



# FABBRICA *in* PEDAVENA

## COLOGNO MONZESE



il nostro menù è anche online - Our menu is also online

Gentile cliente, nelle ultime pagine troverà le indicazioni riguardo alle 14 sostanze considerate "**ALLERGENI**" e alla loro presenza all'interno dei nostri prodotti. Per qualsiasi ulteriore informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.



*Birra Pedavena*

*Birra Pedavena*

*Birra Pedavena*

*Birra Pedavena*

*Birra Pedavena*



FRATELLI LUCIANI

MEDAGLIA D'ARGENTO  
del Ministero di Agricoltura  
Industria e Commercio

DIPLOMA DI  
GRAN PREMIO  
Esposizione Igiene Napoli, 1900

MEDAGLIA D'ORO  
Esposizione  
Mondiale Roma, 1911

FABBRICA DI BIRRA

PEDAVENA DI FELTRE



La famiglia Luciani ha iniziato a produrre birra a Pedavena nel 1897. Qui apre, pochi anni dopo, quella che tutt'oggi è la birreria più grande d'Italia.

Da un'idea dei fondatori è nato nel secondo dopoguerra il progetto di una rete di birrerie che riprendesse il nome della Fabbrica facendo conoscere i suoi prodotti in tutta Italia.

Oggi portiamo le nostre birre dalle pendici delle Dolomiti a tutta la rete di locali Fabbrica in Pedavena per far vivere a tutti i nostri clienti la magia dello storico birrificio.



# BIRRE ALLA SPINA



## 1897 NON FILTRATA Vol. 5,8%

### Lager non filtrata



La nostra non filtrata e non pastorizzata, spillata direttamente dal tank, ha un gusto ed un colore inconfondibili risultanti da una fermentazione primaria nelle storiche e uniche cantine «Rostenit» ispirate al concetto della vasca aperta. La rifermentazione in tank verticali unita alla lunghissima maturazione donano a questo prodotto cremosità e profumi unici.

PROVENIENZA Italia FERMENTAZIONE Bassa

PICCOLA	0,2l	3 <sup>50</sup>
MEDIA	0,4l	5 <sup>50</sup>
GRANDE	1l	11 <sup>00</sup>



## PEDAVERA ORIGINALE Vol. 5,0%

### Lager



La ricetta che ha creato il mito della nostra fabbrica tramandata da mastro birraio a mastro birraio. La leggera nota erbacea del luppolo in fiore completa il profilo di questa birra rendendola estremamente rinfrescante, pur mantenendo un corpo importante dato della lunga fermentazione a bassa temperatura.

PROVENIENZA Italia FERMENTAZIONE Bassa

PICCOLA	0,2l	3 <sup>00</sup>
MEDIA	0,4l	5 <sup>00</sup>
GRANDE	1l	10 <sup>00</sup>



## DOLOMITI ROSSA Vol. 6,7%

### Bock



Una rossa dal corpo strutturato ed equilibrato con sentori di caramello e frutti di bosco. La Dolomiti Rossa è consigliata in abbinamento a brasati e dolci; perfetta con formaggi d'alpeggio.

PROVENIENZA Italia FERMENTAZIONE Bassa

PICCOLA	0,2l	3 <sup>50</sup>
MEDIA	0,4l	5 <sup>50</sup>
GRANDE	1l	11 <sup>00</sup>



## BIRRA DOLOMITI 8° DOPPIO MALTO VOL. 8%

### Doppel bock chiara



La nostra birra a più elevata gradazione. Da bere con calma, apprezzandone il colore oro intenso dato dal lento processo di cottura e caramellizzazione del mosto. Il corretto bilanciamento dei luppoli in amaro rende questa birra comunque facile alla bevuta.

PROVENIENZA Italia FERMENTAZIONE Bassa

PICCOLA	0,2l	4 <sup>50</sup>
MEDIA	0,4l	6 <sup>50</sup>
GRANDE	1l	12 <sup>50</sup>



## DOLOMITI SPECIALE Vol. 5,9%

### Lager Speciale



Chiara dai riflessi d'oro intenso, la nostra Dolomiti Speciale si caratterizza per il gusto rotondo con delicate note di frutta matura e caramello.

**PROVENIENZA** Italia **FERMENTAZIONE** Bassa

PICCOLA  
0,2l 3<sup>50</sup>

MEDIA  
0,4l 5<sup>50</sup>

GRANDE  
1l 11<sup>00</sup>



## MAISEL'S WEISSE Vol. 5,2%



L'aroma fresco del lievito e le piacevoli note fruttate si combinano con la leggera piccantezza degli aromi di malto, la frutta, i chiodi di garofano e un pizzico di noce moscata. Nel retrogusto si dispiega l'aroma leggermente fruttato e speziato tipico delle Maisel's Weisse.

**PROVENIENZA** Germania **FERMENTAZIONE** Alta

PICCOLA  
0,3l 4<sup>00</sup>

MEDIA  
0,5l 6<sup>50</sup>



## MAISEL IPA Vol. 6,3%



Un mondo di aromi composto di frutti di bosco e agrumi, con un lieve ricordo di prugna. Una robusta nota amara di luppolo sul finale.

**PROVENIENZA** Germania **FERMENTAZIONE** Alta

PICCOLA  
0,3l 4<sup>50</sup>

MEDIA  
0,5l 7<sup>00</sup>



## MENADHU DI ST. AUSTEL Vol. 4,5%



Prodotta con una miscela di sei malti diversi. A livello sensoriale e gustativo emergono note di liquirizia, caffè espresso, carruba, malto tostato, cioccolato al latte ed un leggero tono affumicato.

**PROVENIENZA** Inghilterra **FERMENTAZIONE** Alta

PICCOLA  
0,2l 3<sup>50</sup>

MEDIA  
0,4l 6<sup>00</sup>

# BIRRE IN BOTTIGLIA



## ST. FEUILLIEN TRIPLE

8,0% Vol - 33cl



Aroma ricco con una combinazione unica di luppolo aromatico, malto, pane bianco, spezie.

FERMENTAZIONE . . . . . Alta  
COLORE . . . . . Ambrato chiaro  
PROVENIENZA . . . . . Belgio

7<sup>00</sup>



## ST. FEUILLIEN BRUNE

8,5% Vol - 33cl



Le note fruttate derivanti dalla fermentazione si fondono con la dominante di liquirizia e caramello.

FERMENTAZIONE . . . . . Alta  
COLORE . . . . . Rubino  
PROVENIENZA . . . . . Belgio

6<sup>50</sup>



## ST. FEUILLIEN BLONDE

7,5% Vol - 33cl



Profumo molto intenso; possiamo sentire l'influenza del luppolo aromatico, così come una nota agrumata.

FERMENTAZIONE . . . . . Alta  
COLORE . . . . . Dorato  
PROVENIENZA . . . . . Belgio

6<sup>50</sup>



## MAISEL WEST COAST

Ipa - 6,6% Vol - 33cl



Moderna West Coast IPA: bouquet fruttato con sentori di ananas, maracuja, arancia, limone e sottili note di pino.

FERMENTAZIONE . . . . . Alta  
COLORE . . . . . Mielato  
PROVENIENZA . . . . . Germania

6<sup>00</sup>



## MAISEL'S WEISSE ANALCOLICA

50cl



Birra analcolica dal gusto speziato-fruttato.

FERMENTAZIONE . . . . . Alta  
COLORE . . . . . Giallo Paglierino  
PROVENIENZA . . . . . Belgio

6<sup>00</sup>

NO  
ALCOL



## 2 LIRA

Ipa - 5% Vol - 33cl

Birra bionda dorata dall'aroma intenso luppolato.



FERMENTAZIONE .	Alta	6 <sup>00</sup>
COLORE . . . . .	Biondo dorato	
PROVENIENZA . .	Italia	



## 1 LIRA

American Amber Ale - 6,2% Vol - 33cl

Birra ambrata dal gusto caramello.



FERMENTAZIONE .	Alta	6 <sup>50</sup>
COLORE . . . . .	Ambrato	
PROVENIENZA . .	Italia	



## 5 LIRA

Blonde Ale - 4,5% Vol - 33cl

Aroma dolce e retrogusto di marmellata all'arancia.



FERMENTAZIONE .	Alta	6 <sup>00</sup>
COLORE . . . . .	Chiara	
PROVENIENZA . .	Italia	



## SUPERIOR ANALCOLICA

NO  
ALCOL

Lager - 33cl

Si distingue per una schiuma compatta e un gusto pieno ed equilibrato.



FERMENTAZIONE .	Bassa	5 <sup>00</sup>
COLORE . . . . .	Dorato	
PROVENIENZA . .	Italia	



## CASTELLO LAGER

5,2% Vol - 33cl

SENZA GLUTINE - Birra che rispecchia nel sapore e nei profumi la sorella Lager ma dal gusto più delicato.



FERMENTAZIONE .	Bassa	5 <sup>00</sup>
COLORE . . . . .	Chiaro	
PROVENIENZA . .	Italia	



## VETRA PALE ALE

Pale Ale - 5,4% Vol - 33cl

SENZA GLUTINE - La finezza del luppolo d'oltre oceano e la sensualità di profumi esotici.



FERMENTAZIONE .	Alta	6 <sup>00</sup>
COLORE . . . . .	Dorato	
PROVENIENZA . .	Italia	





# PIATTI DI STAGIONE

## **Il Crudele\*** (300g) **17<sup>50</sup>**

maxi burger di carne (manzo e maiale)  
servito al sangue con maionese alla paprika e patate al forno

## **Carpaccio di Manzo 19<sup>50</sup>**

marinato alle erbe provenzali, servito con rucola, olive taggiasche,  
riduzione di aceto balsamico e burratina

## **Poke Bowl 14<sup>00</sup>**

riso Basmati, straccetti di manzo, avocado, cavolo cappuccio,  
sesamo e salsa teriyaki

## **Club Sandwich 13<sup>00</sup>**

pane toast, farcito freddo con: pollo, pomodori, insalata,  
uova sode, maionese, senape, aneto e bacon croccante.  
Servito con patatine fritte\*



## **Tartare di Manzo 19<sup>00</sup>**

con senape in grani, frutti di capperi e tuorlo d'uovo, accompagnata da  
friarielli saltati in padella con aglio e peperoncino



## ANTIPASTI

-  **Bruschetta classica** 5<sup>00</sup>  
concassè di pomodoro e origano
- Bruschetta Parma** 6<sup>50</sup>  
prosciutto crudo di Parma,  
mozzarella di bufala, pomodorini
- Tagliere misto** 21<sup>00</sup>  
prosciutto crudo toscano al pepe, mortadella,  
salame Cremona, grana, formaggio alla birra,  
pecorino romano, confetture
- Tagliere di salumi** 18<sup>50</sup>  
prosciutto crudo toscano al pepe, speck,  
mortadella, lardo, salame Cremona
- Crudo e burrata** 14<sup>50</sup>  
prosciutto crudo di Parma, burrata, pomodorini, basilico
-  **Nachos** 8<sup>50</sup>  
chips di farina di mais, formaggio fuso, jalapeños
-   **Nachos Mexico** 11<sup>00</sup>  
chips di farina di mais, formaggio fuso, jalapeños,  
guacamole e panna acida

## GOLOSITA'

CONTENGONO VARIE SPEZIE

- Alette di pollo\*** 6<sup>50</sup>
-  **Anelli di cipolla\*** 5<sup>50</sup>
- Crocchette di peperoncino rosso e formaggio\*** 6<sup>50</sup>
-   **Polpettine alle alghe\*** 6<sup>00</sup>
- Pepite di pollo panate\*** 7<sup>50</sup>
-  **Bocconcini panati ripieni al camembert\*** 7<sup>00</sup>
- Bocconcini di pollo\*** 6<sup>50</sup>
- Sfizioosità di fritti\*** 7<sup>50</sup>  
con arancino al sugo, crochè con mozzarella,  
frittatina di spaghetti, calzoncello e delizia ai 4 formaggi
-  **Sticks di focaccia al forno\*** 4<sup>00</sup>  
ideale per accompagnamento a taglieri di salumi



## PRIMI

-  **Cannelloni\*** 12<sup>50</sup>  
ricotta e spinaci
-  **Pacchero** 12<sup>50</sup>  
con pomodoro ramato, melanzane, crema di basilico e ricotta salata
-  **Quadrotti di pasta fresca** 13<sup>00</sup>  
ripieni di cacio e pepe saltati al burro e salvia con crudo croccante

## SECONDI

- Orecchia di elefante croccante** 19<sup>50</sup>  
costata di maiale battuta impanata con pomodorini e rucola
- Straccetti di pollo al curry\*** 15<sup>50</sup>  
accompagnato con riso Basmati
- Tagliata di pollo al rosmarino** 15<sup>50</sup>  
con rucola e pomodorini
- Arrosticini di Black Angus\*** 17<sup>50</sup>  
manzo - 8 pezzi accompagnati da patate al forno e salsa teriyaki







# HAMBURGER

SERVITI CON PATATINE FRITTE STICK\*

<b>Classico</b> manzo*, pomodoro a fette, insalata, ketchup e maionese	<b>11<sup>50</sup></b>
<b>Salamella burger</b> hamburger di salamella* con peperoni, senape e cipolla caramellata	<b>10<sup>50</sup></b>
<b>Cheese</b> manzo*, doppio cheddar, pomodoro a fette, insalata, ketchup e maionese	<b>13<sup>00</sup></b>
<b>Retrò</b> manzo*, brie, spinacino, pomodori e salsa rosa	<b>13<sup>50</sup></b>
<b>Apollo 13</b> pollo panato*, pomodoro a fette, spinacino, scamorza ed honey mustard	<b>13<sup>00</sup></b>
<b>Pulled pork</b> maiale sfilacciato* marinato nella birra, bacon, cipolla rossa caramellata, cheddar ed insalata	<b>15<sup>00</sup></b>
 <b>Vegano (Beyond Meat)</b> hamburger vegano*, peperoni, ketchup, insalata gentile	<b>14<sup>50</sup></b>
<b>Bulldozer</b> 300g di manzo* (2 hamburger), insalata, bacon, uovo all'occhio di bue, salsa barbecue e maionese	<b>17<sup>00</sup></b>
<b>Patanegra</b> 100% carne di Patanegra iberico*, rucola, salsa ranch, pomodoro a fette	<b>16<sup>00</sup></b>
<b>Hot Patanegra</b> 100% carne di Patanegra iberico*, jalapeño, tabasco, pomodoro a fette, maionese	<b>16<sup>50</sup></b>
 <b>Mezzo crudo</b> tartare di manzo, uovo all'occhio di bue, guacamole, spinacino, salsa ranch	<b>15<sup>00</sup></b>

 Tutti i panini possono essere serviti con hamburger Beyond meat con un extra di **2,00**  
 Tutti gli hamburger sono disponibili con pane\* **SENZA GLUTINE\*\*** (1pz) + **2,00 €**



# CARNE\* ALLA BRACE

TUTTI I PIATTI SONO ACCOMPAGNATI DA MEZZA PATATA AL CARTOCCIO

**Special della settimana** con contorno a scelta  
ogni settimana una nuova specialità dal nostro braciere con carni e tagli pregiati. Chiedi al personale di sala.

Tagliata di manzo classica	20 <sup>00</sup>
Tagliata di manzo con rucola e grana	22 <sup>00</sup>
Tagliata di manzo con salsa teriyaki	20 <sup>50</sup>
Tagliata di manzo con lardo di Patanegra e pepe rosa	22 <sup>50</sup>
Tagliata di manzo con salsa Chimichurri	21 <sup>00</sup>

**Fiorentina** (taglio) accompagnata da patate al forno  
scegli tu dalla nostra vetrina delle carni Dry-Age

**Costine (ribs) in salsa BBQ** 16<sup>50</sup>  
con senape e aromi misti

**Costata di manzo** (400/500g)  
scegli tu dalla nostra vetrina delle carni Dry-Age

**Novità** **Galletto alla diavola** 16<sup>50</sup>  
con spezie varie, Paprika, Peperoncino

**Spiedoni misti con pollo, salsiccia e tacchino\*** (300g) 16<sup>00</sup>

**Grigliata di carne mista** (per 2 persone) 45<sup>00</sup>  
salsiccia, costine in salsa BBQ, cosce di pollo, spiedone\*, tagliata di manzo e verdure alla griglia



## CARNI FROLLATE PREMIUM

Potrete scegliere un taglio di carne premium frollata direttamente dalla vetrina vicino alla griglia.

\* Prodotto fresco o congelato in loco  
(mediante abbattimento rapido di temperatura)






# LE PINSE

 <b>Liscia</b> pinsa*, olio d'oliva, rosmarino, sale grosso	6 <sup>50</sup>
 <b>Margherita</b> pinsa*, pomodoro, mozzarella, basilico, origano	9 <sup>00</sup>
<b>La Classica</b> pinsa*, pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi misti	11 <sup>00</sup>
<b>Trentina</b> pinsa*, pomodoro, mozzarella, speck, brie, rucola	12 <sup>00</sup>
<b>Iberica</b> pinsa*, pomodoro, mozzarella, salame piccante, jalapeño, cipolla	13 <sup>00</sup>
 <b>Ortolana</b> pinsa*, pomodoro, mozzarella e verdure grigliate	11 <sup>00</sup>
<b>Romana</b> pinsa*, pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere	10 <sup>50</sup>

## PINSE SFIZIOSE

### PINSA ROMANA CONDITA

 <b>La Leggera</b> pinsa*, mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino, basilico	11 <sup>00</sup>
<b>La Morte Sua</b> pinsa*, mortadella, stracciatella e granella di pistacchi	13 <sup>00</sup>
<b>La Saporita</b> pinsa*, prosciutto crudo toscano al pepe, caprino, zucchine grigliate	13 <sup>00</sup>
<b>La Gustosa</b> pinsa*, prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala, pomodorini ciliegino e basilico	13 <sup>00</sup>
<b>La Lombarda</b> pinsa*, bresaola, rucola, grana, olive taggiasche, olio Evo	13 <sup>00</sup>
 <b>Estiva</b> pinsa*, crudo di Parma, Squacquerone, rucola	13 <sup>00</sup>

 impasto pinsa\* senza glutine\*\* +2<sup>00</sup>

## INSALATE

**Caesar** 13<sup>00</sup>  
misticanza, straccetti di pollo, crostini di pane,  
scaglie di grana e salsa caesar

**Costa sud** 12<sup>00</sup>  
misticanza, olive leccino, tonno,  
mozzarella di bufala, origano e pomodorini

**Santorini** 12<sup>00</sup>  
misticanza, feta, pomodorini, olive taggiasche,  
cipolla rossa e basilico

Novità

**Livigno** 13<sup>00</sup>  
misticanza, straccetti di bresaola, brie, noci,  
riduzione di aceto balsamico

## CONTORNI

🍃 Patate fritte stick\* 4<sup>00</sup>

🍃 Verdure alla griglia 4<sup>50</sup>

🍃 Patate al forno 4<sup>00</sup>

🍃 Insalata mista 4<sup>00</sup>

🍃 Friarielli 4<sup>00</sup>  
saltati in padella con aglio e peperoncino





## DESSERT

- |   |                 |
|---|-----------------|
|  <b>Tiramisù</b>  | 6 <sup>00</sup> |
|  <b>Crumble</b><br>pere, cioccolato e uvetta                                  | 6 <sup>00</sup> |
| <b>Cheesecake</b><br>ai frutti di bosco/caramello/cioccolato.<br>con NUTELLA maggiorazione di 0,50 €  | 6 <sup>00</sup> |
| <b>Ananas fresco</b>  | 4 <sup>50</sup> |
| <b>Semifreddo al torroncino</b><br>con nocciole   | 5 <sup>00</sup> |
| <b>Sorbetto al limone</b><br>con correzione + 1,50 €  | 3 <sup>50</sup> |
| <b>Salame al cioccolato</b>   | 6 <sup>00</sup> |
|  <b>Crema allo yogurt greco</b><br>con purea di mango e granella di biscotto | 6 <sup>00</sup> |
| <b>Tortino al cioccolato fondente</b><br>con crema inglese  | 6 <sup>00</sup> |



**FABBRICA**  
*in*  
**PEDAvena**  
**COLOGNO MONZESE**  
**PER I PIU' PICCOLI**



- |  |                       |
|--|-----------------------|
| <b>Pennette</b><br>ragù/pomodoro/pesto   | <b>7<sup>00</sup></b> |
| <b>Cotoletta*</b><br>petto di pollo impanato con patatine fritte                 | <b>8<sup>50</sup></b> |
| <b>Hamburger di prosciutto cotto*</b><br>con ketchup, maionese e patatine fritte | <b>7<sup>50</sup></b> |
| <b>Gelato</b> panna, fragola, cioccolato   | <b>3<sup>50</sup></b> |



## BIBITE

Acqua 0,7 lt.	2 <sup>50</sup>
Acqua 0,5 lt. naturale o frizzante	1 <sup>50</sup>
Bibite	3 <sup>50</sup>
Succhi di frutta	3 <sup>50</sup>

## CAFFETTERIA

Caffè	1 <sup>50</sup>
Americano	1 <sup>50</sup>
Marocchino	2 <sup>50</sup>
Orzo	2 <sup>00</sup>
Ginseng	2 <sup>00</sup>

## AMARIE E GRAPPE

Amari	3 <sup>50</sup>
Selezione amari	5 <sup>00</sup>
Grappa bianca	3 <sup>00</sup>
Grappa barricata	4 <sup>00</sup>
Grappe speciali	5 <sup>00</sup>

## DISTILLATI

Whisky	6 <sup>00</sup>
Whisky premium	8 <sup>00</sup>
Brandy	6 <sup>00</sup>
Cognac	7 <sup>00</sup>





# VINI DELLA CANTINA

## VINI ROSSI

**Castello del Poggio - Dolcetto del Monferrato**

Piemonte - Dolcetto DOC

CALICE BOTTIGLIA

4<sup>50</sup> 18<sup>50</sup>

**Pietro Triacca - Sforzato**

Lombardia - Sforzato Valtellina DOCG

54<sup>00</sup>

**Tommasi - Valpolicella Ripasso**

Veneto - Ripasso della Valpolicella DOC

28<sup>00</sup>

**Tommasi - Amarone Classico**

Veneto - Amarone della Valpolicella DOCG

62<sup>00</sup>

**I Magredi - Refosco dal Peduncolo**

Friuli - Refosco DOC

5<sup>00</sup> 18<sup>00</sup>

**Bottega - Chianti**

Toscana - Chianti DOCG

4<sup>50</sup> 18<sup>00</sup>

**Felline - Negroamaro**

Puglia - Negroamaro Salento IGP

21<sup>00</sup>

## VINI ROSSI DAL MONDO

**Amaru Malbec**

Argentina - Malbec

24<sup>00</sup>

**Cape Dreams Pinotage**

Sud Africa - Pinotage

23<sup>00</sup>

**Burlesque Zinfandel**

California - Zinfandel

28<sup>00</sup>

**La Quinta Mamba Tempranillo**

Spagna - Tempranillo

34<sup>00</sup>

**Dos Almas Orizzonti**

Cile - Carmenere - Aglianico

28<sup>00</sup>

## VINI ROSE'

**San Marzano - Tramari Rosato**

Puglia - Negroamaro rosato I.G.P

23<sup>50</sup>

## VINI BIANCHI

**Antica Casa Visconti - Lugana Franco Visconti**

Lombardia - Lugana DOC

CALICE BOTTIGLIA

23<sup>00</sup>

**I Magredi - Traminer Aromatico**

Friuli - Traminer DOC

5<sup>00</sup> 24<sup>00</sup>

**Vinicola del Sannio - Falanghina**

Campania - Falanghina del Sannio DOC

4<sup>50</sup> 17<sup>50</sup>

**Vigna Fiorini - Vermentino**

Toscana - Vermentino di Toscana IGT

4<sup>50</sup> 17<sup>00</sup>

**Felline - Fiano del Salento**

Puglia - Fiano Salento IGP

19<sup>00</sup>

## BOLLICINE

**Bottega - Spumante Millesimato**

Veneto - Spumante

CALICE BOTTIGLIA

4<sup>50</sup> 18<sup>00</sup>

**TreVile - Prosecco Valdobbiadene Extra Dry**

Veneto - Prosecco DOCG

20<sup>00</sup>

**Turra - Blanc de Blancs Brut**

Lombardia - Franciacorta DOCG

38<sup>00</sup>

**Perrier Jouet - Champagne Brut**

Francia - Champagne DOC

95<sup>00</sup>

## VINI DA DESSERT

**Bottega - Moscato Petalo dell'Amore**

Veneto - Uvaggio Moscato

20<sup>00</sup>

Fresca di  
spillatura...



FABBRICA *in* PEDAVENA  
COLOGNO MONZESE

## PORTAMI A CASA

Porta a casa la nostra birra non filtrata nella  
comoda bottiglia da 2 litri riutilizzabile.



Ricarica 16.<sup>00</sup>

**BOTTIGLIA D'ASPORTO 2lt**

Con chiusura ermetica riutilizzabile

Costo della bottiglia riempita al primo acquisto:

**24.<sup>00</sup>**

Disponibile anche in bottiglia da 1 litro

Ricarica 9.<sup>00</sup> - Bottiglia 1l con ricarica 16.<sup>00</sup>

# — BEER SHOP —

*Per non restare mai senza...*

BASKET  
6X33CL **17€**



**Pedavena**






*Chiedi il listino completo al nostro staff*

Il prodotto acquistato con la formula da asporto non può essere consumato all'interno del locale.



Sono presenti in menù prodotti freschi, conservati e surgelati.  
All'occorrenza tutti i nostri prodotti possono essere trattati con il sistema naturale dell'abbattimento rapido della temperatura e mantenuti con la catena del freddo. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale in servizio.

\* Ricorda: i prodotti indicati con l'asterisco potrebbero essere sottoposti a freddo forzato all'origine.

 Vegetariano  Vegano  Senza glutine negli ingredienti\*\* \*Prodotti surgelati

**Coperto 2,00**

Tutte le immagini inserite sono a scopo illustrativo.

### **\*\*SENZA GLUTINE - ATTENZIONE!**

**Durante le operazioni di preparazione dei cibi esiste però la possibilità che prodotti alimentari privi di glutine vengano a contatto con preparazioni che ne contengono. A causa di queste circostanze, non siamo in grado di garantire che qualsiasi pietanza segnalata priva di glutine ne sia completamente priva.**

**Gentile cliente, di seguito troverà le indicazioni riguardo alle 14 sostanze considerate "ALLERGENI" e alla loro presenza all'interno dei nostri prodotti. Per qualsiasi ulteriore informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.**

- 1 - Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ( 1 ); b) maltodestrine a base di grano ( 1 ); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3 - Uova e prodotti a base di uova.
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6 - Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato ( 1 ); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticello.
- 8 - Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10 - Senape e prodotti a base di senape.
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi.

**PIATTI DI STAGIONE**

Crudele	1, 2, 3, 4, 6,12
Carpaccio Manzo	7, 9, 12
Poke Bowl	6, 8, 11
Tartare	1, 3, 4, 6, 9,10,12
Club sandwich	1, 3, 10

**ANTIPASTI**

Bruschetta classica	1
Bruschetta Parma	1, 7
Tagliere misto	7
Tagliere di salumi	
Crudo e burrata	7
Nachos	6, 7
Nachos Mexico	6, 7, 9, 12

**GOLOSITA'**

Alette di pollo	1
Anelli di cipolla	1, 12
Crocchette di peperoncino rosso e formaggio	1, 7, 12
Polpette alle alghe	1
Pepite di pollo panate	1, 6, 7, 9, 10
Bocconcini panati ripieni al camembert	1, 7, 12
Bocconcini di pollo	1, 14
Sfizioità di fritti	Tutti
Sticks di focaccia al forno	1, 6

**PRIMI PIATTI**

Cannelloni	3, 6, 10, 7
Pacchero	1, 3, 7
Quadrotti	1, 3, 7

**I SECONDI**

Orecchia di elefante	1, 3
Straccetti di pollo al curry	1, 3, 6, 12
Tagliata di pollo al rosmarino	
Arrosticini di black angus	1,6

**HAMBURGER**

Classico	1, 3, 7, 10, 11
Salamella burger	1, 10, 11
Cheese	1, 3, 7, 10, 11
Retrò	1, 3, 7, 11
Apollo 13	1, 7, 11
Pulled pork	1, 7, 11
Bulldozer	1, 3, 7, 10, 11
Patanegra	1, 3, 7, 11
Hot Patanegra	1, 3, 10, 11
Vegano (Beyond Meat)	1, 11
Mezzo Crudo	1,3,6,7,9,10,11,12
Per tutti i burger: patate fritte stick	1

**INSALATE**

Caesar	1, 7
Costa sud	4, 7
Santorini	7, 12
Livigno	1, 7, 8,12

**CONTORNI**

Patate fritte stick	1
Verdure alla griglia	
Patate al forno	
Insalata mista	
Friarielli	1, 2, 3, 4, 6,12

**CARNE ALLA GRIGLIA**

Special della settimana	chiedere al personale
Tagliata di manzo classica	
Tagliata di manzo con rucola e grana	7
Tagliata di manzo con salsa teriyaki	1, 6
Tagliata di manzo con lardo di Patanegra e pepe rosa	
Tagliata di manzo Chimichurri	1, 6, 9, 12
Fiorentina	
Costine (ribs) in salsa BBQ	1, 2, 5, 6, 7, 9, 10, 11
Costata di manzo	
Galletto alla diavola	1, 10, 12
Spiedoni misti con pollo, salsiccia e tacchino	
Grigliata di carne mista	1, 2, 5, 6, 7, 9, 10, 11

**PINSE**

Liscia	1, 6
Margherita	1, 6, 7, 12
La Classica	1, 6, 7, 12
Trentina	1, 6, 7, 12
Iberica	1, 6, 7, 12
Ortolana	1, 6, 7
Romana	1, 6, 4, 7
La Leggera	1, 6, 7, 12
La Morte Sua	1, 6, 7, 8, 12
La Saporita	1, 6, 7, 12
La Gustosa	1, 6, 7, 12
La Lombarda	1, 6, 7, 12
Estiva	1, 7
Base pinsa senza glutine	6

CONTINUA &gt;

## I DOLCI

Tiramisù	3, 7
Crumble	3, 8
Cheesecake	1, 7, 8, 6
Ananas fresco	
Semifreddo al torroncino	1, 3, 7, 6, 8
Sorbetto al limone	3, 6, 7, 8
Salame al cioccolato	1, 3, 5, 7, 8
Yogurt greco con mango	7
Tortino al cioccolato	1, 3, 7

## MENU BIMBI

Pennette	1, 3, 8
Cotoletta	1, 3, 6, 9, 10
Hamburger di prosciutto cotto	1, 7, 10
Gelato	1, 3, 7

**Per ogni dubbio o chiarimento  
consulta il personale di sala**

