

CHEERS

QUALITY FOOD.QUALITY BEER

BENVENUTI NEL NUOVO CHEERS!

IL MENU':

Cerchiamo di offrire nei nostri menù prodotti freschi, idee innovative ma anche piatti della tradizione italiana e regionale.

Cheers è anche attento a proporre opzioni per soddisfare le esigenze e i palati di tutti sia a livello di gusti che di allergie, intolleranze e scelte alimentari.

Naturalmente ad ogni portata abbiamo consigliato una birra da abbinare in modo da esaltare al massimo i sapori del piatto!

Buona esperienza da tutto lo STAFF



cheers_birreriaogourmet





CHEERS



Corso Casale

Birreria Gourmet

MENU' ANTIPASTI

Tris di Mini Burger piemontesi con:

- Battuta di fassone con blu vaccino
- Vitello tonnato
- Tomino boscaiolo e salsa al tartufo

13,50€



ARGENTUM

Belgian IPA 7.4° (Belgio)



UNION JACK

IPA 7.0° (USA)

Provalo con:

Provalo con:



DUNKEL

Weisse Dunkel 5.2° (Germania)



ROUSSE

Belgian abbey 7.0° (Belgio)

Battuta di fassone servita
con tomino boscaiolo
e tuorlo marinato

12,50€

Provalo con:

Tentacolo di polpo CBT
sfumato con birra e salsa di soia
su crema di patate e scalogno
con alga nori croccante

14,00€



WEISSE HELL

Weisse 5.2° (Germania)



OBERDORFER

Weisse 5.0° (Germania)

Provalo con:



KELLER

Keller 5.3° (Germania)



MIND HAZE LIGHT

Hazy IPA 4,0° (USA)

Millefoglie di patata dolce americana e patata novella



ripiena di hummus di ceci,
scarola saltata con olive leccino
e pomodoro datterino

12,00€



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Corso Casale

Birreria Gourmet

TAGLIERI APERICHEERS

Accompagnati da chiacchiere nostrane

OH BASTA LA'!

Tagliere piemontese con vitello tonnato, tomino boscaiolo in crosta, funghi fritti con fonduta di blu vaccino, tomino Longo con riduzione di vino e salame di Turgia

SMALL 15,00€ MEDIUM 25,00€

CANNARUTE

Tagliere lucano con capocollo piccante dop, caciocavallo di Lavello, bocconcini di bufala caseificio Euroiovine, olive verdi piccanti, peperone crusco e taralli

SMALL 13,00€ MEDIUM 23,00€

AMARCORD

Tagliere emiliano con prosciutto crudo di Parma 18 mesi, mortadella di Bologna con pistacchio, squacquerone fresco e tigelle

SMALL 12,00€ MEDIUM 22,00€

BISCHERO

Tagliere toscano con lardo di Colonnata igp, finocchiona toscana di cinta senese, pecorino toscano e crostoni con pappa al pomodoro

SMALL 13,00€ MEDIUM 23,00€

TAGLIERE NAZIONALE

Un viaggio attraverso i quattro taglieri regionali

SOLO VERSIONE LARGE

40,00€



TAGLIERE VEGETARIANO NAZIONALE

SMALL 14,00€ LARGE 24,00€

Misto vegetariano dei taglieri regionali

SFIZI DEL CHEERS



Patate fritte con buccia 5,00€



Jalapenos ripieni di formaggio 7,00€



Patate con buccia con gorgonzola 6,00€



Cipolla di Tropea in tempura 6,00€

Straccetti di pollo impanati 7,00€



Panzerotti ripieni di caprese 6,00€



Chiacchiere 5,00€

Alette di pollo speziate 7,00€



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Corso Casale

HAMBURGER

Birreria Gourmet

Accompagnati da patate con buccia!

Vi chiediamo di apportare modifiche agli hamburger soltanto in caso di allergie o intolleranze per agevolare il lavoro del nostro staff di sala e cucina... grazie!

Provalo con:

BAROTTO

12,50€

Hamburger di Fassone con tomino boscaiolo, funghi porcini e salsa al tartufo



ARGENTUM

Belgian IPA 7.4° (Belgio)

ROUSSE

Belgian abbey amber 7.0° (Belgio)



FIorentINO

12,00€

Hamburger di Fassone con lardo di Colonnata dop, pecorino toscano, miele e scarola saltata con olive leccino



ARGENTUM

Belgian IPA 7.4° (Belgio)

POCULATOR

Doppelbock dunkel 7.4° (Germania)



POTENTINO

12,00€

Hamburger di Fassone con caciocavallo di Lavello, 'nduja, olive verdi piccanti, pomodori secchi e misticanza



VOLL DAMM

Bock 7.2° (Spagna)

UNION JACK

IPA 7.0° (USA)



SICULO

12,50€

Hamburger di Fassone con melanzane grigliate alla mentuccia, pomodori secchi e burrata



KELLER

Keller 5.3° (Germania)

BIERE DU CORSAIRE

Strong Ale 9.4° (Belgio)



ROMAGNOLO

12,00€

Hamburger di Fassone con prosciutto crudo di Parma 18 mesi, squacquerone, misticanza e glassa di aceto balsamico



PARANOIA

HazyIPA 6.5° (Belgio)

OUDE GEUZE BOON

Geuze 7.0° (Belgio)



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Corso Casale

Birreria Gourmet

HAMBURGER

Accompagnati da patate con buccia!



HAPPYVEG

14,00€

Beyond burger, cipolla caramellata, pomodori secchi, formaggio di anacardi e misticanza

Servito con pane agli spinaci (non contiene derivati animali)



ESTRELLA

Lager 4.6° (Spagna)

RADEBERGER

Pils 5.0° (Germania)

Provalo con:



DUNKEL

Weisse Dunkel 5.2° (Germania)

Provalo con:



ARGENTUM

Belgian IPA 7.4° (Belgio)

UNION JACK

IPA 7.0° (USA)

Provalo con:

SAPORITO

12,00€

Hamburger di Fassone con toma stracchinata, bacon croccante, misticanza e pomodoro

Gli hamburger, se non specificato, sono composti con pane bianco fresco.

**SCEGLI
IL PANE!**

CLASSICO

Il nostro pane bianco con semi di sesamo



AL CARBONE

Impasto nero, soffice e leggero!



AGLI SPINACI

Pane vegano all'olio: ti sorprenderà!

+1,00€

+1,00€

Disponibile anche pane senza glutine +3,00€

AGGIUNTE AGLI HAMBURGER

IL PREZZO VARIA IN BASE AL PRODOTTO RICHIESTO:

Burrata +3,00, Bacon +1,00,
Cipolla caramellata +1,00, Formaggi +1,00
Doppio hamburger +6,00, Beyond Burger +2,00



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Corso Casale

Birreria Gourmet

PRIMI

Provalo con:

Fusillone con ragù di carne
alla bolognese 13,00€



DUNKEL
Weisse Dunkel 5.2° (Germania)


NOCTURNUM
Dark Strong Ale 8.5° (Belgio)

Chitarrucci alla carbonara 12,00€



EDELSTARK
Bock 7.5° (Belgio)

ROUSSE
Belgian abbey amber 7.0° (Belgio)

 **Orecchiette** con broccoli freschi,
peperoncino e toma piemontese stracchinata 12,00€



KELLER
Keller 5.3° (Germania)


INEDIT
Blanche 4.8° (Spagna)

Plin Gran Torino
burro e lime 15,00€



PARANOIA
Hazy IPA 6.5° (Belgio)

MIND HAZE LIGHT
Hazy IPA 6,2° (USA)

 **Tonnarelli** cacio e pepe
in versione vegan 14,00€



KELLER
Keller 5.3° (Germania)

MONGOZO
Gluten free Blanche 4.8° (Belgio)

Gnocchi al basilico con datterino
e vongole sfumate alla Weisse 15,00€



WEISSE HELL
Weisse 5.2° (Germania)

OBERDORFER
Weisse 5.0° (Germania)



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Corso Casale

SECONDI

Birreria Gourmet

Provalo con:

BBQ Ribs: costine di vitello CBT
con la loro salsa affumicata 18,00€



VOLL DAMM
Bock 7.2° (Spagna)
NOCTURNUM
Dark Strong Ale 8.5° (Belgio)



Grissinopoli di sottofiletto
con scarola saltata e olive leccino 21,00€



DUNKEL
Weisse Dunkel 5.2° (Germania)
FIRESTONE WALKER DOUBLE
Hazy IPA 8.3° (USA)



Galletto Valtellina al forno sfumato alla birra
con verdure e salsa al mango e curry 18,00€



EDELSTARK
Bock 7.5° (Belgio)
FIRESTONE WALKER DOUBLE
Hazy IPA 8.3° (USA)



Tomahawk irlandese alla griglia
(circa 1-1,2 kg) 45,00€



DUNKEL
Weisse Dunkel 5.2° (Germania)
UNION JACK
IPA 7.0° (USA)




Tagliata di pollo ruspante
con salsa agropiccante 15,00€



KELLER
Keller 5.3° (Germania)
FIRESTONE WALKER DOUBLE
Hazy IPA 8.3° (USA)



 **Chili vegano** con fagioli rossi, soia,
peperoni e tortillas morbide
(leggermente piccante) 16,00€




VOLL DAMM
Bock 7.2° (Spagna)
RADEBERGER
Pils 5.0° (Germania)



CONTORNI

 Scarola saltata con olive leccino 5,00€

 Misticanza e pomodoro 5,00€

 Verdure di stagione al forno 6,00€

 Melanzane alla mentuccia 5,00€



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Corso Casale

PIZZE E LIEVITATI
LE NUVOLE

Birreria Gourmet

Pizza alta: croccante all'esterno e morbida all'interno.
Tagliata in otto spicchi conditi dopo cottura: **ideale da CONDIVIDERE!**

 **PIEMONTE** 11,00€

Toma stracchinata piemontese,
funghi porcini fritti, nocciole e salsa al tartufo

EMILIA ROMAGNA 10,00€

Prosciutto crudo di Parma 18 mesi,
squacquerone e glassa di aceto balsamico

BASILICATA 11,00€

Caciocavallo di Lavello, capocollo piccante dop
e peperone crusco di Senise

TOSCANA 11,00€

Pecorino toscano, Lardo di Colonnata igp,
miele e scarola saltata con olive leccino

LIGURIA 12,00€

Straciatella, polpo scottato,
olive leccino ed emulsione di basilico

CALABRA 11,50€

Pomodoro, bufala affumicata, 'nduja,
spianata calabra e cipolla caramellata

ROMANA 11,50€

Fior di latte, guanciale speziato,
pecorino e tuorlo d'uovo



KELLER

Keller 5.3° (Germania)



ROUSSE

Belgian abbey 7.0° (Belgio)



ARGENTUM

Belgian IPA 7.4° (Belgio)



OUDE GEUZE BOON

Geuze 7.0° (Belgio)



KELLER

Keller 5.3° (Germania)



POCULATOR

Dunkel 7.4° (Germania)



ESTRELLA

Lager 4.6° (Spagna)



RADEBERGER

Pils 5.0° (Germania)



WEISSE HELL

Weisse 5.2° (Germania)



DAB HOPPY LAGER

Dortmunder 5.0° (Germania)



KELLER

Keller 5.3° (Germania)



OUDE GEUZE BOON

Geuze 7.0° (Belgio)



EDELSTARK

Bock 7.5° (Belgio)



POCULATOR

Dunkel 7.4° (Germania)



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Corso Casale

Birreria Gourmet

Pizza bassa, croccante, leggera e ad alta idratazione!

PIZZE ALLA PALA CLASSICHE

MARGHERITA

Pomodoro, fior di latte, basilico e olio EVO

8,00€

VEGETARIANA

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

9,50€

MARINARA

Pomodoro, origano, basilico e olio EVO

7,50€

DIAVOLA

Pomodoro, fior di latte,
spianata calabra, basilico e olio EVO

9,50€

FUNGHI

Pomodoro, fior di latte, funghi, basilico e olio EVO

9,00€

GORGO E CIPOLLE

Pomodoro, fior di latte, cipolla rossa
gorgonzola di Novara, basilico e olio EVO

10,00€

QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, fior di latte, funghi, carciofini,
olive leccino, prosciutto cotto, basilico e olio EVO

10,00€

Provale con:



WEISSE HELL
Weisse 5.2°



BLANCHE
Blanche 4.8°



KELLER
Keller 5.3°



RADEBERGER
Pils 5.0°



ESTRELLA
Lager 4.6°



OBERDORFER
Weisse 5.0°



VOLL DAMM
Bock 7.2°



DBA
Pale Ale 5.0°



VOLL DAMM
Bock 7.2°



DBA
Pale Ale 5.0°



TREMENS
Strong Ale 8.5°



NOCTURNUM
Strong Ale 8.5°



EDELSTARK
Bock 7.5°



DAB HOPPY
Dortmunder 5.0°

 Vegetariano

 Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Corso Casale

Birreria Gourmet

PIZZE ALLA PALA GOURMET

TERRA

Provola affumicata, patate al forno, funghi porcini, basilico e olio EVO

10,00€



DUNKEL

Weisse dunkel 5.2°



NOCTURNUM

Strong Ale 8.5°

SOLE

Datterino giallo, datterino rosso, fiori di zucca, Parmigiano Reggiano 24 mesi, basilico e olio EVO

10,00€



WEISSE HELL

Weisse 5.2°



MIND HAZE

Hazy IPA 6.2°

ORTO

Crema di patata americana, scarola con olive leccino, pomodori secchi, formaggio di anacardi e olio EVO

9,50€



KELLER

Keller 5.3°



RADEBERGER

Pils 5.0°

FUOCO

Pomodoro, peperoni rossi e gialli al forno, stracciatella, 'nuja, perle piccanti, basilico e olio EVO

10,00€



KELLER

Keller 5.3°



UNION JACK

IPA 7.0°

BOSCO

Fior di latte, scarola con olive leccino, gorgonzola dop di Novara, chips di pere al forno, noci, basilico e olio EVO

11,00€



EDELSTARK

Bock 7.5°



DELIRIUM RED

Strong Ale 8.0°

RADICE

Bufala affumicata, broccoli saltati, guanciale, cipolla rossa, basilico e olio EVO

10,00€



VOLL DAMM

Bock 7.2°



NOCTURNUM

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



Corso Casale

MENU' BIMBI FINO A 10 ANNI DI ETA'

Birreria Gourmet



-Pizza baby margherita
-Patatine fritte
-Acqua o bibita
€12,00



-Pasta al pomodoro o bianca
-Patatine fritte
-Acqua o bibita
€12,00

-Hamburger con toma, pomodoro e insalata
-Patatine fritte
-Acqua o bibita
€12,00

ALLERGENI

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, frumento, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiumbante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Ascarifera occidentale</i>), noci di pecora (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Brasilia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Quercus (<i>Quercus ilex</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

IL MENU' CONTENENTE GLI ALLERGENI E' DISPONIBILE ED E' SEMPRE CONSULTABILE. CHIEDI AL NOSTRO STAFF!



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati