

*Birreria-Bistrot*  
**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



COPERTO €2,00



# CHEERS



Via Botero

## MENU' ANTIPASTI

Birreria-Bistrot

*Provalo con:*

**Insalata di pollo ruspante,**  
mousse di robiola  
e crumble di bacio di dama  
12,00€



**ESTRELLA**  
Lager 4.6° (Spagna)

**AVERBODE**  
Strong Ale 7.5° (Belgio)

*Provalo con:*



**VOLL DAMM**  
Bock 7.2° (Spagna)

**POCULATOR**  
Doppelbock dunkel 7.4° (Germania)

**Vitello tonnato**  
con demi glace di arrosto  
12,50€

*Provalo con:*

**Polpo alla catalana**  
con olive, datterino rosso e giallo,  
cipolla di Tropea e patate lesse  
14,00



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

**OBERDORFER**  
Weisse 5.0° (Germania)

*Provalo con:*



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

**OUDE GEUZE BOON**  
Geuze 7.0° (Belgio)

**Sautè di cozze e vongole**  
con aromi  
(prezzemolo, limone, menta e aglio)  
12,00€

*Provalo con:*

 **Gazpacho di pomodoro cuore di bue**  
con pesche  
e crumble di pane arrostito  
10,00€



**KELLER**  
Keller 5.3° (Germania)

**INEDIT**  
Blanche 4.8° (Spagna)

 Vegetariano

 Vegano

\*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



# CHEERS



Via Botero

Birreria-Bistrot

## DA CONDIVIDERE

### PIEMONTE IN UN BOCCONE

Quattro piccoli assaggi  
della tradizione piemontese

Acciughe al verde, vitello tonnato,  
tomino con riduzione di vino  
e battuta di carne con tuorlo fondente

20,00€

### TAGLIERE VEGETARIANO

Insalata russa, tommini freschi,  
taralli, olive, hummus di ceci,  
caponata, pomodori secchi,  
mozzarella di bufala e porcini fritti

*Accompagnato da chiacchiere!*

SMALL 14,00€ MEDIUM 24,00€

### TAGLIERE DEL NORD

Vitello tonnato, prosciutto crudo San Daniele,  
squacquerone fresco, tommino boscaiolo,  
salame felinese, peperoni con bagna cauda  
e porcini fritti

*Accompagnato da chiacchiere!*

SMALL 14,00€ MEDIUM 24,00€

### TAGLIERE DEL SUD

Mozzarella di bufala campana,  
capocollo piccante, taralli,  
olive verdi, pomodori secchi,  
caponata, Caciocavallo di Lavello

*Accompagnato da chiacchiere!*

SMALL 14,00€ MEDIUM 24,00€

### SPICCHI DI FELICITA'

Focaccia al tegamino con  
prosciutto crudo di Parma 18 mesi,  
mozzarella di bufala campana  
e coulis di basilico

11,00€

### SPICCHI DI GUSTO

Focaccia al tegamino con  
carne salada HOME MADE,  
stracciatella fresca pugliese  
e rucola

11,00€

## SFIZI DEL CHEERS



Patate fritte con buccia 5,00€



Anelli di cipolla alla birra 7,00€



Patate con buccia con Gorgonzola 6,00€



Bocconcini di Camambert 6,00€



Pop corn di pollo impanati 7,00€

Stick di mozzarella 6,00€



Chiacchiere 5,00€

Alette di pollo speziate 7,00€



Vegetariano



Vegano

\*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



# CHEERS



Via Botero

## HAMBURGER

Birreria-Bistrot

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:*

### SEVEN VILLAGE

12/07/2009

13,00€

Pane rosso alla barbabietola,  
hamburger di salsiccia di Bra cruda,  
crema di 'nduja, pomodori secchi e burratina pugliese

### KELLER

Keller 5.3° (Germania)

### RADEBERGER

Pils 5.0° (Germania)

### CORSO FRANCIA

14/03/2019

12,50€

Pane nero al carbone, hamburger di fassone,  
Gorgonzola dop di Novara, cipolla caramellata  
e salsa tartufata

*Provalo con:*

### TREMENS

Strong Blond 8.5° (Belgio)

### BIERE DU CORSAIRE

Strong Ale 9.4° (Belgio)

### SUPERGA

04/08/2021

13,00€

Pane giallo alla curcuma, hamburger di fassone,  
tomino boscaiolo, porcini impanati  
e salsa tartufata

*Provalo con:*

### TRIPEL ROUGE

Strong Ale 9.0° (Belgio)

### POCULATOR

Dunkel 7.4° (Germania)

### CORSO CASALE

04/04/2024

12,50€

Pane verde agli spinaci, hamburger di fassone,  
pomodori secchi, olive piccanti, 'nduja,  
crema di Caciocavallo di Lavello e misticanza

*Provalo con:*

### KELLER

Keller 5.3° (Germania)

### ROUSSE

Belgian abbey 7.0° (Belgio)

### PIAZZA SOLFERINO

05/09/2024

12,00€

Pane bianco ripieno  
di deliziose polpette al sugo  
e crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi

*Provalo con:*

### JEVER

Pils 4.9° (Germania)

### ROUSSE

Belgian abbey 7.0° (Belgio)

Vegetariano



Vegano

\*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



# CHEERS



Via Botero

Birreria-Bistrot

## HAMBURGER

Accompagnati da patate con buccia!



**HAPPYVEG**

14,00€

Pane verde agli spinaci, Mountain burger, cipolla caramellata, pomodori secchi, maionese veg e misticanza

Provalo con:

**ESTRELLA**

Lager 4.6° (Spagna)

**RADEBERGER**

Pils 5.0° (Germania)

**PULLED PORK**

13,00€

Pane bianco con spalla di maiale speziata e sflacciata a mano con cheddar e misticanza

Provalo con:

**TRIPEL ROUGE**

Strong Ale 9.0° (Belgio)

**ROUSSE**

Belgian abbey amber 7.0° (Belgio)

## SCEGLI IL PANE!

CLASSICO

Il pane bianco  
con semi di sesamo



AL CARBONE

Impasto nero,  
soffice e leggero!



AGLI SPINACI

Pane verde  
con spinaci freschi



ALLA  
BARBABIETOLA

Pane rosso con  
barbabetola fresca

ALLA CURCUMA

Pane giallo  
con curcuma



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, Mountain Burger +2,00



Vegetariano



Vegano

\*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



# CHEERS



Via Botero

Birreria-Bistrot

## PRIMI

Provalo con:

**Lasagnetta allegra:** lasagna di pasta verde e bianca, ragù bianco, besciamella allo zafferano e Parmigiano Reggiano 24 mesi **13,00€**

**Tonnarelli** alla carbonara

**12,00€**

 **Plin al tartufo** con crema di toma e nocciole pralinate

**14,00€**

 **Pappardelle** ai 3 pomodori, pesto di rucola e straciatella

**13,00€**

**Paccheri** allo scoglio

**16,00€**

**Spaghettoni** con pomodorino giallo, polpo e lime

**15,00€**

### TREMENS

Strong Blond 8.5° (Belgio)

### BIERE DU CORSAIRE

Strong Ale 9.4° (Belgio)

### TRIPEL ROUGE

Strong Ale 9.0° (Belgio)

### ROUSSE

Belgian abbey amber 7.0° (Belgio)

### VOLL DAMM

Bock 7.2° (Spagna)

### ROUSSE

Belgian abbey amber 7.0° (Belgio)

### ESTRELLA

Lager 4.6° (Spagna)

### INEDIT

Blanche 4.8° (Spagna)

### WEISSE HELL

Weisse 5.2° (Germania)

### OBERDORFER

Weisse 5.0° (Germania)

### BLANCHE DES NEIGES

Banche 4,8° (Belgio)

### INEDIT

Blanche 4.8° (Spagna)



Vegetariano



Vegano

\*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



# CHEERS



*Corso Casale*

## SECONDI

*Birreria Gourmet*

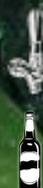
*Provalo con:*

**Stracotto di capriolo**  
con borraggine saltata e carote  
16,00€



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

**Galletto cotto a bassa temperatura**  
con salsa alla birra  
15,00€



**ESTRELLA**  
Lager 4.6° (Spagna)  
**BIERE DU CORSAIRE**  
Strong Ale 9.4° (Belgio)

**Salmone scottato al sesamo**  
con crema di avocado e panna acida  
17,00€



**WEISSE HELL**  
Weisse 5.2° (Germania)  
**OBERDORFER**  
Weisse 5.0° (Germania)

**Tagliata di pollo** pepe e limone  
15,00€



**BLANCHE DES NEIGES**  
Banche 4,8° (Belgio)  
**DAB HOPPY LAGER**  
Dortmunder 5.0° (Germania)

 **Polpette di miglio e scamorza**  
su vellutata di piselli  
13,00€



**ESTRELLA**  
Lager 4.6° (Spagna)  
**INEDIT**  
Blanche 4.8° (Spagna)

*SCOPRI I CONTORNI E LE INSALATA NELLA PROSSIMA PAGINA!*



Vegetariano



Vegano

\*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



# CHEERS



Via Botero

Birreria-Bistrot

## GRIGLIA

**Filetto di fassone alla griglia**  
accompagnato da salsa demi glace  
23,00€

**Sottofiletto di fassone alla griglia**  
accompagnato da salsa demi glace  
18,00€

**Bue nero alla griglia**  
accompagnato da salsa demi glace  
(circa 1 kg-1,2 kg)  
45,00€

**Baldracca alla griglia**  
accompagnata da salsa demi glace  
(circa 1 kg-1,2 kg)  
*Bovino femmina tra i 9 e i 12 mesi,  
dry aged minimo di 30 giorni,  
alimentata con latte e carne (dual breeding)*  
60,00€

Provalo con:

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

**TRIPLE ROUGE**  
Strong Ale 9.0° (Belgio)  
**ROUSSE**  
Belgian abbey 7.0° (Belgio)

**TRIPLE ROUGE**  
Strong Ale 9.0° (Belgio)  
**NOCTURNUM**  
Dark Strong Ale 8.5° (Belgio)

**VOLL DAMM**  
Bock 7.2° (Spagna)  
**ROUSSE**  
Belgian abbey 7.0° (Belgio)

## CONTORNI E INSALATE

**Insalata Nizzarda:** uova sode, tonno, acciughe,  
bocconcini di bufala, fagiolini, patate e pomodorini  
10,00€

**Caesar salad:** pop corn di pollo fritti, misticanza, grana e salsa Caesar  
9,00€

Borraggine saltata  
5,00€

Patate al forno  
5,00€

Misticanza e pomodoro  
5,00€

 Vegetariano

 Vegano

\*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



# CHEERS



Corso Casale

PIZZE

Birreria Gourmet

Condite con olio EVO e basilico fresco



## ANTICA NAPOLI

10,00€

Pomodoro, mozzarella di bufala  
Parmigiano Reggiano 24 mesi



## MARGHERITA

8,00€

Pomodoro e fior di latte

## DIAVOLA

9,00€

Pomodoro, fior di latte e spianata piccante



## FORMAGGI 2.0

10,00€

Datterini rossi e gialli, Caciocavallo di Lavello  
e Gorgonzola dop di Novara



## PARMIGIANA

11,00€

Fior di latte, melanzane appassite, datterino confit,  
Parmigiano Reggiano 24 mesi, coulis di basilico e peperoncino

## ESOTICA

12,00€

Fior di latte, zucchine saltate, salmone marinato,  
stracciatella, scorza di lime e salsa di avocado

## CETARA

12,00€

Pomodoro, crema di burrata  
e alici di Cetara



## SCARPETTA

10,00€

Salsa ai 3 pomodori, Pecorino Romano  
e Parmigiano Reggiano 24 mesi



## BLANCHE DES NEIGES

Banche 4,8° (Belgio)

## INEDIT

Blanche 4.8° (Spagna)



## WEISSE HELL

Weisse 5.2° (Germania)

## INEDIT

Blanche 4.8° (Spagna)



## JEVER

Pils 4.9° (Germania)

## DBA

British Pale Ale 5.0° (USA)



## ESTRELLA

Lager 4.6° (Spagna)

## OBERDORFER

Weisse 5.0° (Germania)



## TREMENS

Strong Blond 8.5° (Belgio)

## RADEBERGER

Pils 5.0° (Germania)



## OUDE GEUZE BOON

Geuze 7.0° (Belgio)

## OBERDORFER

Weisse 5.0° (Germania)



## BLANCHE DES NEIGES

Banche 4,8° (Belgio)

## NORBERTUS WEISSBOCK

Weissbock 7.0° (Germania)



## BLANCHE DES NEIGES

Banche 4,8° (Belgio)

## INEDIT

Blanche 4.8° (Spagna)



Vegetariano



Vegano

\*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



# CHEERS



Via Botero

## MENU' BIMBI

FINO A 10 ANNI DI ETÀ

Birreria-Bistrot



-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		<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE</b> (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		<b>CROSTACEI</b> e prodotti derivati
3		<b>UOVA</b> e prodotti derivati.
4		<b>PESCE</b> e prodotti derivati, <b>tranne:</b> gelatina o colla di pesce utilizzata come clarificante nella birra e nel vino
5		<b>ARACHIDI</b> e prodotti derivati.
6		<b>SOIA</b> e prodotti derivati
7		<b>LATE</b> e prodotti derivati, incluso lattosio
8		<b>FRUTTA A GUSCIO</b> , cioè mandorle ( <i>Amgdblio comatum</i> L.), nocciolo ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di macchia ( <i>Alnus cordata</i> occidentale), noci di pecora ( <i>Carya ilicifolia</i> (Wangari) (K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternstroemia</i> ) e prodotti derivati.
9		<b>SEDANO</b> e prodotti derivati
10		<b>SENAPE</b> e prodotti derivati
11		Semi di <b>SESAMO</b> e prodotti derivati
12		<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .
13		<b>LUPINI</b> e prodotti derivati
14		<b>MOLLUSCHI</b> 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