STUZZICA BEER

L	

RIMRI	
Insalata mista	9.50
Insalta verde	8.50
Patatine fritte/country	8.50
Bastoncini di Merluzzo fritto	12.50
e mozzarella	
Panzerotti pomodoro	9.50
Nachos formaggio e bacon	9.50
Verdure pastellate	10.50
Stick di rösti	10.50
Stick di pollo	12.50
Jalapeño	12.50
Alette di pollo	12.50
Anelli di cipolla	10.50
1	

	- BI	MB	I

Pasta pomodoro + gelato	10.50
Impanata, patatine + gelato	12.50
Baby Margherita + gelato	12.50





Fish



HOUSI	Ξ
Birrificio	19.50
Manzo, cheddar, cipolla caramellat pomodoro e salsa della casa	ta, bacon, iceberg,
Hot Burger	20.50
Manzo, cheddar, nachos, jalapeño, Kremlin	iceberg e bbq alla
Peanut Burger	20.50
Manzo, bacon, burro di arachidi,	cheddar, iceberg,
cipolla caramellata e salsa bbq	
Chicken	20.50
Pollo grigliato, scamorza affumicata	, cipolla croccante,

iceberg, pomodori, maionese alla senape e miele.

Tartare			2	2.50	
Tartare di	manzo,	camembert	di	capra,	rucola,
mostarda di	fichi				

Merluzzo	impanato,	peperoni,	insalata,	pomo	doro,

Stick di pollo, salsa agrodolce, iceberg, pomodoro e leerdammer

Pulled Pork	19.50
-------------	-------

Sfilacciato di Maiale, cheddar, cavolo rosso, bbq, insalata e pomodori

19.50 Hamburger Vegetariano

Veggie burger, hummus di fagioli, cipolla caramellata, pomodori secchi e rucola

24.50 Tris Di Mini Burger

CREA IL TUO EVENTO

19.50

MENU STAGIONALE

GIAGIONALI	_
ANTIPASTI Salumi e formaggi	28.50
Salametto con cipolline borettane	10.50
Tartare di manzo con zucca fritta e balsamico	25.50
Baccalà mantecato con stick di rösti e peperoni agrodolci PRIMI	19.50
Gnocchi con Buscion e pepe della Valle Maggia	19.50
Tagliatelle porcini, uva e pecorino	24.50
Ravioli al Brasato con Salsa al Parmigiano	24.50
Risotto alla zucca con salsiccia e riduzione al vino rosso	20.50
Maccheroni al Ragu di Cervo e castagne	21.50
SECONDI Stinco alla Birra Mithra con patate e crauti	25.50
Pollo al cestello con patate country	24.50
Puntine glassate alla senape e miele con patate rustiche e peperoni	28.50
Tagliata di Cervo alla grappa, uvetta e pinoli con Spätzle	26.50
Lucioperca con Hummus di	24.50

fagioli, broccoli, cipolla

acciughe

agrodolce ed emulsione di

LE NOSTRE PIZZE

PIZZA BASE	CLASSICA	TAGLIERE
Margherita	14.50	29.00
pomodoro e mozzarella		

Margherita 16.00 32.00

senza lattosio

pomodoro e mozzarella senza lattosio

Marinara

14.50 29.00 pomodo, aglio e acciughe

PIZZA CON IMPASTO AI 7 CEREALI

CLASSICA TAGLIERE Margherita 15.50 31.00 pomodoro e mozzarella Margherita 17.50 34.00

pomodoro e mozzarella senza lattosio

Marinara

senza lattosio

pomodo, aglio e acciughe

15.50 31.00

INGREDIENTI CON SUPPLEMENTO

MOREDIENTI CON SOTTEEMENTO				
	CLASSICA	TAGLIERE		
Carciofi	1.50	2.50		
Acciughe Olive nere	1.50	2.50		
	1.00	2.00		
Prosciutto cotto	2.50	5.00		
Gorgonzola	2.50	5.00		
Tonno	2.50	5.00		
Salamino piccante	2.50	5.00		
Pomodorini cherry	2.50	5.00		
Mascarpone	2.50	5.00		
Uovo	2.50	5.00		
Zucchine grigliate	2.50			
Peperoni grigliati	2.50	5.00 5.00		
Radicchio grigliato	2.50	5.00		
Melanzane grigliate	2.50	5.00		
Funghi	2.50	5.00		
Rucola	2.50	5.00		
Cipolla	1.00	2.00		
Capperi	1.00	2.00		
Provola affumicata	3.50	7.00		
Prosciutto crudo,				
bresaola o speck	3.50	7.00		

	CLASSICA	TAGLIER	
Mozzarella di bufala	4.50	9.00	
Salsiccia svizzera	4.50	0.00	
resca paesana	4.50	9.00	
Bresaola con scaglie	6.50	9.00	
di grana	0.00	7.00	



LE NOSTRE BIRRE

Birra 90nove

3.50 7.00 30.00

Si presenta con un colore giallo dorato, all'olfatto con note maltate e floreali delicatamente presenti, dal gusto mediamente intenso e una luppolatura equilibrata.

alcol: 4.6% Mithra

S

4.50 9.00 35.00

Divinità dell'amicizia, del contratto e dell'onore, e proprio da una lunga amicizia nasce questa birra dal colore porpora intenso, dal gusto che ricorda il caramello e una luppolatura decisa, al palato è gentile e equilibrata.

alcol: 5.6%

Lisbeth

4.50 9.00 35.00

Il luppolo è il grande protagonista in questa birra dal luminoso giallo con lievi note aranciate, l'intenso profumo fruttato e floreale precede un gusto persistente, amabile e corposo.

alcol: 5.6%

Valona

4.50 9.00 35.00

Combinazione di malti d'orzo e Farina Bóna di mais della Valle Onsernone, mostra un colore giallo-ambrato che regala una fragranza di cereali tostati in concerto con una morbida e leggera luppolatura.

alcol: 5.5%

Innah

4.50 9.00 35.00

Omaggio alla figlia di Demetra dea dell'agricoltura. Dal colore lucente, ricca di pregiati luppoli e malti che gli donano un corpo intenso con aromi floreali e di agrumi e una nota finale di piacevole amaro.

alcol: 6%

Kremlin

4.50 9.00 35.00

Lo stile originale, il suo corpo robusto e una generosa luppolatura l'accompagnava durante il lungo viaggio alla corte degli Zar. Con note decise di caffè e cioccolato, un leggero retrogusto di liquirizia e Il suo colore di un nero impenetrabile in contrasto a una cremosa e delicata schiuma.

alcol: 9%

BIANCHI

	висси.	BUII.
San Giorgio Ticino DOC BIO Az Fumagalli vini- Ch Balrna	7.00	45.00
Fiano del Sannio DOC Az la Fortezza– Benevento	6.00	38.00
Falanghina del Sannio DOC Az Fumagalli vini- Ch Balrna		38.00
Greco del Sannio DOC	6.00	38.00
AZ-la Fortezza- Benevento Pinot Grigio- Attems Az- Frescobaldi- Toscana	7.00	45.00
Sauvignon Blanc- Attems Az- Frescobaldi- Toscana	7.00	45.00
<i>Bianco di Merlot TI DOC Bio</i> Az- Fumagalli Vini- CH Balen	a	48.00
ROSE'		
ROSE AGLIANICO- 36 Casali Az Agricola via dei Mulini- Vitulano	5.00	35.00

RICCH

6.00 43.00

ROSSI

DOC Bio

San Giorgio Rosato del Ticino

Az la Fortezza- Benevento

Ramina Ticino DOC Merlot Az Fumagalli vini- Ch Balrna	6.50	42.50
San Leonino Chint Classico DOC Az Tenimenti Angelini- Montalcino	6.00	38.00
Aglianico 36 Casali Az Agricola Via dei mulini- Vitulano	6.00	38.00
Piedirosso del Taburno Az-la Fortezza- Benevento	5.00	35.00
Nenè Nero d'Avola Sicilia DOC Az Fondo Antico- Sicilia	6.50	42.50
Ronco D'Arzo Ticino Doc Merlot Az Fumagalli vini- CH Balerna		55.00

BOLLICINE

Prosecco Gujot DOC Az <i>Drusian- Treviso</i>	7.00	44.00
Franciacorta Barlucchi 61 Brut	10.00	65.00

Az Guido Berlucchi- CH Balerna