

Bella Rossa
COMPLEX
AND CHARMING
32 lbu | 6,5 % vol.

DOPPIO MALTO

Sexy Ipa
SEDUCTIVE
AND EXOTIC
54 lbu | 6 % vol.

Birra, cucina e felicità!

OUR BEER IS MADE WITH YOU IN MIND

**FROM OUR BREWERY
IN SARDINIA**

We got 10s across the board in all subjects

IN TERMS OF CONDUCT, HOWEVER, WE STILL NEED TO IMPROVE SO WE CONTINUOUSLY TASTE OUR BEER DURING THE PRODUCTION PROCESS.



OVER 100 AWARDS AND WE'RE JUST GETTING STARTED!

WE HAVE WON MORE THAN 100 AWARDS FOR OUR BEER. BUT WE DON'T WANT TO STOP THERE BECAUSE THERE ARE NEVER ENOUGH PRIZES.

Just like our beer



@doppiomalto_people

GLUTEN FREE

Super Chiara

Lager style. Low fermentation.

No doubt, this is the ideal beer for an afternoon in a blooming alpine meadow. Its high altitude will give you meditation and wisdom.

PURE AND BITING

17 lbu | 4,6 % vol.

Ultra Pils

Classic, Pils style. Low fermentation.

It is a beer that should be treated gently. Insistence is futile and it is always right.

STUBBORN AND GENEROUS

35 lbu | 4,8 % vol.

Imperiale

Black Imperial IPA style. High fermentation.

If you had your Daniel Craig or Jennifer Lawrence moment (and it's gone), you'll understand. Drink it while listening *A Caress in a Fist* by Adriano Celentano.

FULL-BODIED AND GENTLE

80 lbu | 9 % vol.

Bella Rossa

Strong, English Ale Style. High fermentation.

A perfect body is nothing without inner strength, that's the secret. Drinking it is an important date.

COMPLEX AND CHARMING

32 lbu | 6,5 % vol.

Iper Weiss

Yeasty, Weiss style. High fermentation.

When you think you have reached the bottom of the barrel, this beer will surprise you. Give it a try halfway through a marathon of any kind.

NOSTALGIC AND NATURALISTIC

9 lbu | 5 % vol.

Extra Bitter

Special Bitter style. With 5 American hops.

When the mad rush is over, sit down, play a bit of Springsteen. Two's company and who says three's a crowd?! When you taste, you will see it is bitter to the very end.

SMART AND PERSUASIVE

60 lbu | 5,6 % vol.

Sexy Ipa

Colonial, IPA style. High fermentation.

The first sip and you are transported to the other side of the world, in front of a perfect sea: there is a light breeze, the air is full of scents and you appreciate your qualities. Another sip.

SEDUCTIVE AND EXOTIC

54 lbu | 6 % vol.

Summer Ipa

IPA session. Low alcohol content.

It's Tuesday, it's raining, are you expected for a family dinner? Put on your swimsuit and lounge in the height of summer. Simply crack open a bottle.

LAZY AND CITRUSY

38 lbu | 3,5 % vol.

Black Stout

Chocolate Stout style. High fermentation.

Recommended for blind dates. Your breath will be sweet, soft and warm. Your self-esteem very high and you will forget you are incurably shy.

CHEEKY AND STOUT

33 lbu | 6,3 % vol.

Honey Ipa

Triple Honey IPA. High fermentation.

Under no circumstances to be consumed with cynicism, presumption, indifference or arrogance. This beer is not afraid of tears, smiles and passions. It is a fairytale experience.

FRAGRANT AND ROMANTIC

37 lbu | 7,5 % vol.

Cocoa Ipa

American IPA style. High fermentation.

If you want the special edition of every flavor. Here you are the chocolate, the one to make hops lose their head.

HARD AND MEDITERRANEAN

49 lbu | 7 % vol.

Limited edition

Do you want to take them home?

CHOOSE BOTTLED BEERS!

7€

SMALL	20 cl	5
MEDIUM	40 cl	8
CARAFE	150 cl	22

SCAN THE QR CODE AND DISCOVER THE MENU



BEER TOUR

Look at the dedicated menu and try our three proposals: a hop, malt or aroma tour.

10



LET'S FIND THEM AT THE CHECKOUT AND ON OUR EHI!-COMMERCE DOPPIOMALTO.com

Let's START

CHIPS ALLA PIACENTINA 7

Fried potatoes chips* with grana cheese sauce and pancetta from Piacenza



MINI GNOCCO FRITTO CON CRUDO E PORCHETTA 9

Small fried bread* slices with PDO Parma dry cured ham, pork roast porchetta and Bella Lodi cheese sauce



BURRATA E GUTTIAU 9

Creamy burrata cheese with Piccadilly tomatoes over fried Guttiau bread, rocket leaves and basil emulsion



Arrosticini abruzzesi



Fritto siciliano



Mini gnocco fritto con crudo e porchetta

BE KIND share!

FRITTO SICILIANO 16,5

Baby arancine* filled with baked aubergines*, crocché* and fried and breaded aubergines*. Served with sundried tomatoes mayonnaise



ARROSTICINI ABRUZZESI 13

Beef and lamb arrosticini* skewers served with lemon



FOCACCIA A SPICCHI 8

Wedges of pizza bread* with rosemary and Maldon sea salt flakes



CORE PIZZE

MARGHERITA BELLA LODI 12

36 hours leavened pizza dough*, tomato sauce, Grana Bella Lodi cheese and basil emulsion



BURRATA E 'NDUJA 16

36 hours leavened pizza dough*, tomato sauce, spicy 'nduja sausage, burrata cheese, red onion and basil emulsion



TONNO E CIPOLLE 14

36 hours leavened pizza dough*, tomato sauce, Fior di latte mozzarella, tuna, red onion and parsley



Crudo e Piccadilly

36 hours leavened pizza dough*

FIOR DI LATTE ALLA PARMIGIANA 14

36 hours leavened pizza dough*, tomato sauce, Fior di latte mozzarella, Bella Lodi cheese, grilled aubergines*, basil emulsion and basil leaves



CRUDO E PICCADILLY 16

36 hours leavened pizza dough*, PDO Parma dry cured ham, Fior di latte mozzarella, Piccadilly tomatoes, Grana Bella Lodi cheese and basil leaves



Served with pan brioche bread*, skin on fries* or potato wedges and beer mayonnaise

Gourmet BURGERS!

SUPER CLASSICO 16

Beef burger* with tomatoes, curly salad and mayonnaise



POLLO FRITTO E PANCETTA 16

Breaded and fried chicken*, pancetta from Piacenza, Sardinian PDO Pecorino cheese, carbonara cream and curly salad



PANCETTA E PROVOLA 17

Beef burger* with pancetta from Piacenza, sweet Provolona cheese, tomatoes, curly salad and beer mayonnaise



PULLED PORK ALL'ITALIANA 17

Pulled-pork cooked at low-temperature, tomatoes, caramelised onions, BBQ beer sauce and red cabbage



Happy VEGETARIANS

PROVOLA E VERDURE 15

No Meat* plant-based hamburger, sweet provola cheese, diced* aubergines, peppers and zucchini, curly salad and sundried tomatoes mayonnaise

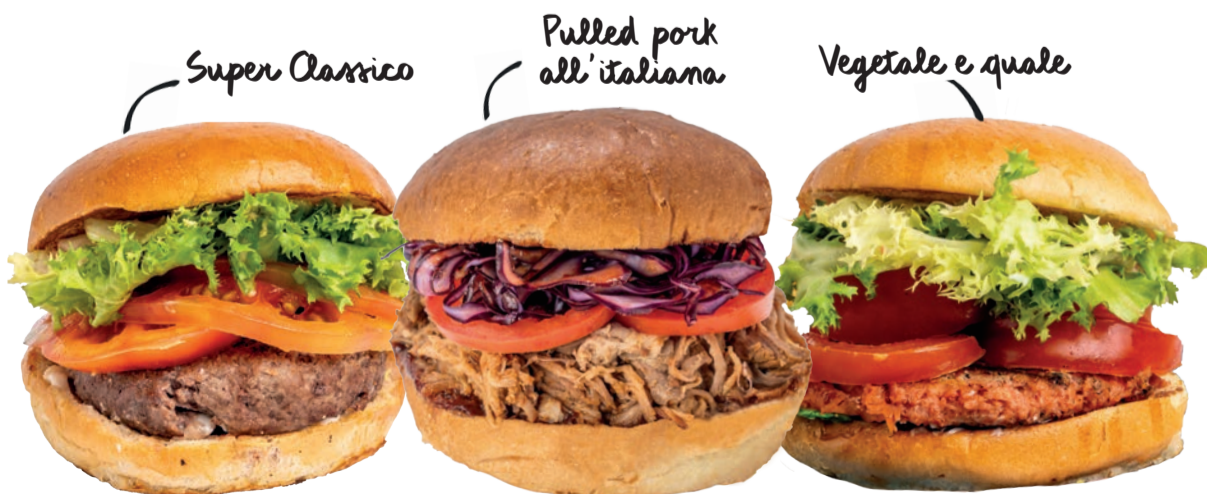


VEGETALE E QUALE 15

No meat burger* (100% vegetal proteins), tomatoes, curly salad and beer mayonnaise



NOT ENOUGH? Extra patty 3.8



Super Classico

Pulled pork all'italiana

Vegetale e quale

Italian GRILL

Served with oven roasted rosemary flavoured skin on potato wedges, green salad and beer mayonnaise

Our best CUTS!

GRAN TAGLIATA 22

South American rump steak, 200 g, on rocket leaves. Seasoned with Maldon sea salt flakes



GRAN TAGLIATA SPECIALE 27

South American entrecôte, 200 g, on rocket leaves. Seasoned with Maldon sea salt flakes



LA GIGANTE 32

South American char-grilled rib eye, 350 g, on rocket leaves. Seasoned with Maldon sea salt flakes



COSTINE DI MAIALE 22

Pork ribs marinated with Mediterranean herbs, on rocket leaves, seasoned with BBQ beer sauce



TAGLIATA DI POLLO 19

Chicken cutlet, 250 g marinated with Mediterranean herbs on rocket leaves. Served with lemon and mint citronette



COSCE IN CROSTA 20

Coffee-crusted chicken legs in spicy marinade on rocket leaves



Grigliata mista for 2 people



ALL TOGETHER NOW

Minimum 2 people, price per person

GRIGLIATA MISTA

35

Sirloin steak, pork ribs seasoned with BBQ beer sauce, coffee-crusted chicken legs, beer flavoured salamella sausages. Served with oven roasted flavoured skin on potato wedges, green salad, Maldon sea salt flakes and beer mayonnaise



Grilled ROOSTER

MEDITERRANEO ALLA BIRRA

20

Free-range grilled rooster, glazed with our Honey IPA, honey and spices, on rocket leaves



Manzo e burrata

Smart SALADS!

MANZO E BURRATA

17

Green salad, red cabbage, South American rump steak, burrata cheese, tomatoes, rocket and fried bread croutons*. Served with lemon and mint citronette and fried Guttiau bread



ORTOLANA

12

Green salad, red cabbage, carrots, fennels, tomatoes, rocket, caramelised onions and fried bread croutons*. Served with lemon and mint citronette and fried Guttiau bread



POLLO FRITTO E PECORINO

16

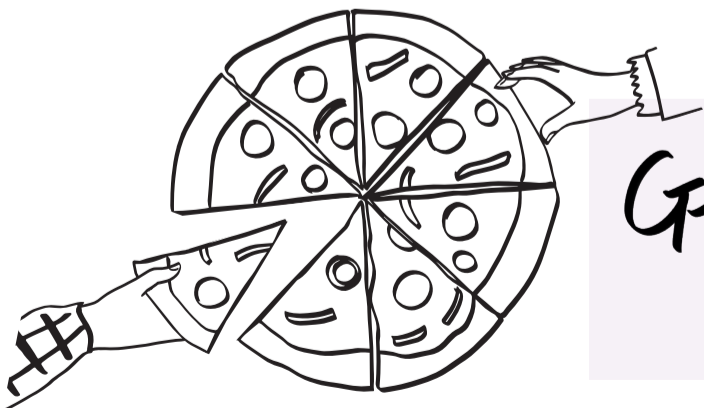
Green salad, red cabbage, breaded and fried chicken*, Sardinian PDO Pecorino cheese, tomatoes, rocket, fried bread croutons*. Served with lemon and mint citronette and fried Guttiau bread



TAGLIATA DI POLLO E POMODORI

16

Green salad, red cabbage, chicken cutlet marinated with aromatic herbs, tomatoes, rocket and fried bread croutons* with sesame seeds. Served with aromati herb sauce and fried Guttiau bread slices



Gluten free

PIZZA MARGHERITA*

9



MINI MUFFIN ORANGE* OR COCOA*

2,5



PIZZA WITH HAM AND MUSHROOMS*

9,5



PATATE A SPICCHIO

4

Oven roasted flavoured skin on potatoes wedges. Served with beer flavoured mayonnaise

PATATE A FIAMMIFERO

4

Skin on fries*. Served with beer flavoured mayonnaise

ORTO FRESCO

4

Green salad, tomatoes, rocket and red cabbage. Served with bread*

SALSA

1

Ketchup, mayonnaise, mustard in jar

SALSA FATTE IN CASA

1,5

Beer mayonnaise, sun-dried tomatoes flavoured mayonnaise

Ehi! SWEETIE

Enjoy your dessert,
it's homemade!

Mini cannoli
siciliani



BIRRAMISÙ

Our signature homemade Tiramisù with ladyfinger biscuits soaked in our Black Stout beer and sprinkled with dark chocolate flakes

8
Black Stout



La Sbrisolona

CHEESECAKE ALL'ITALIANA

Fresh Robiola cheese cream with Mantuan Sbrisolona cake crumble. Served with NUTELLA® or black cherry amarena Fabbri

8
Soy Ipa

MACEDONIA

Fresh mixed fruit

6,9
Super Chikeno

PIZZA E NUTELLA®

Pizza slices* with NUTELLA®, whipped cream, dark chocolate flakes and powdered sugar

12
Imperial

BRIOCHE CON GELATO ALLA BIRRA

Brioche bun* with beer ice cream, dark chocolate chips, whipped cream and powdered sugar

8
Zinghi Ale

THE sharing PLEASURE

MINI CANNOLI SICILIANI

12

6 cinnamon and Marsala flavoured crunchy cannolis. Our DIY cannolis are not only delicious, but also fun to assemble and served with ricotta cheese*, ground pistachio and chocolate flakes

Summer Ipa

COPPA FIOR DI LATTE E NUTELLA®

Fiordilatte gelato with NUTELLA® topped with whipped cream and Mantuan Sbrisolona cake crumble

8
Imperial

SORBETTO POMPELMO ROSA

Artisanal pink grapefruit sorbet, topped with Mantuan Sbrisolona cake crumble, black cherry amarena and mint leaves

8
Super Chikeno

Sorbetto
pompelmo rosa



LA SBRISOLONA

Almond dessert served with cocoa mousse*

8
Imperial

TORTA CAPRESE

Traditional Italian cake* with chocolate and almonds, sprinkled with powdered sugar and served with Fior di latte ice cream

8
Super Chikeno

ummm!



Torta
caprese

Not only BEER

MINERAL WATER

SAN BENEDETTO STILL WATER 2,9

SAN BENEDETTO SPARKLING WATER 2,9

GLASS 0,6

CRAFT SOFT DRINKS

SPUMA / COLA / CEDAR / CHINOTTO / MANDARIN / LEMONADE / RED ORANGE / POMEGRANATE / GAZZOSA / TONIC / YELLOW ORANGE 4,5

SAN BENEDETTO PEACH OR LEMON TEA 3,9

ORANGE JUICE LARGE 5,5

PEAR / PEACH / APRICOT / APPLE JUICE 3,5

GINGERINO 3

COFFEE BAR

Coffee 2,3
Filtered coffee 3,8
Double espresso 3,6
Deca coffee 2,8

Coffee with alcohol with Grappa Poli or Sambuca Molinari 3,3

Shaked coffee 4,3
Cappuccino 3
Soy cappuccino 3,1
Milk 2,8
Lattè 3,3
Soy milk 2,9
Domori hot chocolate 4,3
Domori hot chocolate with cream 4,8
Hot tea (Breakfast, Earl, green, black) 3,8
Infusion (Mint, four fruits, roiboos) 3,8

BITTERS AND LIQUEURS

Sambuca Molinari 4
Averna / Baileys / Jagermeister / Montenegro / Limoncello Luxardo / Whisky J&B / Poli Grappa Di Bassano 4,5
Rum Havana 6

WINES

WINE	GLASS	BOTTLE
IS ARGIOLAS VERMENTINO DOC	7	30
COSTERA CANNONAU RISERVA DOC	8	35
BLANC DE BLANCS SPUMANTE	5	21
DOLCETTO D'ALBA DOCG 2018	6	27
GEWÜRZTRAMINER DOC	7	30
ROSATO SALENTO IGT 2020	6	27
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE	6	27

COCKTAILS

SPRITZ 12

Bitter Aperol or Campari, prosecco, seltz and orange



SERVICE CHARGE: 2,5 €

*Some ingredients may be originally frozen or treated by blast chilling. If you have any allergies and/or food intolerances, ask our staff for information. We are here to advise you in the best way!

To our **YOUNG
BREW MASTERS**

Over 10 years old not admitted



Each menu includes
1 main course + 1 soft drink + 1 ice cream cup

15€

Service included



**TODAY
LET ME
CHOOSE!**

Each menu includes
1 main course + 1 soft drink + 1 ice cream cup



BEEF BURGER

Bread* with beef burger*, potato sticks*, mayonnaise

CHICKEN CUTLET

Slightly spicy chicken cutlet, cooked in the oven and grilled, potato sticks*, mayonnaise

CHICKEN COTOLETTA

Breaded and fried chicken breast*, potato sticks*, mayonnaise


75 cl
WATER

SOFT DRINK 27,5 cl
Fanta Lemon tea
Coke Peach tea
Lemonade



Breakfast MENU



PASTRY

TORTA CAPRESE* Traditional Italian cake* with chocolate and almonds, sprinkled with powdered sugar and served with Fior di latte ice cream	8	MINI MUFFIN* <small>GLUTEN FREE</small> (Orange or cocoa)	2,5	CLASSIC CROISSANT*	2,4
KRAPFEN*	4,8	MUFFIN* (Nut or blueberries)	4,8	FILLED CROISSANT* (Apricot, cream, chocolate)	3,4
		MULTICOLOR DONUT*	4,8	WHOLEMEAL CROISSANT WITH HONEY*	3,5

International BREAKFAST

PANCAKES BREAKFAST **16**
(Pancakes* with fresh fruit, maple syrup, salted butter, yogurt and chocolate granola)

BACON BREAKFAST **16**
(Toasted bread, bacon, sausage*, omelette, stewed beans, baked tomatoes, salted butter, salad)

COFFEE

COFFEE	2,3	SOY CAPPUCINO	3,1	DOMORI HOT CHOCOLATE WITH CREAM	4,8
FILTERED COFFEE	3,8	MILK	2,8	HOT TEA	3,8
DOUBLE ESPRESSO	3,6	LATTÉ	3,3	(Breakfast, Earl, green, black)	
COFFEE WITH ALCOHOL (with Grappa Poli or Sambuca Molinari)	3,3	SOY MILK	2,9	INFUSION	3,8
DECA COFFEE	2,8	DOMORI HOT CHOCOLATE	4,3	(Mint, four fruits, roiboos)	
SHAKED COFFEE	4,3				
CAPPUCINO	3				

Craft soft DRINKS

MINERAL WATER

SPUMA / COLA / CEDAR / CHINOTTO / MANDARIN / LEMONADE / RED ORANGE / POMEGRANATE / GAZZOSA / TONIC / YELLOW ORANGE GINGERINO	4,5 3	SAN BENEDETTO PEACH OR LEMON TEA	3,9	SAN BENEDETTO STILL WATER	2,9
		ORANGE JUICE LARGE	5,5	SAN BENEDETTO SPARKLING WATER	2,9
		PEAR / PEACH / APRICOT / APPLE JUICE	3,5	GLASS	0,6

*Some ingredients may be frozen.

If you have any food allergies and/or intolerances, ask our staff for information. We are here to support you!

Bella Rosso
 COMPLESSA
 E AFFASCINANTE
 32 lbu | 6,5 % vol.

DOPPIO MALTO

Sexy Ipa
 SEDUCENTE
 ED ESOTICA
 54 lbu | 6 % vol.

Birra, cucina e felicità!

FACCIAMO LE BIRRE PENSANDO A VOI

**DAL NOSTRO BIRRIFICIO
 IN SARDEGNA**

*Abbiamo preso
 10 in tutte
 le materie*

**IN CONDOTTA
 INVECE DOBBIAMO
 MIGLIORARE.
 CONTINUIAMO
 AD ASSAGGIARE
 LA NOSTRA BIRRA
 DURANTE LE ORE
 DI PRODUZIONE.**



**CENTO PREMI
 NON POSSON BASTARE**

**FACCIAMO BIRRA E
 FACCIAMO INCETTA DI
 PREMI. NE ABBIAMO
 VINTI PIÙ DI 100.
 MA NE VOGLIAMO
 ANCORA MOLTI DI PIÙ.
 PERCHÉ I PREMI NON
 BASTANO MAI.**



*Più o meno
 come
 la nostra
 birra*



@doppiomalto_people

SENZA GLUTINE

Super Chiaro

PURA E PUNGENTE
 17 lbu | 4,6% vol.

**Stile Lager.
 A bassa fermentazione.**

Sia chiaro, questa è la birra ideale per un pomeriggio tra i fiori di un prato alpino. Il suo talento per l'alta quota vi riconcilerà con la meditazione e la saggezza.

Ultra Pils

**OSTINATA
 E GENEROSA**

35 lbu | 4,8% vol.

**Classica, stile Pils.
 A bassa fermentazione.**

È una birra che va presa con dolcezza. Inutile ostinarsi, ha sempre ragione lei. Assaggiatela senza morderla.

Imperiale

**CORPOSA
 E GENTILE**

80 lbu | 9% vol.

**Stile Black Imperial IPA.
 Ad alta fermentazione.**

Se avete avuto il vostro momento Daniel Craig o Jennifer Lawrence (ed è passato), capirete. Da bersi ascoltando Una carezza in un pugno di Adriano Celentano.

Bella Rosso

**COMPLESSA
 E AFFASCINANTE**
 32 lbu | 6,5% vol.

**Forte, stile English Ale.
 Ad alta fermentazione.**

Un corpo perfetto non è niente senza la forza interiore, ecco il suo segreto. Berla è un appuntamento importante.

Iper Weiss

**NOSTALGICA
 E NATURALISTA**

9 lbu | 5% vol.

**Lievitata, stile Weiss.
 Ad alta fermentazione.**

Quando pensate di essere alla frutta, questa birra vi farà stupire di voi stessi. Provatela a metà di una maratona (di qualsiasi tipo).

Sexy Ipa

**SEDUCENTE
 ED ESOTICA**
 54 lbu | 6% vol.

**Coloniale, stile IPA.
 Ad alta fermentazione.**

Il primo sorso e sei all'altro capo del mondo, davanti a un mare perfetto: c'è una brezza leggera, l'aria è piena di profumi e tu apprezzi appieno le tue qualità. Un altro sorso.

Extra Bitter

**BRILLANTE
 E PERSUASIVA**

60 lbu | 5,6% vol.

**Stile Extra Special Bitter.
 Con 5 luppoli americani.**

La vostra corsa all'oro è finita. Sedetevi, mettetevi su un pezzo di Springsteen. Meglio se siete in due, o tre. Assaggiatela, vi lascerà secchi.

Summer Ipa

**OZIOSA
 E AGRUMATA**
 38 lbu | 3,5% vol.

**Session IPA.
 Gradazione alcolica leggera.**

È martedì, piove, vi aspettano a cena in famiglia? Mettetevi il costume da bagno e oziate in mezzo all'estate. Basta stappare.

Black Stout

**SFACCIATA
 E ZUCCHERINA**

33 lbu | 6,3% vol.

**Stile Chocolate Stout.
 Ad alta fermentazione.**

È consigliata in caso di blind date. Il profumo del vostro alito sarà balsamico, la vostra autostima altissima e vi dimenticherete di essere inguaribilmente timidi.

Honey Ipa

**FRAGRANTE
 E ROMANTICA**
 37 lbu | 7,5% vol.

**Triple Honey IPA.
 Ad alta fermentazione.**

Da non abbinare assolutamente a cinismo, presunzione, indifferenza e prepotenza. Non ha paura di lacrime, sorrisi e passioni. Un'esperienza romanzesca.

Cocoa Ipa

**TOSTA
 E MEDITERRANEA**
 49 lbu | 7% vol.

**Stile American IPA.
 Ad alta fermentazione.**

Se di ogni sapore volete l'edizione speciale. Qui c'è il cioccolato, quello da far perdere la testa al luppolo.

Edizione limitata

*Vuoi portarle
 a casa?*
**SCEGLI LE
 NOSTRE BIRRE
 IN BOTTIGLIA!** **7€**

DEGUSTAZIONE	20 cl	5
MEDIA	40 cl	8
CARAFFA	150 cl	22

INQUADRA
 IL QR CODE
 E SCOPRI
 IL MENU!



BEER TOUR

Guarda il menu dedicato e prova una delle nostre tre proposte: un giro di luppolo, di malto o di aromi.


10




LE TROVI ANCHE SUL
 NOSTRO EHI!-COMMERCE
DOPPIOMALTO.com

Tanto per COMINCIARE


CHIPS ALLA PIACENTINA 7

Le nostre patate chips* con salsa al formaggio Bella Lodi e pancetta piacentina 

MINI GNOCCHO FRITTO CON CRUDO E PORCHETTA 9

Mini gnocco fritto*, prosciutto crudo di Parma DOP, porchetta e salsa al formaggio Bella Lodi 


BURRATA E GUTTAIU 9

Burrata, pomodori Piccadilly, sfoglie di pane Guttiau, foglie di rucola ed emulsione di pesto al basilico 




SIATE BUONI E condivide


FRITTO SICILIANO 16,5

Mini arancine* alla norma, crochè* e rondelle di melanzana* servite con maionese ai pomodorini secchi 

ARROSTICINI ABRUZZESI 13


Arrosticini di manzo e agnello* serviti con limone fresco 

FOCACCIA A SPICCHI 8


Spicchi di focaccia* con rosmarino e sale Maldon 

Cose PIZZE


MARGHERITA BELLA LODI 12

Base pizza*, salsa di pomodoro, raspadura di Grana Bella Lodi ed emulsione al basilico 

BURRATA E 'NDUJA 16

Base pizza*, salsa di pomodoro, 'Nduja, burrata, cipolla caramellata ed emulsione al basilico 

TONNO E CIPOLLE 14


Base pizza*, salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle rosse e prezzemolo 




Crudo e Piccadilly

36 ore di lievitazione*

FIOR DI LATTE ALLA PARMIGIANA 14

Base pizza*, salsa di pomodoro, Fior di latte, formaggio Bella Lodi, melanzane grigliate*, emulsione al pesto e foglie di basilico 


CRUDO E PICCADILLY 16

Base pizza*, Prosciutto crudo di Parma DOP, Fior di latte, pomodori Piccadilly, raspadura di Grana Bella Lodi e basilico 


Con pan brioche* patate* fritte con buccia, o patate al forno con buccia e maionese alla birra

Hip, hip, BURGER!


SUPER CLASSICO 16

Hamburger di manzo* con pomodoro ramato, insalata riccia e maionese 


PANCETTA E PROVOLA 17

Hamburger di manzo* con pancetta piacentina, provola dolce, pomodoro ramato, insalata riccia e salsa alla birra 

POLLO FRITTO E PANCETTA 16


Pollo panato* e fritto con pancetta piacentina, Pecorino Sardo dolce DOP, crema alla carbonara e insalata riccia 

PULLED PORK ALL'ITALIANA 17


Sfilacciato di maiale cotto a bassa temperatura, pomodoro ramato, cipolla caramellata, salsa BBQ alla birra e cavolo cappuccio 

VEGETARIANI felici

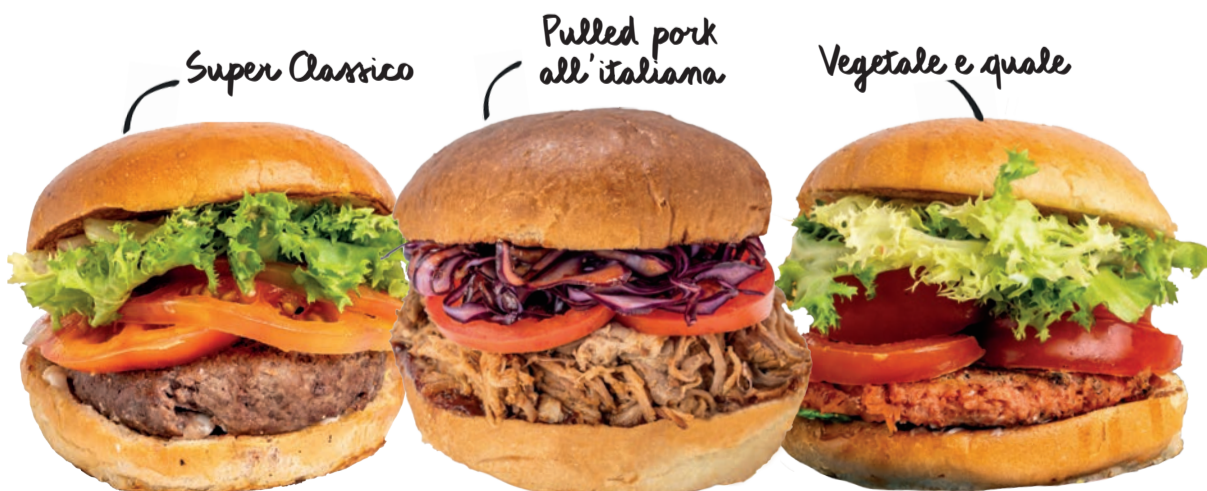
PROVOLA E VERDURE 15

Hamburger No Meat* a base vegetale, provola dolce, dadolata* di melanzane, peperoni e zucchine, insalata riccia e maionese ai pomodori secchi 

VEGETALE E QUALE 15

Hamburger No Meat* a base vegetale, pomodoro ramato, insalata riccia e salsa alla birra 

IL BUONO NON TI BASTA MAI? Extra Burger 3.8



SECONDI A nessuno

con patate a spicchio con buccia aromatizzate al rosmarino, insalata mista e maionese alla birra

TAGLI forti!

GRAN TAGLIATA

22

Tagliata di scamone sudamericano, 200 g, su foglie di rucola, rifinita con fiocchi di sale Maldon



GRAN TAGLIATA SPECIALE

27

Tagliata di entrecôte sudamericana, 200g, su foglie di rucola, rifinita con fiocchi di sale Maldon



LA GIGANTE

32

Bistecca di entrecôte sudamericana, 350 g, su foglie di rucola, rifinita con fiocchi di sale Maldon



COSTINE DI MAIALE

22

Costine di maiale marinate con erbe mediterranee, su foglie di rucola e rifinite con salsa BBQ alla birra



TAGLIATA DI POLLO

19

250 g di tagliata di sovracoscia di pollo marinato con erbe mediterranee, su foglie di rucola. Servita con salsa alle erbe



COSCE IN CROSTA

20

Cosce di pollo marinate con spezie in crosta di caffè, su foglie di rucola



Grigliata mista per due persone



GALLETTO ruspante

MEDITERRANEO ALLA BIRRA

20

Galletto ruspante glassato alla birra Honey Ipa, miele e spezie, su foglie di rucola



TUTTI INSIEME Appassionatamente

Prezzo a persona, min. 2 persone

GRIGLIATA MISTA

35

Gran tagliata, costine di maiale rifinite con salsa BBQ alla birra, cosce in crosta, salamelle alla birra, serviti con patate a spicchio con buccia aromatizzate al rosmarino, insalata mista, fiocchi di sale Maldon e maionese alla birra



INSALATE furbe!

MANZO E BURRATA

17

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, tagliata di scamone sudamericano, burrata, pomodori ramati, rucola e crostini* di pane fritti. Servita con salsa alle erbe e sfoglie di pane Guttiau



ORTOLANA

12

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, carote, finocchi, pomodori ramati, rucola, cipolle caramellate e crostini* di pane fritti. Servita con salsa alle erbe e sfoglie di pane Guttiau



POLLO FRITTO E PECORINO

16

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, pollo panato* e fritto, Pecorino Sardo Dolce DOP, pomodoro ramato, rucola, crostini* di pane fritti. Servita con salsa alle erbe e sfoglie di pane Guttiau



TAGLIATA DI POLLO E POMODORI

16

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, tagliata di sovracoscia di pollo marinato con erbe mediterranee, pomodoro ramato, rucola e crostini* di pane fritti. Servita con salsa alle erbe e sfoglie di pane Guttiau



Manzo e burrata

Gluten free

PIZZA MARGHERITA*

9



MINI MUFFIN ARANCIA* O CACAO*

2,5



PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI*

9,5



PATATE A SPICCHIO

4

Spicchi di patate con buccia serviti con maionese alla birra

PATATE A FIAMMIFERO

4

Patate* con buccia, taglio fiammifero, con maionese alla birra

ORTO FRESCO

4

Insalata verde, rucola, cavolo cappuccio e pomodori ramati. Servito con pane*

SALSE

1

Ketchup, maionese, senape

SALSE

1,5

FATTE IN CASA
Maionese alla birra, maionese ai pomodori secchi

Ehi! DOLCEZZA

Fatti un dolce,
è fatto in casa!

Mini cannoli
siciliani



BIRRAMISÙ

Tiramisù in barattolo con biscotti savoiardi inzuppati nella birra Black Stout e scaglie di cioccolato fondente

8
Black Stout

CHEESECAKE ALL'ITALIANA

Crema di Robiola in barattolo e crumble di Sbrisolona con NUTELLA® o amarene Fabbri

8
Sexy Ipo

MACEDONIA

Frutta fresca mista

6,9
Super Chirano

PIZZA E NUTELLA®

Spicchi di pizza* con NUTELLA®, panna, scaglie di cioccolato fondente e zucchero a velo

12
Imperiale

BRIOCHE CON GELATO ALLA BIRRA

Gelato alla birra, crumble di Sbrisolona, scaglie di cioccolato e zucchero a velo

8
Zinghi Abbi



La Sbrisolona

COPPA FIOR DI LATTE E NUTELLA®

Gelato al fior di latte con NUTELLA®. Servito con panna e crumble di Sbrisolona

8
Imperiale

SORBETTO POMPELMO ROSA

Sorbetto artigianale al pompelmo. Servito con crumble di Sbrisolona, sciroppo di amarene e foglie di menta

8
Super Chirano

LA SBRISOLONA

Mantovana con mandorle, servita con mousse al cioccolato*

8
Imperiale

TORTA CAPRESE

Torta con cacao e mandorle* servita con gelato al fior di latte e zucchero a velo

8
Super Chirano

Sorbetto
pompelmo rosa



IL PIACERE DI condividere

MINI CANNOLI SICILIANI

6 mini calde croccanti, aromatizzate con cannella e Marsala, da guarnire con crema di ricotta* in sac à poche. Servite con granella di pistacchio e scaglie di cioccolato fondente

12
Summer Ipo

ummm!



Torta caprese

Non solo BIRRA

ACQUA MINERALE

SAN BENEDETTO ACQUA NATURALE 2,9

SAN BENEDETTO ACQUA FRIZZANTE 2,9

BICCHIERE 0,6

BIBITE ARTIGIANALI

SPUMA BIONDA / COLA / CHINOTTO / CEDRATA / MANDARINO / LIMONATA / ARANCIATA ROSSA / MELAGRANA / GAZZOSA / ARANCIATA BIONDA / TONICA 4,5

THÈ PESCA O LIMONE PET S. BENEDETTO 3,9

SPREMUTA D'ARANCIA LARGE 5,5

SUCCO ALLA PERA / PESCA / ALBICOCCA / MELA 3,5

GINGERINO 3

CAFFETTERIA

Caffè 2,3
Caffè filtro 3,8
Espresso doppio 3,6
Caffè decaffeinato 2,8

Caffè corretto con Grappa Poli o Sambuca Molinari 3,3

Caffè shakerato 4,3
Cappuccino 3
Cappuccino di soia 3,1
Latte bianco 2,8
Latte macchiato 3,3
Latte di soia 2,9
Cioccolata calda Domori 4,3
Cioccolata calda Domori con panna 4,8
Tè caldo (Breakfast, Earl, verde, black) 3,8
Infusi (menta, quattro frutti, roiboos) 3,8

AMARI E LIQUORI

Sambuca Molinari 4

Averna / Baileys / Jagermeister / Montenegro / Limoncello Luxardo / Whisky J&B / Poli Grappa Di Bassano 4,5

Rum Havana 6

VINI

IS ARGIOLAS VERMENTINO DOC 7 30

COSTERA CANNONAU RISERVA DOC 8 35

BLANC DE BLANCS SPUMANTE 5 21

DOLCETTO D'ALBA DOCG 2018 6 27

GEWÜRZTRAMINER DOC 7 30

ROSATO SALENTO IGT 2020 6 27

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE 6 27

COCKTAILS

SPRITZ 12

Bitter Aperol o Campari, prosecco, seltz e fetta d'arancia



COSTO DEL SERVIZIO PER PERSONA: 2,5 €

*Prodotto surgelato e/o congelato all'origine. Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni al nostro staff. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi!

PER I PICCOLLI MASTRI BIRRAI

Il menu dedicato ai bambini
 fins a 10 anni



Il menu comprende **1 piatto + 1 bibita + 1 coppa gelato**

15€

Servizio incluso



OGGI SCELGO IO!

Il menu comprende **1 piatto + 1 bibita + 1 coppa gelato**

BURGER DI MANZO

Pane* con hamburger baby di manzo*,
 patate stick* e maionese

TAGLIATA DI POLLO

Tagliata di sovracoscia di pollo leggermente
 speziata dalla lenta cottura al forno e rifinita
 alla brace, patate* stick e maionese

COTOLETTA DI POLLO

Petto di pollo panato* e fritto,
 patate* stick e maionese



75 cl

ACQUA

BIBITA 27,5 cl

Cola	The alla pesca
The al limone	Aranciata bionda
Limonata	



MENU

colazione



PASTICCERIA

TORTA CAPRESE* Torta con cacao e mandorle*, servita con gelato al fior di latte e zucchero a velo	8	MINI MUFFIN* <small>GLUTEN FREE</small> (Arancia o cacao)	2,5	CROISSANT CLASSICO*	2,4
KRAPFEN*	4,8	MUFFIN* (Nocciolino o mirtilli)	4,8	CROISSANT FARCITO* (Albicocca, crema, cioccolato)	3,4
		DONUT CON GLASSA ZEBRATA*	4,8	CROISSANT INTEGRALE AL MIELE*	3,5

International BREAKFAST

PANCAKES BREAKFAST

(Pancakes* con frutta fresca, sciroppo d'acero, burro salato, yogurt e muesli al cioccolato)

16

BACON BREAKFAST

(Pane tostato, bacon, salsiccia* di tacchino e pollo, omelette, fagioli stufati, pomodorini al forno, burro salato, misticanza)

16

CAFFETTERIA

CAFFÈ	2,3	CAPPUCCINO DI SOIA	3,1	CIOCCOLATA CALDA DOMORI CON PANNA	4,8
CAFFÈ FILTRO	3,8	LATTE BIANCO	2,8	TÈ CALDO	3,8
ESPRESSO DOPPIO	3,6	LATTE MACCHIATO	3,3	(Breakfast, Earl, verde, black)	
CAFFÈ CORRETTO (con Grappa Poli o Sambuca Molinari)	3,3	LATTE DI SOIA	2,9	INFUSI	3,8
CAFFÈ DECAFFEINATO	2,8	CIOCCOLATA CALDA DOMORI	4,3	(Menta, quattro frutti, roiboos)	
CAFFÈ SHAKERATO	4,3				
CAPPUCCINO	3				

BIBITE artigianali

ACQUA MINERALE

SPUMA BIONDA / COLA / CHINOTTO / CEDRATA / MANDARINO / LIMONATA / ARANCIATA ROSSA / MELAGRANA / GAZZOSA / TONICA / ARANCIATA BIONDA GINGERINO	4,5 3	THÈ PESCA O LIMONE PET S. BENEDETTO	3,9	NATURALE SAN BENEDETTO	2,9
		SPREMUTA D'ARANCIA LARGE	5,5	FRIZZANTE SAN BENEDETTO	2,9
		SUCCO ALLA PERA / PESCA / ALBICOCCA / MELA	3,5	BICCHIERE	0,6

*Prodotto surgelato e/o congelato all'origine.

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni al nostro staff. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi!