



CHEERS



Corso Francia

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_birreriaogourmet





CHEERS



Corso Francia

Birreria Gourmet

MENU' ANTIPASTI

TRIS DI HAMBURGER GOURMET

Mini Burger colorati con:

-pulled pork e cheddar

-chianina, stracciatella e cipolla rossa

-Tomino fresco, pomodoro secco e patè di olive

14,00€



TRIPEL ROUGE

Belgian triple 9.0° (Belgio)



WEISSE HELL

Weisse 5.2° (Germania)

Provalo con:

Provalo con:



TRIPEL ROUGE

Belgian triple 9.0° (Belgio)



ROUSSE

Belgian abbey amber 7.0° (Belgio)

VITELLO TONNATO

Vitello tonnato della tradizione
marinato alle erbe
e cotto a bassa temperatura

12,50€

Provalo con:

POLPO CROCCANTE

Tentacolo di polpo scottato,
crema di cavolo romanesco, acciughe,
olio al prezzemolo
e pane toscano aromatizzato

15,00€



BLANCHE DES NEIGES

Blanche 4.8° (Belgio)



WEISSE HELL

Weisse 5.2° (Germania)

Provalo con:



ESTRELLA

Lager 4.6° (Spagna)



INEDIT

Blanche 4.0° (Spagna)

✓ CUBOTTO VEG

Cubotto di polenta grigliata,
crema di ceci affumicata
verdurine di stagione al forno
e olio alle erbe

13,00€



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Corso Francia

Birreria Gourmet

TAGLIERI DEL CHEERS

Accompagnati da chiacchiere nostrane
perfetti per un...APERICHEERS!

TAGLIERE APERITIVO
*con salumi, formaggi,
sfizi fritti e focaccine*
MEDIUM 14,00€ LARGE 25,00€

 **TAGLIERE VEGANO**
*Niente derivati animali?
Nessun problema!*
MEDIUM 14,00€ LARGE 24,00€



**DEGUSTAZIONE
MISTA DI SALUMI**
con burrata e stracciatella
MEDIUM 15,00€ LARGE 25,00€

**TAGLIERE
CON CRUDO SAN DANIELE
E STRACCIATELLA**
15,00€


OH BASTA LA'!
*con prodotti tipici
piemontesi*
MEDIUM 16,00€ LARGE 26,00€


 **DEGUSTAZIONE
MISTA DI FORMAGGI**
con miele e marmellata
16,00€


SFIZI DEL CHEERS


	Patate fritte con buccia	5,00€
	Jalapeños piccanti ripieni di formaggio	7,00€
	Patate con buccia con crema di Gorgonzola	6,50€
	Nuggets vegan	7,00€
	Pollo fritto alla Kentucky	7,00€
	Pop corn di pollo	7,00€
	Panzerotti ripieni di pomodoro e mozzarella	6,00€
	Chiacchiere	4,00€
	Alette di pollo speziate	7,00€
	Cipolla di Tropea in tempura	6,50€

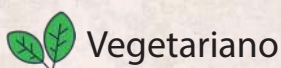
LE NOSTRE SALSE

 **MAYOVEG:**
maionese vegana,
provare per credere!

 **MESSICANA:**
piccante ma
non troppo

 **YOGURT:**
salsa dal
sapore delicato

 **RANCH:**
maionese
decisa



*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Corso Francia

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:

MICIDIALE

12,50€

Hamburger di Fassone con spianata piccante, caciotta al peperoncino, pomodorino giallo confit e salsa alle cipolle



KELLER

Keller 5.3° (Germania)



ROUSSE

Belgian abbey amber 7.0° (Belgio)

SAVOY

13,00€

Hamburger di Fassone con cipolle caramellate, salsa tartufata e crema di Gorgonzola dop di Novara



TRIPEL ROUGE

Belgian triple 9.0° (Belgio)



BIERE DU CORSAIRE

Strong Ale 9.4° (Belgio)

SAPORITO

12,50€

Hamburger di Fassone con cheddar, bacon croccante, insalata ghiaccio e pomodoro



TRIPEL ROUGE

Belgian triple 9.0° (Belgio)



POCULATOR

Dunkel 7.4° (Germania)

PULLED PORK

13,50€

Spalla di maiale speziata e sfilacciata a mano con cheddar e insalatina di cavolo viola



TRIPEL ROUGE

Belgian triple 9.0° (Belgio)



JEVER

Pils 4.9° (Germania)

MORDACE

13,50€

Hamburger di salsiccia di Bra cruda con pomodori secchi, patè di olive e caciocavallo di Lavello



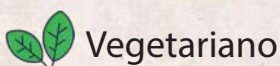
KELLER

Keller 5.3° (Germania)



RADEBERGER

Pils 5.0° (Germania)



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Corso Francia

HAMBURGER

Birreria Gourmet

Accompagnati da patate con buccia!

 **HAPPYVEG**

14,00€

Mountain burger (vegan), peperoni arrostiti,
insalata ghiaccio, cipolla caramellata,
vacon affumicato e maio veg

Servito con pane alla curcuma (non contiene derivati animali)

Provalo con:



ESTRELLA

Lager 4.6° (Spagna)



RADEBERGER

Pils 5.0° (Germania)

CRASTO

12,50€

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

Provalo con:



KELLER

Keller 5.3° (Germania)



AVERBODE

Abbey Strong Ale 7.5° (Belgio)

PRELIBATO

15,00€

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)

 **VEGDOG**

12,50€

Panino con wurstel vegetale,
crauti, maio veg e ketchup

Provalo con:



EDELSTARK

Bock 7.5° (Germania)



BIERE DU CORSAIRE

Strong Ale 9.4° (Belgio)

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


**SCEGLI
IL PANE!**

CLASSICO

Il pane bianco
con semi di sesamo

 **AL CARBONE**

Impasto nero,
soffice e leggero!


 **ALLA CURCUMA**


Pane giallo
alla curcuma

+1,50€

+1,50€

Disponibile anche pane senza glutine +3,00€
(non è possibile scaldarlo onde evitare contaminazione)

 Vegetariano

 Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Corso Francia

PRIMI

CON PASTA FRESCA!

Birreria Gourmet

Provalo con:

 Paccheri di Gragnano ai 3 pomodori
con burrata pugliese e olio al basilico

13,00€



ESTRELLA

Lager 4.6° (Spagna)



WEISSE HELL

Weisse 5.2° (Germania)

 Rigatoni trafilati al bronzo
alla carbonara

12,00€




WEISSE DUNKEL

Weisse 5.2° (Germania)



ROUSSE

Belgian abbey amber 7.0° (Belgio)

 Scialatielli napoletani
con crema di broccoli,
peperoncino e peperone crusco

13,00€




BLANCHE DES NEIGES

Blanche 4.8° (Belgio)



RADEBERGER

Pils 5.0° (Germania)

 Spaghetti abruzzesi alla chitarra,
crema di cavolo romano, acciughe, calamari,
pomodori secchi e profumo di lime

15,00€



KELLER

Keller 5.3° (Germania)



CLAUSTHALER

Keller 0,5° (Spagna)

Orecchiette pugliesi
con salsiccia, cime di rapa,
'nduja e olive leccino

13,00€




KELLER

Keller 5.3° (Germania)



JEVER

Pils 4.9° (Germania)

 Plin gran Torino
tartufo, funghi e fonduta
con burro e timo

14,00€




PARANOIA


Hazy IPA 5.6° (Belgio)



NOCTURNUM

Dark Strong Ale 8.5° (Belgio)

 Vegetariano

 Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Corso Francia

SECONDI

Birreria Gourmet

Provalo con:



Tagliata di Fassone con olio alle erbe,
cristalli di sale Cipro e insalata ghiaccio

19,00€



TRIPEL ROUGE


Belgian triple 9.0° (Belgio)



ROUSSE

Belgian abbey amber 7.0° (Belgio)



 Funghi porcini fritti
con fonduta di toma maccagno
al rosmarino

16,00€



KELLER

Keller 5.3° (Germania)



INEDIT

Blanche 4.0° (Spagna)



Costine di maiale cotte a bassa temperatura
marinate con salsa BBQ
e accompagnate da patate al forno

17,00€



TRIPEL ROUGE

Belgian triple 9.0° (Belgio)



POCULATOR

Dunkel 7.4° (Germania)



Tagliata di pollo ruspante
con salsa ranch e peperoni arrostiti marinati

17,00€



ESTRELLA

Lager 4.6° (Spagna)



BIERE DU CORSAIRE

Strong Ale 9.4° (Belgio)



Mix di arrosticini (ovino, angus e pollo)
accompagnati da patate fritte

18,00€



EDELSTARK


Bock 7.5° (Germania)



JEVER

Pils 4.9° (Germania)



 Polpettine vegetali
con salsa arrosto di verdure,
broccoli e cavolo romano saltati

16,00€



KELLER


Keller 5.3° (Germania)




RADEBERGER


Pils 5.0° (Germania)


CONTORNI E INSALATE


 Patate al forno
al rosmarino 6,00€

 Insalata ghiaccio,
pomodori e burrata 8,00€

 Verdure di stagione
al forno 6,00€

 Insalata ghiaccio, cavolo viola, sedano,
olive leccino e salsa ranch 9,00€

 Vegetariano

 Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Corso Francia

Birreria Gourmet

MATTONCINI GOURMET

Piccoli quadratini di focaccia soffici e alveolati alti circa 2cm.

LARDO

con miele e nocciole

2 pezzi 4,00€



NUVOLA

con Gorgonzola e pere

2 pezzi 4,00€

MORTADELLA

con stracciatella e pistacchio

2 pezzi 4,00€



BUFALA

con pesto di rucola

2 pezzi 4,00€

DEGUSTAZIONE MISTA DI MATTONCINI

Assaggio misto di tutti i gusti

8 pezzi 14,00€

LE FOCACCE

La base della nostra pizza completamente condita a crudo: una bontà assoluta!

LARDELLATA

Lardo di Patanegra, pere e Gorgonzola

10,00€

PISTACCHIELLA

Mortadella, burrata da 250 gr e pistacchio

11,00€

BARESE

Tre pomodori conditi con aglio e olio,
burrata 200 gr e taralli pugliesi

10,00€

SAN DANIELE

Crudo San Daniele, bufala campana
e marmellata di fichi

11,00€

PIEMONTESE

Salsiccia di Bra cruda, tomino fresco,
bagnetto verde e nocciole

12,00€

LUCANA

Crema di broccoli, peperone crusco e 'nduja

10,00€



EDELSTARK

Bock 7.5°



RADEBERGER

Pils 5.0°



ESTRELLA

Lager 4.6°



INEDIT

Blanche 4.0°



BLANCHE

Blanche 4.8°



WEISSE HELL

Weisse 5.2°



WEISSE DUNKEL

Weisse 5.2°



ROUSSE

Belgian abbey 7.0°



KELLER

Keller 5.3°



RADEBERGER

Pils 5.0°



KELLER

Keller 5.3°



JEVER

Pils 4.9°



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Corso Francia

Birreria Gourmet

LE PIZZE

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, fior di latte,
basilico e olio EVO
8,00€

VEGETARIANA

Pomodoro, fior di latte,
verdure, basilico e olio EVO
9,00€

4 FORMAGGI

Fior di latte, Gorgonzola dop di Novara,
toma d'Alba e Parmigiano Reggiano
9,50€

SAN DANIELE

Pomodoro, fior di latte,
crudo San Daniele, basilico e olio EVO
10,00€

AMERICANA

Pomodoro, fior di latte,
wurstel e patatine fritte
9,00€

CALABRA

Fior di latte, 'nduja, peperoncino,
cipolla di Tropea caramellata, basilico e olio EVO
10,00€

GORGONZOLA E CIPOLLE

Pomodoro, fior di latte,
Gorgonzola, cipolle, basilico e olio EVO
10,00€

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°



ROUSSE
Belgian abbey 7.0°



KELLER
Keller 5.3°



WEISSBOCK
Weissbock 7.2°



PARANOIA
HazyIPA 6.5°



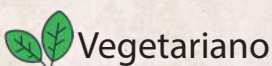
DELIRIUM RED
Strong Ale 8.0°



EDELSTARK
Bock 7.5°



DELIRIUM RED
Strong Ale 8.0°



*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Corso Francia

LE PIZZE

Birreria Gourmet

Provale con:

NAPOLI

Pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi, basilico e olio EVO

9,00€

DIAVOLA

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

10,00€

BUFALINA

Pomodoro, mozzarella di bufala campana, basilico e olio EVO

10,00€

PROSCIUTTO E FUNGHI

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

9,00€

ESPLOSIVA

Fior di latte, cipolla rossa, patate, stracciatella e capocollo piccante

10,00€

BURRATA

Pomodoro, burrata da 250 gr, basilico e olio EVO

10,00€

BOSCAIOLA

Mozzarella di bufala, speck, porcini e olio EVO

11,00€



ESTRELLA
Lager 4.6°



WEISSE HELL
Weisse 5.2°



KELLER
Keller 5.3°



DBA
British Pale Ale 5.0°



BLANCHE
Blanche 4.8°



INEDIT
Blanche 4.0°



EDELSTARK
Bock 7.5°



AVERBODE
Strong Ale 7.5°



KELLER
Keller 5.3°



WEISSBOCK
Weissbock 7.2°



BLANCHE
Blanche 4.8°



WEISSE HELL
Weisse 5.2°




WEISSE DUNKEL
Weisse 5.2°



ROUSSE
Belgian abbey 7.0°

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



MENU' DOLCI

Fatti tutti da noi!



**TORTINO CIOCCOLATO,
PERE E AMARETTI**
Senza glutine e senza lattosio

PANNA COTTA

Menta e cioccolato

Senza glutine



TIRAMISÙ

*classico della
tradizione*



TORTA CIOCCOLATO E AMARETTO

Senza glutine e senza lattosio



CREMA CATALANA
In versione vegan



TIRAMISÙ VEG

*senza derivati animali:
provare per credere*



CHEERS CAKE

-Frutti di bosco
-Nutella
-Mango



CUP CAKE

Con crema al formaggio
-Frutti di bosco
-Nutella

DOLCE DEL GIORNO

Chiedi al nostro staff!

Prezzo dolci: 6,00€



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Corso Francia

MENU' BIMBI

Birreria Gourmet

FINO A 10 ANNI DI ETA'

-Hamburger con cheddar,
pomodoro e insalata

-Patatine fritte

-Acqua o bibita

€13,00

-Pasta al pomodoro o bianca
o panna e prosciutto,

-Patatine fritte

-Acqua o bibita

€12,00

-Cotoletta di pollo impanata

-Patatine fritte

-Acqua o bibita

€13,00

-Pizza baby margherita

-Patatine fritte

-Acqua o bibita

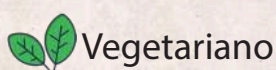
€12,00

ALLERGENI

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, 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 chiarificante 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>Amygdales communis</i> L.), noccioline (<i>Corylus avellana</i>), nocci comuni (<i>Juglans regia</i>), nocci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), nocci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenil) K. Koch), nocci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), nocci del Queensland (<i>Macadamia ternstroemia</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!



*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati