



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.



FRATELLI LUCIANI

MEDAGLIA D'ARGENTO
del Ministero di Agricoltura
Industria e Commercio

FABBRICA DI BIRRA

PEDAVENA DI FELTRE

DIPLOMA DI
GRAN PREMIO
Esposizione Igiene Napoli, 1900

MEDAGLIA D'ORO

Esposizione
Mondiale Roma, 1911



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	0,2 l	3 ⁵⁰
MEDIA	0,4 l	5 ⁵⁰
GRANDE	1 l	11 ⁰⁰



PEDAVENA 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	0,2 l	3 ⁰⁰
MEDIA	0,4 l	5 ⁰⁰
GRANDE	1 l	10 ⁰⁰



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	0,2 l	3 ⁵⁰
MEDIA	0,4 l	5 ⁵⁰
GRANDE	1 l	11 ⁰⁰



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	0,2 l	4 ⁵⁰
MEDIA	0,4 l	6 ⁵⁰
GRANDE	1 l	12 ⁵⁰



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

0,21 3⁵⁰

MEDIA

0,41 5⁵⁰

GRANDE

11 11⁰⁰



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

0,31 4⁰⁰

MEDIA

0,51 6⁵⁰



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

0,31 4⁵⁰

MEDIA

0,51 7⁰⁰



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

0,21 3⁵⁰

MEDIA

0,41 6⁰⁰

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

7⁰⁰



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

6⁵⁰



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

6⁵⁰



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

6⁰⁰



MAISEL WEISS ANALCOLICA

50cl



Birra analcolica dal gusto speziato-fruttato.

FERMENTAZIONE . Alta
COLORE Giallo Paglierino
PROVENIENZA . . Belgio

6⁰⁰

NO
ALCOL



2 LIRE

Ipa - 5% vol - 33cl



Birra bionda dorata dall'aroma intenso luppolato.

FERMENTAZIONE . Alta
COLORE Biondo dorato
PROVENIENZA . . Italia

6⁰⁰



1 LIRA

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



Birra ambrata dal gusto caramello.

FERMENTAZIONE . Alta
COLORE Ambrato
PROVENIENZA . . Italia

6⁵⁰



5 LIRE

Blonde Ale - 4,5% vol - 33cl



Aroma dolce e retrogusto di marmellata all'arancia.

FERMENTAZIONE . Alta
COLORE Chiara
PROVENIENZA . . Italia

6⁰⁰



SUPERIOR ANALCOLICA

Lager - 33cl



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

FERMENTAZIONE . Bassa
COLORE Dorato
PROVENIENZA . . Italia

5⁰⁰



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
COLORE Chiaro
PROVENIENZA . . Italia

5⁰⁰



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
COLORE Dorato
PROVENIENZA . . Italia

6⁰⁰





PIATTI DI STAGIONE

Il Cannibale* (300g) **16⁵⁰**

battuta di carne (manzo e maiale) al sangue
con fonduta di Zola su crostone di pane pugliese
servito con patate al forno

Stinco di Maiale **17⁵⁰**

marinato alla birra, cotto al forno, con patate al forno

Ossobuco di Vitello **19⁵⁰**

ossobuco* con risotto giallo alla milanese

Polpette della Nonna **13⁰⁰**

con sugo di pomodoro e basilico



ANTIPASTI

-  **Bruschetta classica** 5⁰⁰
concassè di pomodoro e origano
- Bruschetta Parma** 6⁵⁰
prosciutto crudo di Parma,
mozzarella di bufala, pomodorini
- Tagliere misto** 21⁰⁰
prosciutto crudo toscano al pepe, mortadella,
salame Cremona, grana, formaggio alla birra,
pecorino romano, confetture
- Tagliere di salumi** 18⁵⁰
prosciutto crudo toscano al pepe, speck,
mortadella, lardo, salame Cremona
- Crudo e burrata** 14⁵⁰
prosciutto crudo di Parma, burrata,
pomodorini, basilico
-  **Nachos** 8⁰⁰
chips di farina di mais, formaggio fuso, jalapeño



GOLOSITA'

CONTENGONO VARIE SPEZIE

- Alette di pollo*** 6⁵⁰
-  **Anelli di cipolla*** 5⁵⁰
-  **Crocchette di peperoncino
rosso e formaggio*** 6⁵⁰
- Polpette fritte*** 6⁵⁰
- Pepite di pollo panate*** 7⁵⁰
-  **Bocconcini panati
ripieni al camembert*** 7⁰⁰
- Bocconcini di pollo*** 6⁵⁰
- Sfiziosità di fritti*** 7⁵⁰
con arancino al sugo, crochè con mozzarella,
frittatina di spaghetti, calzoncello e delizia ai 4 formaggi
-  **Malfritti*** 4⁰⁰
ritagli di focaccia frita, ideale per
accompagnamento a taglieri di salumi



PRIMI

- | | |
|---|------------------------|
|  Cannelloni*
ricotta e spinaci | 12⁵⁰ |
| Spaghetti chitarra alla carbonara
guanciale, uovo, pecorino e pepe | 13⁰⁰ |
|  Lasagna vegetariana
con verdure e besciamella | 12⁰⁰ |

SECONDI

- | | |
|---|------------------------|
| Orecchia di elefante croccante
costata di maiale battuta impanata
con pomodorini e rucola | 19⁵⁰ |
| Straccetti di pollo al curry*
accompagnato con riso Basmati | 15⁵⁰ |
| Tagliata di pollo al rosmarino
con rucola e pomodorini | 15⁰⁰ |
| Arrosticini di Black Angus*
manzo - 8 pezzi accompagnati da patate
al forno e salsa teriyaki | 17⁵⁰ |
| Tartare
friarielli, porro fritto, pane Carasau e senape in grani | 19⁰⁰ |







HAMBURGER

SERVITI CON PATATINE FRITTE STICK*

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

 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	19⁵⁰
Tagliata di manzo con rucola e grana	22⁵⁰
Tagliata di manzo con salsa teriyaki	22⁵⁰
Tagliata di manzo con lardo di Patanegra e pepe rosa	23⁵⁰
Tagliata di manzo con funghi misti*	23⁵⁰

Fiorentina (taglio) accompagnata da patate al forno

Scegli tu dalla nostra vetrina delle carni Dry-Age

Costine (ribs) in salsa BBQ con senape e aromi misti	16⁵⁰
--	------------------------

Costata di manzo (min. 500g)

Scegli tu dalla nostra vetrina delle carni Dry-Age

Galletto alla griglia marinato alla birra Dolomiti rossa	16⁵⁰
--	------------------------

Spiedoni misti con pollo, salsiccia e tacchino* (300g)	15⁵⁰
---	------------------------

Grigliata di carne mista (per 2 persone)

salsiccia, costine in salsa BBQ, cosce di pollo, spiedone*, tagliata di manzo e verdure alla griglia

44⁰⁰



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

 Liscia pinsa*, olio d'oliva, rosmarino, sale grosso	6⁵⁰
 Margherita pinsa*, pomodoro, mozzarella, basilico, origano	9⁰⁰
La Classica pinsa*, pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi misti	11⁰⁰
Trentina pinsa*, pomodoro, mozzarella, speck, brie, rucola	12⁰⁰
Iberica pinsa*, pomodoro, mozzarella, salame piccante, jalapeño, cipolla	13⁰⁰
 Ortolana pinsa*, pomodoro, mozzarella e verdure grigliate	11⁰⁰
Romana pinsa*, pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere	10⁵⁰
Zio Marco pinsa*, mozzarella, friarielli, salsiccia	12⁵⁰

PINSE SFIZIOSE

PINSA ROMANA CONDITA

 La Leggera pinsa*, mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino, basilico	11⁰⁰
La Morte Sua pinsa*, mortadella, stracciatella e granella di pistacchi	13⁰⁰
La Saporita pinsa*, prosciutto crudo toscano al pepe, caprino, zucchine grigliate	13⁰⁰
La Gustosa pinsa*, prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala, pomodorini ciliegino e basilico	13⁰⁰
La Lombarda pinsa*, bresaola, rucola, grana, olive taggiasche, olio Evo	13⁰⁰
 Festiva pinsa*, zucchine alla griglia, burrata, olive taggiasche, basilico, olio Evo	13⁰⁰

 impasto pinsa* senza glutine** + **2⁰⁰**

CLUB SANDWICH

SERVITI CON PATATINE FRITTE STICK*

Di terra 13⁰⁰

pane toast, **farcito freddo** con: pollo, pomodori, insalata, uova sode, maionese, senape, aneto e bacon croccante

Di mare 13⁵⁰

pane toast, **farcito freddo** con: formaggio spalmabile, rucola e salmone marinato

INSALATE

Caesar 13⁰⁰

misticanza, straccetti di pollo, crostini di pane, scaglie di grana e salsa Caesar

Costa sud 12⁰⁰

misticanza, olive leccino, tonno, mozzarella di bufala, origano e pomodorini

Invernale 13⁰⁰

misticanza, straccetti di manzo, pomodorini, e salsa teriyaki

CONTORNI

🍷 Patate fritte stick* 4⁰⁰

🍷 Verdure alla griglia 4⁵⁰

🍷 Patate al forno 4⁰⁰

🍷 Insalata mista 4⁰⁰

🍷 Friarielli 4⁰⁰
saltati in padella con aglio e peperoncino





DESSERT

☼ Tiramisù	6 ⁰⁰
☼ Crumble pere, cioccolato e uvetta	6 ⁰⁰
Cheesecake ai frutti di bosco/caramello/cioccolato. con NUTELLA maggiorazione + 1,00 €	6 ⁰⁰
Ananas fresco	4 ⁵⁰
Semifreddo al torroncino con nocciole	5 ⁰⁰
Sorbetto al limone con correzione + 1,50 €	3 ⁵⁰
Salame al cioccolato	6 ⁰⁰
Piadina alla Nutella con zucchero a velo	6 ⁰⁰
Tortino al cioccolato fondente con crema inglese	6 ⁰⁰



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



BIBITE

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

CAFFETTERIA

Caffè	1 ⁵⁰
Americano	1 ⁵⁰
Marocchino	2 ⁵⁰
Orzo	2 ⁰⁰
Ginseng	2 ⁰⁰

AMARIE E GRAPPE

Amari	3 ⁵⁰
Selezione amari	5 ⁰⁰
Grappa bianca	3 ⁰⁰
Grappa barricata	4 ⁰⁰
Grappe speciali	5 ⁰⁰

DISTILLATI

Whisky	6 ⁰⁰
Whisky premium	8 ⁰⁰
Brandy	6 ⁰⁰
Cognac	7 ⁰⁰





VINI DELLA CANTINA

VINI ROSSI

Castello del Poggio - Dolcetto del Monferrato

Piemonte - Dolcetto DOC

CALICE BOTTIGLIA

4⁵⁰ 18⁵⁰

Pietro Triacca - Sforzato

Lombardia - Sforzato Valtellina DOCG

54⁰⁰

Tommasi - Valpolicella Ripasso

Veneto - Ripasso della Valpolicella DOC

28⁰⁰

Tommasi - Amarone Classico

Veneto - Amarone della Valpolicella DOCG

62⁰⁰

I Magredi - Refosco dal Peduncolo

Friuli - Refosco DOC

5⁰⁰ 18⁰⁰

Bottega - Chianti

Toscana - Chianti DOCG

4⁵⁰ 18⁰⁰

Felline - Negroamaro

Puglia - Negroamaro Salento IGP

21⁰⁰

VINI ROSSI DAL MONDO

Amaru Malbec

Argentina - Malbec

24⁰⁰

Cape Dreams Pinotage

Sud Africa - Pinotage

23⁰⁰

Burlesque Zinfandel

California - Zinfandel

28⁰⁰

La Quinta Mamba Tempranillo

Spagna - Tempranillo

34⁰⁰

Dos Almas Orizzonti

Cile - Carmenere - Aglianico

28⁰⁰

VINI ROSE'

San Marzano - Tramari Rosato

Puglia - Negroamaro rosato I.G.P

23⁵⁰

VINI BIANCHI

Antica Casa Visconti - Lugana Franco Visconti

Lombardia - Lugana DOC

CALICE BOTTIGLIA

23⁰⁰

I Magredi - Traminer Aromatico

Friuli - Traminer DOC

5⁰⁰ 24⁰⁰

Vinicola del Sannio - Falanghina

Campania - Falanghina del Sannio DOC

4⁵⁰ 17⁵⁰

Vigna Fiorini - Vermentino

Toscana - Vermentino di Toscana IGT

4⁵⁰ 17⁰⁰

Felline - Fiano del Salento

Puglia - Fiano Salento IGP

19⁰⁰

BOLLICINE

Bottega - Spumante Millesimato

Veneto - Spumante

CALICE BOTTIGLIA

4⁵⁰ 18⁰⁰

TreVile - Prosecco Valdobbiadene Extra Dry

Veneto - Prosecco DOCG

20⁰⁰

Turra - Blanc de Blancs Brut

Lombardia - Franciacorta DOCG

38⁰⁰

Perrier jouet - Champagne Brut

Francia - Champagne DOC

95⁰⁰

VINI DA DESSERT

Bottega - Moscato Petalo dell'Amore

Veneto - Uvaggio Moscato

20⁰⁰

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 16.⁰⁰

BOTTIGLIA D'ASPORTO 2lt

Con chiusura ermetica riutilizzabile

Costo della bottiglia riempita al primo acquisto:

24.⁰⁰

Disponibile anche in bottiglia da 1 litro

Ricarica 9.⁰⁰ - Bottiglia 1l con ricarica 16.⁰⁰

— 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) latticolo.

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 SO₂ 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

Il cannibale	1, 3, 6, 7
Stinco di maiale	1, 9, 10
Ossobuco di vitello	1, 7, 9
Polpette della Nonna	3, 6, 10

ANTIPASTI

Bruschetta classica	1
Bruschetta Parma	1, 7
Tagliere misto	7
Tagliere di salumi	
Tartare classica	7
Crudo e burrata	7
Nachos	6, 7

GOLOSITA'

Alette di pollo	1
Anelli di cipolla	1, 12
Crocchette di peperoncino rosso e formaggio	1, 7, 12
Polpette fritte	1, 3, 6, 10
Pepite di pollo panate	1, 6, 7, 9, 10
Bocconcini panati ripieni al camembert	1, 7, 12
Bocconcini di pollo	1, 14
Sfizio di fritti	Tutti
Malfritti	1, 6

PRIMI PIATTI

Cannelloni	3, 6, 10, 7
Spaghetti chitarra alla carbonara	1, 3, 7
Lasagna vegetariana	1, 3, 7

I SECONDI

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

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
Bomberone	3, 7, 10, 11
Per tutti i burger: patate fritte stick	1

CLUB SANDWICH

Di Terra	
Di Mare	4, 7
Contorno: Patate fritte stick	1

INSALATE

Caesar	1, 7
Costa sud	4, 7
Invernale	1, 6

CONTORNI

Patate fritte stick	1
Verdure alla griglia	
Patate al forno	
Insalata mista	
Insalata di pomodori e cetrioli	

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, 9
Fiorentina	
Costine (ribs) in salsa BBQ	1, 2, 5, 6, 7, 9, 10, 11
Costata di manzo	
Galletto alla griglia	1
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
Cacio e pepe	1, 6, 7, 12
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
La Coraggiosa	1, 6, 7, 12
Base pinsa senza glutine	6

CONTINUA >

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
Piadina alla Nutella	1, 7, 8
Crema allo yogurt	1, 7

MENU BIMBI

Pennette	1, 3, 8
Spaghetti con polpette	1, 3, 6, 10
Cotoletta	1, 3, 6, 9, 10
Hamburger di prosciutto cotto	1, 7, 10
Tortino al cioccolato	1, 3, 7

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



FABBRICA *in* PEDAVENA
COLOGNO MONZESE