

# albirrificio

BEER TASTING EXPERIENCE



---

**Menu valido da Agosto 2022**

*Cucina aperta da Martedì a Sabato dalle 18.00 alle 23.00*

*Lavoriamo solo il "fresco": durante la settimana alcuni prodotti potrebbero essere NON DISPONIBILI*

**#supportyourlocalpub #supportyourlocalbrewery #supportyourlocalpublican  
#indipendenteartigianale**

# PASTA

*(150 gr. circa di Pasta di semola di grano duro da filiera 100% italiana e lavorazione artigianale)*

## POMODORO

8.00

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

## AGLIO, OLIO & PEPERONCINO

8.00

La più amata dagli Italiani! Semplice, aromatica, gustosa

## AMATRICIANA

12.00

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

## CACIO E PEPE

10.00

Candida ma con il carattere forte del pecorino romano DOP

## GRICIA

11.00

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

## CARBONARA

12.00

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

## RAGU' VEGETARIANO

10.00

Ricetta mediterranea con verdure spadellate

## NORMA

10.00

Melanzane fritte, pomodoro e ricotta salata.

# PANINI

*(Panini soffici con semi di sesamo per uno spuntino veloce)*

## VEGETARIANO

11.00

Pat di Ceci Neri di Murgia, Spinaci e scalogno, Maionese home made allo Shoyu di Ceci e Farro, Provolone piccante, Mozzarellina di Bufala, Carote lattofermentate, Insalata.

## SALMONE

11.50

Un nostro grande classico! Salmone marinato alla Birra, zucchine grigliate, misticanza, maionese homemade al basilico

## V.I.P. (VERI IMPORTANT PANINO)

10.00

Maio Homemade, Mozzarella di bufala campana DOP, Pomodori secchi, Alici del Cantabrico piccanti, friarielli saltati

## POLP FICTION

12.00

Polpo grigliato, Crema di scamorza affumicata, pomodorini confit, Cipolla Tropea DOP marinata in Kombucha, basilico fresco

# PANINI SPECIAL

*(Panini soffici con semi di sesamo accompagnati da Patate di montagna VDA fresche fritte)*

## PULLED CINGHIALE 🌶️

13.00

Spalla di Cinghiale selvaggio Valdostano cotta in CBT e sfilacciata, cipolla caramellata alla Birra, cavolo viola lattofermentato, salsa Arrogant Confit Habanero

## PULLED PORK

11.50

Spalla di Maiale Italiano speziata, cotta in CBT e sfilacciata, Salsa Halabama White Beer-b-q, Coleslaw di Cavolo e Carote marinate

## LOW BRISKET

12.00

Punta di petto di Manzo cotta in CBT in Rub di spezie, pomodoro a fette, Jalapenos, maionese alla senape

## PORK & CHEESE

11.00

Pancia di maiale cotta in CBT in Rub di spezie, Senape alla birra, Cheddar, insalata verde, pomodoro a fette

# HAMBURGERS

*180gr. di carne di puro manzo razza Piemontese Fassona Presidio Slow Food in Buns freschi con semi di sesamo accompagnati da Patate di montagna VDA al forno - Supplemento/Variazione Salse 1,00 € - Prova il **DOUBLE BURGER...** + 5,00 €)*

## NIU IORK

12.50

Ketchup, Bacon affumicato, Cheddar, cipolla caramellata alla birra, julienne di cavolo e carota marinata

## ALBURGHER

12.00

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

## TARTARE BURGER

15.00

160gr. di TARTARE insaporita con **Miso Nero alle lenticchie e Sale di Mandorle dolci**, Maionese alla senape di birra, Scaglie di Grana Padano DOP, Bacon croccante, **Sauerkraut Lattofermentati al limone e zenzero**.

## #MCMIMMO

15.00

Salsa Kentucky Beer-b-q alla Tropical Stout, Cipolla caramellata alla Birra & Curry, Guanciale di maialino nero croccante, Pecorino giovane, **Porri Lattofermentati**, Pomodoro a fette, insalata.

## #MAY-A-LETTO

15.00

180 gr di **Maialino Nero allevato allo stato brado** marinato in **Shio-Koji di Orzo** e olio EVO, Salsa Halabama White Beer-b-q, Bacon croccante, Provolone, Peperoni grigliati, Polvere di **Limoni Marocchini**, Insalata.

## #ETNA

15.00

180gr. di carne di **puro manzo razza Piemontese Fassona (Pres. Slow Food La Granda)**, Salsa Srirachi (Jalapeno fermentato), Cipolla caramellata alla Birra, Jalapenos, Bacon affumicato croccante, Provolone Piccante, **Kimchi di Cavolo Cinese**, Insalata

## PROVA IL NOSTRO BURGER DEL MESE

### #LAMB-BURGER

16.00

180gr. di carne di **Agnello Sambucano (Pres. Slow Food La Granda)** speziato con cumino e paprika su crema di Ricotta di Pecora, Cetrioli a fette, Salsa Tzatziki alla menta, Guanciale croccante, Pomodoro ramato.

## LE NOSTRE PROPOSTE SLOW COOKED - CBT

*(Preparati e cotti sottovuoto a Bassa Temperatura per preservare sapori e proprietà organolettiche degli alimenti. Accompagnati da Patate di montagna VDA al forno - Supplemento/Variazione Salse 1,00 € - Prezzo 15,00 € - Attesa media 15/20 min.)*

### GALLETTO

**Galletto Italiano fresco allevato a terra**, in Rub di spezie selezionate, terminato intero alla piastra (gr.500 circa)

### SPARE RIBS

Costine di Maiale italiano in Rub di spezie selezionate, terminate in forno in salsa BBQ

### STINCO DI MAIALINO

**Stinco di Maialino Italiano** (gr.500/600 circa), terminato in forno con i propri succhi e riduzione alla Birra. Servito con Sauerkraut e patate

### COSCE DI ANATRA

**Cosce di Anatra Italiana** (gr.500/600 circa), terminate in forno con i propri succhi e riduzione alla Birra **Oud Bruin**. Servite con Sauerkraut e patate

## PROVA IL PIATTO CBT DEL MESE

### #LAMB FRIED RIBS

16.00

Costine di **Agnello Scozzese IGP** marinate in Birra **Oud Bruin**, cotte in CBT e successivamente fritte in panatura aromatizzata alle erbe e **limone lattofermentato**, servite con le nostre Patate fresche fritte al momento e salse Homemade.

# LE NOSTRE PROPOSTE PER STUZZICARE

## LE FRITTE (SMALL/LARGE) 3.00/6.00

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

## PULLED BITES 6.00

Crocchette di spalla sfilacciata di maiale speziato e cotto a bassa temperatura con ripieno di mozzarella.

## PROVA LO SFIZIO DEL MESE

### #PICKLED EGGS

2.00 CAD

"Asciugone" per eccellenza dei Pubs d'Oltremarica! Uova bollite e conservate sotto salamoia con spezie e verdure servite con Maionese Home Made.

## ARANCINI

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

### NORMA

5.00

Pomodoro, basilico, cubetti di melanzana fritti, ricotta salata, mozzarella

### CACIO E PEPE

5.00

Riso al Burro e ripieno morbido con besciamella al Pecorino Romano DOP e mix di Pepe

### TRADIZIONALE

5.00

Ragu' di manzo, provolone, mozzarella

### SALSICCIA E FRIARIELLI

5.00

Riso bianco, ripieno di ragu' di salsiccia, mozzarella e friarielli saltati

## L'ARANCINO DEL MESE

### SEPPIA E PISELLI

6.00

Seppia cotta in CBT miscelata al Riso condito con il suo nero, ripieno di Ricotta fresca e pisellini alla menta.

## 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*