



Hamburger di Vacca Nostral®



Raschera DOP,
Bacon di
Maiale Nero

€13

Hamburger di Angus "Miguel Vergara"

Uovo,
Bacon di Maiale
Nero

€16

Le Costine

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

€15

Tagliata di Fassone con contorno

€18

FuoriCitaburger

(Fassone Piemontese,
insalata, ketchup
e maionese)

110 gr € 6

270 gr € 13

componi il tuo panino...

- Bacon € 1
- Gorgonzola € 1
- Scamorza € 1
- Fontina € 1
- Pomodoro € 1
- Cipolla € 1
- Verdure grigliate € 1
- Cheddar € 2
- Uovo € 2

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
- Mix Fritto € 8

Contorni

- Insalata mista € 5,00
- Verdure grigliate € 5,00
- Patate al forno € 5,00

Veggy-burger

(Focaccia con burger di quinoa e verdure,
insalata, ketchup e maionese) € 6,00

Focacce

- 1 - Cotto e fontina € 6,00
- 2 - Speck e brie € 6,00
- 3 - Pomodoro e mozzarella € 6,00
- 4 - Fontina e verdure grigliate € 6,00
- 5 - Crudo e mozzarella € 6,00

Tagliere

di Salumi e Formaggi € 15

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

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

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

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

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 0,5 l	€ 1,50
Amari	€ 3,50

Guarda la lavagna o chiedici per distillati e Cocktail



Guarda alla lavagna le birre della serata