

BIRRE ALLA SPINA



BIRRERIA

birrificio & cucina

IN LAVAGNA
LE BIRRE OSPITI
selezionate dal nostro mastro birraio tra i migliori birrifici artigianali

IN BOTTIGLIA
ABBIAMO OLTRE
400 BIRRE

Fatti consigliare dai nostri ragazzi... puoi scegliere tra tutte le bottiglie in frigo aggiungendo:
+2 euro per le piccole
+4 euro per le grandi

COCKTAILS

CON LA BIRRA BALADIN

MOSCOWBEER 7

vodka, succo di lime, birra Nazionale Baladin, estratto di zenzero fresco

AMERICANO CUNESE 7

vermouth rosso Bordiga, bitter Bordiga, birra Nazionale Baladin

AMARO TOCCASANA 3,50
NEGRO

LIMONCELLO 3,50
VILLA MASSA

AMERICANO 7

SPRITZ 5
APEROL / CAMPARI

NEGRONI 7

MOSCOW MULE 8

GIN TONIC 8

gin "Cino" bio abbinato alla tonica Lurisia

E SE PROPRIO VUOI BERE VINO...

BOLLICINE

PROSECCO DOC "RONCO BELVEDERE"

Veneto - Glera 100%

FALANGHINA DUBL "FEUDI DI SAN GREGORIO"

Campania - Falanghina 100%

FRANCIACORTA FLAMINGO ROSÉ "MONTE ROSSA"

Lombardia - Chardonnay 60% e Pinot Nero 40%

ALTA LANGA BLANC DE NOIR "MIRAFIORE"

Piemonte - Pinot Nero 100%

BIANCHI

GAVI DI GAVI "FONTANAFREDDA"

Piemonte - Cortese 100%

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUP "LA STAFFA"

Marche - Verdicchio 100%

CHARDONNAY CALANCI "PAOLO E NOEMIA D'AMICO"

Lazio - Chardonnay 100%

SAUVIGNON COLLI ORIENTALI DEL FRIULI "LE VIGNE DI ZAMÒ"

Friuli Venezia Giulia - Sauvignon 100%

LAGHE BIANCO COCCINELLE "BRANDINI"

Piemonte - Arneis 100%

ROSATI

CALAFURIA ROSATO SALENTO "TORMARESCA"

Puglia - Negroamaro 100%

ROSSI

LAMBRUSCO DEL FONDATORE "CLETO CHIARLI"

Emilia Romagna - Lambrusco di Sorbara 100%

NERO D'AVOLA SHERAZADE "DONNAFUGATA"

Sicilia - Nero D'Avola 100%

GIOVIANO IRPINIA AGLIANICO DOC "IL CANCELLIERE"

Campania - Aglianico 100%

TORRE PIANO CESANESE SUPERIORE RISERVA "CASALE DELLA IORIA"

Lazio - Cesanese 100%

BAROLO SERRALUNGA "FONTANAFREDDA" **VINO LIBERO**

Piemonte - Nebbiolo 100%

125 ml 750 ml

4 17

6 23

8 35

9 37

4 19

5 20

5 20

5 21

7 27

4 19

4 18

4 18

5 22

6 25

8 46

VINO LIBERO

LIBERO DA CONCIMI IN SINTESI, LIBERO DA ERBICIDI, LIBERO DA ALMENO IL 40% DEI SOLFITI RISPETTO AI LIMITI DI LEGGE

BEVANDE

BIBITE "LURISIA" 3 - 275 ml

LA GAZZOSA

con limone s'abusato di Amalfi

IL CHINOTTO

con chinotto di Savona presidio "Slow Food"

L'ARANCIATA

con arance del Gargano Igp presidio "Slow Food"

L'ACQUA TONICA

con chinotto di Savona presidio "Slow Food"

MOLECOLA 3 - 330 ml

classica o senza zucchero

LIMONATA

"NIASCA PORTOFINO" 3 - 250 ml

con limoni del golfo del Tigullio

ACQUA DI MONTAGNA

NATURALE O LIEVEMENTE GASSATA 2 - 500 ml 2,50 - 1 litro

LURISIA

LA BIRRA CONTIENE GLUTINE - IL VINO CONTIENE SOLFITI



ANTIPASTI

BRUSCHETTA AL POMODORO 3,80
pane "Rustic" tostato con pomodoro datterino e basilico

BRUSCHETTA ALLA PROVATURA E ALICI 6,00
pane "Rustic" tostato con burro trentino, alici "Vicente Marino" e mozzarella di latte di bufala del nostro caseificio

FAVE E PECORINO 6,80
fave dell'ortoFrutta di Eataly e pecorino romano "Lacesa"

PASQUA DA EATALY
Oltre le uova
c'è di più!

FAVE E CORALLINA 6,80
fave dell'ortoFrutta di Eataly e corallina "Sal Eredi Bertolazzi"

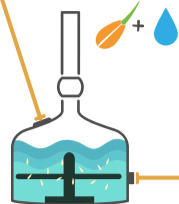
POLPETTE AL SUGO 7,00
con carne di manzo de "La Granda", pomodoro italiano "Antonella" e pecorino romano "Cibaria"

MOZZARELLA DI BUFALA 7,00
mozzarella di latte di bufala del nostro caseificio

FRISELLONA POMODORINI E BUFALA 11,50
frisellona con insalata di datterini al basilico e mozzarella di latte di bufala del nostro caseificio

CRUDO E BUFALA 12,80
prosciutto crudo dal banco dei salumi e mozzarella di latte di bufala del nostro caseificio

GRANDE SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI 14,80
eccellenze selezionate dal banco salumi e formaggi accompagnate con miele e mostarda bio di frutta mista



FRITTI

SUPPLÌ 2,50
pomodoro e mozzarella

CROCCHETTA DI PATATE 2,50

BOCCONCINI DI POLLO 6,80
croccanti con salsa bbq

CHIPS DI PATATE classiche 4,80
cacio e pepe 5,80

PATATE STICK 4,80
con buccia

INSALATE

NATURALE 7,50
misticanza, valeriana, ravanelli, finocchi e salsa agli agrumi

CESARINA 10,80
lattuga, pollo scottato, scaglie di grana padano "Plac", salsa mediterranea e grissini

MEDITERRANEA 7,80
misticanza con valeriana, olive taggiasche, pomodorini e sgombro sott'olio "Vicente Marino"

IMPASTO CON FARINE MACINATE A PIETRA "MULINO MARINO", LENTA LIEVITAZIONE E COTTURA IN TEGLIA DI FERRO TONDA DA 24 CM PER RENDERLA SOFFICE DENTRO E CROCCANTE FUORI

PANINI

FATTI CON PANE DELLA NOSTRA PANETTERIA PREPARATO CON FARINA DI ENKIR "MULINO MARINO", TUTTI SERVITI CON CHIPS DI PATATE CROCCANTI

GIOTTO 11,00
hamburger "Giotto" di fassona piemontese de "La Granda" 180 gr, lattuga romana, pomodoro e maionese "Salsa natura"

CIS GIOTTO 12,50
hamburger "Giotto" di fassona piemontese de "La Granda" 180 gr, formaggio silano del nostro caseificio lattuga romana, pomodoro e maionese "Salsa natura"

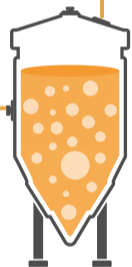
DOPPIO HAMBURGER + €4
(aggiungi un hamburger da 180 gr)

ENKIROTTO 12,80
hamburger "Giotto" di fassona piemontese de "La Granda" 180 gr, uovo al tegamino, pancetta affumicata "Brenta Salumi", lattuga romana e pomodoro

VEGETARIANO 11,80
tomino langherino fuso "Altalanga", cicoria ripassata e salsa capuliatto "Alicos"

PANINO CON POLPETTE 10,80
polpette di manzo de "La Granda" al pomodoro italiano "Antonella" e pecorino romano "Cibaria"

ROMANO 14,80
focaccia con hamburger di agnello, cicoria ripassata, pecorino semistagionato "Gennargentu" e salsa yogurt



PIZZE AL PADELLINO

MARGHERITA 5,80
polpa fine "Antonella", mozzarella fiordilatte e olio extravergine di oliva "Roi"

MARGHERITA CON BUFALA 7
polpa fine "Antonella", mozzarella di latte di bufala del nostro caseificio e olio extravergine di oliva "Roi"

CAPOCOLLO PICCANTE E CARCIOFINI 9,80
polpa fine "Antonella", mozzarella fiordilatte, capocollo piccante "S.A.P." e carciofini sott'olio "Biorganica"

CICORIA E SALSICCIA 11,50
mozzarella fiordilatte, cicoria ripassata e salsiccia al pepe

GRICIA 8,50
guanciale "Cibaria", mozzarella fiordilatte, pecorino romano D.O.P. "Cibaria" e pepe nero "Mercante di Spezie"

CRUDO, BUFALA E POMODORINI 11,80
prosciutto crudo dal banco dei salumi, mozzarella di latte di bufala del nostro caseificio e pomodoro datterino

MORTADELLA E STRACCIATELLA 9,80
mortadella "Negrini" e stracciatella di bufala del nostro caseificio



CARNE E PESCE

POLLO ALLO SPIEDO 9,80
mezzo pollo allevato a terra, cotto allo spiedo girevole con insalata

HAMBURGER GIOTTO 11,00
hamburger "Giotto" di fassona piemontese de "La Granda" 180 gr con patate stick e insalata

COSTINE AFFUMICATE BBQ 15,50
costine di maiale in salsa bbq con patate stick

BACCALÀ IN PASTELLA ALLA BIRRA 12,80
filetto di baccalà della pescheria di Eataly in croccante pastella alla birra prodotta nel nostro birrifico e chips di patate

FRITTO DI MARE 16
calamari, gamberi e alici selezionati dalla pescheria di Eataly con verdure di stagione

SALMONE ALLA PIASTRA 16
con insalatina di finocchi, pomodorini semi-secchi "De Carlo" e olive taggiasche

GRAN FRITTO DI PESCE 30 - ideale per 2 persone
calamari, gamberi, baccalà e alici della pescheria di Eataly con verdure di stagione

IL PANE DI EATALY A VOLONTÀ E IL SERVIZIO DEI RAGAZZI DI EATALY 1,50

LE MATERIE PRIME SONO REPERITE OGNI GIORNO FRESCHISSIME SUI BANCHI DI EATALY O DA FORNITORI SELEZIONATI. I PRODOTTI A SECONDA DELLA STAGIONALITÀ DEL MERCATO POTREBBERO ESSERE ABBATTUTI O CONGELATI. CHIEDI AI NOSTRI RAGAZZI TUTTE LE INFORMAZIONI RELATIVE AI NOSTRI PIATTI. LE CHIPS DI PATATE, I SUPPLÌ, LE PATATINE FRITTE, I GAMBERI, I CALAMARI ED IL BACCALÀ UTILIZZATI SONO PRODOTTI CONGELATI DI QUALITÀ SELEZIONATO DA EATALY. IL TIRAMISÙ DI EATALY, LA DELIZIA AL LIMONE, LA ZUPPA INGLESE E LA CREMA ALLA VANIGLIA SONO REALIZZATI DA UNA BASE DI "GOLOSI DI SALUTE", ABBATTUTA A -18°C PER OFFRIRE UN PRODOTTO SEMPRE DI QUALITÀ. SE VUOI CONOSCERE GLI **INGREDIENTI ALLERGENI** CONTENUTI NEI PIATTI CONSULTA L'INFORMATIVA. CHIEDI AI NOSTRI RAGAZZI DOVE È POSIZIONATA.

PASTA FRESCA

TONNARELLO CACIO E PEPE 9,50
tonnarello fresco del pastificio "Secondi", con pecorino romano D.O.P. "Cibaria" e pepe nero "Mercante di Spezie"

STROZZAPRETI AL RAGÙ 12,50
strozzapreti del pastificio "Secondi" e ragù classico di Fassona piemontese de "La Granda"

DOLCI

TORTA DI MELE 4,50
servita con crema alla vaniglia "Golosi di Salute"

TIRAMISÙ 5,50
con crema al mascarpone "Mambelli", savoiardi "Giovanni Moro" bagnati al caffè "Pausa Caffè" e cacao amaro "Venchi"

DELIZIA AL LIMONE 5,50
con crema chantilly al limone fresco, pan di Spagna bagnato al limone, limone candito "Agrimontana" e panna montata "Faustini"

ZUPPA INGLESE 5,50
con crema pasticcera alla vaniglia Bourbon, pan di Spagna bagnato all'alkermes e crema pasticcera al cioccolato fondero 67%

FRAGOLE CON PANNA 5,50
fragole dell'ortoFrutta di Eataly e panna "Faustini"

