



# CHEERS



*Quarta edizione*

*Birreria Gourmet*

## BENVENUTI AL 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.  
Buona esperienza da tutto lo STAFF.



cheers\_birreria gourmet





# CHEERS



Quarta edizione

Birreria Gourmet

## MENU' ANTIPASTI

### 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)

*Provalo con:*

*Provalo 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

12,00€

### IL POLPO SCOTTATO

Tentacolo di polpo scottato su  
crema di ceci e pane croccante  
con salsa al basilico

14,50€



**BLANCHE DES NEIGES**  
Blanche 4.8° (Belgio)



**WEISSE HELL**  
Weisse 5.2° (Germania)

*Provalo con:*

*Provalo con:*



**TRIPEL ROUGE**  
Belgian triple 9.0° (Belgio)



**FIRESTONE WALKER HOPNOSIS**  
India Pale Ale 6,7° (USA)

### IL TACOS TONNATO

Vitello tonnato della tradizione  
racchiuso in un tacos croccante

12,00€



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 straciatella	12,50€

Degustazione di salumi	15,00€
 Degustazione di formaggi	12,00€
Degustazione di salumi e formaggi x2 persone	16,00€
Degustazione di salumi e formaggi x4 persone	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	5,00€
 Cipolla di Tropea in tempura	6,00€
Straccetti di pollo impanati	6,00€
 Panzerotti ripieni di pomodoro e mozzarella	6,00€
 Chiacchiere	4,00€
Alette di pollo speziate	6,00€

## 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

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:*

### 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)

*Provalo con:*

### 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)

*Provalo con:*

### IL SAPORITO

11,50€

Hamburger di Black Angus con cheddar, bacon croccante, misticanza e pomodoro



### ARGENTUM

Belgian IPA 7.4° (Belgio)

### POCULATOR

Dunkel 7.4° (Germania)

*Provalo con:*

### 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)

*Provalo con:*

### IL CALABURGER

11,00€

Hamburger di salamella con pomodori secchi, patè di olive e caciocavallo silano



### PROGUSTA

India Pale Ale 6.8° (Germania)

### FIRESTONE WALKER DOUBLE

Double Mind Haze 8.3° (USA)



Vegetariano



Vegano

\*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



# CHEERS



Quarta edizione

Birreria Gourmet

## HAMBURGER

Accompagnati da patate con buccia!

### L'HAPPYVEG

13,50€

Beyond burger, funghi champignon, cipolla caramellata, pomodori secchi e maionese veg

*Servito con pane agli spinaci (non contiene derivati animali)*

*Provalo con:*

### ESTRELLA

Lager 4.6° (Spagna)

### RADEBERGER

Pils 5.0° (Germania)

### IL CRASTO

11,00€

Cotoletta di pollo impanata con bacon, crema di toma piemontese, misticanza e pomodoro

*Provalo con:*

### TREMENS

Golden Strong Ale 8.5° (Belgio)

### AVERBODE

Abbey Strong Ale 7.5° (Belgio)

### IL PRELIBATO

14,00€

Tentacolo di polpo scottato, burratina pugliese, crema di ceci e pomodori secchi

*Provalo con:*

### BLANCHE DES NEIGES

Blanche 4.8° (Belgio)

### WEISSBOCK

Weissbock 7.2° (Germania)

### IL COTOBURGER

12,00€

Cotoletta vegetale impanata con crema di gorgonzola, patate arrostate, cipolla caramellata e misticanza

*Provalo con:*

### TREMENS

Golden Strong Ale 8.5° (Belgio)

### BIERE DU CORSAIRE

Strong Ale 9.4° (Belgio)

*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€  
(non è possibile scaldarlo onde evitare contaminazione)



Vegetariano



Vegano

\*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



# CHEERS



Quarta edizione

Birreria Gourmet

## PRIMI

Provalo con:

### I CAVATELLI

Cavatelli con datterino,  
burrata pugliese e crema di basilico

12,00€



### ESTRELLA

Lager 4.6° (Spagna)



### WEISSE HELL

Weisse 5.2° (Germania)

### GLI SPAGHETTONI

Spaghettoni quadrati alla carbonara

12,00€



### TREMENS

Golden Strong Ale 8.5° (Belgio)



### RADEBERGER

Pils 5.0° (Germania)

### I TONNARELLI

Tonnarelli cacio e pepe

11,00€



### TREMENS

Golden Strong Ale 8.5° (Belgio)



### ST IDESBALD ROUSSE

Belgian abbey 7.0°

### I PACCHERI

Pacchero allo scoglio con calamari, gamberi e polpo

16,00€



### BLANCHE DES NEIGES

Blanche 4.8° (Belgio)



### WEISSE HELL

Weisse 5.2° (Germania)

### LE MEZZE MANICHE

Mezze maniche all'amatriciana

12,00€



### TRIPLE ROUGE

Belgian triple 9.0° (Belgio)



### NOCTURNUM

Dark Strong Ale 8.5° (Belgio)



Vegetariano



Vegano

\*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



# CHEERS



Quarta edizione

## SECONDI

Birreria Gourmet

Provalo con:

### LA TAGLIATA

Tagliata di vitello con olio EVO e cristalli di sale

18,00€



#### TREMENS

Golden Strong Ale 8.5° (Belgio)

#### RADEBERGER

Pils 5.0° (Germania)



### LA FIORENTINA

Fiorentina servita su pietra lavica  
(1,3 kg circa: consigliata per due persone)

45,00€



#### ARGENTUM

Belgian IPA 7.4° (Belgio)

#### FIRESTONE WALKER DOUBLE

Double Mind Haze 8.3° (USA)



### LE BOMBETTE PUGLIESI

La classica bombetta pugliese  
accompagnata da patate al forno

15,00€



#### TRIPEL ROUGE

Belgian triple 9.0° (Belgio)

#### POCULATOR

Dunkel 7.4° (Germania)



### LA TAGLIATA BIANCA

Tagliata di pollo con salsa al curry e mango

14,00€



#### ESTRELLA

Lager 4.6° (Spagna)

#### RADEBERGER

Pils 5.0° (Germania)



### IL FRITTO DI PESCE

Fritto di calamari e gamberi con salsa yogurt

17,00€



#### BLANCHE DES NEIGES

Blanche 4.8° (Belgio)

#### FIRESTONE WALKER LIGHT

Hazy IPA 4,0° (USA)



### ✓ 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

8,00€

✓ Verdure di stagione al forno

6,00€

Misticanza, straccetti di pollo,  
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€



### NUVOLA

con gorgonzola e pere

2 pezzi 3,50€

### MORTADELLA

con stracciatella e pistacchio

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, stracciatella e pomodori secchi

10,00€

Provale 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

Birreria Gourmet

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€

### GORGONZOLA E CIPOLLE

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€

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

Provale 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



Quarta edizione

## MENU' BIMBI FINO A 10 ANNI DI ETA'

Birreria Gourmet

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

 -Pasta al pomodoro o bianca  
o panna e prosciutto,  
-Patine fritte  
-Acqua o bibita  
€12,00

-Cotoletta di pollo impanata  
-Patine fritte  
-Acqua o bibita  
€12,00

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

## ALLERGENI

1 Cereali contnti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) 	8 Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 
2 Crostacei e prodotti a base di crostacei 	9 Sedano e prodotti a base sedano 
3 Uova e prodotti a base di uova 	10 Senape e prodotti a base di senape 
4 Pesce e prodotti a base di pesce 	11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 
5 Arachidi e prodotti a base di arachidi 	12 Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 
6 Soia e prodotti a base di soia 	13 Lupini e prodotti a base di lupini 
7 Latte e prodotti a base di latte 	14 Molluschi e prodotti a base di molluschi 

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

 Vegetariano

 Vegano

\*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati