

B I R R I F I C I O  
S E T T I M O




CRAFT HOUSE

BIRRA & PIZZA

**CUCINA**

# Cominciamo così / Per calmare la fame

Salmone marinato alla birra con crostini di pane nero e burro salato di Normandia	11
Carpaccio di carne salada con scaglie di grana e insalata di crauti al formaggio fresco	9
Polenta al verde con tuorlo d'uovo dorato	8
Würstel bianco alla trentina con senape rustica, crauti di nostra produzione e un bretzel	10
Tagliere di prosciutto crudo san Nicola, burrata di Gioia del Colle e un bretzel	12
Tagliere di salumi misti con verdure in agrodolce fatte da noi, cetriolini e un bretzel	10
Tagliere misto, formaggi e salumi con verdure in agrodolce fatte da noi, cetriolini e un bretzel	11
Tagliere di speck di montagna e verdure con spicchi di carciofi e cetriolini con un bretzel	10
Gran tagliere di affettati e formaggi, verdure in agrodolce con spicchi di carciofi (x2 pers.)	21
Questi piatti sono perfetti con una focaccia appena sfornata al  sale naturale di Trapani	4

Aggiungi un altro bretzel con solo 1€ ai tuoi taglieri

## Le insalate / Leggere, gustose e sorprendenti

### Buddha Bowl - Tiepida

Insalata tiepida con patate al vapore, orzo, insalata scarola, filetto di tonno, mozzarella fior di latte, carote e salsa al trentingrana	12
---	----

### Cesare - Fredda

Scarola, petto di pollo marinato, crostini di pane, scaglie di trentingrana e salsa Settimo allo yogurt	12
---	----

# Primi piatti / Il meglio dalla tradizione

Zuppa di funghi, orzo, fagioli e speck	9
Tagliatelle con mirtili, burro e semi di papavero tostatati	9
Rigatoni al ragù bianco di vitello e timo	10
Canederli schiacciati fatti da noi in casa alla fonduta	11
Canederli fatti da noi con burro salato di Normandia e trentingrana	12
Spätzle di spinaci, con speck e crema di trentingrana	10
Risotto alla birra, noci e taleggio (minimo x2 pers.)	11 (cad.)

# Secondi piatti / Non solo carne

I secondi sono sempre accompagnati da contorno

Cotoletta di vitello panata all'austriaca con patate fritte e maionese alla birra fatta da noi	16
Tagliata di scamone con patate al forno	18
Stracotto alla fiamminga con patate al cartoccio	18
Stinco di maiale alla birra rossa con crauti e patate	20
Padella di wurstel, crauti e patate al cartoccio con salse di nostra produzione	16
Padella tirolese - Rösti di patate con crauti allo speck, salsicce di Norimberga, tomino grigliato in camicia di speck con maionese, senape e ketchup	19
Burger Royal - <i>servito con patatine fritte</i> 250gr di trita di manzo con aromi, lattuga, pomodoro, bacon croccante, formaggio, uovo, salsa a piacere	16

# Contorni / Per sfizio o per accompagnare

Verdure alla griglia	5
Patate fritte*	5
Cavolo cappuccio con mela e aceto di lamponi	6
Insalata verde o mista	5
Crauti allo speck	4

La lista completa degli allergeni è disponibile al banco o su richiesta al personale.

# Pizze Rosse / Le tradizionali

## Regina Margherita 7.8

■ Pomodoro, fior di latte di Agerola

## Dop bufala 8.5

■ Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, origano selvatico, basilico

## Masculina 9.5

■ Pomodoro, fior di latte di Agerola, ■ alici, ■ capperi di Salina, origano selvatico

## Castelpoto 11

■ Pomodoro, fior di latte di Agerola, ■ salsiccia rossa piccante di Castelpoto, basilico

## Tonno e cipolla di Alife 9

■ Pomodoro, fior di latte di Agerola, filetti di tonno, cipolle di Cannara confit, basilico

## Parmigiana 9.5

■ Pomodoro, mozzarella di bufala artigianale campana DOP, melanzane al forno, trentingrana, basilico, olio EVO

## Gioia del Colle 12

■ Pomodoro, fior di latte di Agerola, friarielli, burrata

## Romana 10

■ Pomodoro, fior di latte di Agerola, ricotta di bufala, pecorino romano

## Parma 12

■ Pomodoro, fior di latte di Agerola, prosciutto crudo 24 mesi San Nicola O. Ghirardi

## Cotto e pomodorino 11

■ Pomodoro, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto affumicato, pomodorini al forno

Le nostre pizze sono il frutto dell'esperienza maturata nella gestione dei lieviti per birra e di una profonda ricerca di materie prime e tecniche produttive. Come per la birra, i nostri impasti sono caratterizzati da un elevato contenuto d'acqua (>80% rispetto alle farine), per renderlo soffice e vaporoso. Le farine sono un mix di grano italiano, riso, soia e lievito madre disidratato e la lievitazione ha una durata variabile, dalle 60 alle 120 ore a temperatura controllata. Il risultato è una pizza soffice e leggera, dal gusto ricco e fragrante.

### I nostri prodotti



- Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agri-Sarnese-Nocerino
- Alici "masculine da magghia" del golfo di Catania
- Salsiccia rossa piccante di Castelpoto (maiale nero casertano)
- Sale naturale di Trapani    ■ Capperi di Salina
- Pistacchi di Bronte        ■ Pecorino fiore sardo

# Pizze Bianche / Le innovative

## **Barilotto & scarola** 11

Fior di latte di Agerola, scarola stufata, olive Riviera, ricotta stagionata di bufala, ■ sale naturale di Trapani

## **Gorgonzola & pere** 10

Fior di latte di Agerola, gorgonzola, pere confit, pepe, ■ sale naturale di Trapani

## **Ligure** 11

Fior di latte di Agerola, pesto alla genovese DOP, olive Riviera, pomodorini al forno, ■ pecorino fiore sardo

## **Vegetariana** 9

Fior di latte di Agerola, verdure grigliate, ■ sale naturale di Trapani, olio EVO

## **Patate e guanciaie** 9.5

Mozzarella di bufala artigianale campana DOP, patate gialle cotte a vapore, guanciaie, ■ sale naturale di Trapani

## **Burrata e cotto affumicato** 12

Fior di latte di Agerola, burrata, cotto affumicato trentino, rafano grattato fresco, olio EVO

## **Cotto affumicato** 9.5

Fior di latte di Agerola, cotto affumicato trentino, nocciole tostate, olio EVO

## **Centro sud** 8.5

Fior di latte di Agerola, mortadella Favola, fonduta di trentingrana, ■ pistacchi di Bronte

## **Friarielli e salsiccia** 10

Fior di latte di Agerola, friarielli, salsiccia, ■ pecorino fiore sardo

## **Carbonara** 11

Fior di latte di Agerola, guanciaie affumicato, uovo biologico, pepe Cubebe, ■ sale naturale di Trapani

## **Scarola e salmone** 13

Fior di latte di Agerola, scarola fresca, salmone marinato nella birra Bulli, ■ capperi di Salina, prezzemolo

## **Polipo e patate** 13.5

Fior di latte di Agerola, patate gialle cotte al vapore, polipo grigliato, olive riviera, olio EVO, prezzemolo

Gli abbinamenti e le guarnizioni delle nostre pizze sono stati studiati per esaltare gusto, equilibrio e rapporto tra gli ingredienti. Per questo vi chiediamo gentilmente, salvo allergie o intolleranze, di non modificarli.

B I R R I F I C I O  
S E T T I M O



CRAFT HOUSE

BIRRA & PIZZA

**PUB**

# Dolci di nostra produzione

## L'autunno nel piatto

6

Torta di noci e nocciole, pere caramellate, panna montata e salsa al cacao

## Birramisù

6.5

Birramisù con birra scura servito in vasetto con bicchierino di cioccolato alla crema di caffè

## Strudel di mele

6.5

Strudel di mele, gelato alla crema e chips di mele caramellate

## Panna cotta

6

Panna cotta con salsa di frutti di bosco e mirtilli

## Ball di cioccolato

6.5

Sferetta di cioccolato con sorpresa di pan di spagna, crema pasticcera e nocciole

**Per eventi, compleanni e celebrazioni il nostro laboratorio di pasticceria è a disposizione**

Per ragioni di sicurezza alimentare ASL non è possibile consumare dessert o altre pietanze introdotte dall'esterno

Tutti i prezzi si intendono in Euro

# Pizza alla romana

## Regina Margherita

7.8

Pomodoro pelato san Marzano e fior di latte di Agerola

## Masculina

9.5

Pomodoro pelato san Marzano e fior di latte di Agerola, acciughe, capperi di Salina e origano selvatico

## Friarielli e salsiccia

10

Fior di latte di Agerola, friarielli, salsiccia e pecorino fiore sardo

## Patate e guanciaie

9.5

Mozzarella di bufala artigianale D.O.P., patate cotte al vapore, guanciaie affumicato e sale naturale

## Vegetariana

9

Fior di latte di Agerola, verdure di stagione, sale naturale di Trapani e olio EVO

## Centro sud

8.5

Fior di latte di Agerola, mortadella favola, crema di trentingrana e pistacchi a granella



# Stuzzicanti attese

## **Tagliere di salumi misti** 9.5

Misto di salumi con verdure sott'olio fatte da noi e cetriolini, accompagnati da un bretzel

## **Tagliere di speck** 8.5

speck di montagna con cetriolini accompagnati da un bretzel

## **Tagliere di formaggi** 9.5

Misto di formaggi di malga accompagnati da un bretzel

## **Salmone marinato alla birra** 11

Salmone fresco marinato alla birra bulli, con burro e crostini di pane nero, accompagnati da un bretzel

## **Composizione del birraio** 14

Tagliere misto salumi e formaggi con carciofi, olive, verdure sott'olio, miele e marmellate accompagnati da due brezel

Tutti i taglieri sono accompagnati da un bretzel.

**Aggiungi un altro bretzel con solo 1€ ai tuoi taglieri**

# Per accompagnare le birre

<b>Patatine fritte</b>	5
<b>Bretzel</b>	2
<b>Ball al mais</b> Polpettine fritte di verdure, formaggio e carne di manzo con salsa Barbecue	6
<b>Focaccia al rosmarino</b>	4
<b>Focaccia piccante al peperoncino</b>	5
<b>Focaccia con mortadella e pistacchi</b>	7

# Fo-Krac e Panini

## Fo-Krac Rustica

7

Gorgonzola, mortadella, noci, rucola e granella di pistacchi

## Fo-Krac Fumosa

6.5

prosciutto affumicato, ricotta affumicata,  
confettura di cipolle rosse, scarola e senape

## Fo-Krac Marina

8.5

salmone marinato nella Bulli (birra I.P.A. di nostra produzione),  
robiola, scarola e arancia

## Pulled pork

9

carne di maiale sfilacciata e insalata coleslaw al gin e tabasco

## Burger Classic

11

hamburger, lattuga, pomodoro, cipolla e cetriolini

## Double hot dog

6

2 hot dog con wurstel diversi con crauti e senape artigianale