

Guarda alla lavagna le birre alla spina



mezza pinta
28 cl. € 3,50

pinta
47 cl. € 6,00



Bottiglia
75 cl. € 9,00

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. € 6,00

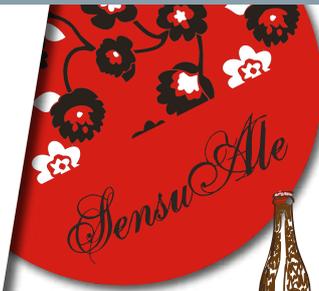
75 cl. € 9,00



alc. 7,8% 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. € 6,00

Bottiglia
75 cl. € 9,00



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. € 6,00

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

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.



mezza pinta
28 cl. € 3,50

pinta
47 cl. € 6,00

alc. 5,1% vol.
Blonde Hoppy Ale
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 e delicatamnte luppolata con sentori floreali e tropicali, dissetante e rinfrescante. Ideale compagna per tutta la serata.

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



mezza pinta
28 cl. € 3,50

pinta
47 cl. € 6,00

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. € 6,00

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. € 6,00

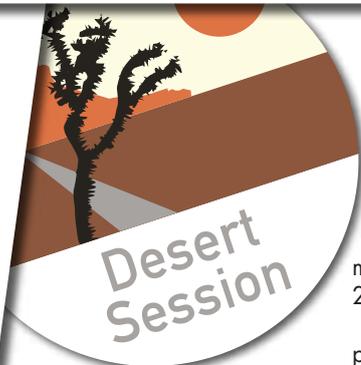
Bottiglia
75 cl. € 9,00
Bottiglia
33 cl. € 4,50



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. € 6,00

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.



Street Food, Good Beer, Rock 'n' Roll

Guarda alla lavagna i piatti e le carni della serata

Panbrioches e Focacce

di nostra produzione
Ingredienti Panbrioches: farine Piemontesi macinate a pietra, tuorlo, latte, olio, sale, lievito e zucchero

FuoriCitaburger (fassone piemontese, insalata, ketchup e maionese)

110 gr € 6 **270 gr € 13**

componi il tuo panino...

- Bacon € 1
- Bacon di Maiale Nero € 2
- Gorgonzola € 1
- Scamorza € 1
- Fontina € 1
- Pomodoro € 0,5
- Cipolla € 0,5
- Verdure grigliate € 1

Hamburger di vacca Nostral®

Raschera DOP,
Bacon di Maiale Nero

€ 13



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

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.

Costine

Costine di maiale marinate alla Sensuale cotte a legna con patatine fritte*

€ 15

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

Contorni

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

Veggy-burger € 6 (burger di quinoa e verdure, insalata, ketchup e maionese)

Tagliata di Fassone

300 gr
con contorno

€ 18

Taglieri

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

Dignitosamente Bricco

Amaro Citabiunda

Infuso in alcool di erbe, radici e agrumi, infuso di luppolo, zucchero di canna Alc. 18% vol. € 3,50

Bottiglia da asporto - 70 cl € 20,00