

BISTROT CUCINA  
LOUNGE CAFÈ



AMPIO GARDEN ESTERNO  
DEHORS INVERNALE

# SFIZIOSITÀ

## ★ ONION RINGS\* € 5,00

ALLERGENI: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

6 anelli di cipolla avvolti da soffice pastella e fritti, serviti con salse assortite

## ★ JALAPEÑOS RIPIENI\* AL FORMAGGIO € 6,00

ALLERGENI: 1, 3, 7, 12

5 peperoncini jalapeños ripieni di crema al formaggio panati e fritti accompagnati da salsa tzatziki

## ★ CHICKEN NUGGETS\* € 6,00

ALLERGENI: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

8 teneri bocconcini di pollo panati e fritti, serviti con salse assortite

## ★ NACHOS AL FORMAGGIO € 5,00

ALLERGENI: 7, 12

Crocanti tortillas di mais con cheddar cheese, serviti con jalapeños e salsa piccante

## ★ GNOCCHO FRITTO DESTRUTTURATO € 4,00

ALLERGENI: 1, 12

Un impasto leggero ad alta idratazione, senza strutto, a base di farina 1 macinata a pietra e lievito madre, ideale per accompagnare affettati e crudo di Parma

## ★ TAGLIERE DI CRUDO DI PARMA € 12,00

ALLERGENI: 12

Selezione Prosciuttificio Corradi Guerrino di Langhirano

## ★ TAGLIERE DI AFFETTATI I.G.P. € 9,00

ALLERGENI: 7, 12

Coppa, lardo, mortadella Bologna, sgambato toscano, salame felino e speck

## ★ TRANCIO DI PIZZA MARGHERITA € 4,00

ALLERGENI: 1, 7, 12

Impasto ad alta idratazione con farina 1 macinata a pietra e lievito madre

## ★ BRUSCHETTE CON POMODORO FRESCO € 5,00

ALLERGENI: 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12

Concassé di pomodoro al basilico servita su 3 fette di pane grigliato e insaporito con olio d'oliva all'aglio

## ★ CAMEMBERT BITES\* € 6,00

ALLERGENI: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

8 morbidi e stuzzicanti snack a base di formaggio Camembert

## ★ CROCCHETTE DI PATATE\* € 4,50

ALLERGENI: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 12

6 fragranti crocchette di patate leggermente pepate e servite con salse assortite

# LEPIZ ZEFRIZZE

## ★ LA BUFALA € 10,50

ALLERGENI: 1, 7, 12

Impasto ad alta idratazione con farina 1 macinata a pietra con lievito madre, fritto e condito con mozzarella di bufala Campana D.O.P., pomodorini Pachino e coulis di basilico

## ★ LA CRUDO DI PARMA € 10,50

ALLERGENI: 1, 12

Impasto ad alta idratazione con farina 1 macinata a pietra con lievito madre, fritto e condito con prosciutto crudo di Parma D.O.P. selezione Corradi Guerrino, rucola selvatica all'olio EVO e pomodorini Pachino al basilico

## ★ LA LARDO E ROSMARINO € 10,50

ALLERGENI: 1, 12

Impasto ad alta idratazione con farina 1 macinata a pietra con lievito madre e acqua, fritto e condito con rosmarino, lardo alle erbe e pepe nero fruttato dell'isola di Giava

### INGREDIENTI ED ALLERGENI

In questo ristorante vengono preparati piatti contenenti ogni tipo di allergene (compresi quelli nella lista sottostante), di conseguenza non ci sentiamo di escludere la contaminazione crociata con qualsiasi tipo di allergene, anche se non presente nell'elenco ingredienti

#### Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: A. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; B. maltodestrine a base di grano; C. sciroppi di glucosio a base di orzo; D. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: A. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; B. gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: A. olio e grasso di soia raffinato; B. tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa

# DAL LACU CINA

naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; C. oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; D. estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. **7.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: A. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; B. lattio. **8.** Frutta a guscio: mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **9.** Sedano e prodotti a base di sedano. **10.** Senape e prodotti a base di senape. **11.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. **12.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. **13.** Lupini e prodotti a base di lupini. **14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

## PRIMI

★ **BUCATINI CACIO E PEPE** € 9,00

ALLERGENI: 1, 3, 7, 12

Pochi ingredienti per un piatto davvero appetitoso: bucatini De Cecco, crema di pecorino Romano e una buona macinata di pepe nero fruttato dell'isola di Giava

★ **LASAGNETTA DI PANE CARASAU** € 9,50

ALLERGENI: 1, 7, 9, 12

Sottilissime sfoglie di pane carasau con melanzane, pomodoro, mozzarella e basilico

## I 3 PICCOLI PORCELLINI

★ **L'ORECCHIA DI ELEFANTE** € 12,00

ALLERGENI: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12

La classica cotoletta di maiale larga, bassa e croccante con rucola e pomodoro

★ **IL CHILI CON CARNE** € 10,00

ALLERGENI: 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

Stufato di carne di maiale con jalapeños, salsa messicana e fagioli, servito con cheddar fuso, jalapeños a fette e nachos messicani

★ **LO STINCO ALLA BIRRA** € 10,00

ALLERGENI: 1, 8, 12

Stinco di maiale marinato 24 ore con birra chiara ed erbe aromatiche e cotto al forno

## CONTORNI

★ **LA PATATA TIRA** € 5,00

ALLERGENI: 5, 6, 12

Spessa e volentieri, la nostra patata frita: tagliata a dischi con la buccia e frita

★ **PATATE STEAK HOUSE\*** € 4,50

ALLERGENI: 1, 3, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12

Patate dal classico taglio all'americana, fritte e servite con salse assortite

★ **VERDURE ALLA GRIGLIA** € 5,00

ALLERGENI: 12

Zucchine, melanzane e peperoni\* grigliati e marinati con olio Evo e prezzemolo

★ **INSALATA E POMODORI** € 4,00

## IL SOLI TOPOLLO...

★ **PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA** € 10,00

ALLERGENI: -

Il petto di pollo alla griglia morbido e succulento, servito accompagnato da rucola e pomodoro

# HAM BUR GERS

TUTTI I NOSTRI  
HAMBURGERS  
SONO PRODOTTI  
CON 200 GR.  
DI CARNE BOVINA  
DA NOI ATTENTAMENTE  
SELEZIONATA  
E MACINATA  
QUOTIDIANAMENTE  
IN CASA  
E VENGONO SERVITI  
ACCOMPAGNATI  
DA PATATE  
STEAK HOUSE\*  
E SALSE ASSORTITE

DOPPIO HAMBURGERS DA  
200 GR. SUPPLEMENTO € 6,00

## I CLASSICI

### ★ HAMBURGER € 10,00

ALLERGENI: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

200 gr di hamburger di carne bovina macinata da noi, fettine di pomodoro fresco e insalata iceberg, servito nel nostro pane al sesamo con contorno di patate steak house\* e salse assortite

### ★ CHEESE BURGER € 10,00

ALLERGENI: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

200 gr di hamburger di carne bovina macinata da noi, cheddar, fettine di pomodoro fresco e insalata iceberg, servito nel nostro pane al sesamo con contorno di patate steak house\* e salse assortite

### ★ BACON CHEESE BURGER € 12,00

ALLERGENI: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

200 gr di hamburger di carne bovina macinata da noi, cheddar, bacon alla piastra, fettine di pomodoro fresco e insalata iceberg, servito nel nostro pane al sesamo con contorno di patate steak house\* e salse assortite

## LE NOSTRE CREAZIONI

### ★ IL GRIGIO BURGER € 14,00

ALLERGENI: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

200 gr di hamburger di carne bovina macinata da noi, guanciale alla piastra e fonduta di pecorino Romano, servito nel nostro pane al sesamo con contorno di patate steak house\* e salse assortite

### ★ IL NAPOLI-REGGIO CALABRIA DELLE 20.30 € 14,00

ALLERGENI: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

200 gr di hamburger di carne bovina macinata da noi, 'nduja Calabra e mozzarella di bufala Campana servito nel nostro pane al sesamo con contorno di patate steak house\* e salse assortite

### ★ OH CAVOLO È TONNATA! € 14,00

ALLERGENI: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14

200 gr di hamburger di carne bovina macinata da noi, salsa tonnata di nostra produzione, cavolo rosso marinato in agrodolce, servito nel nostro pane al sesamo con contorno di patate steak house\* e salse assortite

### ★ CIBUS 104 BURGER

ALLERGENI: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

Lo Special Cibus 104 varia in base ai nostri capricci

## I VEGETARIANI

### ★ ORTO BURGER € 12,00

ALLERGENI: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

Melanzane, zucchine e peperoni marinati in olio EVO, aglio e prezzemolo con fettine di pomodoro fresco e insalata iceberg, serviti nel nostro pane al sesamo con contorno di patate steak house\* e salse assortite

### ★ CAPRESE BURGER € 13,00

ALLERGENI: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

Mozzarella di bufala Campana D.O.P. con pomodoro a fette e coulis di basilico, servita nel nostro pane al sesamo con contorno di patate steak house\* e salse assortite

## IL TRIS

### TRIS DI MINI BURGERS

### ★ LO CHIAMAVANO TRINITÀ € 20,00

ALLERGENI: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

*“Il Napoli-Reggio Calabria delle 20.30”*, il *“Oh cavolo è tonnata”* ed il *“Grigio Burger”* in versione mini, per un totale di 300 gr di carne bovina macinata da noi, serviti nei nostri panini, con contorno di patate steak house\* e salse assortite

## I VIVALDIANI

### HAMBURGERS STAGIONALI

### ★ PRIMAVERA 21/03 - 21/06 € 14,00

ALLERGENI: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

200 gr di hamburger di carne bovina macinata da noi, asparagi verdi al vapore, uova all'occhio di bue, burro e grana padano, serviti nel nostro pane al sesamo con patate steak house\* e salse assortite

### ★ ESTATE 22/06 - 22/09 € 14,00

ALLERGENI: 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

Tartare di salmone affumicato con crema di caprino al finocchietto selvatico e finocchi marinati in citronette, servito nel nostro pane ai semi di papavero con patate steak house\* e salse assortite

### ★ AUTUNNO 23/09 - 21/12 € 17,00

ALLERGENI: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

200 gr di hamburger di carne bovina macinata da noi, tomino del boscaiolo alla piastra, funghi trifolati profumati al tartufo, serviti nel nostro pane al sesamo con contorno di patate steak house\* e salse assortite

### ★ INVERNO 22/12 - 20/03 € 14,00

ALLERGENI: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

200 gr di hamburger di carne bovina macinata da noi, fonduta di gorgonzola e marmellata di cipolle di nostra produzione, serviti nel nostro pane al sesamo con contorno di patate steak house\* e salse assortite

CHIEDICI IL MENÙ SFIZIOSITÀ PER IL TUO EVENTO

# PER PIU' PICCOLI

## ★ MENU CHICKEN € 9,00

ALLERGENI: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13

8 chicken nuggets\* con patate steak house\* + gelato\*

## ★ MENU HAMBURGER € 10,00

ALLERGENI: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13

Mini hamburger di carne bovina macinata da noi, servito nel nostro pane con contorno di patate steak house\* + gelato\*

## ★ MENU COTOLETTA € 11,00

ALLERGENI: 1, 3, 5, 7, 11, 12

Cotoletta alla milanese con patate steak house\* + gelato\*

## ★ PASTA AL POMODORO € 5,00

ALLERGENI: 1, 3, 7, 9, 12

## ★ PASTA AL RAGÙ € 6,00

ALLERGENI: 1, 3, 7, 9, 12

# INSA LATO NE

## ★ CAESAR SALAD € 10,00

ALLERGENI: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13

Insalata iceberg, petto di pollo alla griglia, crostini di pane tostati, scaglie di formaggio grana padano DOP e salsa Caesar 104 (olio, limone, grana, acciughe e maionese)

## ★ CAPRESE € 9,00

ALLERGENI: 7

Mozzarella di bufala Campana D.O.P., pomodori ramati e coulis di basilico

# DOLCI

## DI NOSTRA PRODUZIONE

## ★ TIRAMISÙ € 5,00

ALLERGENI: 3, 7, 8

Classica cheese cake italiana con crema al mascarpone, savoiardi, caffè e cacao

## ★ NUTELLAMISÙ € 6,00

ALLERGENI: 3, 6, 7, 8

Classica cheese cake italiana con crema al mascarpone, savoiardi, caffè e nutella

## ★ TORTA AL CIOCCOLATO € 5,00

ALLERGENI: 3, 7, 8

Sfiziosa torta al cioccolato fondente servita con panna montata

## ★ CHEESE CAKE AI LAMPONI € 6,00

ALLERGENI: 1, 3, 7

Cheese cake cotta in forno su una base di biscotto Digestive sbriciolato, cosa chiedere di più? ...una colata di lamponi\*

## ★ SORBETTO € 5,00

ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

## ★ MACEDONIA CON GELATO DI CREMA € 6,00

ALLERGENI: 1, 3, 6, 7, 8

# BE VAN DE

26 PROPOSTE DI  
BIRRE DI 4 BIRRIFICI  
ARTIGIANALI CHE  
ABBIAMO SCELTO PER  
LA QUALITÀ DELLE  
MATERIE PRIME E PER  
LA PASSIONE CON CUI  
VENGONO PRODOTTE

## BIR RECLAS SICHE

### BIRRIFICIO ANGELO PORETTI

33 CL € 4,50

#### ★4 LUPPOLI ORIGINALE

**LAGER** Birra a bassa fermentazione che si distingue per una spiccata armonia nel gusto, con note aromatiche fruttate che ne addolciscono l'amaro moderato. È una birra di malto d'orzo e luppolo, dall'aspetto limpido e colore paglierino. **5,5% Vol.**

#### ★5 LUPPOLI

**BOCK CHIARA** Una doppio malto dal corpo rotondo con un'aroma fruttato, bilanciato da un amaro deciso ma non troppo accentuato. Birra dal colore chiaro, schiuma fine e compatta e gusto articolato, caratterizzata dai cinque luppoli che rendono la sua ricetta unica e le forniscono un aroma caratteristico e inconfondibile. **6,5% Vol.**

#### ★6 LUPPOLI

**BOCK ROSSA** Una birra doppio malto dal corpo rotondo, che si distingue per l'aroma di cereale tostato, arricchito da venature di caramello e liquirizia. Una birra dalla schiuma fine, dall'intenso aroma, dal gusto orientato all'amaro dalla lunga persistenza. L'aggiunta del quinto luppolo, dà alla birra un aroma caratteristico. **7,0% Vol.**

### BECK'S

33 CL € 4,50

**PILS PILSNER** Lager dal gusto caratteristico e deciso, prodotta secondo la Legge Tedesca della purezza che prevede solo l'utilizzo di malto di prima qualità, luppolo di Hallertau, un'esclusiva varietà di lievito e acqua purissima. **4,9% Vol.**

### MENABREA

33 CL € 4,50

**PREMIUM LAGER** Birra chiara di bassa fermentazione. Prodotta con malto, mais, luppolo e acqua. Una lunga maturazione e la leggerissima acqua delle Prealpi biellesi le conferiscono, sin dal 1846, un gusto pieno e raffinato. **4,8% Vol.**

### CORONA

33 CL € 5,00

**PALE LAGER** È una birra messicana prodotta dal birrificio "Cerveceria Modelo" dal corpo leggero con lievi note luppolate e fruttate e un leggero retrogusto erbaceo. **4,5% Vol.**

# BIR REARTI GIANALI

## BIRRIFICIO MILANO

NASCE A MILANO NELL'EDIFICIO  
DI UNA EX FABBRICA DI AEROPLANI.  
IL SOGNO DEL VOLO È QUINDI  
LA SUA NATURALE FONTE  
DI ISPIRAZIONE

1

IN BOTTIGLIA 33 CL € 6,00

## ALLA SPINA

PICCOLA 30 CL € 5,00

MEDIA 40 CL € 6,50

### ★ LA VELOCE

**GOLDEN ALE** Bionda ad alta fermentazione adatta ad ogni occasione. **4,5% Vol.**

### ★ LA VOLA BASSO

**IPA** Ambrata ad alta fermentazione dalle note particolarmente luppolate. **6,2% Vol.**

### ★ LA PICCHIATA

**PALE ALE** Ad alta fermentazione in stile APA, spiccatamente profumata e dai sentori erbacei e agrumati. La schiuma cremosa racchiude ed esalta la luppolatura complessa. Si adatta a piatti di carne molto saporiti. **5,0% Vol.**

### ★ LA VIRATA

**BLANCHE** Chiara di tipo "Blanche" ad alta fermentazione in perfetto stile belga, molto leggera e beverina. Complessa, delicata e profumata dai sentori di coriandolo, arancia e fiori di sambuco. È una birra che si adatta piacevolmente ad un aperitivo. **4,2% Vol.**

### ★ LA GRAN VOLTA

**PORTER** Cruda italiana di color marrone ad alta fermentazione non pastorizzata e non filtrata, prodotta con cura e passione con le migliori materie prime, dagli aromi delicati di tostato e caffè. Gradevole e dissetante, si accosta facilmente a un buon dolce al cioccolato o cannella. **4,8% Vol.**

### ★ AMELIA E

**PILS** Bionda di colore dorato a bassa fermentazione in stile Pils dal sapore delicato con un aroma moderato di luppolo. Risulta poco amara e piacevolmente pulita in bocca, ha schiuma abbondante e perlage finissimo. Molto equilibrata. **5,0% Vol.**

## STAGIONALI

### ★ OTTO CUBANO

**SCOTCH ALE** Di color ambrato tendente al marrone, ad alta fermentazione non filtrata e non pastorizzata. Presenta un marcato aroma di whisky torbato, frutta candita e tabacco, con un leggero retrogusto amaro. Ottima con carni alla griglia. **7,5% Vol.**

### ★ MADAME MIG

**AMERICAN WHEAT** Birra di colore biondo chiaro ad alta fermentazione. Birra dal carattere deciso con una schiuma bianca e compatta e aromi agrumati e fruttati. Una birra dall'amaro deciso che alla bevuta risulta fresca e dissetante. **6,8% Vol.**

### ★ MANGO MI

**NEIPA** Birra di colore biondo arancio di frumento ad alta fermentazione in stile New England Ipa. Birra al mango dalla schiuma chiara e fine ricorda al naso sentori tropicali e in bocca un gusto morbido e succoso. Birra fresca e dissetante dall'amaro moderato, perfetta come birra estiva. **5,5% Vol.**





# BIR REARTI GIANALI

## BIRRIFICIO COLLESI

FABBRICA DELLA BIRRA  
TENUTE COLLESI -  
LOCALITÀ PIAN DELLA TERRA  
APECCHIO  
(PESARO-URBINO)

2

50 CL € 8,00

75 CL € 12,00

### ★ BIONDA ALTER

#### BELGIAN BLONDE ALE

La schiuma di questa elegante birra artigianale bionda è piena, cremosa e al tempo stesso di grana molto fine. Ottenuta da malto Pilsen-Munich, non pastorizzata e a rifermentazione naturale in bottiglia, sprigiona profumi di lievito, di vaniglia, di crosta di pane appena sfornato e miele e svela al palato note fruttate e spiccati sentori di luppolo in fiore e di malto. **6,0% Vol.**

### ★ BIONDA EGO

#### BELGIAN BLONDE ALE

Non pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia ottenuta da malto Pilsen. È caratterizzata dal gusto armonioso e fruttato che bilancia perfettamente l'intenso aroma di malto e agrumi con una fresca nota finale di frutti tropicali. Dona al palato un'immediata sensazione di freschezza che chiude su note di sidro. **6,0% Vol.**

### ★ AMBRATA FIAT LUX

#### BELGIAN STYLE AMBER ALE

Non pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia. Gusto intenso e raggianti con toni caldi e avvolgenti, con un'importante impronta di luppolo e ricchi profumi di cereali e di frutta autunnale. Di grande eleganza le note d'orzo, malto ed erbece. **7,5% Vol.**

### ★ ROSSA UBI

#### BELGIAN STYLE DUBBEL

Non pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia. Di grande carattere e gusto dolce con intensi profumi e aromi di caramello, malto e nocciole con note speziate e grande persistenza aromatica a cui abbina il gusto dolce, arricchito da note minerali. **8,0% Vol.**

### ★ NERA MAIOR

#### BELGIAN STOUT

Non pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia. Gusto pieno e corposo, con profumi che evocano la torrefazione del caffè d'orzo, cacao, liquirizia e rabarbaro. In bocca è morbida, cremosa e avvolgente, con schiuma soffice e vellutata. Dal suggestivo color ebano scuro, si abbina perfettamente alle carni rosse. **8,0% Vol.**

### ★ BIONDA TRIPLO MALTO

#### BELGIAN STYLE TRIPLE BLONDE

Chiara Triplo Malto non pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia. Profumi di lievito fresco, vaniglia, crosta di pane caldo e miele, aromi intensi di malto e agrumi con freschi profumi di frutti tropicali, note di ananas e albicocca. **9,0% Vol.**



ROSSA, BIONDA O NERA?

# BIR REARTI GIANALI

## BIRRIFICIO DI LEGNANO

PRODUCE INTERAMENTE IN LOCO,  
DAL PROCESSO DI MASHING  
FINO ALLA FERMENTAZIONE E  
ALL'IMBOTTIGLIAMENTO

3

33 CL

€ 6,00

### ★20025

**BLANCHE** Ad alta fermentazione rifermentata, con schiuma ricca e cremosa dal colore chiaro e velato ispirata alle Blanche belghe. In bocca la speziatura di coriandolo, buccia di arancia e camomilla insieme ad un particolare lievito rilasciano un sentore di banana. **5,0% Vol.**



### ★FROGS

**INDIAN PALE ALE** Ad alta fermentazione rifermentata, dal carattere forte e deciso, di colore ambrato dovuto ai vari malti caramellati in tipico stile inglese. In bocca si sentono tutte le sfumature dei veri luppoli americani. **6,9% Vol.**



### ★KNIGHTS

**APA AMERICAN PALE ALE** Birra dal colore ambrato e limpido. L'evidente carattere dei luppoli provenienti dalle zone pacifiche rilascia sentori tropicali, agrumati e floreali che si armonizzano con sfumature amare. **4,6% Vol.**



### ★TERESA

**BELGIAN BLONDE ALE** Dal colore giallo paglierino, possiede una aromaticità fine di mela verde, sentori fruttati e floreali equilibrati dal calore alcolico delicato e dal gusto mielato e morbido. Vincitrice del premio Spiga d'Oro 2019. **6,0% Vol.**



# BIR REARTI GIANALI

## BIRRIFICIO BALADIN

IL BIRRIFICIO BALADIN NASCE  
NEL 1996 A PIOZZO, PICCOLO  
PAESE NELLE LANGHE  
IN PROVINCIA DI CUNEO

4

33 CL

€ 6,50

### ★L'IPPA

**INDIA PALE ALE (IPA)  
ALL'ITALIANA** Colore ambrato brillante con schiuma bianca. Note agrumate di mandarino unite a sentori di melone e mango. Una birra dall'equilibrata amaricatura e dall'armonia tra i luppoli usati. **5,5% vol.**



### ★NORA

**BIRRA EGIZIA** Si rifà alla storia antica, di nomadi e di piramidi, di spezie e di grano khorasan Kamut® da agricoltura biologica che nella lingua egizia significava "anima della terra". Colore caldo, zenzero e agrumi. **6,8% Vol.**



### ★ROCK'N'ROLL

**APA AMERICAN PALE ALE** Colore ambrato, vivido con riflessi aranciati, schiuma candida e avvolgente. Ha note pepate e speziate, sentori di cereale in un'equilibrata armonia tra freschezza e calore. **7,5% Vol.**



# VINO BIBITEAC QUAE...

SE PROPRIO LE BIRRE NON SONO DI VOSTRO GRADIMENTO, VI PROPONIAMO UNA PICCOLA, MA SELEZIONATA SCELTA DI VINI CHE VA DAL TRENTINO ALLA PUGLIA PASSANDO PER IL PIEMONTE. OPPURE... BOLLICINE. PER POI FINIRE CON GRAPPE, AMARI E CAFFÈ. CON L'AUGURIO CHE SIA STATA UNA BELLA SERATA ALLA PROSSIMA.

AH SCUSATE C'ERA ANCHE L'ACQUA...

## VINI BIANCHI CAL. BOT.

★ **GEWÜRZTRAMINER** € 4,50 € 18  
13% Vol.

★ **MÜLLER THURGAU** € 4,50 € 18  
Kellerei Auer. 13% Vol.

★ **VERMENTINO** € 4,50 € 18  
888 Puglia. 12,5% Vol.

## VINI ROSSI

★ **DOLCETTO D'ALBA** € 4,50 € 19  
Terre del Barolo. 13,5% Vol.

★ **NEGROAMARO SALENTO** € 4,50 € 18  
13% Vol.

★ **PRIMITIVO SALENTO** € 4,50 € 18  
Cantalupi. 14% Vol.

## BOLLICINE

★ **MILLESIMATO BRUT** € 4,50 € 18  
Sala. 11% Vol.

★ **MILLESIMATO EXTRA DRY VALDOBBIADENE** € 20  
Sala. 11% Vol.

★ **FRANCIACORTA BRUT** € 25  
Curt del Lac. 12,5% Vol.

★ **FRANCIACORTA SATEN** € 28  
Curt del Lac. 12,5% Vol.

★ **CHAMPAGNE** € 45  
Veuve Clicquot. 12% Vol.

## BIBITE

★ **BIBITE IN LATTINA** 33 CL € 3

Coca Cola  
Coca Cola Zero  
Fanta  
Sprite  
Chinotto  
The Freddo

## ACQUA

★ **ACQUA MINERALE** 50 CL € 2  
Naturale o gasata

## LIQUORI E CAFFÈ

★ **GRAPPE** € 5

★ **AMARI** € 4

Amaro del Capo  
Averna  
Braulio  
Cynar  
Jagermeister  
Lucano  
Montenegro  
Sambuca

★ **CAFFÈ** € 1,50

★ **CAFFÈ CORRETTO** € 2,70

★ **DECA GINSENG ORZO CAPPUCCINO MAROCCHINO** € 2

★ **COPERTO** € 2

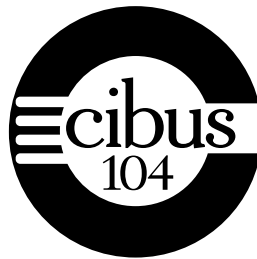
UNA BUONA COMPAGNIA

UN PIZZICO DI FOLLIA

EQUILIBRIO Q.B.

ET VOILÀ...

**BUONA CONTINUAZIONE...**



Via Ripamonti 104 - 20141 - Milano  
Tel. +39 02 5390769  
[www.cibus104.it](http://www.cibus104.it)  
[cibus104@gmail.com](mailto:cibus104@gmail.com)  
Facebook Cibus 104

