



alc. 5,2% vol.  
Birra Bianca  
Alta fermentazione

mezza pinta  
28 cl. € 3,50

pinta  
56 cl. € 5,50

spillatore  
1,8 l. € 18,00

Bottiglia  
al tavolo  
75 cl. € 8,50

da asporto  
75 cl. € 8,00



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.



Alc. 5.5  
Cascadian Dark Ale  
Alta fermentazione

mezza pinta  
28 cl. € 3,50

pinta  
56 cl. € 5,50

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  
56 cl. € 5,50

spillatore  
1,8 l. € 18,00

alc. 5.5% 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.



alc. 5,6% vol.  
Easy Bitter  
Alta fermentazione

mezza pinta  
28 cl. € 3,50

pinta  
56 cl. € 5,50

Birra rossa in carboazoto, dedicata agli amanti delle Ales Inglesi e del bere facile. E' caratterizzata dal biscottato e dal leggero torrefatto dei malti, la luppolatura è erbacea ma contenuta. Corpo leggero ma sufficiente a mantenere l'equilibrio fra gli ingredienti.  
Una birra unica nella linea CitaBiunda.  
Ingredienti: acqua, malto d'ORZO, luppolo, lievito.



alc. 7.8% vol.  
Belgian Strong Ale  
Alta fermentazione



mezza pinta  
28 cl. € 3,50

pinta  
56 cl. € 6,00

spillatore  
1,8 l. € 20,00

Bottiglia  
al tavolo  
75 cl. € 8,50

da asporto  
75 cl. € 8,00

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.



alc. 7%vol.  
Belgian Specialty Ale  
Alta fermentazione



mezza pinta  
28 cl. € 3,50

pinta  
56 cl. € 6,00

spillatore  
1,8 l. € 20,00

Bottiglia  
al tavolo  
75 cl. € 8,50

da asporto  
75 cl. € 8,00

La nostra prima birra, l'interpretazione neivese della tradizione monacale belga. Fresca al palato, fruttata, vinosa 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.



alc. 3.5% vol.  
Birra English Summer Ale  
Alta fermentazione

mezza pinta  
28 cl. € 3,50

pinta  
56 cl. € 5,50

Birra bionda (in carboazoto) semplice, dissetante e facile da bere, esile di corpo ma capace di sostenere il grado alcolico decisamente contenuto (3.7%). 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  
56 cl. € 5,50

spillatore  
1,8 l. € 18,00

alc. 5,1% vol.  
Birra Biunda  
Alta fermentazione

Bionda dagli amari percettibili ma mai invadenti, la Mary si distingue per essere una birra facile ma mai banale. Finemente speziata con camomilla, anice e ginepro, dissetante e rinfrescante. Ideale compagna per tutta la serata.  
Ingredienti: acqua, malto d'ORZO, luppolo, lievito, camomilla, anice stellato, ginepro.



mezza pinta  
28 cl. € 3,50

pinta  
56 cl. € 5,50

spillatore  
1,8 l. € 18,00

alc. 4.9% vol.  
California Common  
Bassa fermentazione

Prima nostra birra brassata a bassa fermentazione rispettando i canoni del vecchio stile di San Francisco. In bocca è prima citrica e resinosa grazie all'utilizzo di limoni liguri e ginepro, poi lascia spazio alla prepotenza dei luppoli americani più esotici ed agrumati. Facilità di bevuta, finale secco.  
Ingredienti: acqua, malto d'ORZO, FRUMENTO, GRANO saraceno, luppolo, lievito, ginepro, limone.



mezza pinta  
28 cl. € 3,50

pinta  
56 cl. € 6,00

spillatore  
1,8 l. € 20,00

alc. 7.8% vol.  
Belgian Speciality Ale  
Alta fermentazione

Birra di color ambra, prodotta una volta all'anno. Tutta la pienezza e la complessità che si può desiderare: sentori tropicali, banana e marzapane. Nel finale frutta secca e aromi di mandorla. Strutturata e decisa. Da bere con moderazione!  
Ingredienti: acqua, malto d'ORZO, luppolo, lievito, cannella.



mezza pinta  
28 cl. € 3,50

pinta  
56 cl. € 5,50

spillatore  
1,8 l. € 18,00

alc. 4.6% vol.  
Saison con Amarene  
Alta fermentazione

Prodotta solo quando sono disponibili le migliori amarene (fine maggio) che unendosi a malto d'orzo, ai grani speciali, ad una luppolatura fine e ai lieviti da Champagne donano eleganza e una leggera acidità facendo di questa produzione la birra estiva per eccellenza in casa CitaBiunda. Un piccolo mix di spezie completano l'intenso percorso gustativo.  
Ingredienti: acqua, malto d'ORZO, FRUMENTO, amarene, luppolo, lievito, coriandolo, scorze d'arancia e pepe.



mezza pinta  
28 cl. € 3,50

pinta  
56 cl. € 6,00

spillatore  
1,8 l. € 20,00

alc. 8% vol.  
Baltic Porter  
Bassa fermentazione

Stile originario dell'area del Mar Baltico. Birra marrone scuro a gasatura morbida e dal corpo pieno: si susseguono le note dolci del maltato, toffee, cacao, caffè, frutti di bosco, uvetta, prugna disidratata. Il tutto è bilanciato da leggera acidità, una fine luppolatura e da un finale secco. Un pan di Spagna caldo imbevuto nel liquore.  
Ingredienti: acqua, malto d'ORZO, luppolo, lievito.



menu

i fornitori



# Guarda alla lavagna i piatti e le carni della serata

## La GRIGLIA carni della Granda fresche e selezionate

### La nostra grigliata

- Salsiccia
- Filetto di maiale
- Sottofiletto
- Costine di maiale

**€20** 750 gr circa

### Tagliata

di vitello 300 gr

**€15**

### Costata

#### Fiorentina di fassona

min. 750 gr - max 1500 gr

**€5** / 100 gr

**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

## taglieri

- Formaggi
  - Salumi
  - Salumi e formaggi
- € 8 per una persona  
€ 15 per due persone

## 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

Salvo ulteriori richieste i fritti vengono serviti con aggiunta di **ketchup** e **maionese**.

## contorni

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

Panbrioches e Focacce di nostra produzione cotta nel forno a legna  
Ingredienti Panbrioches: farina (biologica), tuorlo, latte, olio, sale, lievito e zucchero

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.  
\*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.

## 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 € 1