



Grado Plato 13  
alc. 5,2% vol.  
Birra bianca  
Alta fermentazione

weizenglas  
30 cl. € 3,50

weizenglas  
50 cl. € 5,50

spillatore  
1,8 l. € 18,00

Bottiglia  
al tavolo  
75 cl. € 8,50



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, zucchero, lievito, scorze d'arancia, pepe, coriandolo.



Grado Plato 14  
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, zucchero, lievito.



calice  
30 cl. € 3,50

calice  
50 cl. € 5,50

spillatore  
1,8 l. € 18,00

Grado Plato 13  
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, zucchero, lievito.



Grado Plato 14  
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, zucchero, lievito.



Grado plato 17.5  
alc. 7.8% vol.  
Bionda doppio malto  
Alta fermentazione



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. € 7,50

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, zucchero, lievito, lime, zenzero.



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



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. € 7,50

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, zucchero, lievito, pompelmo.



Grado plato 10  
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, zucchero, lievito.



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, zucchero, lievito, camomilla, anice stellato, ginepro.

calice  
30 cl. € 3,50

calice  
50 cl. € 5,50

spillatore  
1,8 l. € 18,00

Grado plato 12  
alc. 5,1% vol.  
Birra Biunda  
Alta fermentazione



mezza pinta  
28 cl. € 3,50

pinta  
56 cl. € 5,50

spillatore  
1,8 l. € 18,00

Grado plato 13.5  
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, zucchero, lievito, ginepro, limone.



calice  
30 cl. € 4,00

calice  
50 cl. € 6,00

spillatore  
1,8 l. € 20,00

Grado Plato 18  
alc. 7.8% vol.  
belgian speciality ale  
Alta fermentazione

Birra di color ambrato, 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, zucchero, lievito, cannella.



weizenglas  
30 cl. € 3,50

weizenglas  
50 cl. € 5,50

spillatore  
1,8 l. € 18,00

Grado plato 13  
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, zucchero, lievito, spezie.



Mezza pinta  
28 cl. € 3,50

Pinta  
56 cl. € 5,50

Bottiglia  
33 cl. € 4,00

Grado plato 13.5  
alc. 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, ma con un grado alcolico decisamente contenuto.  
Ingredienti: acqua, malto d'ORZO, luppolo, zucchero, lievito, olio essenziale di canapa



menu

i fornitori



Pomodoro San Marzano Dop Agro Sarnese-Nocerino



**ALESSIO MARCO**  
DEPOSITO LATTE REGGIANO  
INGROSSO SALUMI E FORMAGGI TIPICI PIEMONTESI

# 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

**€18** 750 gr circa

### Tagliata

di vitello 300 gr

**€15**

### Costata

#### Fiorentina di fassona

min. 750 gr - max 1500 gr

**€5** / 100 gr

## 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

## Veggy-burger €5 (burger di ceci e verdure, insalata, ketchup e maionese)

### 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**.

### 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

### primi

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

### contorni

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

### taglieri

- Formaggi
  - Salumi
  - Salumi e formaggi
- € 8 per una persona  
€ 16 per due persone

Panbrioche  
e Focacce  
di nostra produzione  
cottura nel forno a legna  
Ingredienti Panbrioche: 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.