



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.





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 pasteurizzata, 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	MEDIA	GRANDE
0,21	3 ⁵⁰		
0,41	5 ⁵⁰		
11		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	MEDIA	GRANDE
0,21	3 ⁰⁰		
0,41	5 ⁰⁰		
11		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	MEDIA	GRANDE
0,21	3 ⁵⁰		
0,41	5 ⁵⁰		
11		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	MEDIA	GRANDE
0,21	4 ⁵⁰		
0,41	6 ⁵⁰		
11		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	0,2 l	3 ⁵⁰
MEDIA	0,4 l	5 ⁵⁰
GRANDE	1 l	11 ⁰⁰



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	0,3 l	4 ⁰⁰
MEDIA	0,5 l	6 ⁵⁰



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	0,3 l	4 ⁵⁰
MEDIA	0,5 l	7 ⁰⁰



MENADHU DI ST. AUSTEL Vol. 4,5%



Prodotta con una miscela di sei mali 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	0,2 l	3 ⁵⁰
MEDIA	0,4 l	6 ⁰⁰

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

NO
ALCOL

50cl

Birra analcolica dal gusto speziato-fruttato.

FERMENTAZIONE . Alta
COLORE Giallo Paglierino
PROVENIENZA . . . Belgio

6⁰⁰



2 LIRE

Ipa - 5% vol - 33cl



Birra bionda dorata dall'aroma intenso luppolato.

FERMENTAZIONE . Alta
COLORE Biondo dorato
PROVENIENZA Italia

6,00



1 LIRA

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

Birra ambrata dal gusto caramello.

FERMENTAZIONE . Alta
COLORE Ambrato
PROVENIENZA Italia

6,50



5 LIRE

Blonde Ale - 4,5% vol - 33cl



Aroma dolce e retrogusto di marmellata all'arancia.

FERMENTAZIONE . Alta
COLORE Chiaro
PROVENIENZA Italia

6,00



SUPERIOR ANALCOLICA



Lager - 33cl

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

FERMENTAZIONE . Bassa
COLORE Dorato
PROVENIENZA Italia

5,00



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



5,00



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

6,00

IL SESTANTE
Amarone
DELA VALPOLICELLA
TOMMASI



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	5 ⁰⁰
concassè di pomodoro e origano	
⌚ Bruschetta Parma	6 ⁵⁰
prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala, pomodorini	
⌚ Tagliere misto	21 ⁰⁰
prosciutto crudo toscano al pepe, mortadella, salame Cremona, grana, formaggio alla birra, pecorino romano, confetture	
⌚ Tagliere di salumi	18 ⁵⁰
prosciutto crudo toscano al pepe, speck, mortadella, lardo, salame Cremona	
⌚ Crudo e burrata	14 ⁵⁰
prosciutto crudo di Parma, burrata, pomodorini, basilico	
⌚ Nachos	8 ⁰⁰
chips di farina di mais, formaggio fuso, jalapeño	

— GOLOSITÀ —

CONTENGONO VARIE SPEZIE

Alette di pollo*	6 ⁵⁰
⌚ Anelli di cipolla*	5 ⁵⁰
⌚ Crocchette di peperoncino rosso e formaggio*	6 ⁵⁰
Polpette fritte*	6 ⁵⁰
Pepite di pollo panate*	7 ⁵⁰
⌚ Bocconcini panati ripieni al camembert*	7 ⁰⁰
Bocconcini di pollo*	6 ⁵⁰
Sfiziosità di fritti*	7 ⁵⁰
con arancino al sugo, croccchè con mozzarella, frittatina di spaghetti, calzoncello e delizia ai 4 formaggi	
⌚ Malfritti*	4 ⁰⁰
ritagli di focaccia fritta, 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 19⁵⁰
costata di maiale battuta impanata
con pomodorini e rucola

Straccetti di pollo al curry* 15⁵⁰
accompagnato con riso Basmati

Tagliata di pollo al rosmarino 15⁰⁰
con rucola e pomodorini

Arrosticini di Black Angus* 17⁵⁰
manzo - 8 pezzi accompagnati da patate
al forno e salsa teriyaki

Tartare 19⁰⁰
friarielli, porro fritto, pane Carasau e senape in grani





HAMBURGER

SERVITI CON PATATINE FRITTE STICK*

Classico	manzo*, pomodoro a fette, insalata, ketchup e maionese	11⁵⁰
Salamella burger	hamburger di salamella* con peperoni, senape e cipolla caramellata	10⁵⁰
Cheese	manzo*, doppio cheddar, pomodoro a fette, insalata, ketchup e maionese	13⁰⁰
Retro	brie, spinacino, pomodori e salsa rosa	13⁵⁰
Apollo 13	pollo panato*, pomodoro a fette, spinacino, scamorza ed honey mustard	13⁰⁰
Pulled pork	maiale sfilacciato* marinato nella birra, bacon, cipolla rossa caramellata, cheddar ed insalata	15⁰⁰
Bulldozer	300g di manzo* (2 hamburger), insalata, bacon, uovo all'occhio di bue, salsa barbecue e maionese	17⁰⁰
Patanegra	100% carne di Patanegra iberico*, rucola, salsa ranch, pomodoro a fette	16⁰⁰
Hot Patanegra	100% carne di Patanegra iberico*, jalapeño, tabasco, pomodoro a fette, maionese	16⁵⁰
Vegano (Beyond Meat)	hamburger vegano*, peperoni, ketchup, insalata gentile	14⁵⁰
Bomberone	manzo*, insalata, spianata calabria, gorgonzola, salsa ranch	14⁰⁰

 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	19 ⁵⁰
Tagliata di manzo con rucola e grana	22 ⁵⁰
Tagliata di manzo con salsa teriyaki	22 ⁵⁰
Tagliata di manzo con lardo di Patanegra e pepe rosa	23 ⁵⁰
Tagliata di manzo con funghi misti*	23 ⁵⁰

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

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

Costata di manzo (min. 500g)
Scegli tu dalla nostra vetrina delle carni Dry-Age

Galletto alla griglia 16⁵⁰
marinato alla birra Dolomiti rossa

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

Grigliata di carne mista (per 2 persone) 44⁰⁰
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 —

 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

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

13⁰⁰

Di mare

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

13⁵⁰

INSALATE

Caesar

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

13⁰⁰

Costa sud

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

12⁰⁰

Invernale

misticanza, straccetti di manzo, pomodorini, e salsa teriyaki

13⁰⁰

CONTORNI

Patate fritte stick*

4⁰⁰

Verdure alla griglia

4⁵⁰

Patate al forno

4⁰⁰

Insalata mista

4⁰⁰

Friarielli

salati in padella con aglio e peperoncino

4⁰⁰





DESSERT

Tiramisù	6⁰⁰
Crumble pere, cioccolato e uvetta	6⁰⁰
Cheesecake ai frutti di bosco/caramello/cioccolato. con NUTELLA maggiorazione + 1,00 €	6⁰⁰
Ananas fresco	4⁵⁰
Semifreddo al torroncino con nocciole	5⁰⁰
Sorbetto al limone con correzione + 1,50 €	3⁵⁰
Salame al cioccolato	6⁰⁰
Piadina alla Nutella con zucchero a velo	6⁰⁰
Tortino al cioccolato fondente con crema inglese	6⁰⁰



Pennette
ragù/pomodoro/pesto

7⁰⁰

Cotoletta*
petto di pollo impanato con patatine fritte

8⁵⁰

Hamburger di prosciutto cotto*
con ketchup, maionese e patatine fritte

7⁵⁰

Gelato panna, fragola, cioccolato

3⁵⁰



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

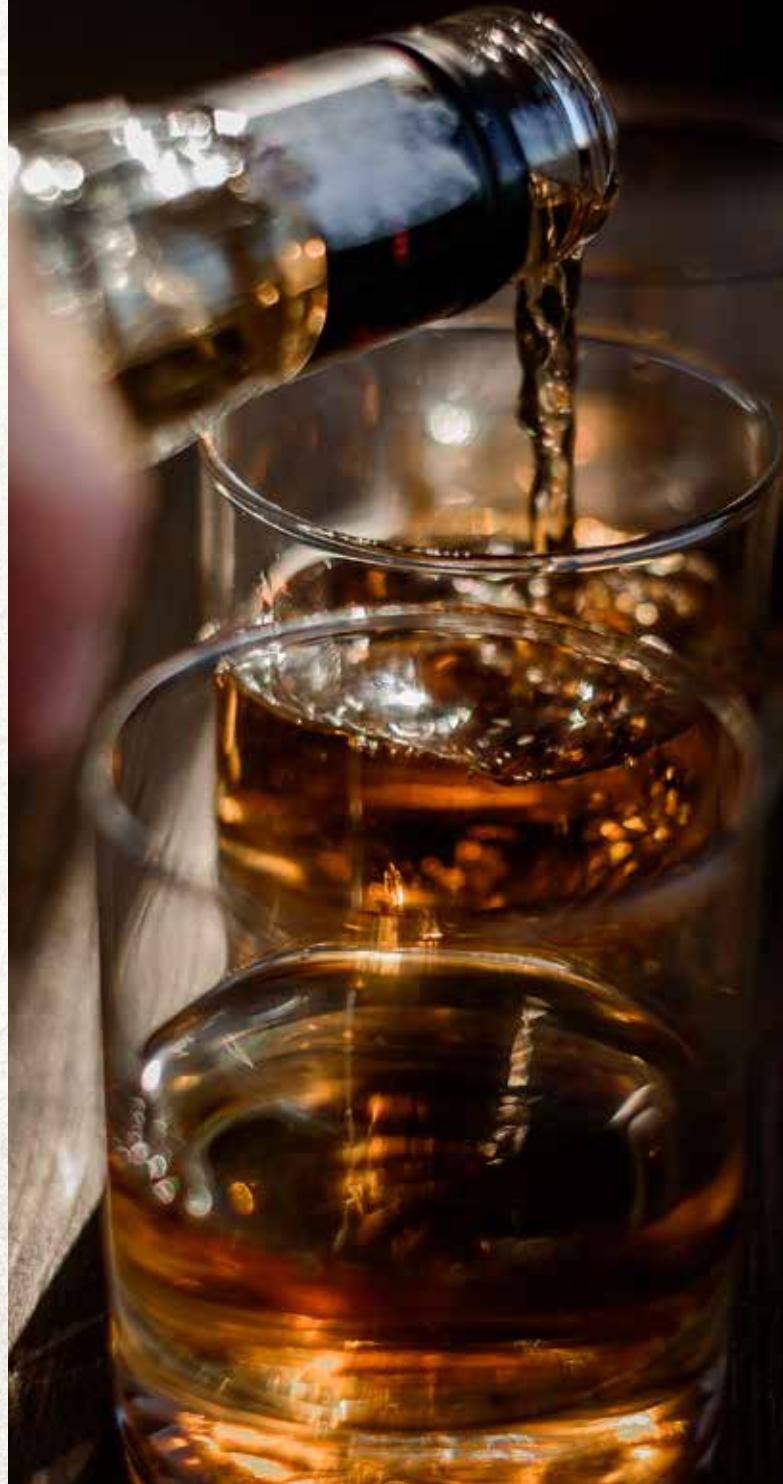
Caffè	1 ⁵⁰
Americano	1 ⁵⁰
Marocchino	2 ⁵⁰
Orzo	2 ⁰⁰
Ginseng	2 ⁰⁰

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

	CALICE	BOTTIGLIA
Castello del Poggio - Dolcetto del Monferrato Piemonte - Dolcetto DOC	4 ⁵⁰	18 ⁵⁰
Pietro Triacca - Sforzato Lombardia - Sforzato Valtellina DOCG		54 ⁰⁰
Tommasi - Valpolicella Ripasso Veneto - Ripasso della Valpolicella DOC		28 ⁰⁰
Tommasi - Amarone Classico Veneto - Amarone della Valpolicella DOCG		62 ⁰⁰
I Magredi - Refosco dal Peduncolo Friuli - Refosco DOC	5 ⁰⁰	18 ⁰⁰
Bottega - Chianti Toscana - Chianti DOCG	4 ⁵⁰	18 ⁰⁰
Felline - Negroamaro Puglia - Negroamaro Salento IGP		21 ⁰⁰

VINI ROSSI DAL MONDO

Amaru Malbec Argentina - Malbec	24 ⁰⁰
Cape Dreams Pinotage Sud Africa - Pinotage	23 ⁰⁰
Burlesque Zinfandel California - Zinfandel	28 ⁰⁰
La Quinta Mamba Tempranillo Spagna - Tempranillo	34 ⁰⁰
Dos Almas Orizzonti Cile - Carmenere - Aglianico	28 ⁰⁰

VINI ROSE'

San Marzano - Tramari Rosato Puglia - Negroamaro rosato I.G.P	23 ⁵⁰
---	------------------

VINI BIANCHI

	CALICE	BOTTIGLIA
Antica Casa Visconti - Lugana Franco Visconti Lombardia - Lugana DOC		23 ⁰⁰
I Magredi - Traminer Aromatico Friuli - Traminer DOC	5 ⁰⁰	24 ⁰⁰
Vinicola del Sannio - Falanghina Campania - Falanghina del Sannio DOC	4 ⁵⁰	17 ⁵⁰
Vigna Fiorini - Vermentino Toscana - Vermentino di Toscana IGT	4 ⁵⁰	17 ⁰⁰
Felline - Fiano del Salento Puglia - Fiano Salento IGP		19 ⁰⁰

BOLLICINE

	CALICE	BOTTIGLIA
Bottega - Spumante Millesimato Veneto - Spumante	4 ⁵⁰	18 ⁰⁰
TreVille - Prosecco Valdobbiadene Extra Dry Veneto - Prosecco DOCG		20 ⁰⁰
Turra - Blanc de Blancs Brut Lombardia - Franciacorta DOCG		38 ⁰⁰
Perrier Jouet - Champagne Brut Francia - Champagne DOC		95 ⁰⁰

VINI DA DESSERT

Bottega - Moscato Petalo dell'Amore Veneto - Uvaggio Moscato	20 ⁰⁰
--	------------------

*Fresca di
spillatura...*



—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€**



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) maltodestrina 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) lattiolio.

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 illinoiensis* (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

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	7
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
Sfiziosità 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

