



**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 per evitare code in cassa



BIRRIFICIO ARTIGIANALE & PUB CON CUCINA

FOOD



# APPETIZERS

## Pata dippers

a scelta una delle nostre salse

2,9

**LambWeston**  
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

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 €

## Rosti di patate

serviti con salsa Special

2,9

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!*



**SELEZIONE DI FORMAGGI 16,00 €**

**Alta selezione di formaggi a cura degli amici della  
Formagni**

**Formaggeria di Novate Milanese ([www.formagni.it](http://www.formagni.it))**

Robiola di Roccaverano DOP (Italia,AT) latte crudo di capra pasta molle

Camembert AOP N2 la tradition (Francia) latte vaccino crosta fiorita

Canestarto ai 7 pepi (Italia) latte di pecora

Toma degli 8 Petali (Italia) latte vaccino crudo

Rocblue (Francia) Erborinato, latte vaccino di montagna crosta fiorita e ricoperto di cenere

Mostarda di fichi

Miele

3,9,11

**SELEZIONE DI SALUMI 16,00 €**

Guanciale di Parma

Capocollo di Martina Franca (presidio slow food)

Petto d'anatra affumicato

Salame cremonese

Giardiniera

Olive taggiasche

9,13



# 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.

<b>Carrobiolo</b> 200 gr di burger di manzo, cheddar, bacon, insalata, pomodoro cipolle rosse caramellate, salsa burger <small>3,6,9,11,14</small>	<b>12,50 €</b>
<b>Carnivoro</b> 200g di burger di manzo, bacon, salamella, Fontina Valdostana DOP, rucola e salsa special <small>3,6,9,11,14</small>	<b>14,00 €</b>
<b>Diablo</b> 200g di burger di manzo, 'nduja, caciotta, insalata e pomodoro <small>3,6,9,11,14</small>	<b>14,00 €</b>
<b>Giovannona</b> Petto di pollo croccante in pastella di birra, cheddar, insalata, pomodoro e salsa burger <small>3,6,9,11,14</small>	<b>12,50 €</b>
<b>Crudo</b> 180g tartare di filetto di Fassona, olio, limone, stracciatella, scaglie di parmigiano e rucola <small>3,6,9,11,14</small>	<b>15,00 €</b>
<b>Erbivoro</b> Burger vegano "Beyond meat", friarielli saltati, crema di bufala e pomodoro <small>3,6,7,9,11,14</small>	<b>14,00 €</b>
<b>Salmon Burger</b> Salmone marinato, insalata, patate a rondelle cotte al forno, erba cipollina e panna acida <small>3,6,7,9,11,13</small>	<b>15,00 €</b>

BIRRAFICIO ARTIGIANALE & PUB CON CUCINA

# HAMBURGER

## GLI SPECIALI

### REOPENING

15,00 €

Roastbeef fatto in casa marinato alla Black Lager, pomodori secchi, pomodorini confit, rucola, salsa tonnata, tabasco

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**

**14,00 €**

500 gr di galletto nostrano, marinato alla Keller, timo e maggiorana. Cotto a bassa temperatura

9,11

## **Arrosticini alla griglia**

**15,00 €**

15 arrosticini di pecora alla griglia prodotti in Abruzzo

## **Ribs**

**16,00 €**

Deliziose costine di maiale cotte a bassa temperatura marinate alla birra e alla paprika dolce

6,9,11,14

## **Contorno a scelta:**

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





# STEAK HOUSE

## LA GRIGLIA

**Tagliata di scottona** **19,00 €**  
300 gr di controfiletto ai ferri

**Cube Roll** **24,00 €**  
450 gr di delizioso controfiletto di manzo danese,  
selezionato dai nostri mastri fuochisti.

**Costata di scottona** **21,00 €**  
500 gr di costata di scottona ai ferri

**Tomahawk** **59,00€**  
Succosa costata di Scottona da 1.100gr con osso.  
E' ricavata dalla parte anteriore della lombata.  
Ideali x 2 (affamati)

### Contorno a scelta:

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



# DESSERT

## **Birramisù**

**5,50 €**

Fatto da noi con la Brown Ale e servito con scaglie di cioccolato

3,9,14

## **Crema cotta al Luppolo**

**6 €**

Fatto da noi, con crumble alle mandorle e crema di lamponi con zenzero

3,9,14



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

## Weisse al farro

DELICATA, FRESCA, VELATA

4,6 % ABV

*Originale interpretazione delle Weisse bavaresi con le quali condivide il suo tipico lievito che regala note fruttate e speziate. Prodotta con farro brianzolo.*

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

## AmanIPA

AMARA, LUPPOLATA, ALCOLICA

8,5 % ABV

*I suoi punti fermi sono solo: estratto di malto, estratto di luppolo in amaro, pesante dry hopping.*

Piccola | 0,25l € 3,50    Media | 0,40l € 6,00

## Parabòlipa

PACIFICA, ROMBANTE, FULMINEA

5,7 % ABV

*Al naso cocco, limone, menta e crema pasticceria 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, Lemon

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

## Tripel

DORATA, RICCA, POTENTE

9,0 % ABV

*L'ammiraglia delle nostre birre classiche, ispirata alle birre d'abazia belghe, si distingue dalle sue sorelle per potenza alcolica e struttura.*

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



# BIRRAFICIO ARTIGIANALE & PUB CON CUCINA

## O.G. IIII vintage 2019

TORBATA E INEGUAGLIABILE  
13 % ABV

*Birra dal colore mogano e la schiuma beige, prodotta con malti torbati. Al naso si percepisce subito un carattere generoso: Aroma di frutta candita, toffee, note tostate e quel sentore torbato tipico dei Whisky scozzesi. Corpo strutturato e dal finale persistente. I suoi 13% sono ben mascherati nella sua complessità.*

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

## Berliner Weisse

CITRICA, SELVAGGIA, LEGGERA  
3,3 % ABV

*Birra di frumento sottoposta a fermentazione lattica. Colore giallo paglierino opalescente e schiuma bianca. Aroma citrico di limone che presagisce al palato un'acidità fresca e piacevole, arrotondata dalle note maltate e di frumento.*

Piccola | 0,20l € 3,50 Media | 0,40l € 5,00

## Mo'Scanzati Azzo

FRUTTATA, VIOLACEA DA APERITIVO  
6,5 % ABV

*La nostra "Azzo" è una Italian Grape Ale, prodotta con mosto di Moscato di Scanzo, la cui produzione è consentita solo nella zona collinare del comune di Scanzorosciate, in Provincia di Bergamo. Birra dal colore granato e dai riflessi rubino. Delicato aroma vinoso. Al palato è armoniosa, note floreali e frutti a bacca rossa, dal finale asciutto ed elegante.*

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

## 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

BIRRIFICIO ARTIGIANALE & PUB CON CUCINA

# BARRIC



## Stoneislao

ENGLISH BARLEY WINE IN ANFORA.

11,5 % ABV 0,375l € 9,00

*Il nostro Stanislao 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.*

## Reloaded

SOUR ORANGE IGA DI RIPASSO

10,0 % ABV 0,330l € 7,50

*Blend di 3 diverse birre (tripel, keller e OG111) che hanno subito affinamenti per tempi diversi (fino a 5 anni) in contenitori differenti (botti di Barolo, fermentatori in acciaio, barriques di Ciliegiole). A questo blend sono state aggiunte le bucce appena svinate della Mo'scanzati Azzo ed è stata fatta una macerazione in anfora per un ulteriore mese.*



# BEVANDE

Se proprio non ti piace la birra...

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

## Sidri della sidreria Eranomele - Buscate (MI)

**Pianura Pagana** 6,0 % 33 cl **5,0 €**  
Sidro di mele secco<sup>13</sup>, prodotto con foglie di lime kaffir, luppolo e scorza d'arancia. Fruttato, dalle note agrumate e floreali.

**Lava Lamp** 4,5 % 33 cl **5,0 €**  
Sidro di mele secco e fruttato, prodotto con fiori di ibisco, amarene e haanero

## Bibite

Coca-Cola	33 cl	3,5 €
Sprite	33 cl	3,5 €
Lemonsoda	33 cl	3,5 €
Chinotto	33 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:

- Albicocca
- Ananas
- Arancia
- Mela
- Mirtillo
- Pera
- Pesca
- Uva americana

# 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€

## Amari

Amaro Ulrich	32%   4cl	4,5 €
Amaro Dente di Leone	32%   4cl	5 €
Amaro Mandragola	45%   4cl	6 €
Amaro S.Simone	26%   4cl	4,5 €
Braulio riserva 2018	24,7%   4cl	5 €

## Whisky

*Islay Single Malt Scotch Whisky*

Laphroaig 10 yrs 40% | 4cl 6,5 €

*Islay Single Malt Scotch Whisky*

Laphroaig Brodir port wood 48% | 4cl 17 €

(non disponibile)





# 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

