



CHEERS



Terza edizione

Birreria Gourmet

MENU' ANTIPASTI

TRIS DI HAMBURGER GOURMET

Mini Burger aromatizzati con:

- Patanegra, cipolle caramellate e gorgonzola,
- Black Angus, bacon e trevigiana
- Chianina, stracciata e pomodori secchi

13,00€



TRIPEL ROUGE

Belgian triple 9.0° (Belgio)



PROGUSTA

India Pale Ale 6.8° (Germania)

Provalo con:



DUBBEL

Belgian Dubbel 8.0° (Belgio)



FIRESTONE WALKER DBA

British Pale Ale 5.0° (Usa)

LA BATTUTA DI FASSONA

Mattoncino di fassona piemontese
con gorgonzola e pere croccanti

11,00€

IL TATAKI

Tataki di tonno con riduzione di soia
e lime su letto di misticanza

12,50€



BLANCHE DES NEIGES

Blanche 4.8° (Belgio)



WEISSE HELL

Weisse 5.2° (Germania)

Provalo con:



TRIPEL ROUGE

Belgian triple 9.0° (Belgio)



FIRESTONE WALKER DBA

British Pale Ale 5.0° (Usa)

IL VITELLO TONNATO

Vitello tonnato della tradizione
con frutto di capperi

11,00€



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS




Terza edizione

Birreria Gourmet

TAGLIERI DEL CHEERS

Accompagnati da chiacchiere nostrane

Prosciutto crudo toscano	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 mista x2	16,00€
Degustazione mista x4	25,00€

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	4,00€
 Cipolla rossa di Tropea in tempura	5,00€
Straccetti di pollo impanati	6,00€
Alette di pollo speziate	6,00€
 Chiacchiere	4,00€

LE NOSTRE SALSE

AIOLI':

maionese dal
sapore deciso

MESSICANA:

piccante ma
non troppo

YOGURT:

salsa dal
sapore delicato



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Terza edizione

HAMBURGER

Accompagnati da patate con buccia

Birreria Gourmet

Provalo con:



IL NOBILE

10,50€

Hamburger di marchigiana igp con crema di toma raschera, peperoni e speck croccante



DUBBEL

Belgian Dubbel 8.0° (Belgio)
FIRESTONE WALKER DBA
British Pale Ale 5.0° (Usa)

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)



IL SAPORITO

11,00€

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



DUBBEL

Belgian Dubbel 8.0° (Belgio)
POCULATOR
Dunkel 7.4° (Germania)

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)
PROGUSTA
India Pale Ale 6.8° (Germania)



IL VEGGY

11,00€

Hamburger di soia e patata viola, spinacino, pomodoro secco, cipolle e maionese vegana



ESTRELLA

Lager 4.6° (Spagna)
RADEBERGER
Pils 5.0° (Germania)

IL CRASTO

10,00€

Cotoletta di pollo impanata, bacon, crema di toma stracchinata, misticanza e pomodoro



AVERBODE

Abbey Strong Ale 7.5° (Belgio)
TREMENS
Golden Strong Ale 8.5° (Belgio)



IL NAPOLETANO

11,00€

Hamburger di bufalo, pomodori secchi, melanzane e bufala fresca



TRIPEL ROUGE

Belgian triple 9.0° (Belgio)
NOCTURNUM
Dark Strong Ale 8.5° (Belgio)

L'ATLANTICO

14,00€

Salmonc affumicato, straciatella, zucchine grigliate e spinacino



BLANCHE DES NEIGES

Blanche 4.8° (Belgio)
WEISSBOCK
Weissbock 7.2° (Germania)

Ogni hamburger può essere composto con pane bianco fresco o con pane nero al carbone!



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Terza edizione

Birreria Gourmet

PRIMI

Provalo con:

GLI AGNOLOTTI

Agnolotti Gran Torino con fondo d'arrostato alla birra

11,00€



TRIPEL ROUGE

Belgian triple 9.0° (Belgio)



NOCTURNUM

Dark Strong Ale 8.5° (Belgio)

GLI SPAGHETTONI

Spaghettoni quadrati alla carbonara

11,00€



AVERBODE

Abbey Strong Ale 7.5° (Belgio)



RADEBERGER

Pils 5.0° (Germania)

I RIGATONI

Rigatoni alla gricia

10,00€



KELLER

Keller 5.3° (Germania)



TREMENS

Golden Strong Ale 8.5° (Belgio)

I PACCHERI

Pacchero con salmone e scorzetta di lime

13,00€



PARANOIA

HazylPA 6.5° (Spagna)



PROGUSTA

India Pale Ale 5.6° (Belgio)

I CAVATELLI

Cavatelli con datterino,
burrata e crema di basilico

11,50€



ESTRELLA

Lager 4.6° (Spagna)



WEISSE HELL

Weisse 5.2° (Germania)



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Terza edizione

SECONDI

Birreria Gourmet

Provalo con:

LA TAGLIATA

Tagliata di vitello con senape e miele

18,00€



AVERBODE

Abbey Strong Ale 7.5° (Belgio)

RADEBERGER

Pils 5.0° (Germania)



IL TOMAHAWK

Tomahawk servita su pietra lavica
(1 kg circa: consigliata per due persone)

40,00€



ARGENTUM

Belgian IPA 7.4° (Belgio)

PROGUSTA

India Pale Ale 5.6° (Belgio)



LE POLPETTE

Polpette di carne con passata di pomodoro

12,00€



KELLER

Keller 5.3° (Germania)

WEISSBOCK

Weissbock 7.2° (Germania)



LO STINCO

Stinco di maiale alla birra

14,00€



DUBBEL

Belgian Dubbel 8.0° (Belgio)

FIRESTONE WALKER DBA

British Pale Ale 5.0° (Usa)



IL GUAZZETTO

Guazzetto di moscardini con crostone di pane

15,00€



BLANCHE DES NEIGES

Blanche 4.8° (Belgio)

WEISSE HELL

Weisse 5.2° (Germania)



✓ LA MELANZANA RIPIENA

Melanzane al forno ripiene con olive taggiasche,
pomodori secchi, cipolla e tarallo

12,00€



KELLER

Keller 5.3° (Germania)

PROGUSTA

India Pale Ale 5.6° (Belgio)



CONTORNI E INSALATE

✓ Patate al forno

5,00€



Misticanza, pomodori e burrata

7,50€

✓ Verdure di stagione al forno

6,00€

Misticanza, salmone affumicato,
scaglie di grana e yogurt

10,00€



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Terza 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€

COPPA DI TAGGIA

Capocollo piccante, fior di latte da 200 gr
e olive taggiasche

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:



AVERBODE

Strong Ale 7.5°



RADEBERGER

Pils 5.0°



ESTRELLA

Lager 4.6°



INEDIT

Blanche 4.0°



TRIPEL ROUGE

Belgian triple 9.0°



POCULATOR

Dunkel 7.4°



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



Terza edizione

LE PIZZE

Birreria Gourmet

Impasto idratato, lunga lievitazione, cornicione alto e solo ingredienti di qualità!
Ve la facciamo assaggiare sia nelle declinazioni più classiche che in quelle più contemporanee!

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€

ITALIA

Fior di latte, pomodoro datterino,
rucola, basilico e olio EVO

7,50€

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€

Provale 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°



AVERBODE

Strong Ale 7.5°



NOCTURNUM

Strong Ale 8.5°



BLANCHE

Blanche 4.8°



WEISSBOCK

Weissbock 7.2°



Vegetariano



Vegano

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



CHEERS



Terza edizione

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€

3 POMODORI

Pomodoro giallo, pomodoro ciliegino, pomodoro secco, fior di latte, basilico e olio EVO

9,00€

BURRATA

Pomodoro del Gargano, burrata da 250 gr, basilico e olio EVO

9,00€

ESTIVA

Fior di latte, datterino in cottura, olive taggiasche, pesto genovese, basilico e olio EVO

8,00€

GRICIA

Fior di latte, crema di pecorino romano, guanciale, pepe, olio EVO

8,00€

LE PIZZE

Birreria Gourmet

Provale con:



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°



TREMENS

Strong Ale 8.5°



AVERBODE

Strong Ale 7.5°



INEDIT

Blanche 4.0°



BLANCHE

Blanche 4.8°



WEISSE HELL

Weisse 5.2°



KELLER

Keller 5.3°



TREMENS

Strong Ale 8.5°



AVERBODE

Strong Ale 7.5°



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




Terza 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,
-Patatine fritte
-Acqua o bibita
€10,00

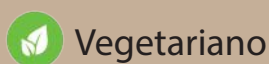
-Cotoletta di pollo impanata
-Patatine fritte
-Acqua o bibita
€10,00

 -Pizza baby margherita
-Patatine fritte
-Acqua o bibita
€10,00

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!



*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati