



**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





ESPONE

# METAVERSO - TU6QUI "JOEPALLA AL CARROBIOLO"

## UMBERTO VOXCI

Nato in Nigeria il 04/01/78 frequenta prima il liceo artistico "Giovanni XXIII" di Milano e poi la scuola di tecniche cinematografiche di Milano. Inizia una collaborazione decennale con lo studio di animazione YUSAKI di Milano realizzando film d'animazione in plastilina per le televisioni svizzere e giapponesi. Nel frattempo si forma come scenografo realizzatore in laboratori di Milano prendendo padronanza con l'arte pittorica, scultorea e scenotecnica lavorando nei settori della pubblicità, animazione e moda. Vive a Monza.

## JOEPALLA

Il personaggio di JOEPALLA, un pesce palla giallo viene creato nel 2004. L'artista si diverte ad usarlo come brand personale su proprie realizzazioni pittoriche. Nel 2010 unica partecipazione ad una collettiva presso il Superstudio+ di Milano in occasione del CONTEMPORARYART2010. Dal 2018 diventa ufficialmente una serie di quadri con una proprio stile e pensiero. JOEPALLA viene vettorializzato e trasformato in un'adesivo che l'artista applica sui propri quadri facendo diventare l'opera un JOEPALLA ufficiale. Il brand va oltre l'opera e l'opera stessa diventa brand.

[www.joepalla.com](http://www.joepalla.com)

 @joepallart

BIRRIFICIO ARTIGIANALE & PUB CON CUCINA

FOOD



# APPETIZERS

## Pata dippers



a scelta una delle nostre salse

<sup>2,9</sup> Salse extra + 0,50€

4,50 €

## Chicken wings

marinate in salsa bbq

<sup>2,9,14</sup>

5,00 €

## Onion Rings

in pastella

<sup>2,3,9,14</sup>

5,00 €

## RHCP

deliziosamente piccanti

<sup>2,3,9,14</sup>

6,00 €

## Rosti di patate

serviti con salsa Special

<sup>2,9</sup>

6,00 €

## Sgabei\*

Al Taleggio e pepe nero o col guanciale

<sup>3,9</sup>

8,00 €

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

*Preparati dalla nostra cucina quotidianamente!*



**SELEZIONE DI FORMAGGI 17,00 €**

**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 17,00 €**

Guanciale di Parma

Capocollo di Martina Franca (presidio slow food)

Petto d'anatra affumicato

Salame cremonese

Giardiniera

Olive taggiasche

9,13



BIRRAFICIO ARTIGIANALE & PUB CON CUCINA

# 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 con a scelta una delle nostre salse (Salse extra + 0,50€)*

<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>13,00 €</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>



BIRRIFICIO ARTIGIANALE & PUB CON CUCINA

# HAMBURGER

## GLI SPECIALI

### MAGIC MUSHROOMS BURGER

15,00 €

200 gr di burger di manzo, funghi porcini saltati con erba cipollina, salsa tartara homemade, gorgonzola e cheddar

3,6,9,11,13,14 In abbinamento Porcini Imperial Stout

### PIZZAIOLA BURGER

13,00 €

200 gr di burger di manzo cotto al forno con salsa al pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro, cipolle rosse basilico e origano

3,6,9,11,12,13 In abbinamento Italian Tomato Ale

### WAGYU BURGER

18,00 €

200 gr di burger di wagyu (australiana), spinaci al burro, cipolle rosse caramellate, crema di bufala, salsa teriaki e rucola

3,6,7,9,11,13,

### IBERICOS

18,00 €

Doppio hamburger di maiale Iberico da 130 gr (l'uno) con peperoni, cipolla rossa arrostita con aceto balsamico e salsa teriaki, rucola, taleggio e noci

2,3,6,9,11,13,

### IBERICOS MINI

13,00 €

Hamburger di maiale Iberico da 130 gr con peperoni, cipolla rossa arrostita con aceto balsamico e salsa teriaki, rucola, taleggio e noci

2,3,6,9,11,13,





# PIATTI

## TARTARE ALLA FRANCESE

18,00 €

150 gr di Battuta Piemontese marinata con olio, limone, senape, pepe sale maldon e rosso d'uovo.

Con stracciatella e funghi Porcini saltati con erba cipollina.

## Contorno di insalata songino e pomodorini

3,11,13,14

## CARBONNADE FLAMANDE

17,00 €

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

3,6,9,11,14

## Contorno a scelta:

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



# STEAK HOUSE

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

## Galletto

14,50 €

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

9,11

## Arrosticini alla griglia

17,00 €

15 arrosticini di pecora alla griglia prodotti in Abruzzo

## Ribs

16,50 €

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
- Rucola e pomodorini



# STEAK HOUSE

## LA GRIGLIA

**Tagliata di scottona** **20,00 €**

300 gr di controfiletto ai ferri

**Cube Roll** **25,00 €**

450 gr di delizioso controfiletto di manzo danese, selezionato dai nostri mastri fuochisti.

**Costata di scottona** **22,00 €**

500 gr di costata di scottona ai ferri

**Tomahawk** **59,00 €**

Succosa costata di Scottona da 1.100 gr con osso. E' ricavata dalla parte anteriore della lombata. Ideale x 2 (affamati)

### Contorno a scelta:

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



# DESSERT

## **Birramisù**

**6,00 €**

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

3,9,14

## **Crema cotta al Luppolo**

**6,00 €**

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

3,9,14



# E QUANDO CHIUDE LA CUCINA...

Dalle 23:00 fino a chiusura

## ACCIUGHE DEL CANTABRICO

10,00 €

Filetti di acciughe del mar Cantabrico, pane nero di segale integrale e burro di panna.

3,5,9,10,13

## COPPIETTA e CAPRINO

8,00 €

1 coppietta piccante di puro suino accompagnate da caprino e pane di segale nero

3,9,13

## 'NDUJA e RICOTTA

7,50 €

'Nduja di suino nero calabrese, 100 gr di ricotta e pane nero di segale

3,9,13

## VINTAGE POTATOES

HAND COOKED (40gr)

- sale marino
- peperoncino
- pepe nero
- tartufo nero
- rosmarino
- crema di cipolla

~~2,5 €~~ 2,0 €  
offerta lancio

## ARRICCHISCI I TUOI PIATTI CON:

Coppiette di suino piccanti (gr.40) 3,5€

Salamino di suino (gr. 50) 3,0€

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.*

*Colore giallo velato e un cappello di schiuma bianca, la Keller è per definizione la birra di cantina, prelevata dai fermentatori prima della fase finale della maturazione.*

*Un inebriante equilibrio fra le note fragranti dei malti e una mineralità dovuta al lievito ancora in sospensione, per chiudere con un finale asciutto dall'amaro appena accennato.*

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

## Black Hallertau Lager

SCORREVOLE, TORREFATTA, PROFUMATA

4,9 % ABV

*Birra dal colore scuro impenetrabile e la schiuma color cappuccino.*

*I malti tostati sono i protagonisti, accompagnati da una luppolatura importante ma levigata. Incredibile scorrevolezza al palato di questa birra sì leggera, ma dal grande carattere.*

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

## Nerone

AFFUMICATA, SCURA, LEGGERA

4,8 % ABV

*Omaggio alle Rauch di Bamberga.*

*Birra dal colore mogano.*

*I malti affumicati con legno di faggio impreziosiscono una bevuta molto equilibrata e scorrevole.*

*Il naso è subito pervaso da sentori di camino acceso, caramello e frutta secca.*

*In bocca l'ingresso è dolce, con sentori che rievocano lo speck in seconda battuta.*

*Finale molto equilibrato.*

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

## Pils

IL CARATTERE

5,0 % ABV

*La nostra Pils.*

*Una birra che incarna il suo stile nonostante la luppolatura audace che la rende originale e sorprendente.*

*Colore paglierino dalla schiuma bianca persistente. Aroma maltato di fieno seguito da un elegante sentore erbaceo. Al palato è corroborante, un lungo amaro erbaceo e con una sechezza che ripulisce il palato ed invoglia ad un altro sorso.*

*Dedicata agli amanti delle birre di carattere.*

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

## Tripel

L'ELEGANTE SIGNORA

9,0 % ABV

*Il fiore all'occhiello delle nostre birre classiche.*

*Ispirata alle birre d'abbazia belghe, si distingue dalle sue sorelle*

*per potenza e struttura.*

*Colore dorato dai riflessi aranciati.*

*Profilo aromatico che ricorda la confettura di albicocche, reminiscenze di miele millefiori e un lieve effluvio speziato.*

*Al palato è incredibilmente ricca. Sentori di frutta a polpa gialla e un accenno di pepato. Finale asciutto ed elegante.*

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

## Parabòlipa

PACIFICA, ROMBANTE, FULMINEA

5,7 % ABV

*Birra da colore dorato dai riflessi aranciati.*

*Al naso è un crescendo di frutta tropicale, sentori erbacei, resinosi e citrici.*

*Al palato la base maltata dalle sfumature riconducibili al cereale attenua un amaro deciso, con la frizzantezza che ne esalta il carattere esuberante merito dei luppoli del pacifico usati in abbondanza.*

*Corpo medio e dal finale secco.*

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

## 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 (BG), che fermenta insieme al mosto di birra regalando eleganza, fruttato e una profondità inaspettati.*

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

## **ITA**

MORBIDA E ACIDULA

4,6% ABV

Birra unica prodotta con pomodorini datterini di Scicli, dry hopping di basilico e origano.

Se la birra è pane liquido la I.T.A. è pizza liquida

Piccola | 0,25l € 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

## **Imperial Room**

IMPERIAL MILK STOUT MATURATA IN BOTTI DI RUM.

10 % ABV

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

Piccola | 0,20l € 4,50

## 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 | 0,20l € 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 € 4,50    Media | 0,40l € 6,50

## Stoneislao

ENGLISH BARLEY WINE IN ANFORA

11,5% ABV

*Il nostro Barley wine affinato per un anno in anfora fuori terra e rifermentato in bottiglia.*

Piccola | 0,20 € 4,50

## OG 1111

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 | 0,20l € 4,50



# 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.*

## Monz Chèri

GENTLY SOUR  
ALE

5,1% ABV 0,375l € 8,50

*Birra acida affinata in botte con amarene intere in macerazione.*

*Splendido colore cremisi dai riflessi che ricordano un rosè. Intenso aroma vinoso e di frutti rossi. Al palato l'attacco è gentilmente acidulo, mitigato in seconda battuta da un sentore fruttato avvolgente e quasi succulento. Finale secco. Perfetta come aperitivo o da abbinare a formaggi a pasta morbida o semi-stagionati.*

## Reloaded

SOUR ORANGE IGA DI RIPASSO

10,0 % ABV 0,330l € 7,50

*Blend di 3 diverse birre (tripel, keller e OG1111) che hanno subito affinamenti per tempi diversi (fino a 5 anni) in contenitori differenti (botti di Barolo, fermentatori in acciaio, barriques di Ciliegiolo). 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...

## 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 €

## Americano

Bitter, Vermouth e Soda

6,00 €

## Negroni

Bitter, Vermouth e Gin

7,00 €

## Milano Torino

Bitter, Vermouth

6,00 €

## Gin Lemon

Gin e Lemonsoda

7,00 €

## Gin Tonic

Gin e Acqua Tonica ( Tanqueray; Bombay; Tanqueray 10 +1€)

7,00 €

## Sidri della sidreria Eranomele - Buscate (MI) 13

### Pianura Pagana

6,0 % 33 cl

5,0 €

Sidro di mele secco, 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

### Mela Ebbasta

4,5% 33 cl

5,50 €

Sidro di mele, dal gusto dolce e fruttato.

### Zero Zen

4,5% 33cl

5,0 €

Sidro di mele prodotto con zenzero e lime, con una leggera speziatura data dai semi di coriandolo

## 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 € 4,50

Gusti disponibili:

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

# DISTILLATI

*Per concludere in bellezza*

## Grappe

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

Grappa di Dolcetto	44%   4cl	4,5 €
Grappa di Nebbiolo	44%   4cl	5,0 €
Grappa di Moscato	45%   4cl	5,5 €
Grappa di Amarone	45%   4cl	5,5 €
Grappa di Barolo	50%   4cl	5,5 €
Grappa di Barolo Riserva 1988	50%   2cl/4cl	9 €/18€
Liquore alla Camomilla	35%   4cl	4,50 €

## Amari

Amaro Ulrich	32%   5cl	4,50 €
Amaro S.Simone	26%   5cl	5,0 €
Amaro Braulio riserva 2018	24,7%   5cl	5,0 €
Amaro Dente di Lone	32,6%   5cl	5,0 €
Amaro Mandragola	45%   5cl	6,0 €

## Whisky

*Distilleria Laphroaig Isola di Islay Scozia*

10 years	40%   4cl	8,0 €
Quarter Cask	48%   4cl	7,5 €
Triple matured PX CASK	48%   4cl	9,50 €
10 years Original cask strength	57,9%   2cl/4cl	8,5/17€



# 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

