

BIRRODROMO®

voglio solo stare bene

BURGER

HAMBURGER / DOPPIA CARNE // 8,00 // 12,00

Pane bun, hamburger, pomodori, insalata iceberg, cipolla di tropea, salsa burger.

CHEESEBURGER // 8,50

Pane bun, hamburger, pomodori, cheddar, insalata iceberg, salsa burger.

BACON BURGER // 8,50

Pane bun, hamburger, pomodori, insalata iceberg, bacon, salsa burger.

CHICKEN BURGER // 8,00

Pane bun, cotoletta di pollo, pomodori, insalata iceberg, salsa burger.

EGGS BURGER // 8,50

Pane bun, hamburger, pomodori, iceberg, uovo al tegamino, bacon e salsa burger.

MAXI HOT DOG BAVARIA // 8,50

Pane bun, hauswurst, insalata, pomodoro, cipolla di tropea, senape dolce, patate fritte.

BURGER SPINACI // 8,50

Pane ai 10 cereali, hamburger di spinaci, pomodori confit, iceberg, salsa vegana.

BURGERGOURMET

MOZZA // 12,00

Pane bun, hamburger, pesto, mozzarella di bufala, pomodori confit + patate dippers.

DEVILED // 12,00

Pane bun, hamburger, cheddar, pancetta affumicata, insalata gentilina, salsa deviled + patate dippers.

BURRATA // 12,00

Pane bun ai cereali, hamburger di fagioli e patate, composta di melanzane e zenzero, burrata, pomodori confit + patate al forno.

MEX // 12,00

Pane bun, medaglione di pollo in paprika, salsa guacamole, pecorino, spinaci + patate dippers.

BEER // 12,00

Pane bun ai cereali, hamburger, formaggio di pecora, composta di cipolla, insalata iceberg, salsa alla birra e worchestershire + patate dippers.

PATATE

PATATE FRITTE BASTONCINO // 5,00

PATATE AL FORNO ALLA CANADESE // 5,00

PATATE FRITTE DIPPERS // 5,00

(Fette grosse con buccia)

STREET FOOD

FAJITAS // 9,00

Tortilla con straccetti di manzo e pollo, salsa pomodori, peperoni, cipolla bianca, paprica, cumino, salsa worchester, sale, pepe, olio.

ROLL VEGANO // 9,00

Tortilla con hummus di ceci alle erbe, cavolo rosso marinato croccante, maionese vegana, senape, insalata, germogli, frutta secca e semi misti.

BURRITO PICCANTE // 9,00

Tortilla con straccetti di pollo, peperoni, salsa piccante, paprica, cumino, cipolla bianca, insalata, pomodori, sale, pepe, olio.

CODERECCIA // 8,00

Maxi focaccia genovese con mortadella igp, stracchino e granella di pistacchio.

FOCACCIONA // 8,00

Maxi focaccia genovese con tacchino, radicchio verde, pecorino misto, salsa tonnata.

SANDWICHES

MORTADELLA CHEESE // 8,50

Pane in cassetta con mortadella doc e cheese morbido.

TONY SANDWICH // 9,50

Pane in cassetta con tacchino, insalata, pomodoro, scamorza, salsa aioli, guacamole.

DAVOR SANDWICH // 12,00

Pane in cassetta con mozzarella di bufala, pomodori camone, alici del cantabrico, iceberg, olio extra vergine di oliva.

ROASTBEEF SANDWICH // 10,00

Pane in cassetta con roastbeef, salsa ranch al dragoncello, cheddar, salsa guacamole, salsa aioli.

NEW YORK SANDWICH // 11,00

Pane in cassetta con insalata, uovo sodo, salsa guacamole, bacon, petto di pollo, maionese, ketchup, olio.

STEAKS

COTOLETTA DI TACCHINO E PATATE // 12,00

Cotoletta di tacchino e patate fritte.

POLPETTE E SCARPETTA // 10,00

Polpette di vitello e maiale, con sugo di pomodoro e pane fatto in casa per la scarpetta.

SPIEDONI DEL BIRRO // 16,00

Carni miste di tacchino, manzo, maiale alle erbe aromatiche, con erbe di campo.

GALLETTO AMBURGHESE // 16,00

Galletto marinato alla senape con ratatouille di verdure stagionali.

BUDINO DI CARCIOFI // 14,00

Budino di carciofi di topinambur e carote croccanti.

STINCO ROSATO // 18,00

Stinco rosato con salsa alla birra Antoniana e patate al forno.

MAIALINA // 18,00

Maialino a bassa temperatura, crema topinambur con patata impanata al caffè.

COSTINE BARBECUE // 18,00

Costine alla griglia in salsa bbq, jacket potatoes, bietole fresche saltate in padella.

TAGLIATA DEL BIRRO (400 GR.) // 26,00

Tagliata di filetto al sale di Cervia e rosmarino con contorno.

FILETTO AUGUST (330 GR.) // 24,00

Filetto di angus irlandese con spinaci freschi, pomodori confit, crema di patate e salsa alla birra.

FILETTO AL BACON (330 GR.) // 24,00

Filetto al ristretto di vino rosso e bacon croccante.

STRACCETTI DI POLLO // 15,00

Straccetti di pollo al curry con riso selvaggio.

SPIEDO DI POLLO // 15,00

Spiedini di pollo con salsa zatziki rivisitata e patate al forno.

TAGLIERE DI FORMAGGI // 14,00

Tagliere di formaggi con brie, taleggio, pecorino stagionato in foglie di noci, caciotta al tartufo, miele, marmellate, noci, pere.

TAGLIERE DEL CONFINE // 16,00

Tagliere di salumi italiani con formaggi misti e marmellata.

MAXI CROSTINI DEL BIRRO // 13,00

Crostini di pane pugliese fatto in casa con otto differenti farciture.

ZUPPE

ZUPPA DI CECI E PATATE // 7,50

ZUPPA DI CIPOLLA E CACIO CAVALLO // 7,50

ZUPPA DI CAVOLO NERO // 7,50

Con cipollotti, carote, fagioli cannellini e cavolo nero.

SALADS & CO.

MISTA // 5,00

Insalata verde, pendolini, carote.

CESAR SALAD // 9,00

Lattuga, crostini di pane, grana, uovo sodo, straccetti di pollo e salsa cesar.

SFIZIOSA // 9,00

Riso venere con germogli di soia, spinaci, mozzarella di bufala, prosciutto croccante, riduzione al balsamico.

GRECA // 9,00

Iceberg, pendolini, cetrioli, olive nere, feta, cipolla di tropea, prezzemolo in foglie, origano e salsa vinaigrette.

CAVOLIERA // 12,00

Cavolfiore, cavolo nero e cavolo cappuccio marinati, uva sultanina e acciughe del Cantabrico.

SANTORINA // 9,00

Valeriana, pomodori datterini, avocado, olive taggiasche, noci, mango, citronette al lime.

IBRIDA // 9,00

Insalata, cetrioli, pomodori, olive taggiasche, tonno a filetti, uova, cipolla di tropea.

CAPRESE DI BUFALA // 12,00

Caprese di pomodori camone, mozzarella di bufala fresca e pesto alla genovese.

BRESAOLA PUNTA DANCA // 15,00

Bresaola punta d'anca, rucola, grana e pendolini.

ROASTBEEF (ANGUS IRLANDA) // 16,00

Con pendolini, spinacino, riccioli di verdure e citronette al lime.

DOLCI

CHOCOLATE LASAGNA // 6,50

Mascarpone, philadelphia, crema di cioccolato, base di biscotti oreo.

TIRAMELOSU // 6,50

Tiramisù con crema al pistacchio e nutella.

IMBIANCHINA // 6,50

Mousse al mascarpone bianco con frutti di bosco.

ORGASMIKA // 6,50

Maritozzo artigianale con nutella, pere, banane e granella di nocciola.

LUVERIA // 6,50

Spuma di mascarpone al cioccolato o alla fragola.

COCCOLONA // 6,50

La nostra cheesecake con cocco e nutella.

NEW YORK CHEESECAKE // 6,50

Cheesecake tradizionale al cioccolato o alle fragole.

PIZZE

MARGHERITA // 5,00

Pomodoro, mozzarella, fiordilatte.

MARINARA // 4,50

Pomodoro, prezzemolo, aglio e origano.

NAPOLETANA // 6,50

Pomodoro, mozzarella fiordilatte e acciughe, origano.

ROMANA // 6,50

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe, capperi, origano.

DIAVOLA // 6,50

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame piccante.

TONNO E CIPOLLA // 8,50

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, tonno a filetti, cipolla di tropea.

WURSTELLA // 6,50

Pomodoro, mozzarella fiordilatte e wurstel.

REGINA // 9,00

Pomodoro, mozzarella di bufala fuori cottura, basilico, pomodori datterino e origano.

POMPIERA // 9,50

Mozzarella fiordilatte, 'nduja, gorgonzola, salsiccia, cipolla di tropea caramellata.

GIUGNA // 8,50

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane, zucchine, radicchio spadone, rucola.

MAGCIA // 10,00

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, rucola, bresaola, glassa di aceto balsamico, scaglie di grana.

FEBBRAIA // 9,50

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, radicchio spadone, taleggio, speck.

SETTEMBRA // 10,00

Pomodoro, prezzemolo, aglio, origano, capperi, tonno a filetti, acciughe, pomodori datterino.

PARMIGGIATA // 9,00

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane, prosciutto cotto, grana a scaglie.

BECCONA // 9,50

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, scamorza, salsiccia, pancetta, origano.

GRATELLA // 9,50

Pomodoro, bufala in cottura, salsiccia, datterini con pane grattugiato profumato.

PRAGHINA // 9,50

Pomodoro, prosciutto di Praga, burrata, pomodori datterini, basilico, origano.

CRONICA // 9,50

Pomodoro, mozzarella di bufala in cottura, spinaci, funghi porcini, datterini con pane grattugiato profumato.

CALZONE CLASSICO // 8,50

Calzone con mozzarella fiordilatte, pomodoro, prosciutto cotto e funghi.

PIZZE GORUMET

INGEGNERA // 12,00

Lievitata con burrata fresca e prosciutto San Daniele.

ARCHITELLA // 12,00

Lievitata con prosciutto San Daniele, ricotta fresca, funghi chiodini.

PACCHIA // 13,00

Lievitata con burrata, pomodori datterino, crema di olive taggiasche, alici del Cantabrico, capperi, basilico e origano.

DOLOMITA // 12,00

Lievitata con mozzarella fiordilatte, scamorza affumicata, speck tirol, funghi porcini, olio tartufato.

GREGORIA // 12,00

Lievitata con mozzarella fiordilatte, patate al forno, salsiccia, pecorino, pane grattugiato.

DOTTORA // 12,00

Lievitata con mozzarella di bufala, roastbeef, insalata brasiliana, pomodoro Pachino, glassa al balsamico.

FULVIA // 12,00

Lievitata con mozzarella, spinaci, cotto alla brace e pecorino a scaglie.

ARTICOLA // 13,00

Lievitata con burrata, broccoli, alici del Cantabrico, pomodori secchi.

TURCHETTA // 12,00

Lievitata con tacchino, burrata fresca, insalata verde, olive taggiasche.

EMILIA // 12,00

Lievitata con passata di pomodoro, mortadella, ricotta, pistacchi e pesto.

SCUGNIZZA // 12,00

Lievitata con mozzarella fiordilatte, salsiccia, friarielli, bufala, olio extra.

LUVARECCIA // 12,00

Lievitata con squacquerone, mortadella, pomodori datterini, granella di pistacchi.

PATAFFIA // 12,00

Lievitata con prosciutto cotto alla brace, squacquerone, pomodoro datterino e origano.

BINARIA // 12,00

Lievitata con pomodoro, broccoli, datterini con pane grattugiato profumato, verza.

TENORA // 13,00

Lievitata con culatello di Zibello, ricotta fresca, pere, granella di noci.

EGLETTICA // 12,00

Lievitata con roastbeef, rucola, salsa tonnata, grana, glassa di aceto balsamico.

BISCOTTA // 13,00

Lievitata con passata di pomodoro, valeriana, culatello, olive taggiasche, scaglie di grana.

TIRANA // 12,00

Lievitata con prosciutto di Praga, carciofi, squacquerone, pomodori secchi, basilico.

APOSTOLA // 12,00

Lievitata con mozzarella fiordilatte, gorgonzola, speck e noci.



BIRRE

AUGUSTINER HELL

Pic. // 3,50 - Med. // 5,00 - lit. // 9,50

Baviera (Germania) - bassa fermentazione 5,2% vol. - colore giallo scarico.

AUGUSTINER PILS

Pic. // 3,50 - Med. // 5,00 - lit. // 9,50

Baviera (Germania) - bassa fermentazione 5,6% vol. - colore giallo paglierino.

AUGUSTINER EDELSTOFF

Pic. // 3,50 - Med. // 5,00 - lit. // 9,50

Baviera (Germania) - bassa fermentazione 5,6% vol. - colore biondo.

TANK

Pic. // 3,50 - Med. // 5,00

Birra fresca non pastorizzata - lager- bassa fermentazione 5% vol. - colore biondo chiaro.

CHIMAY TRIPEL/ CHIMAY DOREE

Pic. // 4,50 - Med. // 7,00

Belgio - alta fermentazione 8% vol. - colore biondo dorato / 4,8% vol. - biondo dorato.

SCHNEIDER

Pic. // 4,50 - Med. // 6,00 - lit. // 12,00

Baviera (Germania) - alta fermentazione 5,4% vol. - colore ambrato.

KWAK ALE

Pic. // 4,50 - Med. // 7,00 - lit. // 16,00

Belgio - alta fermentazione 8% vol. - colore rosso pelo di volpe.

CHOUFFE REALE ALE

Pic. // 4,50 - Med. // 7,00 - lit. // 16,00

Belgio - alta fermentazione 8% vol. - colore biondo dorato.

BROOKLYN LAGER

Med. // 7,00

New York (U.S.A.) - bassa fermentazione 5,2% vol. - colore ambrato

FOUNDERS ALL DAY IPA

Med. // 7,00

Michigan (U.S.A.) - alta fermentazione 4,7 % vol. - colore ambrato.

SORALAMA SLURP

Med. // 5,00

Val di Susa (Italia) - bassa fermentazione 4,5% vol. - colore giallo intenso.

ANTONIANA ALTINATE

Pic. // 4,50 - Med. // 7,00

Padova (Italia) - bassa fermentazione 5,2% vol. - colore ambrato.

LINDEMANS KRIEK

Pic. // 4,50

Belgio - alta fermentazione - fruttata ciliegia 3,5% vol. - colore rosso.

SMOOTH THWAITES (IN POMPA)

Med. // 6,00

Ale (Inghilterra) - alta fermentazione 3,4% vol. - colore ambrato.

OYSTER STOUT (IN POMPA)

Med. // 6,00

Irlanda - alta fermentazione 4,6% vol. - colore molto scuro.

FRESCA (BIRRASALENTO)

Pic. // 4,50 - Med. // 7,00

Italia - alta fermentazione 4% vol. - stile blanche.

CUVEE DE TROLLS

Pic. // 4,50 - Med. // 7,00

Belgio - alta fermentazione 7% vol. - colore chiaro.



BIRRE

AGRICOLA // 5,00

Hell - 0,33 - 5,0% vol.

AMARCORD AMA BIONDA // 12,00

Golden strong ale - 0,75 - 6,0% vol.

AMARCORD AMA MORA // 12,00

Coffee porter - 0,75 - 9,0% vol.

AMARCORD BRUNA // 12,00

Strong ale - 0,75 - 5,5% vol.

AMARCORD RISERVA SPECIALE // 18,00

Special Beer - 0,75 - 10,0% vol.

AUGUSTINER HELLES // 5,00

Hell - 0,50 - 5,2% vol.

BLANCHE DE NAMUR // 4,50

Blanche - 0,33 - 4,5% vol.

BLANCHE DE NAMUR // 12,00

Blanche - 0,75 - 4,5% vol.

BLANCHE DE NAMUR // 22,00

Blanche - 1,50 - 4,5% vol.

BLOEMENBIER // 5,00

Belgian strong ale - 0,33 - 7,0% vol.

BLOEMENBIER // 12,00

Belgian strong ale - 0,75 - 7,0% vol.

CHIMAY BLU // 5,00

Belgian strong ale - 0,33 - 9,0% vol.

CHIMAY BLU // 12,00

Belgian strong ale - 0,75 - 9,0% vol.

CHIMAY BLU // 32,00

Belgian strong ale - 1,50 - 9,0% vol.

CHIMAY RED // 5,00

Dubbel trappista - 0,33 - 7,0% vol.

CHIMAY RED // 12,00

Dubbel trappista - 0,75 - 7,0% vol.

CUVEE DE TROLLS // 13,00

Strong ale - 0,75 - 7,5% vol.

DELTA IPA // 5,00

Belgian ipa - 0,33 - 6,5% vol.

DELIRIUM TREMENS // 5,00

Belgian strong ale - 0,33 - 8,5% vol.

GREGORIUS // 6,00

Belgian strong D.A - 0,33 - 9,7% vol.

GULDEN DRAAK // 12,00

Belgian strong ale - 0,75 - 10,5% vol.

JIMMY PALE // 5,00

Golden ale - 0,33 - 4,5% vol.

LA CHOUFFE BLONDE // 5,00

Belgian blonde ale - 0,33 - 8,0% vol.

LA CHOUFFE BLONDE // 12,00

Belgian blonde ale - 0,75 - 8,0% vol.

LA CHOUFFE BLONDE // 25,00

Belgian blonde ale - 1,50 - 8,0% vol.



BIRRE

LUPULUS BLONDE // 13,00

Tripel - 0,75 - 8,5% vol.

MC CHOUFFE // 5,00

Scotch ale - 0,33 - 8,0% vol.

MC CHOUFFE // 12,00

Scotch ale - 0,75 - 8,0% vol.

NEW ORDER // 12,00

Strong ale - 0,75 - 7,0% vol.

ORVAL // 5,00

Belgian ale - 0,33 - 6,2% vol.

PILSNER (GLUTEN FREE) // 6,00

Pils - 0,33 - 4,5% vol.

RULLES ESTIVALE // 12,00

Belgian ale - 0,75 - 5,2% vol.

SAISON DUPONT // 5,00

Saison - 0,33 - 6,5% vol.

SAISON DUPONT // 12,00

Saison - 0,75 - 6,5% vol.

SCHNEIDER TAP X // 18,00

Weizen - 0,75 - 7,0% vol.

SCHNEIDER TAP 3 // 4,50

Weisse (NO ALCOL) - 0,50 - 0,0% vol.

SCHNEIDER TAP 4 // 6,00

Weizen - 0,50 - 6,2% vol.

SCHNEIDER TAP 6 // 6,00

Weizenbock - 0,50 - 8,2% vol.

SIERRA NEVADA TORPEDO // 6,50

Extra ipa - 0,35 - 7,2% vol.

TRAP BLOND // 12,00

Trappista - 0,75 - 6,5% vol.

TRAP TRIPEL // 12,00

Tripel - 0,75 - 8,0% vol.

TRAPP DUBBEL // 12,00

Belgian strong ale - 0,75 - 7,0% vol.

TRIPLE CARMELIET // 12,00

Tripel - 0,75 - 8,4% vol.

TRIPLE CARMELIET // 30,00

Tripel - 1,50 - 8,4% vol.

TROOPER IRON MAIDEN // 7,00

Golden ale - 0,50 - 4,7% vol.

PALE ALE // 6,00

Birra cruda - 0,50 - 4,0% vol.

CARAFFE

TANK

1,5 lt // 14,00 - 3 lt // 28,00

SORALAMA

1,5 lt // 16,00 - 3 lt // 32,00

SCHNEIDER WEISSE // FRESCA

1,5 lt // 17,00 - 3 lt // 34,00

AUGUSTINER HELL, PILS, EDELSTOFF

1,5 lt // 14,00 - 3 lt // 28,00

FOUNDERS / BROOKLYN

1,5 lt // 22,00 - 3 lt // 44,00

CHOUFFE REALE ALE // KWAK

1,5 lt // 22,00 - 3 lt // 44,00

VINI

CA DEL BOSCO PRESTIGE (0,75 CL.) // 35,00
Franciacorta.

LA TORDERA BRUNEI (0,75 CL.) // 16,00
Prosecco Doc.

MOSCATO DASTI (0,75 CL.) // 17,00
Moscato.

KOSSLER (0,75 CL.) // DA 17,00 A 18,00
Gevurtz Traminer.

LIVON SAUVIGNON BLANC (0,75 CL.) // 17,00
Collio.

SANPATRIGNANO ORA (0,75 CL.) // 16,00
Sangiovese superiore.

SANPATRIGNANO START (0,75 CL.) // 16,00
Spumante bianco frizzante.

TRE ROCCHE / PREDAPPIO (0,75 CL.) // 16,00
Sangiovese superiore.

BEVANDE

ACQUA PANNA E S.PELLEGRINO // 2,50

COCA COLA IN BOTTIGLIA DA 33 CL. // 3,00

COCA COLA / SPRITE / FANTA DA 35 CL. // 3,00

COCA COLA / SPRITE / FANTA DA 50 CL. // 4,00

COCA LIGHT / COCA ZERO // 3,00

SUCCHI DI FRUTTA (PESCA, PERA) // 3,00

TE FREDDO (PESCA, LIMONE) // 3,00

SCHWEPPES (LEMON, TONICA) // 3,00 // 4,00

RED BULL // 3,00

CALICE VINO BIANCO FERMO, ROSSO, PROSECCO // 4,00

COCKTAILS

MOJITO / MOJITO SPEZIATO // 7,00

Rum bianco, soda, succo lime, menta.

CAIPIROSKA FRAGOLA // 6,00

Vodka, lime, zucchero di canna, fragole.

CAIPIRINHA // 6,00

Cachaca, lime, zucchero di canna.

MOSCOW MULE // 6,00

Vodka, ginger beer, succo di limone.

COCA & RUM // 6,00

Rum, cola.

GIN TONIC // 6,00

Gin, tonica.

SBADABOOM // 6,00

Gin, tequila, ananas, pompelmo.

BIG FRESH // 6,00

Jegermeister, lemon, fregole, succo lime, menta, sugar.

CRAZY ZENZERUS // 6,00

Tequila, amaretto di Saronno, zenzero, lemon, arancia.

DEJA-VU // 6,00

Rum, bananino, maracuja, arancio.

CHARLY VEGAS // 6,00

Gin, succo melograno, succo arancio, bitter campari.

VODKA LEMON // 6,00

Vodka, tonica al limone.

VODKA TONIC // 6,00

Vodka, tonica.

SPRITZ PASSOA // 6,00

Passoa, prosecco, campari, soda.

LONG ISLAND // 6,00

Gin, rum, vodka, triple sec, cola, succo di lime.

ANALCOLICO ALLA FRUTTA // 6,00

GIN

BANKES // 6,00

BULLDOG // 7,00

TANGUERAY // 8,00

BOMBAY // 8,00

GIN MARE // 9,00

HENDRICKS // 9,00

CAFFE E DIGESTIVI

CAFFE' PASCUCCI BIO / DECA // 1,20

ORZO // 1,20

CAFFE' CORRETTO // 1,70

AMARI, LIQUORI E GRAPPE // 3,50

RUM ZACAPA 23 // 7,00

APPLETON 12 // 7,00

WHISKY JACK DANIEL'S // 5,00

OBAN // 7,00