



LE NOSTRE SCHIACCiate

La schiacciata ovvero la pinsa alla pala è realizzata con semola rimacinata e grano tenero, cotta in forno a pietra.

CHICCOSA € 12.00

Prosciutto di Parma 20 mesi, mozzarella di bufala, pomodorino fresco, pesto di basilico

RUSTICA € 10.00

Patate al forno, guanciale, scaglie di pecorino romano

SAPORITA € 10.00

Friarielli, pomodorini semidry sott'olio, datterini gialli sott'olio, acciughe del Mar Cantabrico, mozzarella di bufala

DEL MURATORE € 10.00

Gorgonzola, pesto di pistacchio, mortadella con pistacchi

ZIO TONNO € 10.00

Mozzarella, gorgonzola, crema di peperoni rossi, cipolla rossa, tonno

CANTABRICA € 12.00

Scamorza affumicata, carciofini grigliati, acciughe del Mar Cantabrico, coppa

INBOSCATA € 12.00

Taleggio, cavolo viola, funghi porcini, speck

i NOSTRI PIATTI CALDI

ARROSTICINI DI PECORA* € 10.00

12 pz

STINCO DI MAIALE € 14.00

glassato alla birra con patate al forno (600 g)

COSTINE DI MAIALE € 12.00

al salsa barbecue con patate al forno (500g)

STRACCETTI DI POLLO* € 8.00

impanati con patate al forno e salsa piccante

ALETTE DI POLLO* € 8.00

con patate al forno

GOULASCH DI MANZO € 12.00

con polenta al forno



i NOSTRI DOLCI

LA PUCCIA ALLA NUTELLA € 4.00

TIRAMISÙ € 4.00

CREMOSO AL CIOCCOLATO € 4.00

con scaglie di mandorle tostate

MERINGATA € 5.00

con cioccolato fondente fuso

SORBETTO (MELA O LIMONE) € 5.00

con vodka

Chiedere la disponibilità al nostro personale.

Seguici sui social



birrevive_beerinba

I piatti contrassegnati (*) sono preparati con materia prima abbattuta o congelata all'origine secondo le norme vigenti.

Si avvisa La gentile clientela che nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che possono provocare allergie e/o intolleranze sono disponibili chiedendo al nostro personale.

La variazione degli ingredienti può comportare una variazione del prezzo.

I NOSTRI TAGLIERI

I nostri taglieri sono serviti con puccia calda, giardiniera, confetture e miele. I prodotti possono cambiare in base alla stagionalità.

| | |
|-----------------------------|----------------|
| TAGLIERE DI SALUMI | € 12.00 |
| TAGLIERE DI FORMAGGI | € 12.00 |
| TAGLIERE MISTO | € 15.00 |

LE NOSTRE PATATE

cotte al forno con buccia

| | |
|--|---------------|
| PATATE AL ROSMARINO | € 4.00 |
| PATATE CON GORGONZOLA | € 4.00 |
| PATATE CON GORGONZOLA E N'DUJA | € 4.00 |
| PATATE CON LARDO | € 4.00 |
| PATATE CACIO E PEPE | € 4.00 |
| PATATE CON ZOLA E CARPACCIO DI TARTUFO NERO | € 5.00 |



LE NOSTRE PUCCE

La puccia è un pane tipico della tradizione culinaria pugliese salentina di semola rimacinata, tondo e steso a mano, cotto in forno a pietra.

| | |
|--|---------------|
| MAGUT | € 6.00 |
| Gorgonzola, mortadella con pistacchio, carpaccio di tartufo nero | |
| MAIALA | € 6.00 |
| Gorgonzola, salsa di radicchio rosso, pancetta, glassa di aceto balsamico | |
| TACCHINO TONNATO | € 6.00 |
| Tacchino arrosto, pomodorini semidry sott'olio, frutto del capperi, salsa tonnata | |
| COTTA&MANGIATA | € 6.00 |
| Prosciutto cotto, mozzarella, pomodoro, insalata iceberg, maionese | |
| VEGETARIANA | € 6.00 |
| Friarielli, carciofini grigliati, pomodorino semidry sott'olio, pecorino romano | |
| EMILIO PADANA | € 6.00 |
| Prosciutto di Parma 20 mesi, grana padano, glassa di aceto balsamico | |
| ZUCCA EDITION | € 6.00 |
| Prosciutto di Parma 20 mesi, taleggio, crema di zucca, confettura di cipolle rosse, granella di nocciole | |
| PULLED PUCCIA | € 6.00 |
| Pulled pork, formaggio Scimudin (Valtellina), confettura di cipolle rosse, insalata iceberg | |
| PORCHETTARA | € 6.00 |
| Porchetta, funghi porcini, grana padano, maionese | |
| CHICKEN | € 6.00 |
| Cotoletta di pollo*, toma, pomodoro, songino, maionese | |

LE NOSTRE PUCCE BURGER

| | |
|--|---------------|
| ALPINO | € 8.00 |
| Hamburger di manzo 135 g*, formaggio Scimudin (Valtellina) pomodoro, insalata iceberg, salsa Bigburger | |
| GUSTOSO | € 8.00 |
| Hamburger di manzo 135 g*, gorgonzola, n'duja, confettura di cipolle rosse | |
| AMATRICIANO | € 8.00 |
| Hamburger di manzo 135 g*, guanciaie, pomodorini semidry sott'olio, pecorino romano | |
| FUNGHI'S | € 8.00 |
| Hamburger di manzo 135 g*, funghi porcini, crema al parmigiano reggiano, songino | |

LE NOSTRE BRUSCHETTUCCE

Le bruschettuce sono preparate tagliando la puccia a metà

| | |
|---|---------------|
| ZENA | € 5.00 |
| Mozzarella, pomodoro fresco, pesto di basilico | |
| REGGIO CALABRIA | € 5.00 |
| Mozzarella, n'duja, cipolla rossa | |
| RIVIERA | € 5.00 |
| Mozzarella, olive taggiasche, capperi, cipolla rossa, pomodorino fresco | |
| LARDOSA | € 5.00 |
| Lardo, miele, granella di pistacchio | |
| GORGOLOSA | € 5.00 |
| Gorgonzola, prosciutto cotto | |



Menù Hamburger € 10.00

1. hamburger di fassona piemontese 200 g-burrata-acciughe-pesto di pistacchi
2. hamburger di fassona piemontese 200 g-gorgonzola-guanciale-cipolla rossa di Breme
3. hamburger di fassona piemontese 200 g-funghi porcini-scaglie di grana padano-granella di noci
4. hamburger di fassona piemontese 200 g-prosciutto cotto-formaggio Scimudin-confettura di cipolla rossa
5. hamburger di fassona piemontese 200 g-pancetta-cheddar-jalapenos

Tutti gli hamburger sono serviti sul piatto accompagnati con patate al forno.