

I nostri fornitori



La GRIGLIA

carni della Granda fresche e selezionate

La nostra grigliata

Salsiccia
Filetto di maiale
Sottofiletto
Costine di maiale

€18
750 gr circa

Tagliata

di vitello 300 gr

€15

Fiorentina

min. 600 gr - max 1200 gr

5 €/100 gr.

GUARDA ALLA LAVAGNA I PIATTI E LE CARNI DELLA SERATA

FuoriCitaburger*

(fassone piemontese, insalata, ketchup e maionese)

110 gr € 5 **270 gr € 11**

componi il tuo panino...

- Bacon € 1
- Gorgonzola € 1
- Scamorza € 1
- Fontina € 1
- Pomodoro € 0,5
- Cipolla € 0,5
- Verdure grigliate € 0,5

PANBRIOCHESS DI NOSTRA
PRODUZIONE
INGREDIENTI: FARINA
(BIOLOGICA), TUORLO,
LATTE, OLIO DI OLIVA
E ZUCCHERO

Veggy-burger € 5

(burger di ceci e verdure, insalata, ketchup e maionese)

Focacce

- 1 - Cotto e fontina € 5
- 2 - Speck e brie € 5
- 3 - Pomodoro e mozzarella € 5
- 4 - Fontina e verdure grigliate € 5
- 5 - Crudo e mozzarella € 5

FOCACCE
DI NOSTRA PRODUZIONE
COTTE NEL FORNO
A LEGNA

Taglieri

- Formaggi € 7 per una persona
- Salumi € 13 per due persone
- Salumi e formaggi

I fritti*

- 1 - Patatine fritte € 3
- 2 - Patatine fritte con crocchette di pollo € 4
- 3 - Patatine fritte con crocchette di patate € 4
- 4 - Patatine fritte con olive all'ascolana € 4
- 5 - Patatine fritte con mozzarelline fritte € 4
- 6 - Crocchette di pollo € 4
- 7 - Crocchette di patate € 4
- 8 - Olive all'ascolana € 4
- 9 - Mozzarelline fritte € 4

Primi

- Tajarin 30 tuorli al ragù € 9
- Ravioli del Plin fatti a mano burro e timo € 10
- Spaghetti trafilati al bronzo con S. Marzano e basilico € 8

Contorni

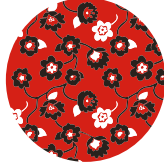
- Insalata mista € 6
- Verdure grigliate € 5
- Patate al forno € 4

SALVO ULTERIORI RICHIESTE
I FRITTI VENGONO SERVITI
CON AGGIUNTA
DI KETCHUP E MAIONESE.

CHIEDICI CONSIGLI
SUI NOSTRI VINI



*Alcuni prodotti possono essere surgelati.



Sensu Ale

Grado plato 17.5
alc. 7%vol.
Birra d'abbazia ambrata
Alta fermentazione

Un omaggio alla grande tradizione monacale belga. Fresca al palato, agrumata, vinoso, molto equilibrata e mai etilica nonostante la gradazione, dotata di un finale dolcissimo e femminile, dove l'utilizzo del lievito da Champagne gioca un ruolo di primo piano sul risultato finale.

calice

30 cl. € 3,50

calice

50 cl. € 5,50

spillatore

1,8 l. € 18,00



Bottiglia

al tavolo

75 cl. € 8,50

da asporto

75 cl. € 8,00



milf

Grado Plato 14
Alc. 6.3
Cascadian Dark Ale
Alta fermentazione

Mamma Italia Libera e Fallita

Color marrone scuro, spillata a carbozato o a pompa, dove i protagonisti indiscussi sono i luppoli e gli amari americani, caratteristici per il loro agrumato. Importante ed evidente la presenza dei malti tostati, che apportano note di caffè e una leggera acidità per "pulire" il palato nel finale.

mezza pinta

28 cl. € 3,50

pinta

56 cl. € 5,50



Bottiglia

al tavolo

33 cl. € 4,00

da asporto

33 cl. € 3,50



Grado plato 13
alc. 5.5% vol.
Christmas Porter
Alta fermentazione

La prima birra natalizia made in CitaBiunda rivisita uno stile anglosassone ormai sempre più raro. La ChristMas Porter rispetta l'equilibrio delle ricette originali utilizzando però ingredienti decisamente inconsueti: malti torbati, un luppolo solo (Saaz) ed estratto di canapa. La carbonazione è quasi assente, la temperatura di servizio attorno ai 10 gradi. Lasciatela scaldare ancora un po' e "masticatela" a dovere in bocca...vi sorprenderà con un finale lungo e degno di una vera winter warmer, con un grado alcolico decisamente contenuto.

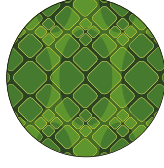
Natalizia

Mezza pinta

28 cl. € 3,50

Pinta

56 cl. € 5,50



Serpica

Grado plato 17.5
alc. 7.5% vol.
Bionda doppio malto
Alta fermentazione

Bionda corposa, piena ed elegante. Discretamente luppolata, fruttata, con un finale lungo ed avvolgente: l'aggiunta in bollitura di lime la rende leggermente citrica lasciandola, però, molto beverina ed amabile nonostante la gradazione.

calice

30 cl. € 3,50

calice

50 cl. € 5,50

spillatore

1,8 l. € 18,00



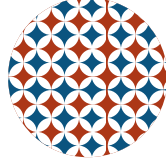
Bottiglia

al tavolo

75 cl. € 8,50

da asporto

75 cl. € 8,00



Cinnamon Girl

Grado plato 14
alc. 5.7% vol.
Easy Bitter
Alta fermentazione

Birra rossa dedicata agli amanti delle Ales Inglesi e del bere facile.

Al naso è caratterizzata dal caramello e dal leggero torrefatto dei malti, prima di liberare con imponenza l'unica spezia utilizzata, la cannella, che ci accompagnerà fino alla massima pinta.

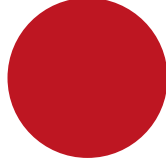
Corpo leggero, amaro erbaceo deciso e persistente, una birra unica nella linea CitaBiunda.

mezza pinta

28 cl. € 3,00

pinta

56 cl. € 5,50



KRIEKKA!

Grado Plato 13.5
Alc. 4.8
Saison con amarene
Alta fermentazione

Una miscela infinita di cereali e spezie (come tradizione vuole) accompagnati dalla leggera acidità e dalla freschezza della amarene cuneesi, aggiunte con polpa e noccioli in fermentazione primaria.

Stagionale

weizenglas

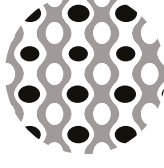
30 cl. € 3,50

weizenglas

50 cl. € 5,50

spillatore

1,8 l. € 18,00



BiancaReive

Grado plato 13
alc. 4.8% vol.
Birra bianca
Alta fermentazione

Birra di grano al confine tra Vallonia e Fianдра: intensa, aromatica, floreale grazie ad una speziatura imponente e alle caratteristiche uniche del lievito da Champagne. Eccezionale come aperitivo, ideale per accompagnare formaggi teneri e salumi.

weizenglas

30 cl. € 3,50

weizenglas

50 cl. € 5,50

spillatore

1,8 l. € 18,00



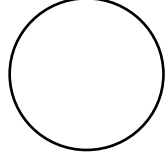
Bottiglia

al tavolo

75 cl. € 8,50

da asporto

75 cl. € 8,00



REVOLVER

Grado plato 10
alc. 3.5% vol.
Birra English Summer Ale
Alta fermentazione

La REVOLVER è l'unica nostra birra prodotta esclusivamente con ACQUA, MALTO, LIEVITO E LUPPOLI!

Birra semplice e facile da bere ma con un corpo capace di sostenere il grado alcolico decisamente contenuto (3.5%) accompagnato da una miscela di luppoli americani e sloveni in abbondanza che rendono il finale fruttato e tagliente.

Birra dedicata a chi deve guidare!

Bottiglia

al tavolo

33 cl. € 4,00

da asporto

33 cl. € 3,50

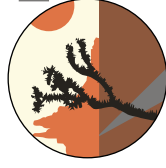


mezza pinta

28 cl. € 3,00

pinta

56 cl. € 5,50



Desert Session

Grado plato 12.5
alc. 5.2% vol.
California Common
Bassa fermentazione

Prima nostra birra brassata a bassa fermentazione, rispettando i canoni del vecchio stile di San Francisco.

I luppoli la rendono secca e tagliente da bere a secchiate.

Corpo citrico e resinoso, anche grazie all'utilizzo di limoni liguri e ginepro.

mezza pinta

28 cl. € 3,50

pinta

56 cl. € 5,50

spillatore

1,8 l. € 18,00