

CHEERS SUPERGA

Menù
Bevande

1.BIRRE 4.VINI 11.BEVANDE 12.COCKTAIL 13.DISTILLATI



Le birre

BIRRE, VINI , COCKTAIL, BEVANDE E DISTILLATI....

LE NOSTRE BIRRE ALLA SPINA



DAMM ESTRELLA - 4,6°

Bionda, la birra di Barcellona: intensi aromi di pane, erbe mediterranee e aromatiche.

Gusto dolce, con note di biscotto, malto, erba e note di miele

20cl 3,00€

40cl 5,00€

Stile: LAGER Fermentazione: BASSA IBU: 21



BLANCHE DES NEIGES - 5,0°

Bianca di frumento belga.

Speziata con coriandolo e curacao.

Note floreali con un chiaro sentore citrico.

Gusto rinfrescante, lievemente acido e fruttato.

30cl

5,50€

Stile: BLANCHE Fermentazione: ALTA IBU: 11



COMLOT IPA - 6,6°

Gialla dorata con riflessi arancioni.

Sentori speziati e fruttati con aromi di pompelmo, mango, pesca e pera.

30cl

6,50€

Stile: INDIA PALE ALE Fermentazione: ALTA IBU: 47



ST IDESBALD TRIPEL - 9,0°

Tripel d'Abbazia belga: note maltate e fruttate.

Gusto pieno con sentori di miele e pepati.

Note finali fruttate e lievemente amare.

30cl

6,00€

Stile: TRIPEL D'ABBZIA Fermentazione: ALTA IBU: 24



NORBERTUS KARDINAL - 7,5°

Ambrata, conventuale, cruda.

Aroma con ampi sentori di lieviti, fieno, frutta molto matura. Gusto dolce, ampio

e ben equilibrato con note di marasca e prugna

30cl

5,50€

Stile: BOCK Fermentazione: BASSA IBU: 26



Cheers Bistrot Superga



cheers_superga

Le birre

CHEERS BISTROT BISTROT

LE NOSTRE BIRRE IN BOTTIGLIA



ST IDESBALD DUBBEL - 6,5°

Dubbel d'Abbazia belga: note dolci con sentori di malto e caramello. Note di caffè date dal malto tostato. Finale secco e lievemente amaro.

Bott. 33cl

5,00€

Stile: DUBBEL D'ABBAZIA Fermentazione: ALTA IBU: 23



GUILLOTINE - 8,5°

Bionda, belga. Luppolata a freddo.

Note citriche di pompelmo rosa con sentori di frutta tropicale.

Bott. 33cl

Gusto intenso e rotondo.

6,00€

Stile: GOLDEN STRONG ALE Fermentazione: ALTA IBU: 39



RADEBERGER - 5,0°

Bionda, cruda: aromi molto freschi, erba passita, fiori secchi, sentori di miele e acacia.

Spiccato gusto erbaceo

Bott. 33cl

4,00€

Stile: PILS Fermentazione: BASSA IBU: 36



WEISSE HELL - 5,2°

Bionda, cruda, non filtrata: aroma di lieviti, pane fresco, fruttata e leggeri sentori speziati.

Gusto dolce, leggermente acidula, con note di banana.

Bott. 50cl

6,50€

Stile: HEFEWEIZEN Fermentazione: ALTA IBU: 12



Le birre

CHEERS BISTROT SUPERGA

LE NOSTRE BIRRE IN BOTTIGLIA



POCULATOR - 7,4°

Scura, cruda: aromi intensi, complessi, con note tostate e fruttate, polvere di caffè, cioccolato. Bott. 50cl
Gusto ricco, frutta rossa sotto spirito con note di pepe. 6,50€

Stile: DOPPELBOCK DUNKEL Fermentazione: BASSA IBU: 18



FIRESTONE DBA - 7,0°

Ambrata, cruda. Esclusiva fermentazione in botti di quercia. Bott. 33cl
Sentori maltati ed erbacei, vaniglia, frutta candita. 6,50€
Sfumature di tofee inglesi.

Stile: BRITISH PALE ALE Fermentazione: ALTA IBU: 30



RODENBACH GRAN CRU - 6,0°

Rosso marrone. Blend di 1/3 di birra giovane e 2/3 di birra maturata in botti di rovere per 2 anni. Bott. 33cl
Aroma con note di legno e frutta rossa, gusto vinoso. 8,00€

Stile: FLEMISH RED ALE Fermentazione: MISTA IBU: 8



GLUTEN FREE - 5,0°

Bionda, senza glutine. Belga. Bott. 33cl
Aroma maltato e luppolato. Gusto fresco, 4,50€
lievemente amaro, note luppolate.

Stile: GLUTEN FREE PILS Fermentazione: BASSA IBU: 22



CLAUSTHALER UNFILTERED - 0,4°

Bionda non filtrata. Aroma intenso con lievi note di frutta e agrumi. Gusto asciutto, armonioso, Bott. 33cl
con notevole persistenza di luppolo 3,50€

Stile: KELLER ANALCOLICA Fermentazione: BASSA IBU: 30



LE NOSTRE BOLLICINE

Piemonte e Veneto



18,00€

VALDOBBIADENE SUPERIORE d.o.c. BRUT "Vigna del Cuc" - 11,5°
Col Sandago, Veneto

Vitigno: Glera 100%

Colore: giallo paglierino

Profumo: gradevole, tipicamente fruttato, con caratteristico sentore di mela golden, pesca e fiori d'acacia.

Sapore: leggermente morbido, armonico e ben equilibrato con acidità.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, si abbina anche con pasticceria delicata a base di frutta.



18,00€

VALDOBBIADENE SUPERIORE d.o.c.g. Extra Dry "Case Bianche" - 11,5°
Col Sandago, Veneto

Vitigno: Glera 100%

Colore: giallo paglierino

Profumo: gradevole, tipicamente fruttato, con sentori di mela verde.

Sapore: secco e armonico, finemente sapido, gradevole e persistente.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, può accompagnarsi anche a tutto il pasto con piatti leggeri e delicati.



20,00€

WILDBACHER BRUT ROSE' - 12,0°
Col Sandago, Veneto

Vitigno: Wildbacher 100%

Colore: rosato carico

Profumo: ampio, fruttato e floreale insieme, con evidenti note di fragolina di bosco e petalo di rosa.

Sapore: asciutto, armonico ed equilibrato, con grande persistenza e rispondenza retro-olfattiva.

Abbinamenti: ideale come aperitivo, si accompagna molto bene con antipasti leggeri di verdure e formaggi freschi. Ottimo anche con crudi di pesce marinato



15,00€

MOSCATO D'ASTI d.o.c.g. - 5,5°
Balbi Soprani, Piemonte

Vitigno: 100% moscato

Colore: giallo paglierino o dorato, più o meno intenso

Profumo: armonico, fragrante, tipico delle uve Moscato, con sentori di fiori d'acacia e di glicine.

Sapore: dolce, piacevolmente aromatico, fruttato e armonioso.

Abbinamenti: ottimo per qualunque dessert, degustato da solo o come drink rinfrescante. Eccellente con macedonie ed interessante accompagnamento ad un barbeque e cibi speziati.



I NOSTRI VINI ROSSI

Rossi nobili del Piemonte



NEBBIOLO D'ALBA d.o.c. - 13,5°

Corte Balbi Soprani, Piemonte

Vitigno: Nebbiolo 100%

Colore: rosso rubino con riflessi aranciati se invecchiato.

Profumo: tenue e delicato, ricorda il lampone, la viola e le fragoline di bosco.

Sapore: asciutto di buon corpo, rotondo, moderata acidità e gradevoli sfumature ammandorlate.

Tannini pieni, vellutati e avvolgenti.

18,00€ Abbinamenti: primi piatti, salumi, pollame e grigliate miste.



BARBARESCO d.o.c.g. - 14,0/14,5°

Corte Balbi Soprani, Piemonte

Vitigno: Nebbiolo 100%

Colore: rosso granato di buona intensità con riflessi aranciati

Profumo: complesso, etereo, gradevolmente intenso che evoca fiori e frutta rossa con note speziate

Sapore: vino di lunga vita, asciutto, pieno, robusto, austero ma vellutato ed armonico con retrogusto persistente

Abbinamenti: selvaggina, arrostiti, bistecche e costate ai ferri, brasati e formaggi stagionati

29,00€



BAROLO d.o.c.g. - 14,0°

Corte Balbi Soprani, Piemonte

Vitigno: Nebbiolo 100%

Colore: rosso granato con sfumature aranciate

Profumo: etereo, piacevole e intenso, con note speziate e sentori di cuoio lavorato

Sapore: pieno, avvolgente, corposo, armonico e vellutato. Giustamente tannico

36,00€ Abbinamenti: arrostiti, brasati, cacciagione e formaggi stagionati



I NOSTRI VINI ROSSI

Rossi classici del Piemonte



BARBERA D'ASTI d.o.c.g. - 13,5°

Corte Balbi Soprani, Piemonte

Vitigno: Barbera 100%

Colore: rosso rubino intenso da giovane e tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: vinoso, etereo, con fragranze di mora, ciliegie, prugna e spezie. asciutto di buon corpo, rotondo, garbato e deciso.

Sapore: diventa più armonioso con l'invecchiamento

pasta al forno e primi piatti in genere, arrostiti di carne rossa,

15,00€ Abbinamenti: selvaggina e formaggi saporiti.



LA BAUDRIA-BARBERA D'ASTI SUPERIORE d.o.c.g. - 14/14,5°

Corte Balbi Soprani, Piemonte

Vitigno: Barbera 100%

Colore: rosso rubino intenso da giovane e tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: morbido, complesso, rivela fragranze di frutti di bosco, di prugna e di spezie

Sapore: asciutto, rotondo, vellutato e corposo. L'affinamento in botti di legno aggiunge eleganza e morbidezza.

Abbinamenti: portate di spiccata personalità: primi piatti, arrostiti, selvaggina o formaggi saporiti

18,00€



DOLCETTO D'ALBA d.o.c. - 13,0°

Corte Balbi Soprani, Piemonte

Vitigno: Dolcetto 100%

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: intensamente vinoso e fruttato, con sentori di mora, lamponi, marmellata di ciliegie e marasca

Sapore: asciutto di buon corpo, moderata acidità e gradevoli sfumature ammandorlate, tannini pieni e avvolgenti

15,00€ Abbinamenti: primi piatti, salumi, pollame e grigliate miste.



RUCHE' DI CASTAGNOLE M.TO d.o.c.g. - 13,0°

"La tradizione Montalbera", cantine Montalbera, Piemonte

Vitigno: Ruchè di Castagnole Monferrato 100%

Colore: rosso sgargiante con riflessi violacei in gioventù, tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: intenso, persistente, aromatico, fruttato, con sentori di petali di rosa e violetta nei primi anni.

Sapore: caldo al palato con leggera componente tannica.

Abbinamenti: pasta al forno e primi piatti in genere, arrostiti di carne rossa, selvaggina e formaggi saporiti.

17,00€



I NOSTRI VINI ROSSI

Toscana e Veneto



18,00€

MORELLINO DI SCANSANO d.o.c.g. - 14,0°

La Corsa, Toscana

Vitigno: Sangiovese 90%, Merlot 5%, Cabernet Sauvignon 5%

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: minerale e balsamico, con nette note di prugna matura e tabacco.

Sapore: corpo fresco e sapido, spiccano note di prugna matura e viola, il finale è persistente. Tannini morbidi e integrati

Abbinamenti: cinghiale in umido, arrosto e brasati, con selvaggina e cacciagione, portate di pesce, primi e formaggi stagionati.



36,00€

BRUNELLO DI MONTALCINO d.o.c.g. - 13,5°

Nannetti, Toscana

Vitigno: Sangiovese 100%

Colore: rosso rubino intenso tendente al granato

Profumo: sentori di vaniglia, frutti di bosco e spezie,

Sapore: gusto morbido e persistente, armonico, di notevole struttura con importanti note tanniche.

Abbinamenti: piatti elaborati di carni rosse, grigliate, selvaggina e formaggi stagionati



34,00€

AMARONE DELLA VALPOLICELLA d.o.c. - 15,0°

Az. Righetti, Veneto

Vitigno: Sangiovese 90%, Merlot 5%, Cabernet Sauvignon 5%

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: minerale e balsamico, con nette note di prugna matura e tabacco.

Sapore: corpo fresco e sapido, spiccano note di prugna matura e viola, il finale è persistente. Tannini morbidi e integrati

Abbinamenti: Ideale con piatti di carne, arrostiti, selvaggina e formaggi saporiti.



I NOSTRI VINI ROSSI E ROSATI

Puglia e Sicilia



18,00€

SALICE SALENTINO d.o.p. - 14,0°

Cantine De Falco, Puglia

Vitigno: Negroamaro 100%

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: aroma persistente e piacevole di frutti di bosco, ciliegie mature con delicati sentori speziati.

Sapore: Calore caldo e vellutato.

Abbinamenti: Apprezzabile con piatti di carne alla griglia, cacciagione e formaggi stagionati



18,00€

BOCCA DELLA VERITA' i.g.p. - 14,0°

Cantine De Falco, Puglia

Vitigno: Primitivo 100%

Colore: rosso intenso con riflessi violacei.

Profumo: Intense note di prugna matura, ribes e una piacevole vena di liquerizia.

Sapore: Di buon corpo, caldo e vellutato.

Abbinamenti: Ideale per arrosti di vitello e di manzo, cacciagione e formaggi stagionati.



15,00€

ROSATO DEL SALENTO i.g.p. - 13,0°

Cantine De Falco, Puglia

Vitigno: Negroamaro 85%, Malvasia nera 15%

Colore: rosa tenue

Profumo: tenue e delicato, note olfattive di fragola, melograno e lampone.

Sapore: delicato e fruttato

Abbinamenti: ottimo con antipasti e zuppe di pesce



16,00€

NERO D'AVOLA - 13,5°

Feudo Arancio, Sicilia

Vitigno: Nero d'Avola 100%

Colore: rosso rubino intenso con lievissime note aranciate.

Profumo: intenso, tipico di ribes, fragoline di bosco e melograno

Sapore: delicato e morbido, con caratteristiche uniche di fruttuosità tipiche dei frutti di bosco. Corpo strutturato e vellutato. Tannini pieni, vellutati e avvolgenti.

Abbinamenti: risotti, primi piatti al forno, carni rosse, agnello e formaggi saporiti



I NOSTRI VINI BIANCHI

Piemonte



16,00€

ROERO ARNEIS d.o.c.g. - 13,5°

Az. Agricola Careglio, Piemonte

Vitigno: Sangiovese 90%, Merlot 5%, Cabernet Sauvignon 5%

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: minerale e balsamico, con nette note di prugna matura e tabacco.

Sapore: corpo fresco e sapido, spiccano note di prugna matura e viola, il finale è persistente. Tannini morbidi e integrati

Abbinamenti: vino da tutto pasto, perfetto con antipasti, piatti di pesce e primi leggeri con sughi a base di verdure



15,00€

ERBALUCE DI CALUSO d.o.c.g. - 12,0°

Az. Agricola Careglio, Piemonte

Vitigno: Erbaluce 100%

Colore: riflessi verdognoli, brillante nel colore.

Profumo: al naso si propone con note fresche, agrumate, con sfumature fruttate.

Sapore: in bocca è piacevolmente fresco, di buona acidità, scorrevole al palato.

Abbinamenti: ottimo con pesce di lago, come la trota, ma trova ottima compagnia con ostriche, crudità e crostacei.



17,00€

GAVI d.o.c.g. - 12,5°

Balbi Soprani, Piemonte

Vitigno: Cortese 100%

Colore: paglierino tenue con riflessi verdolini..

Profumo: Delicato, con sentori di frutta fresca.

Sapore: Asciutto, piacevole, fresco e armonioso.

Abbinamenti: è un aperitivo molto elegante e perfetto per accompagnare antipasti, pesce e carni bianche.



I NOSTRI VINI BIANCHI

Trentino Alto Adige e Campania

18,00€

GEWURZTRAMINER TRENINO AROMATICO d.o.p. - 12,5°**Cantine Mori Colli Zugna, Trentino**

Vitigno: Gewurztraminer Aromatico 100%

Colore: Giallo paglierino carico

Profumo: tipicamente aromatico, intenso, dolce, accompagnato da eleganti note di rosa tea.

Sapore: piacevolmente avvolgente, fresco, vivace e dolce.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, da abbinare a tutti i crostacei, grigliata di pesce ma anche formaggi e miele



16,00€

MULLER THURGAU FRIZZANTE i.g.p. - 10,5°**Cantine Mori Colli Zugna, Trentino**

Vitigno: Muller Thurgau 100%

Colore: giallo paglierino scarico con sfumature verdoline.

Profumo: spuma delicata e persistente e profumo lievemente aromatico

Sapore: sapore secco, fresco e deciso

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, si abbina con primi piatti di verdure e pesce d'acqua dolce al forno.



16,00€

IRPINIA FALANGHINA d.o.c. - 12,5°**Cantine Crogliano, Campania**

Vitigno: Falanghina 100%

Colore: giallo paglierino chiaro, con riflessi dorati e brillanti

Profumo: raffinato e delicatamente armonico

Sapore: spiccata sapidità e un leggero sentore di mandorle amare

Abbinamenti: Ideale con gli antipasti, consigliato per accompagnare piatti a base di pesce.



17,00€

GRECO DI TUFO d.o.c.g. - 13,0°**Cantine Crogliano, Campania**

Vitigno: Greco 100%

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: sentore di fiori bianchi d'agrumi.

Sapore: spiccata sapidità e un leggero sentore di mandorle amare

Abbinamenti: adatto a piatti di pesce in genere e a tutti i piatti a base di crostacei



Bevande

LE NOSTRE BEVANDE

ACQUA NATURALE IN VETRO VALVERDE 75cl..... 2,00€

ACQUA FRIZZANTE IN VETRO VALVERDE 75cl..... 2,00€

BIBITE IN VETRO 33cl..... 4,00€

-Coca Cola

-Coca Cola zero

-Fanta arancia

-Sprite

FUZE TEA 33cl..... 4,00€

-Limone e lemongrass

-Pesca e rosa

ACQUA TONICA KINLEY 25cl..... 2,50€

-Classica

-Limone

CHINOTTO IN VETRO "San Pellegrino" 20cl..... 3,50€

RED BULL IN LATTINA 25cl..... 4,00€

SUCCHI DI FRUTTA IN VETRO 20cl..... 3,00€

-Albicocca

-Pera

-Pesca

-Ananas

-Ace

-Arancia

VINO BIANCO DELLA CASA SFUSO

-Quartino..... 3,00€

-Mezzo litro..... 5,00€

-Un litro..... 9,00€

VINO ROSSO DELLA CASA SFUSO

-Quartino..... 3,00€

-Mezzo litro..... 5,00€

-Un litro..... 9,00€



Distillati

CHEERS
BISTROT
S
B
S
E
E
C

LIQUORI E DISTILLATI 5 CL

- LIMONCELLO 3,00€
- MIRTO 3,00€
- AMARI 4,00€
- GRAPPA PIEMONTESE 5,00€
- GRAPPA BARRICATA PIEMONTESE 6,00€

Linea Valdotain

- AMARO DENTE DI LEONE 6,00€
- RATAFIA 6,00€
- GENZIANA 6,00€
- GENEPEY 6,00€
- GRAPPE AROMATIZZATE 6,00€

Vermouth Martini

- MARTINI BIANCO 5,00€
- MARTINI ROSSO 5,00€
- MARTINI RISERVA AMBRATO 6,00€
- MARTINI RISERVA RUBINO 6,00€

Rum-serviti con cioccolato e arancia

- BACARDI CARTA ORO 5,00€
- KRAKEN BLACK SPICED 7,00€
- DIPLOMATICO RESERVA 9,00€
- DON PAPA BAROKO 10,00€
- ZACAPA 23 12,00€

Whiskey-serviti con cioccolato

- JACK DANIEL'S 6,00€
- TULLAMORE DEW (Irish) 8,00€
- CHIVAS REGAL 12 (Blended) 10,00€
- DRAMBUIE (Aromatizzato) 10,00€
- TALISKER SKY (Single malt) 11,00€
- LAPHROAIG (Single malt) 11,00€
- OBAN (Single malt) 12,00€

El tequila

- CAZADORES BLANCO 6,00€
- EL PATRON SILVER 8,00€
- EL PATRON REPOSADO 9,00€

Cognac/Brandy

- VECCHIA ROMAGNA 5,00€
- CARDENAL MENDOZA 8,00€
- COURVOISIER VS 9,00€



CHEERS

Bistrot Superga



Le nostre realtà ristorative

**Cheers Bistrot Superga vi presenta
le altre due realtà ristorative del nostro gruppo:**



SEVEN VILLAGE

Strada Cebrosa 95, Settimo Torinese

Una vecchia cascina completamente ristrutturata e rinnovata nel 2009: ristorante, pizzeria, campi da calcetto e calciotto, beach volley e piscina estiva con scivolo multipista e vasca laguna. Tutto questo lo trovi solo al SEVEN VILLAGE!

 ristorante_sevenvillage

 ristorante_sevenvillage



CHEERS BIRRERIA GOURMET

Corso Francia 211, Torino

Una birreria che offre un menù studiato nei particolari e sapientemente abbinato alle birre Q&A dal nostro beer sommelier Roberto Parodi. Materie prime selezionate e ricerca costante della qualità sono i cardini del nostro CHEERS Birreria Gourmet.

 Cheers Birreria Gourmet  cheers_birreria gourmet

