

Tipicità e innovazione.

Questa è la nostra cucina.

Typicality and innovation

characterize our cuisine.

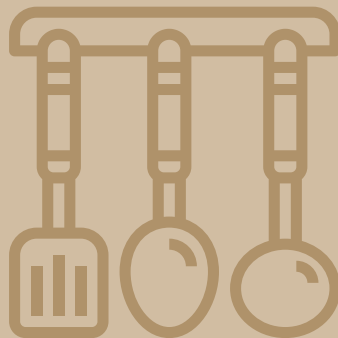


Qualità e genuinità.

Questi sono i nostri ingredienti.

Quality and genuinity

are our ingredients.



PER COMINCIARE

STARTERS

ANTIPASTI

APPETIZERS

ANTIPASTO DELLE OFFICINE (per due persone)



Appetizers delle Officine

€ 15

TEMPURA DI VERDURA



Vegetables tempura

€ 6

TARTARE DI TONNO



Tuna tartare

€ 16

I FRITTI DELLE OFFICINE

FRIED DISHES

LE TRADIZIONALI POLPETTE* DI CARNE



con salsa al Parmigiano Reggiano

Traditional meatballs served with Parmigiano Reggiano sauce

€ 8

BOCCONCINI DI CACIOCAVALLO* IN PASTELLA ALLA BIRRA



con confettura di pomodoro corbarino

Caciocavallo cheese tidbits in batter, served with spicy corbarino tomato

€ 7

LE ALETTE* DI POLLO CROCCANTI



servite con salsa piccante

Crispy chicken wings accompanied by spicy sauce

€ 8

LE CROCCHETTE DI PATATE FILANTI



con capocollo di Martina Franca e caciocavallo

Stringy potato croquettes with Capocollo from Martina Franca

and Caciocavallo cheese

€ 7

MISTO FRITTO DELLE OFFICINE (per due persone)



Officine's mixed fried platter (for two persons)

€ 15

PIZZOTTELLE FRITTE



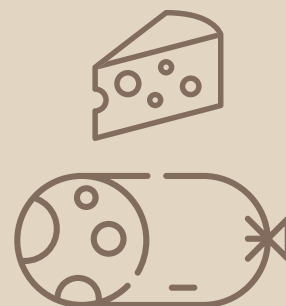
Mini fried pizzas

€ 8

COPERTO/COVER CHARGE €1,80

Fritture e taglieri per dare inizio alle vostre degustazioni firmate Officine Birrai

.....
Fried dishes and tasting platters to start your culinary journey signed by Officine Birrai



I TAGLIERI DELLE OFFICINE (per 2 persone)

TASTING PLATTERS (for 2 persons)



LA NOSTRA SELEZIONE DI SALUMI TIPICI DELLA VALLE D'ITRIA

accompagnati da focaccia alle trebbie

Capocollo di Martina Franca, pancetta arrotolata leggermente affumicata, salame casereccio, soppressata piccante, mortadella artigianale, coppietta romana, crudo affumicato s.d.

Our selection of typical cold cuts from Valle d'Itria, accompanied by focaccia bread kneaded with brewers grains: Capocollo from Martina Franca, slightly smoked rolled bacon, home-made salami, spicy Soppressata, artisan Mortadella, Roman "Coppiette", smoked cured Prosciutto s.d.) _____ € 15

DEGUSTAZIONE DI MORTADELLA ARTIGIANALE

con focaccia alle trebbie

Artisan Mortadella tasting platter accompanied by focaccia bread kneaded with brewers grains _____ € 12

DEGUSTAZIONE DI CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

Capocollo from Martina Franca tasting platter _____ € 12

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI DI CAPRA, VACCA E PECORA

servito con confetture, miele e focaccia alle trebbie

Our selection of goat, cow and sheep's milk cheeses, exclusively from the breeding facilities in Gargano region, served with jams, honey and focaccia bread kneaded with brewers grains _____ € 15

GRAN TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI PUGLIESI

servito con focaccia alle trebbie, miele e confetture

Large platter of Apulian cold cuts and cheeses Served with focaccia kneaded with brewers grains, jams and honey _____ € 23



OFFICINE CHIPS

Officine chips





SALATE

SALTY

- Classiche al sale** / *classic with salt* _____ € 4,50
- Cacio e pepe** / *with cheese and pepper* _____ € 5 
- Zenzero e curcuma** / *with ginger and turmeric* _____ € 5
- Paprika e lime** / *with paprika and lime* _____ € 5
- Salsa yogurt e timo** / *with yogurt sauce and thyme* _____ € 5 
- Al Pistacchio** / *with pistachios* _____ € 5

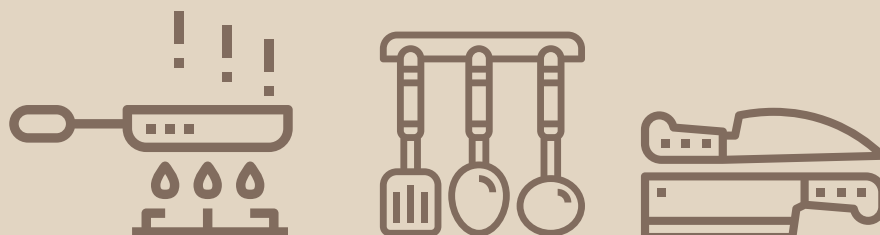
DOLCI

SWEET

- Allo zucchero a velo** / *with powdered sugar*
- Alla cannella** / *with cinnamon*
- Al caramello** / *with caramel*
- Al pistacchio** / *with pistachios* 
- Alla nutella** / *with Nutella hazelnut* 
-
- _____ € 5
- Coppetta salsa extra** / *extra sauce cup* _____ € 1,50

DALLA CUCINA

From our kitchen



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

BIRRARBONATA DELLE OFFICINE



carbonara alla Birra Agricola con pecorino romano,
uova allevate a terra e guanciaie

*Carbonara with Agricola beer, Pecorino Romano cheese,
barn eggs, pork cheek*

€ 11

RIGATONI DELLE OFFICINE



al cacio e pepe, funghi cardoncelli e luppolo

*Rigatoni delle Officine with creamy cheese and black pepper,
topped with Cardoncelli mushrooms and hop*

€ 12

SPAGHETTONE AL RAGÙ DI POLPO



Spaghettoni with ragù Oktopus

€ 15

PACCHERO AI GAMBERI



pacchero con crema di pomodorino giallo, basilico croccante, straciatella e gamberi

Pacchero with yellow tomato cream, crunchy basil, straciatella and prawns

€ 16

SFORMATO DELLE OFFICINE

Officine's oven baked specialties

€ 10

LE CARNI A LEGNA E CARBONE


MEATS COOKED ON WOOD AND CHARCOAL

FIOCCHETTO DI PODOLICA 250 gr
Brisket of Podolica 250 gr _____ € 18

FIorentina di Scottona lunga frollatura a secco
Heifer Fiorentina (T-bone) steak dry-aged by long-time hanging _____ € 5,50/hg

AGNELLO NOSTRANO A SCOTTADITO al timo e rosmarino
"Finger-burning" local lamb chops with thyme and rosemary _____ € 15

SALSICCIA ZAMPINA con pomodoro, Parmigiano Reggiano e basilico  
Spiral-shaped sausage, with tomatoes, Parmigiano Reggiano and basil _____ € 10

BOMBETTE DI SCOTTONA con mozzarella e pancetta affumicata  
Bombette heifer rolls with mozzarella and smoked bacon _____ € 12



SPIEDO DI FEGATINI DI PODOLICA allo zenzero e lime
Podolica liver skewer with ginger and lime _____ € 9



COSTINE DI MAIALE alle erbe mediterranee
Pork ribs with Mediterranean herbs _____ € 15

COSTATA DI SCOTTONA POLACCA lunga frollatura a secco
Rib-eye Polish heifer steak dry-aged by long-time hanging _____ € 4,50/hg

ROSTICCIANA DI MANZO AUSTRALIANO
Australian beef ribs (asado) _____ € 18

COSTATA DI MANZO TAGLIO TOMAHAWK
Tomahawk cut Rib-eye beef steak _____ € 4,50/hg

ARROSTO MISTO DELLO CHEF (per due persone)  
Chef's selection of roasted meats (for two persons) _____ € 28

ARROSTO MISTO DELLO CHEF (per una persona)  
Chef's selection of roasted meats (for one person) _____ € 15



LE CARNI DELLO CHEF

THE CHEF'S MEATS

PEZZETTI DI CAVALLO SECONDO TRADIZIONE

serviti con crostoni di pane casereccio

Traditional horse meat stew, served with toasted home-made bread _____ € 12

GALLETTO AL MATTONE servito con patate al rosmarino

Rooster roasted under a brick served with potato and rosemary _____ € 14

ORECCHIA DI ELEFANTE

Costoletta di vitello da 250 gr panata ai grissini,
servita con patate chips, rucola e pomodorini

*"Elephant's ear": 250 gr veal cutlet coated with grissini breadcrumbs,
served with potato chips, arugula and cherry tomatoes* _____ € 18

TARTARE DELLE OFFICINE con Bufala, pesto di basilico e mandorle

"Tartar delle officine" with Bufala, basil pesto and almonds _____ € 14

TRIPPA IN UMIDO con crostoni al pecorino


Tripe cooked in tomato sauce and accompanied by toasted bread

dressed with Pecorino cheese _____ € 9





I PESCI





FISH

POLPO AFFOGATO IN PIGNATA    
Octopus cooked in a terracotta casserole with tomato sauce _____ € 12

BACCALÀ* COTTO ALL'OLIO 
con verdura selvatica, datterino giallo confit e olio agli agrumi
Codfish cooked in olive oil, served with wild vegetables, Yellow Datterino tomatoes confit and olive oil aromatized with citrus fruits _____ € 15

TAGLIATA DI CALAMARO MARINATO NELLA BIRRA FRESCA    
con croccante di mandorla profumate all'arancia
Sliced squid marinated in fresh beer, served with orange-flavored caramelized crunchy almonds _____ € 15


TRANCIO DI SALMONE MARINATO NELLA BIRRA FRESCA    
in crosta di chips su letto di pesto rosso e guacamole
Salmon steak marinated in beer with potato chip crust, served on a bed of red pesto and guacamole _____ € 15

TENTACOLO DI POLPO AL VAPORE    
su crema di patata ed asparagi e olive taggiasche
Steamed octopus tentacle on potato and asparagus cream and Taggiasca olives _____ € 15

PER ACCOMPAGNARE

SIDE DISHES

LE NOSTRE CHIPS DI PATATE GIALLE
fritte in olio di semi di girasole al sale marino
Our chips made from yellow potatoes deep fried in sunflower oil and aromatized with sea salt _____ € 4.5

PATATE COTTE INTERE ALLA CENERE servite con burro alle erbe 
Whole potatoes cooked in ash and served with butter aromatized with herbs _____ € 5

VERDURE DELLE OFFICINE
Seasonal vegetables _____ € 5

PANNOCCHIA DI MAIS ALLA BRACE 
Charcoal-roasted corn on the cob _____ € 4

ZUPPA DI LEGUMI cotti in pignata 
Soup of mixed legumes cooked in a terracotta casserole _____ € 5

LE INSALATE

SALADS



AQUA

Insalata mista, rucola, iceberg, radicchio, pomodoro, carote

Mixed Salad, arugula, iceberg, radicchio, tomato, carrots € 6,50

MALTO



Insalata mista, cetriolo, olive kalamata, formaggio fresco, capperi, origano, olio al basilico, malto tostato

Mixed Salad, cucumber, Kalamata olives, Fresh cheese, capers, oregano, olive oil with basil, toasted malt € 9

LUPPOLO



Insalata mista, petto di pollo al vapore, scaglie di grana, salsa allo yogurt, crostini

Mixed Salad steam-cooked chicken breast, Grana cheese flakes, yogurt sauce and croutons € 9

LIEVITO



Insalata mista, pomodori semiseccchi, fior di latte, crudo, grana, semi di lino tostati, fichi secchi

Mixed salad, semi-dried tomatoes, Fior di latte cheese, cured ham, Grana cheese, toasted linseed, dried figs € 9

FRUMENTO



Insalata mista, tonno sott'olio, uovo sodo, patate al vapore, pomodorini, fagiolini*, olive taggiasche, capperi, cipolla rossa

Mixed salad, tuna in olive oil, boiled egg, steam-cooked potatoes, cherry tomatoes, green beans, Taggiasche olives, capers, red onion* € 10

ORZO



Insalata mista, patate, pomodorino, rucola, polpo al vapore

Mixed salad, potatoes, cherry tomatoes, arugula, steam-cooked octopus, € 10

CEREALI



Riso rosso selvatico, zucchine, carote, pomodorino giallo, gamberi al vapore, olive, erba cipollina, chicchi di malto soffiato

Wild red rice, zucchini, carrots, green cherry tomatoes, steam-cooked shrimps, olives, chives, puffed malt grains € 10



TREBIOZZI

Hamburger



Il pane da noi prodotto è composto da farine poco raffinate di tipo 1 con lievito madre e cotto al forno di pietra.

.....
Our home-made bread is produced from little-refined type 1 flours with sourdough starter and baked in a stone oven.
.....

IMPASTI DOUGHS

Classico alle trebbie
Classic with brewers grains

Curcuma
Turmeric

Cereali
Cereals

Barbabietola
Beet

Senza glutine
Gluten free

PODOLICO AL PIATTO



Maxi burger di podolica* gr 300, misticanza, crema di caciocavallo, cardoncelli* saltati al timo e pomodorini confit, accompagnata da fragrante focaccia alle trebbie, servito con patata a pasta gialla cotta intera alla brace

Maxi Podolica burger 300 gr, mixed greens, Caciocavallo cream, Cardoncelli* mushrooms sautéed with thyme and cherry tomatoes, accompanied by fragrant focaccia bread kneaded with brewers grains, served with charcoal-roasted whole yellow-flesh potatoes* _____ € 16

Variazione tipologia impasto pane e senza glutine, aggiunta _____ € 1,50

THE BOSS BURGER



Maxi burger di podolica gr. 300 servito medio sangue, misticanza, caciocavallo cipolla caramellata, pomodorini confit, salsa bbq, pane puccia, servito con patatine dippers

Podi maxi burger gr. 300 served medium rare, mixed salad, caciocavallo caramelized onion, confit cherry tomatoes, bbq sauce, puccia bread, served with dippers fries _____ € 16

BURGER RIBES



Sfilacci di Ribes arrosto servito con misticanza, pomodoro, salsa al formaggio e salsa barbeque servito con pane puccia (per due persone)

Roasted currant steaks served with mixed salad, tomato, cheese sauce and barbeque sauce served with puccia bread (for two people) _____ € 20



POLLO    

Hamburger di pollo 250 gr, pomodoro, misticanza, carciofini sott'olio e salsa allo yogurt greco, in pane soffice alla curcuma e trebbie, servito con patate a pasta gialla croccanti con buccia

Chicken burger 250 gr, tomato, mixed greens, artichokes in olive oil and Greek yogurt sauce, inside soft bread kneaded with turmeric and brewers grains, served with crispy yellow-flesh potatoes with peel _____ € 9

BUFALO    

Hamburger di carne di bufala 200gr, mozzarella di bufala, friarielli all'aglio olio e peperoncino, pomodori semi secchi sott'olio in pane* soffice alle trebbie, servito con patate a pasta gialla croccanti con buccia

Buffalo burger 200 gr, buffalo mozzarella, broccoli rabe with oil, garlic and red chili peppers, semi-dried tomatoes, inside soft bread kneaded with brewers grains, served with crispy yellow-flesh potatoes with peel* _____ € 11

CHIANINA - servito con trebbiozzo* classico    

Hamburger di chianina* 200 gr misticanza, bacon croccante, caciocavallo, salsa bbq in pane soffice alle trebbie, servito con patate a pasta gialla croccanti con buccia

Chianina burger 200 gr, mixed greens, crispy bacon, Caciocavallo cheese, bbq sauce, inside soft bread kneaded with brewers grains, served with crispy yellow-flesh potatoes with peel _____ € 11

SUINO NERO* LUCANO    

Hamburger di suino nero lucano gr 250, scamorza affumicata, anelli di cipolla rossa in pastella, peperoni in agrodolce, salsa aioli in pane* soffice alle trebbie, servito con patate a pasta gialla croccanti con buccia

Lucanian Black Pork 250 gr, smoked Scamorza cheese, red onion rings in batter, sweet&sour bell peppers, aioli sauce, inside soft bread kneaded with brewers grains, served with crispy yellow-flesh potatoes with peel* _____ € 11,50

CAVALLO    

Pezzettini di cavallo cicorie selvatiche* e fonduta di pecorino

Horse meat stew, wild chicory and Pecorino cheese fondue* _____ € 10

SALMONE   

Hamburger di salmone* all'erba cipollina 200 GR, pomodoro, misticanza e composta di avocado fatta in casa, in pane soffice alla barbabietola e trebbie

Salmon burger with chives 200 gr, tomato, mixed greens, home-made avocado compote, inside soft bread kneaded with beetroot and brewers grains* _____ € 12

POLPO     

Tentacoli di polpo arrosto alla paprika affumicata, straciatella, cipolla rossa in agrodolce e rucola, in soffice pane* ai cereali e trebbie

Roasted octopus tentacles with smoked paprika, Straciatella cheese, sweet&sour red onions, arugula, inside soft cereal bread kneaded with brewers grains* _____ € 12



VEGAN BIO MENÙ

Promuoviamo la libertà e le convinzioni personali in materia di cibo. Crediamo nella socializzazione a tavola e nel dialogo. Crediamo nel rispetto per le idee altrui.



We promote freedom and personal beliefs in matter of food. We believe in ealtime socialization and dialogue. We believe in respect for the ideas of others.



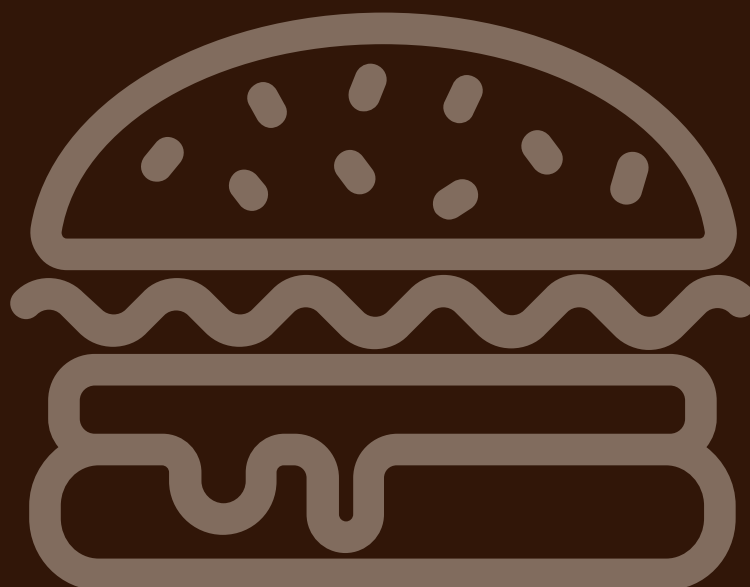
VEGGY BURGER

**con (fagioli neri, porcini, rape rosse) pomodoro,
insalata, salsa tartara vegan in pane casereccio con semi (vegano),
servito con chips di patate fatte in casa**

*Veggy burger (black beans, Porcini mushrooms, beetroot), tomato, salad
leaves, vegan tartare sauce inside vegan home-made seed bread, served
with home-made potato chips*

€ 12

Per quello che concerne dolci e bevande rivolgersi al personale di sala
For desserts and drinks please ask the room staff



LE PIZZE

Pizzas



Le nostre pizze sono impastate con lievito madre, utilizzando farine di tipo 1 macinate a pietra a lunga maturazione, per un minimo di 48 ore.

.....
Our bread is produced from little-refined type 1 flours, stone milled with sourdough and baked in a stone oven.
.....

IMPASTI

DOUGHS

Trebbia
Brewers grains

Grano arso
Burnt wheat

Curcuma
Turmeric

Multi cereali
Multi-grain

Canapa
Hemp

Riso venere
Venus rice

Senza glutine
Gluten free

N.B. Aggiunta mozzarella senza lattosio, impasto alternativo e senza glutine

Addition lactose-free mozzarella, alternative dough and gluten-free € 1,50

PIZZE GOURMET

GOURMET PIZZAS

IPA

Fior di latte, fiori di zucca, ricotta, alici

Fior di latte, zucchini flowers, Ricotta cheese, anchovies from Cetara _____ € 9



LOUD BRUIN

Bufala dop, pomodorino semisecco, provola affumicata,
pesto di basilico (senza aglio), olio extravergine d'oliva

Buffalo mozzarella PDO, semi-dried tomatoes, smoked Provola cheese,
basil pesto (without garlic), extra-virgin olive oil _____ € 9



STOUT

Fior di latte, pomodoro, melanzane fritte, provolone, basilico

Fior di latte, tomato, fried eggplants, Cacioricotta cheese flakes, basil _____ € 10



LAMBIC

Piadina base bianca, sfilacci di cavallo,
straciatella, grana e rucola in uscita

On white Piadina flatbread: Fior di latte, horse meat threads,
Straciatella cheese, Grana cheese, topped with fresh arugula _____ € 10



BITTER

Fior di latte, capocollo di Martina Franca,
caciocavallo podolico, cardoncelli trifolati

Fior di latte, Capocollo from Martina Franca, Caciocavallo podolico
cheese, Cardoncelli mushrooms cooked in olive oil with parsley _____ € 10



PALE

Mozzarella, pesto di pistacchi, mortadella, provolone

Mozzarella, pistachio pesto, Mortadella ham, provolone cheese
_____ € 10



GOSE

Crema di zucca, scarola ripassata, olive celline,
filetto di pesce spada, fior di latte e pinoli in uscita

Pumpkin cream, sautéed escarole, Celline olives, swordfish fillet, Fior di latte, topped
with pine nuts filetto di pesce spada, fior di latte e pinoli in uscita _____ € 12



SAISON

Fiordilatte, erborinato di capra, cipolla in agrodolce, pere corbara, noci

Fior di latte, blue goat's milk cheese, sweet&sour onions, pears corbara, walnuts _____ € 11



DUNKEL

'Nduja, fiordilatte, pomodoro confit giallo, lampascioni, rucola

Spicy 'Nduja, Fior di latte, yellow tomato confit, Lampascioni wild onions,
arugula _____ € 11



LAGER

Fior di latte, pancetta arrotolata, pat  di peperoni, mandorle

Fior di latte, rolled bacon, bell pepper paste, almonds _____ **€ 11**

VENERE

Impasto riso venere, mozzarella, polpo, pomodorino giallo corbara, fiori di capperi

Venus rice dough, mozzarella, octopus, yellow tomato corbara, caper flowers _____ **€ 13**

PILS

Fior di latte, passata di pomodoro, filetto di tonno in olio extravergine, cipolla a mosto cotto, conserva amara, olive celline, fiori di capperi, basilico, origano

Fior di latte, tomato pur e, tuna fillet in extra-virgin olive oil, onions in cooked grape must, bitter conserve, Celline olives, caper flowers, basil, oregano _____ **€ 12**

ARSA

Impasto grano arso, mozzarella, pezzetti di cavallo, cardoncelli*

*Blended wheat dough, mozzarella, horse meat, cardoncelli ** _____ **€ 12**

TRIPLE

Impasto canapa, mozzarella, salsa guatamole, salmone marinato

Hemp dough, mozzarella, sauce guatamole, marinated salmon _____ **€ 13**

PORTER

Bufala in cottura, Crema di cavolfiore stella, mascarpone, culatello, stracciatella, pomodorino giallo e semi di papavero

Buffalo mozzarella, Star cauliflower cream, mascarpone, culatello (salami), stracciatella, yellow cherry tomato and poppy seeds _____ **€ 15**

BOCK

Crema di zuccina, carpaccio di calamaro, cialda di parmigiano alla barbabietola, bottarga, basilico croccante

Zucchini cream, squid carpaccio, beetroot parmesan wafer, lo cured fish roe, crispy basil _____ **€ 15**

FLANDERS

Pate' di olive, stracciatella, cipolla caramellata e tartare di tonno

Olives pat , stracciatella, caramelized onion and tuna tartare _____ **€ 22**

HELLES

Gamberi freschi, crema di pomodorino, stracciatella, bottarga e rucola

Fresh prawns, tomato cream, stracciatella, lo cured fish roe and rugula _____ **€ 18**

KOLSH

Crema di tartufo bianco, misticanza, mozzarella di bufala, carne salata del Trentino e formaggio castelmagno

White truffle cream, mixed salad, buffalo mozzarella, salted meat from Trentino and castelmagno cheese _____ **€ 16**

PIZZE CLASSICHE

CLASSIC PIZZAS

LA ROSSA DELLE OFFICINE

Pomodoro, origano e aglio

Tomato, oregano and garlic _____ € 5



REGINA MARGHERITA

Pomodoro, fiordilatte e basilico

Tomato, Fior di latte and basil _____ € 6



REGINA CORBARINA

Pomodoro corbarino, fiordilatte e basilico

Tomato corbarino, Fior di latte and basil _____ € 8



CAMPANA

Pomodoro, bufala e basilico

Tomato, buffalo mozzarella and basil _____ € 8



FORMAGGI D'ITALIA

Fiordilatte, asiago, caciocavallo e gorgonzola

Fior di latte, Asiago, Caciocavallo and Gorgonzola cheeses _____ € 8



SFIZIOSA

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, olive ed origano

Tomato, Fior di latte, cooked cured ham, artichokes, olives and oregano _____ € 8



FUOCO E FIAMME

Pomodoro, fior di latte e soppressata

Tomato, Fior di latte and Soppressata _____ € 7



I 4 SPICCHI

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive verdi

Tomato, Fior di latte, cooked cured ham, Champignon mushrooms, artichokes, green olives _____ € 8



CRUDAIOLA

Fiordilatte in cottura, pomodorini, prosciutto crudo, grana e rucola

Cherry tomatoes, cured ham, Grana cheese and arugula topped with Fior di latte _____ € 9



CARRETTIERA

Fiordilatte, salsiccia e friarielli

Fior di latte, sausage and broccoli rabe _____ € 8



DALL'ORTO

Pomodoro, fior di latte, melanzane, zucchine e peperoni

Tomato, Fior di latte, eggplants, zucchini and bell peppers _____ € 8

GOLFO DI NAPOLI

Pomodoro, fior di latte, acciuga, capperi, origano

Tomato, Fior di latte, anchovies, capers, oregano _____ € 7

MONTANARA

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto alla brace, porcini

Tomato, Fior di latte, cooked cured ham roasted on charcoal, Porcini mushrooms _____ € 9

AMERICANA

Pomodoro, fior di latte, würstel e patatine

Tomato, Fior di latte, Vienna sausage and French fries _____ € 7

BOSCAIOLA

Fior di latte, porcini, patate al forno, in uscita pomodorino giallo semisecco

Fior di latte, porcini mushrooms, baked potatoes, semi-dried yellow cherry tomato just before serving _____ € 10

ROMANA

Fior di latte, uovo (preparato per birra carbonata), bacon, pecorino, pepe

Fior di latte, egg (prepared for our birra carbonata), bacon, pecorino cheese, pepper _____ € 8

NORDICA

Fior di latte, crema d'asparagi, crudo foresta nera, rucola, formaggio castelmagno

Fior di latte, asparagus cream, black forest ham, arugula, castelmagno cheese _____ € 11

GOLA

Fior di latte, crema cacio e pepe, funghi cardoncelli, pancetta arrotolata

Fior di latte, cheese and pepper, cardoncelli mushrooms, rolled bacon _____ € 11

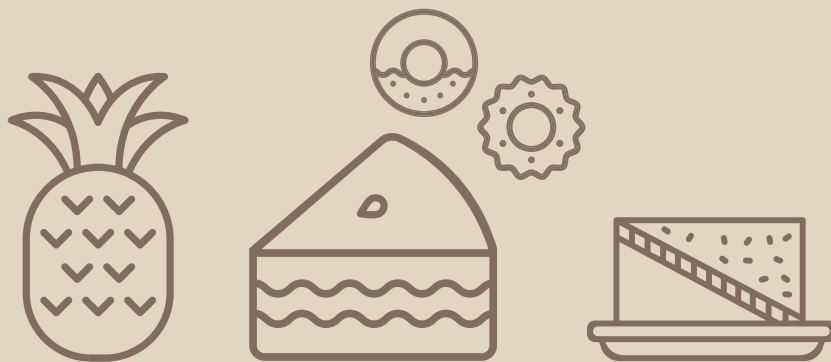
SAPORITA

Fior di latte, peperoni "frigitielli", olive taggiasche, capperi, salsiccia

Fior di latte, "frigitielli" peppers, Taggiasca olives, capers, sausage _____ € 9

DESSERT

Desserts



BIRRAMISÙ



Tiramisù with beer € 6

CHEESE CAKE ALLA BIRRA



Cheese cake with beer € 6

SPUMONCINO ARTIGIANALE



Artisan semi-cold "spumoncino" € 5

INSALATA DI ANANAS ALLA BRACE



con gelato al cocco gelatina al rum e crumble alle spezie e luppolo
*Charcoal-cooked pineapple salad served with coconut ice-cream,
rum jelly and crumble aromatized with spices and hop* € 7

COPPA DI FRUTTI ROSSI



con gelato al cocco
Red fruits cup € 6
Charcoal-cooked pineapple

BIRROZZINI



Biscottini delle Officine Birrai
Home-made biscuits € 4

SGROPPINO

Granita e Vodka
Granita and Vodka € 6

SORBETTO ALLA FRUTTA

Fruit Sorbet € 4

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE



FRUTTA A GUSCIO mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole *Corylus avellana*, noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



ANIDRIDE SOLFOROSA e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/km o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



LUPINI e prodotti a base di lupini.



MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi.



CEREALI contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; malto destrine a base di grano; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



SEDANO e prodotti a base di sedano.



SENAPE e prodotti a base di senape.



SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo.



ARACHIDI e prodotti a base di arachidi.



CROSTACEI e prodotti a base di crostacei.



UOVA e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).



PESCE e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



SOIA e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alco etilico di origine agricola; lattio. Sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato.

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES



NUTS namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof; except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.



SULPHUR DIOXIDE and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/lit in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.



LUPIN and products thereof.



MOLLUSCS and products thereof.



CEREALS containing gluten, namely wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridized strains, and products thereof, except: wheat-based glucose syrups including dextrose, wheat-based maltodextrins, glucose syrups based on barley, cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.



CELERY and products thereof.



MUSTARD and products thereof.



SESAME SEEDS and products thereof.



PEANUTS and products thereof.



CRUSTACEANS and products thereof.



EGGS and products thereof (including eggs of all oviparous species).



FISH and products thereof, except: fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations; fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.



SOYBEANS and all products thereof, except: fully refined soybean oil and fat; natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources; vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources; plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.



MILK and products thereof (including lactose), except: whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; lactitol. Cow, goat and sheep's milk and all products thereof are included.



OFFICINE BIRRAI

BIRRA · CIBO · CULTURA

Aperti dalle **12.00** alle **15.00** e dalle **19.00** alle **24.00**
*Open from **12.00** until **15.00** and from **19.00** until **24.00***

INFO E PRENOTAZIONI
FOR INFO AND RESERVATIONS

0832 407264
info@officinebirrai.it

OfficineBirrai.it   **OfficineBirrai**



OFFICINE BIRRAI

BIRRA · CIBO · CULTURA