



CHEERS



Quarta edizione

Birreria Gourmet

MENU' ANTIPASTI

IL TRIS DI HAMBURGER GOURMET

Mini Burger aromatizzati con:

- Patanegra, cipolle caramellate e gorgonzola
- Black Angus, bacon e trevigiana
- Chianina, straciatella e pomodori secchi

13,00€



TRIPEL ROUGE

Belgian triple 9.0° (Belgio)



FIRESTONE WALKER DOUBLE IPA

Double Mind Haze 8.3° (USA)

Provalo con:



TREMENS

Golden Strong Ale 8.5° (Belgio)



ROUSSE

Belgian abbey amber 7.0° (Belgio)

LA TRIADE DI BATTUTA

Battuta di fassona servita con:

- pistacchi, senape e miele
- crema di cipolle arrosto
- soia, lime e limone

11,00€

LA TARTARE DI TONNO

Tartare di tonno con soia, frutti di bosco e burratine

12,50€



BLANCHE DES NEIGES

Blanche 4.8° (Belgio)



WEISSE HELL

Weisse 5.2° (Germania)

Provalo con:



TRIPEL ROUGE

Belgian triple 9.0° (Belgio)



FIRESTONE WALKER HOPNOSIS

India Pale Ale 6,7° (USA)

IL VITELLO TONNATO

Vitello tonnato della tradizione con frutto di capperi

11,00€



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS




Quarta edizione

Birreria Gourmet

TAGLIERI DEL CHEERS

Accompagnati da chiacchiere nostrane

Gran Speck king	11,00€
Finocchiona toscana	10,00€
Capocollo piccante	9,00€
Lardo di Patanegra	10,00€
San Daniele e straciatella	12,50€

Degustazione di salumi	15,00€
 Degustazione di formaggi	12,00€
Degustazione mista x2	16,00€
Degustazione mista x4	24,00€

APERICHEERS

TAGLIERE APERITIVO X2

Accompagnato da chiacchiere

12,00€

TAGLIERE APERITIVO X4

Accompagnato da chiacchiere







24,00€

TAGLIERE VEGETARIANO X2

Accompagnato da chiacchiere

14,00€

SFIZI DEL CHEERS

 Patate fritte con buccia	5,00€
 Jalapenos ripieni di formaggio	6,50€
 Patate con buccia con crema di gorgonzola	6,00€
 Patate chips XXL	4,00€
Fiori di zucca ripieni	7,00€
Straccetti di pollo impanati	6,00€
 Bocconcini di Mac and Cheese	6,00€
 Chiacchiere	4,00€

LE NOSTRE SALSE



MAYOVEG:
maionese vegana,
provare per credere!



MESSICANA:
piccante ma
non troppo



YOGURT:
salsa dal
sapore delicato



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Quarta edizione

HAMBURGER

Accompagnati da patate con buccia

Birreria Gourmet

Provalo con:



IL MICIDIALE

11,00€

Hamburger di Black Angus con spianata piccante, caciotta al peperoncino, pomodorino giallo confit e salsa alle cipolle



PROGUSTA

India Pale Ale 6.8° (Germania)

FIRESTONE WALKER DOUBLE

Double Mind Haze 8.3° (USA)



IL SAVOY

12,00€

Hamburger di Fassone con cipolle caramellate, crema di gorgonzola dop di Novara e salsa tartufata



TRIPEL ROUGE

Belgian triple 9.0° (Belgio)

BIERE DU CORSAIRE

Strong Ale 9.4° (Belgio)



IL SAPORITO

11,00€

Hamburger di Black Angus, cheddar, bacon croccante, misticanza e pomodoro



ARGENTUM

Belgian IPA 7.4° (Belgio)

POCULATOR

Dunkel 7.4° (Germania)



IL PULLED PORK

12,50€

Spalla di maiale speziata e sfilacciata a mano con cheddar e insalatina di cavolo viola



ARGENTUM

Belgian IPA 7.4° (Belgio)

GUILLOTTINE

Golden Strong Ale 8.5° (Belgio)



IL VEGGY

11,00€

Hamburger di soia e patata viola, spinacino, pomodoro secco, cipolle e maionese vegana



ESTRELLA

Lager 4.6° (Spagna)

RADEBERGER

Pils 5.0° (Germania)



IL CRASTO

10,00€

Cotoletta di pollo impanata, bacon, crema di toma stracchinata, misticanza e pomodoro



TREMENS

Golden Strong Ale 8.5° (Belgio)

AVERBODE

Abbey Strong Ale 7.5° (Belgio)



IL NAPOLETANO

11,00€

Hamburger di bufalo, pomodori secchi, melanzane e bufala fresca



TRIPEL ROUGE

Belgian triple 9.0° (Belgio)

NOCTURNUM

Dark Strong Ale 8.5° (Belgio)



L'ATLANTICO

14,00€

Salmone affumicato, stracciatella, zucchine grigliate e spinacino



BLANCHE DES NEIGES

Blanche 4.8° (Belgio)

WEISSBOCK

Weissbock 7.2° (Germania)



 Ogni hamburger può essere composto con pane bianco fresco o con pane nero al carbone!



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Quarta edizione

Birreria Gourmet

PRIMI

Provalo con:



I PLIN

Plin con fondo d'arrosto alla birra

11,00€



TRIPEL ROUGE

Belgian triple 9.0° (Belgio)



NOCTURNUM

Dark Strong Ale 8.5° (Belgio)



GLI SPAGHETTONI

Spaghettoni quadrati alla carbonara

11,00€



TREMENS

Golden Strong Ale 8.5° (Belgio)



RADEBERGER

Pils 5.0° (Germania)



LA PAPPARDELLA

Pappardella al ragù di cervo

10,00€



TRIPEL ROUGE

Belgian triple 9.0° (Belgio)



POCULATOR

Dunkel 7.4° (Germania)



I PACCHERI

Pacchero con salmone e scorzetta di lime

13,00€



PARANOIA

Hazy IPA 6.5° (Spagna)



FIRESTONE WALKER LIGHT

Hazy IPA 4.0° (USA)



I CAVATELLI

Cavatelli con datterino,
burrata e crema di basilico

11,50€



ESTRELLA

Lager 4.6° (Spagna)



WEISSE HELL

Weisse 5.2° (Germania)



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS






















Quarta edizione

SECONDI

Birreria Gourmet

Provalo con:

 LA TAGLIATA Tagliata di vitello con senape e miele 18,00€	 TREMENS Golden Strong Ale 8.5° (Belgio)  RADEBERGER Pils 5.0° (Germania)
 IL TOMAHAWK Tomahawk servita su pietra lavica (1 kg circa: consigliata per due persone) 40,00€	 ARGENTUM Belgian IPA 7.4° (Belgio)  FIRESTONE WALKER DOUBLE Double Mind Haze 8.3° (USA)
 L'ASADO Asado cotto a bassa temperatura marinato con senape, miele e peroncino 14,00€	 TREMENS Golden Strong Ale 8.5° (Belgio)  RADEBERGER Pils 5.0° (Germania)
 LO STINCO Stinco di maiale alla birra 14,00€	 TRIPEL ROUGE Belgian triple 9.0° (Belgio)  FIRESTONE WALKER DBA British Pale Ale 5.0° (Usa)
 FISH AND CHIPS Crocchette di baccalà e patate chips XXL 15,00€	 BLANCHE DES NEIGES Blanche 4.8° (Belgio)  WEISSE HELL Weisse 5.2° (Germania)
  LA MELANZANA RIPIENA Melanzana al forno ripiena con olive taggiasche, pomodori secchi, cipolla e tarallo 12,00€	 KELLER Keller 5.3° (Germania)  FIRESTONE WALKER LIGHT Hazy IPA 4,0° (USA)

CONTORNI E INSALATE

 Patate al forno 5,00€	 Misticanza, pomodori e burrata 7,50€
 Verdure di stagione al forno 6,00€	Misticanza, salmone affumicato, scaglie di grana e yogurt 10,00€



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Quarta edizione **PIZZE E LIEVITATI** *Birreria Gourmet* **MATTONCINI GOURMET**

Piccoli quadratini di focaccia soffici e alveolati alti circa 2cm.

L'alta idratazione dell'impasto rende i mattoncini morbidi, mentre l'utilizzo di olio extra vergine d'oliva e di cristalli di sale rendono incredibilmente croccante la superficie.

LARDO

con miele e nocciole

2 pezzi 3,50€



NUVOLA

con gorgonzola e pere

2 pezzi 3,50€

MORTADELLA

con stracciatella e pistacchio

2 pezzi 3,50€



BUFALA

con pesto di rucola

2 pezzi 3,50€

DEGUSTAZIONE MISTA DI MATTONCINI

Assaggio misto di tutti i gusti

8 pezzi 12,00€

LE FOCACCE

La base della nostra pizza completamente condita a crudo: una bontà assoluta!

LARDELLATA

Lardo di Patanegra, pere e gorgonzola

8,00€

PISTACCHIELLA

Mortadella, burrata da 250 gr e pistacchio

9,00€



BARESE

Pomodorino condito con aglio e olio,
burrata da 250gr e tarallo pugliese

8,00€

SAN DANIELE

Crudo San Daniele, bufala campana
e marmellata di fichi

9,00€

VALTELLINA

Bresaola, stracciatella
e pomodori secchi

10,00€

Provale con:



PROGUSTA

India Pale Ale 6.8°



RADEBERGER

Pils 5.0°



ESTRELLA

Lager 4.6°



INEDIT

Blanche 4.0°



BLANCHE

Blanche 4.8°



WEISSE HELL

Weisse 5.2°



PARANOIA

Hazy IPA 6.5°



DBA

British Pale Ale 5.0°



PARANOIA

Hazy IPA 6.5°



DBA

British Pale Ale 5.0°



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Quarta edizione

LE PIZZE

Birreria Gourmet

Impasto molto idratato, lunga lievitazione e ingredienti di qualità.

Desideriamo farvi assaggiare la nostra pizza sia
nelle declinazioni più classiche e sia in versioni gourmet.



MARGHERITA

Pomodoro del Gargano, fior di latte,
basilico e olio EVO

6,00€



VEGETARIANA

Pomodoro del Gargano, fior di latte,
verdure, basilico e olio EVO

7,50€



4 FORMAGGI

Fior di latte, gorgonzola dop di Novara,
toma d'Alba e Parmigiano Reggiano

8,50€

SAN DANIELE

Pomodoro del Gargano, fior di latte,
crudo San Daniele, basilico e olio EVO

9,00€

AMERICANA

Pomodoro del Gargano, fior di latte,
wurstel e patatine fritte

8,00€

CALABRA

Fior di latte, 'nduja, peperoncino,
cipolla di Tropea caramellata, basilico e olio EVO

10,00€



GORGONZOLA E CIPOLLE

Pomodoro del Gargano, fior di latte,
gorgonzola, cipolle, basilico e olio EVO

9,00€

NORVEGESE

Fior di latte, stracchino, salmone,
pesto di rucola, basilico e olio EVO

11,00€

Provale con:



BLANCHE

Blanche 4.8°



WEISSE HELL

Weisse 5.2°



KELLER

Keller 5.3°



RADEBERGER

Pils 5.0°



BLANCHE

Blanche 4.8°



WEISSE HELL

Weisse 5.2°



PARANOIA

HazyIPA 6.5°



NOCTURNUM

Strong Ale 8.5°



KELLER

Keller 5.3°



WEISSBOCK

Weissbock 7.2°



PARANOIA

HazyIPA 6.5°



DELIRIUM RED

Strong Ale 8.0°



TREMENS

Strong Ale 8.5°



NOCTURNUM

Strong Ale 8.5°



BLANCHE

Blanche 4.8°



WEISSBOCK

Weissbock 7.2°



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Quarta edizione

LE PIZZE

Birreria Gourmet

Provale con:

NAPOLI

Pomodoro del Gargano, fior di latte, acciughe, capperi, basilico e olio EVO

7,00€

DIAVOLA

Pomodoro del Gargano, fior di latte, salame piccante, basilico e olio EVO

8,00€

BUFALINA

Pomodoro del Gargano, mozzarella di bufala campana, basilico e olio EVO

8,50€

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro del Gargano, fior di latte, funghi prosciutto cotto, basilico e olio EVO

8,00€

ESPLOSIVA

Fior di latte, cipolla rossa, patate, stracciatella e capocollo piccante

9,00€

BURRATA

Pomodoro del Gargano, burrata da 250 gr, basilico e olio EVO

9,00€

BOSCAIOLA

Mozzarella di bufala, speck, porcini e olio EVO

8,00€

GRICIA

Fior di latte, crema di pecorino romano, guanciale, pepe, olio EVO

8,00€



ESTRELLA
Lager 4.6°



RODENBACH
Flemish Ale 6,0°



PARANOIA
HazyIPA 6.5°



DBA
British Pale Ale 5.0°



BLANCHE
Blanche 4.8°



WEISSE HELL
Weisse 5.2°



KELLER
Keller 5.3°



AVERBODE
Strong Ale 7.5°



TREMENS
Strong Ale 8.5°



DOUBLE IPA
Hazy IPA 8.3°



BLANCHE
Blanche 4.8°



WEISSE HELL
Weisse 5.2°



TRIPEL ROUGE
Belgian triple 9.0°



ROUSSE
Belgian abbey 7.0°



TREMENS
Strong Ale 8.5°



GUILLOTINE
Strong Ale 8.5°

IL PREZZO DELLE AGGIUNTE VARIA IN BASE AL PRODOTTO RICHIESTO:

Bufala +2,00, Burrata +3,00, Salumi +2,00,

Formaggi +1,00, Verdura +1,00



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



MENU' DOLCI

 **TIRAMISÙ**

PANNA COTTA

- Frutti di bosco
- Cioccolato
- Caramello

 **CANNOLO SICILIANO**



 **CHEERS CAKE**

- Frutti di bosco
- Cioccolato
- Caramello

 **BUNET FRITTO**

Su crema di mascarpone e
amaretto disaronno

 **TORTA SACHER**



Prezzo dolci:
5,00€