

albirrificio

BEER TASTING EXPERIENCE

Aperti a Pranzo da Lunedì a Venerdì dalle 12.00 alle 14.30
Cena da Martedì a Sabato dalle 18.00 alle 24.00
Chiuso Domenica, Lunedì Sera, Sabato mattina
Locale convenzionato con Ticket Restaurant

PASTA

(I Primi sono tutti preparati espressi..giusto il tempo della cottura della pasta: 11-12 min)

POMODORO

6.00

Un classico che non stanca mai! Salsa di pomodoro italiano e basilico fresco

AGLIO, OLIO & PEPERONCINO

6.00

La più amata dagli Italiani! Semplice, aromatica, gustosa

AMATRICIANA

8.00

Di carattere! Salsa di pomodoro italiano, Guanciale e pecorino romano

CACIO E PEPE

7.00

Candida ma con il carattere forte del pecorino romano

GRICIA

7.50

Come l'amatriciana ma senza pomodoro. Come la carbonara ma senza uovo. Buona come nessun'altra

CARBONARA

8.00

Romana de Roma, amata da tutti: guanciale, pecorino romano e uovo

RAGU' VEGETARIANO

8.00

Ricetta mediterranea con verdure spadellate

NORMA

8.00

Melanzane fritte, pomodoro e ricotta salata.

PANINI

(Panini soffici con semi di sesamo)

PARMIGIANA

6.00

Parmigiana di melanzane, Provolone fuso

SALMONE AFFUMICATO

7.00

Salmone affumicato, zucchine grigliate, misticanza, maionese "home made" al basilico

V.I.P. (VERI IMPORTANT PANINO)

7.00

Mozzarella di bufala campana DOP, Pomodori secchi, Alici del Cantabrico, friarielli

PORCHETTA

7.00

Porchetta grigliata, Provolone dolce fuso, cipolla caramellata

PULLED PORK

9.00

Spalla di maiale sfilacciata "slow cooked", cipolla caramellata alla Birra, julienne di cavolo nero, salsa BBQ

HAMBURGER VEGETALE

9.00

Melanzana, zuccina, parmigiano, mollica, provola, pomodoro a fette, insalata verde, maio al basilico

PANCIOTTO

9.00

Pancia di bovino adulto di razza piemontese Fassona "Presidio Slow Food" alla piastra, Bagnetto verde, provolone dolce fuso

ROASTBEEF & REMOULADE

9.00

Taglio pregiato di sottofiletto di Manzo Piemontese rosolato e "Slow Cooked", salsa Remoulade (Maio, capperi, cetriolini, prezzemolo), Cipolla caramellata alla birra

HAMBURGER

(180gr. di carne di puro manzo razza Piemontese Fassona Presidio Slow Food in Buns con semi di sesamo, accompagnati da Patate di montagna fresche fritte - **DOUBLE BURGER**...+ 5,00 €)

TARTARE BURGER

12.00

Tartare di Fassona, pomodori secchi, maionese alla senape, cavolo rosso marinato all'aceto di Birra, in Buns di trebbie di malto**

NIU IORK

10.00

Ketchup, Bacon affumicato, Cheddar, cipolla caramellata alla birra, julienne di cavolo rosso

PORCINO BURGER

13.50

Maionese "home made" al pepe nero, Raclette AOC Vallesana, Bacon croccante, Porcini* trifolati, insalata verde, pomodoro a fette.

AMBURGER

10.00

Salsa BBQ, Bacon affumicato, cheddar, insalata verde, pomodoro a fette

CIS BURGER

11.00

Maionese alla senape, Mozzarella di Bufala, Filetti di acciughe del Cantabrico piccanti, Friarielli

QUELLO PICCANTE

10.00

Salsa BBQ Habanero, Bacon affumicato, Cheddar, Jalapenos, insalata verde, pomodoro a fette

PROVA IL NOSTRO BURGER DEL MESE!!

PUMPKIN BURGER

13.00

Buns con semi di sesamo, 180 gr. di carne puro manzo razza Piemontese Fassona Presidio "Slow Food", Maionese "home made" al pepe nero, patè di Oliva Taggiasca, Provolone piccante, zucca frita in agrodolce, Vinaigrette alla Oude Kriek.

(Tutti gli Hamburgers possono essere serviti "AL PIATTO" su semplice richiesta del Cliente)

PIATTI DEL BIRRIFICIO

(Tutte le Specialità sono servite "AL PIATTO")

ROASTBEEF, INSALATINA & GRANA 12.00

Taglio pregiato di sottofiletto di Manzo Piemontese alle spezie rosolato e "Slow Cooked", insalatina, scaglie di grana, olio EVO, pepe nero. (Piatto freddo)

PILS E POLLO 8.00

Petto di pollo scaloppato alla piastra bagnato alla Pilsner, insalatina di stagione

WURSTEL 12.00

Doppio Wurstel di carne bovina Piemontese "La Granda" (Presidio Slow Food) e carne di suino italiano, uovo all'occhio di bue, crauti, patate di montagna fritte.

COSTINE DI MAIALE 12.00

Costine di maiale speziate "slow cooked" in salsa BBQ, patata di montagna fresca frita

POLLETTO 10.00

Mezzo pollo (gr.400) allevato a terra cotto al forno con le spezie, patata di montagna fresca frita, salsa a scelta

BATTUTA DI FASSONA 12.00

Battuta di Fassona Piemontese presidio "Slow Food" (gr.125) condita con olio EVO, sale alle erbe di montagna, mix di pepe, olive taggiasche, capperi. (Piatto freddo)

ARANCINI

(Sempre freschi! 140 gr. di riso originario in brodo vegetale, impanatura con solo acqua e farina)

AI PORCINI

6.00

Mozzarella, Porcini*, besciamella

TRICOLORE

5.00

Riso al pomodoro, ricotta fresca, mozzarella e basilico

NORMA

5.00

Pomodoro, basilico, cubetti di melanzana fritti, ricotta salata

ALLA ZUCCA

6.00

Zucca, Speck dell'Alto Adige, Provola dolce, Mozzarella Pepe

PICCANTE

5.00

HOT! Ragù di manzo e maiale piccante, besciamella, mozzarella

SALSICCIA & FRIARIELLI

6.00

Pasta di salsiccia di maiale, friarielli saltati con aglio e peperoncino, mozzarella

C'E' QUALCOSA DA STUZZICARE?

CHICKEN WINGS (BBQ)**

6.00

Alette fritte di Pollo allevato a terra, speziate in salsa Barbecue.

CHICKEN WINGS (SPICY)**

6.00

Alette fritte di Pollo allevato a terra, speziate in salsa Piccante.

LE FRITTE

6.00

Patate di montagna fresche fritte al momento servite con salse Homemade.

PATATE VALLESANE

6.00

Patate di montagna, pepe nero e Raclette Vallesana AOC fusa

I DOLCI

DOLCI DEL GIORNO

5.00

I dolci preparati in casa dal nostro Staff secondo disponibilità

IL GELATO ALLA BIRRA

5.00

Preparato da noi con solo latte, panna, uovo, zucchero e ovviamente...BIRRA!

E DA BERE?

Birra, birra e ancora birra! Craft..ovviamente! Sappi che non serviamo vino e non facciamo cocktail. **Perchè?** Semplice..

Perche' la Birra rappresenta il nostro mondo, il nostro modo di essere e di pensare. Perchè per noi è felicità, convivialità, informalità, amicizia, famiglia, risate. Ah..anche perchè siamo all'interno di un impianto produttivo e non in un Bar o una Cantina vinicola. E se hai curiosità sulla Birra o vuoi visitare il nostro impianto non hai che da chiederlo! Saremo ben felici di accompagnarti nel nostro "piccolo mondo".

E se qualcuno non beve birra?

La risposta è semplice: **Non ha ancora trovato la sua Birra!** Abbiamo Birre che possono accontentare tutti i palati: amare, dolci, acide, salate, alla frutta o con spezie, di bassa o alta gradazione, Gluten Free, etc. Chiedi al nostro Staff che saprà consigliarti al meglio, indicarti i migliori abbinamenti con il cibo, soddisfare ogni tua curiosità. Siamo qui per questo!

E non preoccuparti di chiedere "Una birra normale" o "una doppio malto" o ordinarla "per colore" (rossa, bionda..) o per "quantità" (piccola, media..). Facciamo della Cultura Birraria la nostra Mission! Soddisfare le Tue richieste o curiosità è il nostro lavoro.

Importante! Ricordati di comunicarci eventuali allergie o intolleranze. Per consultare la lista allergeni chiedi al nostro personale di sala

*** I prodotti contrassegnati con il doppio asterisco sono preparati freschi dal nostro Staff e successivamente trattati tramite abbattitore a -18° per mantenerne intatte le proprietà organolettiche e la sicurezza.*

**Prodotto Surgelato all'origine*