



CitaBiunda

MENU

Lo stinco alla birra

Stinco di maiale marinato alla Sensuale con piccolo rosti di patate

€18

Le Costine

Costine di maiale cotte a legna con patatine fritte*

€15

Hamburger di Fassone

Piatto con Hamburger di Fassone 270 gr con insalata e patatine fritte*

€13

Panini

(Fassone Piemontese, insalata, ketchup e maionese)

110 gr

270 gr

• Hamburger	€ 6	€13
• Cheeseburger	€ 7	€14
• Gorgoburger	€ 7	€14
• Cheesebaconburger	€ 8	€15
• Poncho Burger (scamorza, salsiccia, pomodoro, maionese)	€ 8	

Rosti

1 Prosciutto crudo, mozzarella, rucola	€ 8
2 Speck, brie	€ 8
3 Prosciutto cotto artigianale, fontina	€ 8
4 Salsiccia, gorgonzola	€ 8
5 Uovo e bacon	€ 8
6 Formaggi, uovo e bacon	€ 9
7 Rosti ai formaggi	€ 8

Fritti

• Patatine fritte	€ 4
• Patatine fritte con crocchette di pollo	€ 4,50
• Patatine fritte con crocchette di patate	€ 4,50
• Patatine fritte con olive all'ascolana	€ 4,50
• Patatine fritte con mozzarelline fritte	€ 4,50
• Crocchette di pollo	€ 4,50
• Crocchette di patate	€ 4,50
• Olive all'ascolana	€ 4,50
• Mozzarelline fritte	€ 4,50

Focacce

1 Prosciutto crudo, mozzarella, rucola, maionese	€ 6
2 Speck, brie	€ 6
3 Prosciutto cotto artigianale, fontina	€ 7
4 Prosciutto cotto artigianale, mozzarella, pomodoro, insalata e maionese	€ 7
5 Salsiccia, cipolle, peperoni grigliati, ketchup e maionese	€ 8
6 Pomodoro, fiordilatte e origano	€ 6
7 Fontina e verdure grigliate	€ 6

Veggy-burger

(Focaccia con burger di quinoa e verdure, insalata, ketchup e maionese)

€ 6

Ogni modifica o aggiunta di ingredienti comporterà una variazione dei prezzi. Si avverte la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Per maggiori indicazioni puoi consultare la lista degli allergeni.

*Alcuni prodotti possono essere surgelati.

Prodotti abbattuti in loco: alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza.

Guarda alla lavagna i piatti della serata



mezza pinta
28 cl. € 3,50

pinta
47 cl. € 6

spillatore
1,8 l. € 25

Bottiglia
75 cl. € 10

Alc. 5,2% vol.
Blanche
Alta fermentazione

Birra di grano al confine tra Vallonia e Fiandra: intensa, aromatica, dolce e floreale. Grazie ad una speziatura imponente e alle caratteristiche uniche del lievito da Champagne è ideale come aperitivo e per accompagnare formaggi o salumi poco stagionati.

Ingredienti: acqua, malto d'ORZO, FRUMENTO, luppolo, lievito, scorze d'arancia, pepe, coriandolo.



mezza pinta
28 cl. € 3,50

pinta
47 cl. € 6

spillatore
1,8 l. € 25

Bottiglia
75 cl. € 10

Alc. 7.5% vol.
Belgian Strong Ale
Alta fermentazione

Bionda corposa, piena ed elegante. Per chi cerca il massimo equilibrio tra corpo, malti, luppoli e l'apporto di spezie e frutta. Il finale è lungo ed avvolgente, l'aggiunta in bollitura di lime e zenzero gioca tra il citrico e il pepato. Molto beverina ed amabile nonostante la gradazione.

Ingredienti: acqua, malto d'ORZO, luppolo, lievito, lime, zenzero.



mezza pinta
28 cl. € 3,50

pinta
47 cl. € 6

spillatore
1,8 l. € 25

Bottiglia
75 cl. € 10

Alc. 7% vol.
Ambrata d'Abbazia
Alta fermentazione

La nostra prima birra, l'interpretazione neivese della tradizione monacale belga. Fresca al palato, fruttata, vinoso ma mai etilica nonostante la gradazione. Dotata di un finale dolciastro e femminile, grazie alla leggera acidità finale risulta piena ma non stucchevole. Il lievito da Champagne è responsabile dell'intero bouquet di sapori e profumi sprigionati, assieme al succo e alla scorza di pompelmo aggiunti in bollitura.

Ingredienti: acqua, malto d'ORZO, luppolo, lievito, pompelmo.



mezza pinta
28 cl. € 3,50

pinta
47 cl. € 6

Alc. 3.5% vol.
English Summer Ale
Alta fermentazione

Birra bionda (in carboazoto) semplice, dissetante e facile da bere, esile di corpo ma capace di sostenere il grado alcolico decisamente contenuto. Fortemente caratterizzata da una miscela di luppoli americani e sloveni aggiunti in abbondanza anche in dry hopping, che rendono il finale secco e agrumato. Birra dedicata a chi deve guidare!

Ingredienti: acqua, malto d'ORZO, luppolo, lievito.



mezza pinta
28 cl. € 3,50

pinta
47 cl. € 6

spillatore
1,8 l. € 25

Alc. 5.6% vol.
Belgian Pale Ale
Alta fermentazione

Bionda equilibrata, prodotta secondo la tradizione belga. Birra senza spezie, maltata e fortemente caratterizzata dall'utilizzo di un unico luppolo aromatico tedesco che dona forti sensazioni citriche riconducibili al mandarino.

Ingredienti: acqua, malto d'ORZO, luppolo, lievito.



mezza pinta
28 cl. € 3,50

pinta
47 cl. € 6

Alc. 5.5% vol.
Dark Ipa
Alta fermentazione

Mamma Italia Libera e Fallita Birra a carboazoto di color marrone scuro, 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, cacao e una leggera acidità per "pulire" il palato nel finale.

Ingredienti: acqua, malto d'ORZO, luppolo, lievito.



mezza pinta
28 cl. € 3,50

pinta
47 cl. € 6

Alc. 4.7% vol.
Bohemian Pilsner
Bassa fermentazione

Birra brassata a bassa fermentazione ispirata alle Pils della Repubblica Ceca. In bocca tipici sentori di crosta di pane, poi spiccata presenza di luppolatura Saaz. Facilità di bevuta, finale secco.

Ingredienti: acqua, malto d'ORZO, luppolo, lievito.



Amaro Citabiunda

Infuso in alcool di erbe,
radici, agrumi, infuso
di luppolo, zucchero di canna

Alc. 18% vol. € 3,50

Bottiglia da asporto - 70 cl € 20

Bevande

Bibite	€ 3,50
Fever Tree	€ 4
Caffè	€ 1
Acqua Minerale 1l	€ 2
Amari	€ 3,50

Guarda la lavagna
o chiedici per distillati e Cocktail



Guarda alla lavagna le birre della serata