



CHEERS



Quarta edizione

MENU' ANTIPASTI

Birreria Gourmet

IL TRIS DI HAMBURGER GOURMET

Mini Burger aromatizzati con:

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

13,00€



TRIPEL ROUGE

Belgian triple 9.0° (Belgio)

FIRESTONE WALKER DOUBLE IPA

Double Mind Haze 8.3° (USA)

Provato 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€



BLANCHE DES NEIGES

Blanche 4.8° (Belgio)

WEISSE HELL

Weisse 5.2° (Germania)

LA TARTARE DI TONNO

Tartare di tonno con soia, frutti di bosco
e burratine

12,50€



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 cappero

11,00€

Provato con:



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 stracciatella	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

PRIMI

Birreria Gourmet

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

HazyIPA 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€

MORTADELLA

con straciatella e pistacchio

2 pezzi 3,50€

NUVOLA

con gorgonzola e pere

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, straciatella
e pomodori secchi
10,00€

Provate 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

HazyIPA 6.5°



DBA

British Pale Ale 5.0°



PARANOIA

HazyIPA 6.5°



DBA

British Pale Ale 5.0°



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Quarta edizione

LE PIZZE

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€



GORGIO E CIOPOLLE

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€

Birreria Gourmet

Provate 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

Provate 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€



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati