,50

BIRRIFICIO ARTIGIANALE & PUB CON CUCINA

BARRIC



Stonislao

ENGLISH BARLEY WINE IN ANFORA.

11,5 % ABV 0,375l € 9,00

*Il nostro Stonislao Barley Wine affinato per un anno in anfora fuori terra.
Rifermentato in bottiglia.*

Winter Farmhouse

WILD BLEND 2020

8,0 % ABV 0,375l € 6,50

*Assemblaggio 60%-40% di Stoneislao barley wine in anfora e farmhouse giovane.
Rifermentato in bottiglia.*

Imperial Room

IMPERIAL MILK STOUT MATURATA IN BOTTI DI RUM.

10,0 % ABV 0,375l € 7,50

Imperial milk stout maturata per 6 mesi in tonneaux di Rum.

Torba Nera

IMPERIAL MILK STOUT MATURATA IN BOTTE DI WHISKY TORBATO PER 12 MESI

9,9 % ABV 0,375l € 7,50

Iodio, torba e salinità ci portano direttamente ad Islay!



BEVANDE

Se proprio non ti piace la birra...

SbagliAPA Bitter, Vermouth, ghiaccio e tanta APA!	6,00 €
Panachè Keller e Sprite	5,00 €
Radler Keller e Lemonsoda	5,00 €
Spritz Bitter (Campari o Aperol), Prosecco, Soda	6,00 €
Negroni Bitter, Vermouth e Gin	7,00 €
Milano Torino Bitter, Vermouth e Soda	6,00 €
Gin Lemon Gin e Lemonsoda	7,00 €
Gin Tonic Gin e Acqua Tonica	7,00 €

Bibite

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

Succhi artigianali

"Nettari di Frutta"

di Marco Colzani | 22cl € 4,00

Gusti disponibili:

- Arancia
- Ananas
- Pesca
- Uva Americana
- Albicocca
- Mela
- Mango
- Pera



DISTILLATI

Per concludere in bellezza

Grappe

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

Grappa di Dolcetto	44% 4cl	5 €
Grappa di Nebbiolo	44% 4cl	5 €
Grappa di Amarone	45% 4cl	6 €
Grappa di Barolo Riserva 1987	50% 2cl/4cl	9 € / 18€
Milla liquore alla camomilla	35% 4cl	4 €

con grappa

Amari

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

Amaro Ulrich	32% 6cl	5 €
Riserva Carlo Alberto		
Amaro Mandragola	45% 6cl	6 €
La Valdotaïne		
Amaro Dente di Leone	32% 6cl	5 €
Officina farmaceutica S.Simone		
Amaro S.Simone	26% 6cl	4 €

Whisky.

Islay Single Malt Scotch Whisky

Ardbeg 10 yrs 46% | 4cl 7 €

Islay Single Malt Scotch Whisky

Bunnahabhain 12 yrs 50% | 4cl 7,5 €



ELENCO ALLERGENI

1. Arachidi e derivati
2. Frutta a guscio
3. Latte e derivati
4. Molluschi
5. Pesce
6. Sesamo
7. Soia
8. Crostacei
9. Glutine
10. Lupini
11. Senape
12. Sedano
13. Anidride solforosa e solfiti
14. Uova e derivati

