

**0 sale
mito**
24 lbu | 4,9% vol.

DOPIO MALTO

**Zingi
Ale**
30 lbu | 7% vol.

Facciamo birra, facciamo cucina, vi facciamo felici

I NOSTRI CLIENTI HANNO TUTTI LA FACCIA DA COPERTINA

Condividi la tua foto con tag **@doppiomalto_people** e ti sbattiamo in prima pagina!



FACCIAMO LE BIRRE PENSANDO A VOI

La vuoi senza glutine?
Super Chiara
BOTTIGLIA 7€ 33cl
PURA E PUNGENTE
17 lbu | 4,6% vol.

Stile Lager. A bassa fermentazione.
Sia chiaro, questa è la birra ideale per un pomeriggio tra i fiori di un prato alpino. Il suo talento per l'alta quota vi riconcilerà con la meditazione e la saggezza.

Ultra Pils
OSTINATA E GENEROSA
35 lbu | 4,8% vol.

Classica, stile Pils. A bassa fermentazione.
È una birra che va presa con dolcezza. Inutile ostinarsi, ha sempre ragione lei. Assaggiatela senza morderla.

Imperiale
CORPOSA E GENTILE
80 lbu | 9% vol.

Stile Black Imperial IPA. Ad alta fermentazione.
Se avete avuto il vostro momento Daniel Craig o Jennifer Lawrence (ed è passato), capirete. Da bersi ascoltando Una carezza in un pugno di Adriano Celentano.

Bella Rossa
COMPLESSA E AFFASCINANTE
32 lbu | 6,5% vol.

Forte, stile English Ale. Ad alta fermentazione.
Un corpo perfetto non è niente senza la forza interiore, ecco il suo segreto. Berla è un appuntamento importante.

Iper Weiss
NOSTALGICA E NATURALISTA
9 lbu | 5% vol.

Lievitata stile Weiss. Ad alta fermentazione.
Quando pensate di essere alla frutta, questa birra vi farà stupire di voi stessi. Provatela a metà di una maratona (di qualsiasi tipo).

Vuoi portarle a casa?
SCEGLI LE NOSTRE BIRRE IN BOTTIGLIA! **7€**

Sexy Ipa
SEDUCENTE ED ESOTICA
54 lbu | 6% vol.

Coloniale, stile IPA. Ad alta fermentazione.
Il primo sorso e sei all'altro capo del mondo, davanti a un mare perfetto: c'è una brezza leggera, l'aria è piena di profumi e tu apprezzi appieno le tue qualità. Un altro sorso...

Extra Bitter
BRILLANTE E PERSUASIVA
60 lbu | 5,6% vol.

Stile Extra Special Bitter. Con 5 luppoli americani.
La vostra corsa all'oro è finita. Sedetevi, mettete su un pezzo di Springsteen. Meglio se siete in due, o tre. Assaggiate, vi lascerà secchi.

Summer Ipa
OZIOSA E AGRUMATA
38 lbu | 3,5% vol.

Session IPA. Gradazione alcolica leggera.
È martedì, piove, vi aspettano a cena in famiglia? Mettetevi il costume da bagno e oziare in mezzo all'estate. Basta stappare.

Black Stout
SFACCIATA E ZUCCHERINA
33 lbu | 6,3% vol.

Stile Chocolate Stout. Ad alta fermentazione.
È consigliata in caso di blind date. Il profumo del vostro alito sarà balsamico, la vostra autostima altissima e vi dimenticherete di essere inguaribilmente timidi.

DEGUSTAZIONE	20 cl	5
MEDIA	40 cl	7
CARAFFA	150 cl	22

Honey Ipa
FRAGRANTE E ROMANTICA
37 lbu | 7,5% vol.

Triple Honey IPA. Ad alta fermentazione.
Da non abbinare assolutamente a cinismo, presunzione, indifferenza e prepotenza. Non ha paura di lacrime, sorrisi e passioni. Un'esperienza romanzesca.

Cocoa Ipa
TOSTA E MEDITERRANEA
49 lbu | 7% vol.

Stile American IPA. Ad alta fermentazione.
Se di ogni sapore volete l'edizione speciale. Qui c'è il cioccolato, quello da far perdere la testa al luppolo.

INQUADRA IL QR CODE E SCOPRI IL MENU!



BEER TOUR

Guarda il menu dedicato e prova una delle nostre tre proposte: un giro di luppolo, di malto o di aromi.



LE TROVI ANCHE SUL NOSTRO EHI!-COMMERCE **DOPIOMALTO.COM**

Tanto per **COMINCIARE**

BURRATA E PICCADILLY 7

Burrata, pomodori Piccadilly, chips di Guttiau, emulsione al basilico e foglie di basilico. Servita con crostoni* di pane ai cereali

Summer
Ipa 

MINI GNOCCO FRITTO CON CRUDO E PORCHETTA 8,5

Mini gnocco fritto*, prosciutto crudo, porchetta e salsa di Grana Bella Lodi

Ipa
Weiss 

POLLO FRITTO 9

Alette di pollo fritto e glassate con salsa leggermente piccante

Super
Chicken 

ANELLI DI CIPOLLA 8

Anelli di cipolla* pastellati alla birra, serviti con maionese ai pomodori secchi

Ultra
Pils 

MOZZARELLA IN CARROZZA 7

Triangoli* ripieni di prosciutto cotto, serviti con maionese di peperoni

Ultra
Pils 

NACHOS ALL'ITALIANA 5

Chips di pane Guttiau fritto, servite con salsa agrodolce mediterranea e maionese alla birra

Summer
Ipa 



FRISELLA BURRATA E PICCADILLY 6,5

Frisella bagnata nella birra Summer IPA, stracciatella di burrata, pomodori Piccadilly, pepe, foglia di basilico su frisella integrale

Summer
Ipa 

BRUSCHETTA AL SALMONE 8

Sashimi di salmone*, rucola e panna acida su bruschetta frita* ai cereali

Summer
Ipa 

La nostra **TARTARE**

STRACCIATELLA E PICCADILLY 16

Tartare di battuta piemontese, stracciatella di Burrata, cipolla rossa in agrodolce, pomodori Piccadilly a spicchi, pepe, foglie di basilico e chips di Guttiau

Ultra
Pils 

SIATE BUONI, condivide

FRITTO ASSOLUTO 16,5

Pollo fritto, mozzarella in carrozza*, anelli di cipolla*, rondelle di melanzana* e nachos all'italiana con maionese alla birra e maionese ai pomodorini secchi

Super
Ipa 

Hip, hip, **BURGER!**

Con pan brioche* imburrato, patate* fritte con buccia, o patate al forno con buccia e maionese alla birra



PECORINO E VESUVIANO 15

Hamburger fresco di manzo con Pecorino Sardo dolce DOP, pomodoro Vesuviano semi secco, cipolla rossa in agrodolce, insalata riccia e maionese

Super
Chicken 



POLLO FRITTO E PANCETTA 14

Pollo panato* e fritto con pancetta piacentina, Pecorino Sardo dolce DOP, crema alla carbonara e insalata riccia

Ipa
Weiss 

VEGETARIANI felici

MAIS E VERDURE 15

Hamburger di mais*, dadolata di melanzane, zucchine, peperoni, cipolle rosse, olive taggiasche al forno, pomodoro Vesuviano semi secco, cipolla rossa in agrodolce, cavolo cappuccio e maionese

Extra
Bitter 



PANCETTA E FONTAL 15

Hamburger fresco di manzo con Fontal, pancetta piacentina, insalata riccia e maionese alla birra

Bella
Panna 

POLPO E STRACCIATELLA 18

Polpo* fritto, stracciatella di Burrata, insalata riccia e pomodori Piccadilly

Ultra
Pils 

BURGER CON PANNELLE 14

Pannelle siciliane*, pomodori Piccadilly, maionese ai pomodori secchi e insalata riccia

Extra
Bitter 

Con pan brioche* vegans, patate* fritte con buccia, o patate al forno con buccia e maionese alla birra

CRUDO E STRACCIATELLA DI BURRATA 17

Hamburger fresco di manzo con prosciutto crudo, stracciatella di burrata, pomodoro Vesuviano semi secco, insalata riccia e maionese ai pomodori secchi

Super
Ipa 

CAPRINO E CIPOLLA 15

Hamburger fresco di manzo con Robiola di capra, pancetta piacentina, cipolla rossa in agrodolce, insalata riccia e maionese

Honey
Ipa 

Pecorino
e vesuviano

Crudi e
stracciatella
di burrata

Polpo e
stracciatella



IL BUONO NON TI BASTA MAI?
Extra Burger 3.8

PATATE A SPICCHIO 4

Spicchi di patate con buccia serviti con maionese alla birra

PATATE A FIAMMIFERO 4

Patate* con buccia, taglio fiammifero, con maionese alla birra

VERDURE AL FORNO 4

Melanzane, zucchine, peperoni rossi e gialli, cipolle, olive nere al forno, sale e olio EVO

ORTO FRESCO 4

Insalata verde, rucola, cavolo cappuccio e pomodori ramati. Servito con pane* ai cereali

SALSE IN BARATTOLO 1

Ketchup, maionese, senape

Dalla CARNE alla GRIGLIA

Con patate a spicchio con buccia, insalata di cavolo cappuccio, dadolata di melanzane, zucchine, peperoni, cipolle rosse, olive taggiasche al forno e maionese alla birra

GRAN TAGLIATA

20

Tagliata di controfiletto, 220 gr, rifinita con fiocchi di sale e olio EVO



GRAN TAGLIATA SPECIALE

25

Tagliata di controfiletto, 220 gr, servita con ricotta salata di pecora e pomodori Piccadilly freschi, rifinita con fiocchi di sale e olio EVO



LA GIGANTE

27

Bistecca di entrecôte di Black Angus, 350 gr, rifinita con fiocchi di sale e olio EVO



FILETTO PREMIUM LARDELLATO

27

Filetto di Black Angus, 250 gr, con lardo alle erbe, rifinito con fiocchi di sale e olio EVO



TUTTI INSIEME

Appassionatamente

Prezzo a persona, min. 2 persone

30

GRIGLIATA MISTA

Gran tagliata, Costine di maiale, Cosce in crosta, Salamelle alla birra, serviti con giardiniera di verdure, patate a spicchio con buccia, fiocchi di sale e maionese alla birra



Grigliata mista

COSTINE DI MAIALE

20

Costine di suino, 560 gr, marinate con spezie e laccate con salsa bbq all'aceto balsamico di Modena IGP. Accompagnate da giardiniera di verdure e salsa agrodolce



SUPREMA DI POLLO

17

250 gr di tagliata di filetto di pollo marinato con paprika dolce, pepe nero e zucchero di canna



COSCE IN CROSTA

17

Cosce di pollo marinate con spezie in crosta di caffè



Galletto al fuoco rosso

I GALLETTI ruspanti

Con patate a spicchio con buccia, insalata di cavolo cappuccio e maionese alla birra

MEDITERRANEO ALLA BIRRA

19

Galletto ruspante glassato alla birra Honey Ipa, miele e spezie



AL FUOCO ROSSO

19

Galletto ruspante, marinato con olio e peperoncino piccante e accompagnato da salsa piccante



INSALATE furbe!



Manzo e burrata

MANZO E BURRATA

17

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, tagliata di manzo, burrata, pomodori ramati e crostini* di pane fritti. Servita con pane* ai cereali



ORTOLANA

12

Cruditè di indivia riccia, pomodoro ramato, finocchi, carote, peperoni rossi e gialli, cipolla rossa, cetrioli e citronette alla menta



POLLO FRITTO E PECORINO

16

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, pollo panato* e fritto, Pecorino Sardo dolce DOP, carote, crostini di pane* e glassa all'aceto balsamico. Servita con pane* ai cereali



VERDURE AL FORNO E BURRATA

15

Zucchine, melanzane e peperoni al forno, pomodori Piccadilly, burrata, olive e basilico



SUPREMA E SALSA GRANA

16

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, tagliata di filetto di pollo, pomodoro ramato e crostini* di pane fritti. Servita con salsa di grana e pane* ai cereali



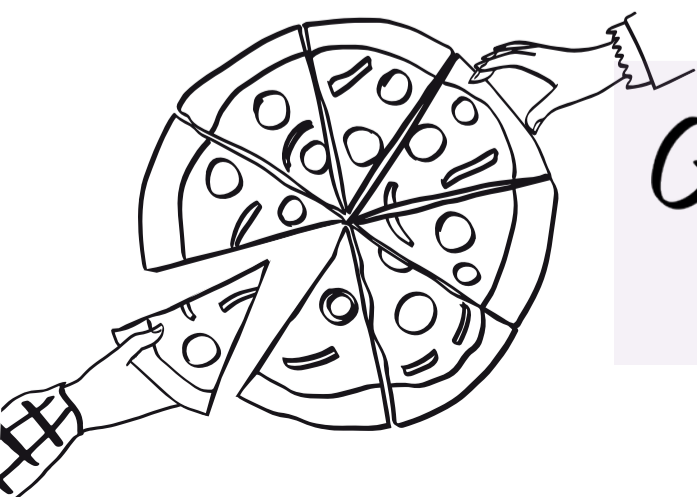
SALMONE

17

Insalata verde, cavolo cappuccio rosso, sashimi di salmone*, pomodori ramati, cetrioli e crostini* di pane fritti. Servita con citronette alla menta e pane* ai cereali



Salmone



Gluten free

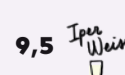
PIZZA MARGHERITA*

9



PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI*

9,5



MINI MUFFIN ARANCIA* O CACAO*

2,5



CESTINO CRACKER E GRISSINI*

Incluso nel costo del servizio

Ehi! DOLCEZZA

Fatti un dolce,
è fatto in casa!

Mini
cannoli
siciliani

BIRRAMISÙ

Tiramisù in barattolo con biscotti savoiardi inzuppati nella birra Black Stout e scaglie di cioccolato

8
Black Stout

CHEESECAKE ALL'ITALIANA

Crema di Robiola in barattolo e crumble di Sbrisolona con salsa al cioccolato o ai mirtilli

8
Super Ipa

MINI STECCO FIOR DI PANNA

Stecco al gelato fior di panna ricoperto di cioccolato fondente

6
Super Chikara



La Sbrisolona

SORBETTO MANDARINO

Sorbetto artigianale al mandarino* e foglia di menta. Servito con biscotti ricoperti al cioccolato

7
Summer Ipa

COPPA FIORDLATTE E NUTELLA®

Gelato al fiordilatte con NUTELLA®. Servito con panna e crumble di Sbrisolona

8
Imperiale

LA SBRISOLONA

Mantovana con mandorle, servita con crema allo zabaione*

8
Imperiale

TORTA CAPRESE

Torta* con cacao e mandorle, servita con crema allo zabaione* e zucchero a velo

8
Super Chikara



ummm!

IL PIACERE DI condividere

MINI CANNOLI SICILIANI

12

6 mini cialde croccanti, aromatizzate con cannella e Marsala, da guarnire con crema di ricotta* in sac à poche. Servite con granella di pistacchio e scaglie di cioccolato fondente

Summer Ipa

PIZZA ALLA NUTELLA®

12

Pizza* con NUTELLA®, panna e amarene Fabbri

Imperiale

Le strane COPPIE

Caffè & birra IMPERIALE

Caffè & distillati IRLANDESE

5

Caffè Illy con liquore Baileys, panna montata e scaglie di cioccolato fondente

Caffè & birra IMPERIALE

5

Caffè Illy shakerato con la nostra Imperiale, zucchero, panna montata, crumble di Sbrisolona e spolverata di cacao amaro

Caffè & cioccolato

CAPADOLCE

5

Caffè Illy con panna montata, cioccolato, crumble di Sbrisolona e spolverata di cacao amaro

Non solo BIRRA

ACQUA MINERALE

NATURALE	3
SAN BENEDETTO	
FRIZZANTE SAN BENEDETTO	3
BICCHIERE	0,6

BIBITE ARTIGIANALI

SPUMA BIONDA / COLA / CHINOTTO / CEDRATA / MANDARINO / LIMONATA / ARANCIATA ROSSA / MELAGRANA / GAZZOSA / ARANCIATA BIONDA / TONICA	4,5
THÈ PESCA O LIMONE PET S. BENEDETTO	3,7
SPREMUTA D'ARANCIA	4,3
SUCCO ALLA PERA / PESCA / ALBICOCCA / MELA	3,1
GINGERINO	3

CAFFETTERIA

Caffè	2,3
Caffè decaffeinato	2,4
Caffè corretto con Grappa Poli o Sambuca Molinari	3,3
Caffè shakerato	3,5
Cappuccino	3
Cappuccino di soia	3,1
Latte bianco	2,7
Latte macchiato	2,8
Latte di soia	2,8
Cioccolata calda Domori	4
Cioccolata calda Domori con panna	4,5
Tè caldo (Breakfast, Earl, verde, black)	3,3
Infusi (menta, quattro frutti, roiboos)	3,3

AMARI E LIQUORI

Sambuca Molinari	4
Averna / Baileys / Jagermeister / Montenegro / Limoncello Luxardo / Whisky J&B / Poli Grappa Di Bassano / Rum Havana	4,5

VINI

IS ARGIOLAS VERMENTINO DOC	7	30
SENES CANNONAU RISERVA DOC	8	35
BLANC DE BLANCS SPUMANTE	5	21
DOLCETTO D'ALBA DOCG 2018	6	27
GEWÜRZTRAMINER DOC	7	30
ROSATO SALENTO IGT 2020	6	27
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE	6	27

COCKTAILS

MOZZAFIATO	12
Rum, soda, zucchero di canna, lime, menta e Honey IPA	
CONTRAPPUNTO	12
Rum scuro, Cherry Stock, sciroppo di zucchero, lime, bitter chocolate e Cocoa IP	
MEZZANOTTE	12
Gin, vermouth rosso e Extra Bitter	
CORVO	12
Vodka, sciroppo di zucchero, lime, pepe nero e Sexy IPA	
SPRITZ	12
Bitter Aperol o Campari, prosecco, seltz e fetta d'arancia	



MENU

colazione



PASTICCERIA

TORTA CAPRESE* Torta con cacao e mandorle*, servita con crema allo zabaione* e zucchero a velo	8	MINI MUFFIN* <small>GLUTEN FREE</small> (Arancia o cacao)	2,5	DONUT*	3
TORTINO ALLE CAROTE* <small>VEG</small>	6	MUFFIN* (Nocciolino o mirtillo)	4	CROISSANT CLASSICO*	2,4
TORTA ALLE MELE*	6	DONUT CON GLASSA ZEBRATA*	3	CROISSANT FARCITO* (albicocca, crema, cioccolato, miele)	2,5
KRAPFEN*	3	DONUT AL CAMELLO*	3	CROISSANT VEGANO*	2,5

International BREAKFAST

PANCAKES BREAKFAST (Pancakes* con frutta fresca, sciroppo d'acero, muesli al cioccolato e burro salato)	16	BACON BREAKFAST (Pane tostato, bacon, salsiccia* di tacchino e pollo, omelette, fagioli stufati, pomodorini al forno, burro salato, misticanza)	16	SALMON BREAKFAST (Avocado ripieno con salmone norvegese affumicato, yogurt greco, aneto e limone, pane ai cereali*, misticanza)	16
YOGURT, FRUTTA E MUESLY AL CIOCCOLATO	8	YOGURT, FRUTTA E MUESLY CON UVETTA	8		

CAFFETTERIA

CAFFÈ	2,3	CAPPUCCINO DI SOIA	3,1	CIOCCOLATA CALDA	4,5
CAFFÈ CORRETTO (con Grappa Poli o Sambuca Molinari)	3,3	LATTE BIANCO	2,7	DOMORI CON PANNA	
CAFFÈ DECAFFEINATO	2,4	LATTE MACCHIATO	2,8	TÈ CALDO (Breakfast, Earl, verde, black)	3,3
CAFFÈ SHAKERATO	3,5	LATTE DI SOIA	2,8	INFUSI (Menta, quattro frutti, roiboos)	3,3
CAPPUCCINO	3	CIOCCOLATA CALDA	4		
		DOMORI			

BIBITE artigianali

SPUMA BIONDA / COLA / CHINOTTO / CEDRATA / MANDARINO / LIMONATA / ARANCIATA ROSSA / MELAGRANA / GAZZOSA / TONICA / ARANCIATA BIONDA	4,5	THÈ PESCA O LIMONE PET S. BENEDETTO	3,7
GINGERINO	3	SPREMUTA D'ARANCIA	4,3
		SUCCO ALLA PERA / PESCA / ALBICOCCA / MELA	3,1

ACQUA MINERALE

NATURALE SAN BENEDETTO	3
FRIZZANTE SAN BENEDETTO	3
BICCHIERE	0,6

*Prodotto surgelato e/o congelato all'origine.

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni al nostro staff. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi!



Facciamo birra, facciamo cucina, vi facciamo felici

OUR CUSTOMERS MAKE THE COVER

Post your photo with **@doppiomalto_people** tag and we will slam you on the front page!



OUR BEER IS MADE WITH YOU IN MIND

Do you want it gluten free?
BOTTLE 7€ 33cl

Super Chiara
PURE AND BITING

17 lbu | 4,6% vol.

Lager style. Low fermentation.

No doubt, this is the ideal beer for an afternoon in a blooming alpine meadow. Its high altitude will give you meditation and wisdom.

Bella Rossa
COMPLEX AND CHARMING

32 lbu | 6,5% vol.

Strong, English Ale Style. High fermentation.

A perfect body is nothing without inner strength, that's the secret. Drinking it is an important date.

Sexy Ipa
SEDUCTIVE AND EXOTIC

54 lbu | 6% vol.

Colonial, IPA style. High fermentation.

The first sip and you are transported to the other side of the world, in front of a perfect sea: there is a light breeze, the air is full of scents and you appreciate your qualities. Another sip...

Summer Ipa
LAZY AND CITRUSY

38 lbu | 3,5% vol.

IPA session. Low alcohol content.

It's Tuesday, it's raining, are you expected for a family dinner? Put on your swimsuit and lounge in the height of summer. Simply crack open a bottle.

Honey Ipa
FRAGRANT AND ROMANTIC

37 lbu | 7,5% vol.

Triple Honey IPA. High fermentation.

Under no circumstances to be consumed with cynicism, presumption, indifference or arrogance. This beer is not afraid of tears, smiles and passions. It is a fairytale experience.

Ultra Pils
STUBBORN AND GENEROUS

35 lbu | 4,8% vol.

Classic, Pils style. Low fermentation.

It is a beer that should be treated gently. Insistence is futile and it is always right.

Iper Weiss
NATURALISTIC AND NOSTALGIC

9 lbu | 5% vol.

Yeasty, Weiss style. High fermentation.

When you think you have reached the bottom of the barrel, this beer will surprise you. Give it a try halfway through a marathon of any kind.

Extra Bitter
SMART AND PERSUASIVE

60 lbu | 5,6% vol.

Special Bitter style. With 5 Americans hops.

When the mad rush is over, sit down, play a bit of Springsteen. Two's company and who says three's a crowd?! When you taste, you will see it is bitter to the very end.

Black Stout
CHEEKY AND STOUT

33 lbu | 6,3% vol.

Chocolate Stout style. High fermentation.

Recommended for blind dates. Your breath will be sweet, soft and warm. Your self-esteem very high and you will forget you are incurably shy.

Cocoa Ipa
HARD AND MEDITERANNEAN

49 lbu | 7% vol.

American IPA style. High fermentation.

If you want the special edition of every flavor. Here you are the chocolate, the one to make hops lose their head.

Imperial
FULL-BODIED AND GENTLE

80 lbu | 9% vol.

Black Imperial IPA style. High fermentation.

If you had your Daniel Craig or Jennifer Lawrence moment (and it's gone), you'll understand. Drink it while listening *A Caress in a Fist* by Adriano Celentano.

Do you want to take them home?
CHOOSE OUR BOTTLED BEERS! 7€

SMALL	20 cl	5
MEDIUM	40 cl	7
CARAFE	150 cl	22

SCAN THE QR CODE AND DISCOVER THE MENU!



BEER TOUR

Look at the dedicated menu and try our three proposals: a hop, malt or aroma tour



YOU CAN FIND THEM ON OUR EH!!-COMMERCE **DOPPIOMALTO.COM**

Let's START

BURRATA E PICCADILLY 7

Creamy burrata cheese with Piccadilly tomatoes over fried Guttiau bread chips finished with basil emulsion and fresh leaves. Served with seeded bread croutons*.

Summer Ipa

MINI GNOCCO FRITTO CON CRUDO E PORCHETTA 8,5

Small fried bread* sliced with dry cured ham, pork roast porchetta and grana cheese sauce

Ipa Wein

POLLO FRITTO 9

Fried chicken wings glazed in a spicy sauce

Super Chikano

ANELLI DI CIPOLLA 8

Fried beer-battered onion rings* served with sun-dried tomatoes mayonnaise

Ultra Pils

MOZZARELLA IN CARROZZA 7

Mozzarella bread and ham slices coated in breadcrumbs* and deep fried. Served with red and yellow pepper mayonnaise

Ultra Pils

NACHOS ALL'ITALIANA 5

Fried Guttiau bread chips served with Mediterranean sweet and sour sauce and beer mayonnaise

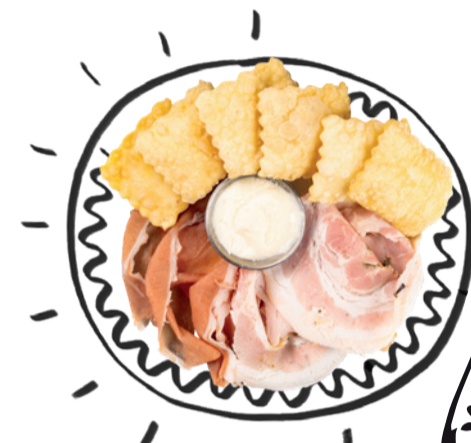
Summer Ipa



Burrata e Piccadilly



Tartare stracciatella e piccadilly



Mini gnoccos fritto con crudo e porchetta



Fritto assoluto

FRISELLA BURRATA E PICCADILLY 6,5

Whole-grain Apulian friselle topped with Stracciatella di Burrata cheese, Piccadilly tomatoes and pepper

6,5

Summer Ipa

BRUSCHETTA AL SALMONE 8

Seeded bread croutons* topped with salmon* sashimi, roquette and sour cream

8 Summer Ipa

OUR TARTARE

STRACCIATELLA E PICCADILLY 16

Beef tartare from Piedmont topped with Stracciatella di Burrata cheese, red onion in sweet and sour sauce, Piccadilly tomatoes, pepper, basil and fried Guttiau bread chips

Ultra Pils

BE KIND, share!

FRITTO ASSOLUTO 16,5

Fried chicken wings, mozzarella in carrozza*, onion rings*, fried and breaded aubergines* and Italian nachos. Served with beer flavoured mayonnaise and sun-dried tomato flavoured mayonnaise

Super Ipa

Gourmet BURGERS!

Served with buttered pan brioche bread*, skin on fries* or potato wedges and beer mayonnaise



PECORINO E VESUVIANO 15

Beef burger with Sardinian PDO Pecorino cheese, Vesuviano tomatoes, red onion in sweet and sour sauce, curly salad and mayonnaise

Super Chikano



POLLO FRITTO E PANCETTA 14

Breaded chicken*, pancetta from Piacenza, Sardinian PDO Pecorino cheese, carbonara cream and curly salad

Ipa Wein



PANCETTA E FONTAL 15

Beef burger with Fontal cheese, pancetta from Piacenza, curly salad and beer mayonnaise

Beira Pils

POLPO E STRACCIATELLA 18

Salmon* sashimi, chopped baked vegetables, red cabbage salad, curly salad and sun-dried tomatoes mayonnaise

Ultra Pils

HAPPY VEGETARIAN

MAIS E VERDURE 15

Veggie corn burger*, mixed vegetables (aubergines, courgettes, red and yellow peppers, red onion and olives), Vesuviano tomatoes, red onion in sweet and sour sauce, red cabbage salad and mayonnaise

Extra Bitter

BURGER CON PANELLE 14

Sicilian panelle*, Piccadilly tomatoes, sun-dried tomatoes mayonnaise and curly salad

Extra Bitter

Served with vegan pan brioche bread*, skin on fries* or potato wedges and beer mayonnaise

CRUDO E STRACCIATELLA DI BURRATA 17

Beef burger with dry cured ham, stracciatella di Burrata cheese, Vesuviano tomatoes, curly salad and sun-dried tomato flavoured mayonnaise

Super Ipa

CAPRINO E CIPOLLA 15

Beef burger with goat soft-ripened Robiola cheese, pancetta from Piacenza, red onion in sweet and sour sauce, curly salad and mayonnaise

Honey Ipa

Pecorino e vesuviano

Crudo e stracciatella di burrata

Polpo e stracciatella



PATATE A SPICCHIO 4

Oven roasted flavoured skin on potato wedges. Served with beer flavoured mayonnaise

PATATE A FIAMMIFERO 4

Skin on fries*. Served with beer flavoured mayonnaise

VERDURE AL FORNO 4

Grilled courgettes, aubergines and peppers, onions and black olives

ORTO FRESCO 4

Green salad, tomatoes, roquette and red cabbage salad. Served with seeded bread croutons*

SALSE IN BARATTOLO 1

Ketchup, mayonnaise, mustard in jar

Italian GRILL

Served with oven roasted flavoured skin on potato wedges, cabbage salad, mixed vegetables (aubergines, courgettes, peppers, red onions and olives) and beer mayonnaise



Grigliata mista



GRAN TAGLIATA 20

Sirloin char-grilled steak, 220g. Seasoned with salt flakes and EVO oil



GRAN TAGLIATA SPECIALE 25

Sirloin char-grilled steak, 220g. Served with salt sheep ricotta cheese, Piccadilly tomatoes and seasoned with salt flakes and EVO oil



LA GIGANTE 27

Black Angus char-grilled rib eye, 350g. Seasoned with salt flakes and EVO oil



FILETTO PREMIUM LARDELLATO 27

Black Angus filet with herb lard, 250g. Seasoned with salt flakes and EVO oil



COSTINE DI MAIALE 20

Pork ribs, 560g, spicy marinated and glazed in Modena balsamic vinegar sauce. Served with giardiniera pickled vegetables and sweet and sour sauce



SUPREMA DI POLLO 17

Chicken breast, 250g, marinated with sweet paprika, black pepper and brown sugar. Served with Honey IPA beer gravy sauce



COSCE IN CROSTA 17

Cosce di pollo marinate con spezie in crosta di caffè



ALL TOGETHER NOW

Price per person, minimum 2 people 30

GRIGLIATA MISTA

Sirloin Steak, Pork Ribs, Coffee-crusted chicken legs, salamella sausages. Served with giardiniera pickled vegetables, oven roasted flavoured skin on potato wedges, salt flakes and beer flavoured mayonnaise



Gallette al fuoco rosso



Grilled ROOSTERS

Served with oven roasted flavoured skin on potato wedges, cabbage salad and beer flavoured mayonnaise

MEDITERRANEO ALLA BIRRA 19

Free-range grilled rooster, glazed with our Honey Ipa beer, honey and spices



AL FUOCO ROSSO 19

Free-range grilled rooster, marinated with oil and hot pepper, grilled and served with spicy sauce



Smart SALADS!



Manzo e burrata

MANZO E BURRATA 17

Green salad, red cabbage salad, sirloin char-grilled steak, Burrata cheese, tomatoes and fried bread croutons*. Served with seeded bread*



ORTOLANA 12

Crudité with curly salad, tomatoes, fennels, carrots, yellow and red peppers, red onions, cucumbers and mint citronette



POLLO FRITTO E PECORINO 16

Green salad, red cabbage salad, breaded and fried chicken*, Sardinian PDO Pecorino cheese, carrots, fried bread croutons* and PGI Modena Balsamic vinegar sauce. Served with seeded bread*



VERDURE AL FORNO E BURRATA 15

Grilled courgettes, aubergines and peppers, Piccadilly tomatoes, Burrata cheese, olives and basil



SUPREMA E SALSA GRANA 16

Green salad, red cabbage salad, chicken breast, tomatoes and fried bread croutons*. Served with Grana cheese sauce and seeded bread*

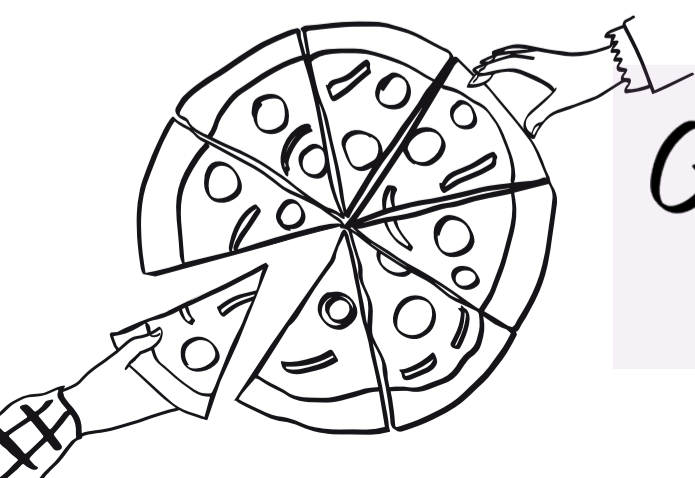


SALMONE 17

Green salad, red cabbage salad, salmon* sashimi, tomatoes, cucumbers and fried seeded bread croutons*. Served with mint citronette and seeded bread*



Salmone



Gluten free

PIZZA MARGHERITA*

9



PIZZA WITH HAM AND MUSHROOMS*

9,5



MINI MUFFIN ORANGE OR COCOA*

2,5



BREADSTICKS AND CRACKERS

Included in the service charge

Ehi! SWEETIE

Enjoy your dessert,
it's homemade!

BIRRAMISÙ

Our signature homemade Tiramisù with ladyfinger biscuits soaked in our Black Stout beer and sprinkled with chocolate flakes

8 Black Stout

CHEESECAKE ALL'ITALIANA

Fresh Robiola cheese cream with Mantuan Sbrisolona cake crumble. Served with chocolate or blueberry sauce

8 Sexy Ipa

MINI STECCO FIOR DI PANNA

Mini ice-cream sticks covered with dark chocolate

6 Super Chisno



La Sbrisolona

SORBETTO MANDARINO

Artisanal mandarin sorbet served with chocolate biscuits

7 Summer Ipa

COPPA FIORDILATTE E NUTELLA®

Fiordilatte gelato with NUTELLA® topped with whipped cream and Mantuan Sbrisolona cake crumble

8 Imperiale

LA SBRISOLONA

Crunchy traditional Mantuan Sbrisolona cake with almonds served with eggnog*

8 Imperiale

TORTA CAPRESE

Traditional Italian cake* made with chocolate and almonds, sprinkled with icing sugar and served with eggnog*

8 Super Chisno



Sorbetto mandarino

ummm!

THE sharing PLEASURE

MINI CANNOLI SICILIANI

12

6 cinnamon and Marsala flavoured crunchy cannolis. Our DIY cannolis are not only delicious, but also fun to assemble and served with ricotta cheese*, ground pistachio and chocolate flakes

Summer Ipa

PIZZA ALLA NUTELLA®

12

Pizza* with NUTELLA®, whipped cream and Fabbri sour cherries

Imperiale

Quiet A PAIR

Coffee & beer IMPERIALE

5

Illy shaken coffee with our Imperiale beer and sugar. Finished with whipped cream, Mantuan Sbrisolona cake crumble and bitter cocoa black powder

Coffee & spirits IRLANDESE

5

Illy coffee with Baileys liqueur, whipped cream and black chocolate flakes

Coffee & chocolate CAPADOLCE

5

Illy coffee with whipped cream, chocolate, Sbrisolona cake crumble and bitter cocoa black powder

Not only BEER

MINERAL WATER

SAN BENEDETTO STILL WATER	3
SAN BENEDETTO SPARKLING WATER	3
GLASS	0,6

CRAFT SOFT DRINKS

SPUMA / COLA / CEDAR / CHINOTTO / MANDARIN / LEMONADE / RED ORANGE / POMEGRANATE / GAZZOSA / TONIC / YELLOW ORANGE	4,5
SAN BENEDETTO PEACH OR LEMON TEA	3,7
ORANGE JUICE	4,3
PEAR / PEACH / APRICOT / APPLE JUICE	3,1
GINGERINO	3

COFFEE

Coffee	2,3
Deca coffee	2,4
Coffee with alcohol with Grappa Poli o Sambuca Molinari	3,3
Shaked coffee	3,5
Cappuccino	3
Soy appuccino	3,1
Milk	2,7
Lattè	2,8
Soy milk	2,8
Domori hot chocolate	4
Domori hot chocolate with cream	4,5
Hot tea (Breakfast, Earl, green, black)	3,3
Infusion (Mint, four fruits, roiboos)	3,3

BITTERS AND LIQUEURS

Sambuca Molinari	4
Averna / Baileys / Jagermeister / Montenegro / Limoncello Luxardo / Whisky J&B / Poli Grappa Di Bassano / Rum Havana	4,5

WINES

IS ARGIOLAS VERMENTINO DOC	7	30
SENES CANNONAU RISERVA DOC	8	35
BLANC DE BLANCS SPUMANTE	5	21
DOLCETTO D'ALBA DOCG 2018	6	27
GEWÜRZTRAMINER DOC	7	30
ROSATO SALENTO IGT 2020	6	27
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE	6	27

COCKTAILS

MOZZAFIATO	12
Rum, soda, brown sugar, lime, mint and Honey IPA beer	
CONTRAPPUNTO	12
Rum scuro, Cherry Stock, sugar syrup, lime, bitter chocolate and Cocoa IPA beer	
MEZZANOTTE	12
Gin, red vermouth and Extra Bitter beer	
CORVO	12
Vodka, sugar syrup, lime, black pepper and Sexy IPA beer	
SPRITZ	12
Bitter Aperol or Campari, prosecco, seltz and orange	



DOPPIO MALTO



Beef



Chicken



Pork



Fish



Vegetarian

SERVICE CHARGE: 2,5 €

*some ingredients may be originally frozen or treated by blast chilling. If you have any allergies and/or food intolerances, ask our staff for information. We are here to advise you in the best way!



Breakfast MENU



PASTRY

TORTA CAPRESE* Traditional Italian cake* made with chocolate and almonds, sprinkled with icing sugar and served with eggnog	8	MINI MUFFIN* ^{GLUTEN FREE} (Orange or cocoa)	2,5	DONUT*	3
MINI CARROT CAKE* ^{VEG}	6	MUFFIN* (Nut or blueberries)	4	CLASSIC CROISSANT*	2,4
APPLE CAKE*	6	MULTICOLOR DONUT*	3	FILLED CROISSANT* (apricot, cream, chocolate, honey)	2,5
KRAPFEN*	3	CARAMEL DONUT*	3	VEGAN CROISSANT*	2,5

International BREAKFAST

PANCAKES BREAKFAST (Pancakes* with fresh fruit, maple syrup, chocolate granola, salted butter)	16	BACON BREAKFAST (Toasted bread, bacon, sausage*, omelette, stewed beans, baked tomatoes, salted butter, salad)	16	SALMON BREAKFAST (stuffed avocado with Norwegian smoked salmon, Greek yogurt, dill and lemon, multigrain bread*, baked tomatoes, salted butter, salad)	16
YOGURT, FRUIT AND CHOCOLATE MUESLY	8	YOGURT, FRUIT AND RAISINS MUESLY	8		

COFFEE

COFFEE	2,3	SOY CAPPUCINO	3,1	DOMORI HOT CHOCOLATE WITH CREAM	4,5
COFFEE WITH ALCOHOL (with Grappa Poli o Sambuca Molinari)	3,3	MILK LATTÉ	2,7	HOT TEA (Breakfast, Earl, green, black)	3,3
DECA COFFEE	2,4	SOY MILK	2,8	INFUSION (Mint, four fruits, roiboos)	3,3
SHAKED COFFEE	3,5	DOMORI HOT CHOCOLATE	4		
CAPPUCINO	3				

Craft soft DRINKS

SPUMA / COLA / CEDAR / CHINOTTO / MANDARIN / LEMONADE / RED ORANGE / POMEGRANATE / GAZZOSA / TONIC / YELLOW ORANGE	4,5	SAN BENEDETTO PEACH OR LEMON TEA	3,7
GINGERINO	3	ORANGE JUICE	4,3
		PEAR / PEACH / APRICOT / APPLE JUICE	3,1

MINERAL WATER

SAN BENEDETTO STILL WATER	3
SAN BENEDETTO SPARKLING WATER	3
GLASS	0,6

*some ingredients may be frozen.

If you have any food allergies and/or intolerances, ask our staff for information. We are here to support you!