

GUARDA ALLA LAVAGNA LE SPINE DI QUESTA SERA!

Sensu Ale



Un omaggio alla grande tradizione monacale belga. Fresca al palato, agrumata, vinosa, molto equilibrata e mai etilica nonostante la gradazione, dotata di un finale dolciastro 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. € 5,00

spillatore
1,8 l. € 16,00

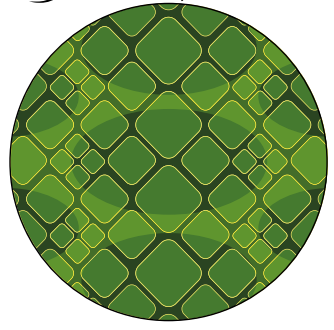
Bottiglia
al tavolo
75 cl. € 8,50

da asporto
75 cl. € 7,50



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

Serpica



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. € 5,00

spillatore
1,8 l. € 16,00

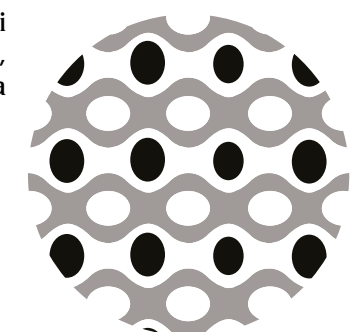
Bottiglia
al tavolo
75 cl. € 8,50

da asporto
75 cl. € 7,50



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

BiancaNeive



Birra di grano al confine tra Vallonia e Fiandra: 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. € 5,00

spillatore
1,8 l. € 16,00

Bottiglia
al tavolo
75 cl. € 8,50

da asporto
75 cl. € 7,50



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

milf



Mamma Italia Libera e Fallita Color marrone scuro, spillata a carboazoto 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.

Alterna al Carboazoto con Cinnamon Girl

mezza pinta
28 cl. € 3,50

pinta
56 cl. € 5,00

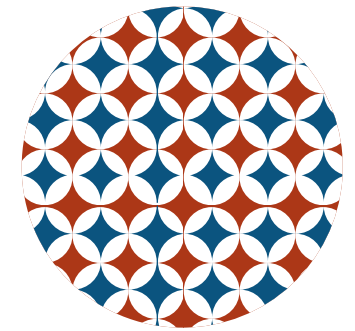
Bottiglia
al tavolo
33 cl. € 4,00

da asporto
33 cl. € 3,50



Grado Plato 14
Alc. 6.3
Cascadian Dark Ale
Alta fermentazione

Cinnamon Girl



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

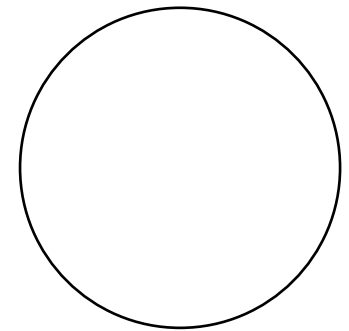
mezza pinta
28 cl. € 3,00

pinta
56 cl. € 5,00

Alterna al Carboazoto con Milf

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

REVOLVER



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

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!

mezza pinta
28 cl. € 3,00

pinta
56 cl. € 5,00

Bottiglia
al tavolo
33 cl. € 3,50

da asporto
33 cl. € 3,00



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

la birra

Vuoi ricevere aggiornamenti sulle nostre serate, sulle nostre birre e sui nostri tour, allora iscriviti alla nostra newsletter tramite:
birrificio@birrificiocitabiunda.it - www.birrificiocitabiunda.it
fb: Citabiunda Birrificio Indipendente



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.

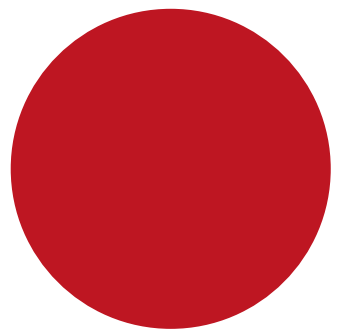
Natalizia

Mezza pinta
28 cl. € 3,50

Pinta
56 cl. € 5,00

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

KRIEKKA!



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. € 5,00

spillatore
1,8 l. € 16,00

Grado Plato 15
Alc. 5.8
Saison con amarene
Alta fermentazione

Desert Session



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

Stagionale

mezza pinta
28 cl. € 3,50

pinta
56 cl. € 5,00

spillatore
1,8 l. € 16,00

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

Panini*

Paà brioché di nostra produzione fatto con farina, tuorlo d'uovo, latte, burro e zucchero

Hamburger	EURO 5,00
Cheeseburger	EURO 5,50
Gorgoburger	EURO 5,50
Cheesebaconburger	EURO 6,00
Poncho burger (scamorza, salsiccia, pomodoro, maionese)	EURO 6,00

Focacce

di nostra produzione e cotte a legna

1 - Prosciutto crudo, mozzarella, rucola, maionese	EURO 5,00
2 - Speck, brie	EURO 5,00
3 - Prosciutto cotto, fontina	EURO 5,00
4 - Prosciutto cotto, mozzarella, pomodoro, insalata, maionese	EURO 5,00
5 - Salsiccia, cipolle, peperoni grigliati, ketchup e maionese	EURO 6,00

Rosti

(tortino di patate di montagna arrostito in padella)

1 - Prosciutto crudo, mozzarella, rucola	EURO 7,00
2 - Speck, brie	EURO 7,00
3 - Prosciutto cotto, fontina	EURO 7,00
4 - Salsiccia, gorgonzola	EURO 8,00
5 - Uovo e bacon	EURO 8,00
6 - Formaggi, uovo e bacon	EURO 8,50

Crepes

EURO 5,00

- 1 - Prosciutto crudo, mozzarella, rucola
- 2 - Speck, brie
- 3 - Prosciutto cotto, fontina

Taglieri

- Formaggi e miele
Salumi
Salumi e formaggi con miele

PER 1 PERSONA
EURO 7,00
PER 2 PERSONE
EURO 13,00

Piatti

- 1 - Stinco marinato alla Sensuale 700g con piccolo rosti di patate **EURO 16,00**
- 2 - Coscia di pollo alla piastra con patate fritte* **EURO 13,00**
- 3 - Salsiccia alla piastra con patate fritte e peperoni grigliati* **EURO 8,00**
- 4 - Grill (salsiccia, hamburger, wurstel, porchetta e patate fritte*) **EURO 9,00**
- 5 - Valdostana (con insalata e patate fritte*) **EURO 9,00**

Menu Birra

Alla lavagna...
4 piatti cucinati
e abbinati con le nostre birre **EURO 35,00**

Stuzzicherie*

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

- | | |
|--|-----------|
| 1 - Patatine fritte | EURO 3,00 |
| 2 - Patatine fritte con crocchette di pollo | EURO 4,00 |
| 3 - Patatine fritte con crocchette di patate | EURO 4,00 |
| 4 - Patatine fritte con olive all'ascolana | EURO 4,00 |
| 5 - Patatine fritte con mozzarelline fritte | EURO 4,00 |
| 6 - Crocchette di pollo | EURO 4,00 |
| 7 - Crocchette di patate | EURO 4,00 |
| 8 - Olive all'ascolana | EURO 4,00 |
| 9 - Mozzarelline fritte | EURO 4,00 |

Vegetariani

- | | |
|--|------------|
| 1 - Fritto di verdure stagionali | EURO 10,00 |
| 2 - Gnocchi fatti in casa al ragù di verdure | EURO 8,00 |
| 3 - Hamburger vegetariano (zucchine, melanzane, peperoni, carote e sedano) | EURO 5,00 |
| 4 - Crepes toma di Melle e rucola | EURO 5,00 |
| 5 - Crepes pomodoro e mozzarella | EURO 5,00 |
| 6 - Focaccia da forno a legna con frittata, pomodoro, insalata e maionese | EURO 5,00 |
| 7 - Focaccia da forno a legna con pomodoro, mozzarella e origano | EURO 5,00 |
| 8 - Focaccia da forno a legna con fontina e verdure grigliate | EURO 5,00 |
| 9 - Rosti ai formaggi | EURO 7,50 |
| 10 - Insalata (pomodori, fagiolini*, cipolla rossa, mais e uovo sodo) | EURO 7,50 |
| 11 - Insalata mista (Ins. verde, pomodori, carote, mais) | EURO 5,00 |

Dolci

- | | |
|--|-----------|
| Sformatino fondente con salsa alla cinnamon girl | EURO 6,00 |
| Birramisu' | EURO 4,00 |
| Crepes alla nutella e granella di nocciole | EURO 4,00 |
| Crepes con marmellata di pere e succo d'acero | EURO 4,00 |

Vini del territorio:

Bottiglia da 75 cl

- | | |
|--|------|
| Arneis Langhe DOC - Dante Rivetti | € 12 |
| Spumante Brut Metodo Classico Alta Langa Millesimato Paolo Berutti | € 25 |
| Dolcetto d'Alba DOC - Quazzolo | € 10 |
| Nebbiolo Langhe DOC Produttori del Barbaresco | € 15 |



Wi-Fi: citabiunda
Password: Sensuale

GUARDA ALLA LAVAGNA I PIATTI DI QUESTA SERA!

il cibo

Bibite

EURO 3,00

- Coca cola
- Coca Zero
- Chinotto
- Cedrata Tassoni
- Sprite
- Fanta
- Aranciata Amara
- Estathe Limone
- Estathe Pesca
- Lemonsoda
- Acqua brillante

Succhi

EURO 3,00

- Pera
- Pesca
- Ace
- Albicocca
- Ananas

Bar

- | | |
|-------------------|-----------|
| Caffè | EURO 1,00 |
| 1/2 Minerale | EURO 1,50 |
| Minerale 0,75 cl | EURO 2,50 |
| Birra per Celiaci | EURO 4,50 |

Liquori

EURO 3,50

- Genepy
- Sambuca
- San Simone
- Mirto
- Grappa
- Jagermeister
- Montenegro
- Limoncello
- Baileys
- Vodka
- Toccanasa Negro

Rhum

- | | |
|----------------------------------|-----------|
| St.James Agricole (Martinica) | EURO 9,00 |
| Zacapa 23 Anni (Guatemala) | EURO 8,00 |
| Flor de Cana 12 Anni (Nicaragua) | EURO 7,00 |
| Havana 7 (Cuba) | EURO 5,00 |

Gin

- | | |
|----------------------|-----------|
| Monkey 47 (Germania) | EURO 7,00 |
| Ungava (Canada) | EURO 5,00 |

whisky

- | | |
|-----------------------------|-----------|
| Lagavulin 16 Anni (scozia) | EURO 8,00 |
| Oban 14 Anni (scozia) | EURO 7,00 |
| Strathisla 12 Anni (scozia) | EURO 6,00 |
| Jack Daniel's (Stati Uniti) | EURO 5,00 |



Birrificio CitaBiunde

Orario:

- martedì, mercoledì, giovedì 19.30 - 01.00
venerdì e sabato 19.30 - 02.30
(servizio sino alle ore 02.00)
domenica 19.30 - 00.00
- chiuso il lunedì -