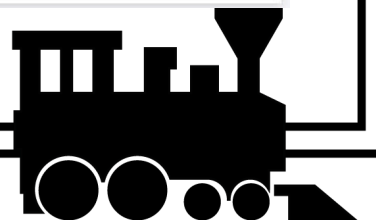


THEBIRRERIA



Chiediamo a tutti i nostri clienti la massima collaborazione.

È obbligatorio indossare la mascherina per tutta la durata della permanenza alla Thebirreria, sarà possibile non avere la mascherina **ESCLUSIVAMENTE quando si è **SEDUTI** al proprio tavolo, nel caso in cui doveste alzarvi per qualsiasi motivazione siete pregati (e obbligati dalla legge) a indossare la mascherina
Grazie a tutti**





THE BIRRERIA

THE APERITIVO

TUTTI I GIORNI DALLE 18:00 alle 20:30

•

•

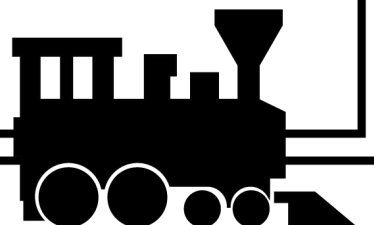
- PIATT◊ APERITIV◊ + BIRRA 0,3 ◊ CALICE
DI VIN◊ ◊ SPRITZ
8,00€

•

•

•

- PIATT◊ APERITIV◊ + BIRRA 0,5 ◊ COCKTAIL
10,50€



THEBIRRERIA

THEBIRRE (ALLA SPINA)

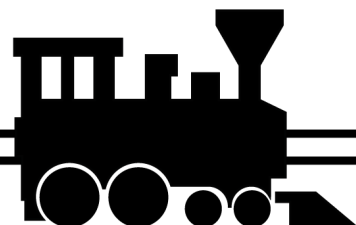
	0,33 cl	0,5 cl	1L ¹	Silos 2,5L	Silos 3L
ZIPFER , Pilsner, Premium 5,4%	3,5€	5,5€	10€	20€	25€
TURMWEISSE Weiss, Kuchlbauer 5,9%	4€	6€	11,5€	25€	30€
BITREX , Ipa, Soralama 6,0%	4€	6€	11,5€	25€	30€
WOW , Bock, Soralama 5,8%	5€	7€	13,5€	30€	35€
BITREX DOUBLE IPA , Double Ipa, Soralama, 7,8%	5€	7€	13,5€	30€	35€
MUNICH , Dunkel , P.B.C 4,5%	5€	7€	13,5€	30€	35€
PALE ALE , Pale Ale, Birracruda 4,0%	5€	7€	13,5€	30€	35€
CRUS , Tripel, Soralama 10,%	5€	7€	13,5€	30€	35€

IN THEBOTTIGLIA

PILS , Pilsner, Otus 5,2%	5€
BERING , Ipa, Maccardi 6,5%	6,5€
NAUTILUS , Double Ipa, Maccardi 8,5%	6,5€
50 LA BOCK , Doppelbock , Maccardi 6,2%	6,5€
AMBRANERA , Stout ,OTUS , 5,2%	6€
TRIPPA E SACCOCCIA , Triple , Maccardi , 8,2%	6,5€

GLUTEN FREE

CUOR DI PANE , Bionda , Otus, 5,0%	6€
TRIPLE , Triple, Caulier , 9,0%	6€



THE BIRRERIA

THE VINI BIANCHI

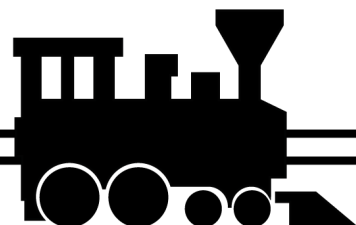
CHARDONNAY , Cantina Tollo , IGP 13%	<i>4,5€ Calice</i>	<i>18€ Bottiglia</i>
RIBOLLA GIALLA , Borgo Molino, IGT 12,5%	<i>4,5€ Calice</i>	<i>18€ Bottiglia</i>
PECORINO , Cantina Tollo, IGP 13%	<i>4€ Calice</i>	<i>15€ Bottiglia</i>
PASSERINA , Cantina Tollo, IGP 13,0%	<i>4,5€ Calice</i>	<i>18€ Bottiglia</i>
TRAMINER AROMATICO ,Borgo Molino, DOC 13,0%		<i>18€ Bottiglia</i>

THE VINI ROSSI

SANGIOVESE , Drago e la fornace , Vino Rosso D'italia 13%	<i>4,5€ Calice</i>	<i>18€ Bottiglia</i>
FRAPPATO , Cantine Pellegrino , IGP 13,5%	<i>4,5€ Calice</i>	<i>18€ Bottiglia</i>
SYRAH , Cantine Pellegrino, IGT 13,5%	<i>4,5€ Calice</i>	<i>18€ Bottiglia</i>
PINOT NERO , BORGOMOLINO , IGT 12,5%		<i>22€ Bottiglia</i>
NERO D'AVOLA , Cantine Pellegrino , DOC 13,0%	<i>4,5€ Calice</i>	<i>18€ Bottiglia</i>

THE BOLLICINE

PROSÉ , VINO SPUMANTE EXTRA DRY , 11,5%		<i>15 Bottiglia</i>
PROSECCO EXTRA DRY , Terra delle Streghe , 11%	<i>3€ Calice</i>	<i>15€ Bottiglia</i>



THE BIRRERIA

THE BOTTIGLIERA

RHUM

Kraken

5€

Honey Rum

4€

J.Belly

6€

Matusalem 15y

6€

El Dorado 15y

8€

Zacapa 23y

7€

WHISKY

Ballantines

5€

Black Label

5€

Jack Daniel's

4€

Jim Beam Rye

5€

Jim Beam
Bourbon

4€

Laphroaig Select

6€

OBAN

8€

Talisker

6,5€

GRAPPA

CASTAGNER
Barrique

4,5€

Grappa prosecco ICE

4,5€

Camilla

4,5€

Zirmol

4,5€

Olia del Garda

4,5€

THE AMARI 3,5€

AmarodelCapo

Jagermeister

Montenegro

Limoncello

Jannamico

Braulio

Averna

Sambuca

Cynar

Fernet

Brancamenta

Nerone

Anima Nera

Amaro Lucano

Mirto

Petrus

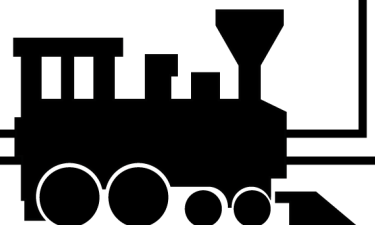
Baileys

Disaronno

Amaro Marzadro

4,5€

Unicum



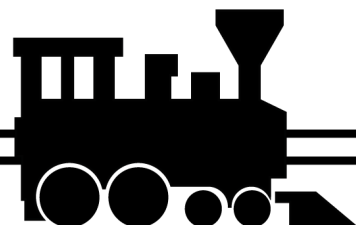
THE BIRRERIA

THE DRINK

THE SPRITZ/HUGO	4€
THE ANALCOLICO	5€
THE LONGDRINK: Moscow Mule, Americano , Vodka Lemon/Tonic, Rum & Cola....	5€
THE NEGRONERIE : Negroni , Negrosky , Negroni sbagliato	6€
THE SOFTDRINK: Coca-Cola, Cedrata, Chinotto, Fanta, Sprite, Crodino, Tonica, Lemon soda, Ginger Beer, Ginger Ale, Succhi di Frutta	3€
THE ACQUA :	1€

THE GIN

TANQUERAY	: PORZIONE	4,50€
	: TONIC/LEMON	6,00€
TANQUERAY 10°	: PORZIONE	5,00€
	: TONIC/LEMON	8,00€
BOMBAY	: PORZIONE	4,50€
	: TONIC/LEMON	6,00€
HENDRICK'S	: PORZIONE	5,00€
	: TONIC/LEMON	7,00€
GIN MARE	: PORZIONE	6,00€
	: TONIC/LEMON	8,00€
MONKEY 47	: PORZIONE	: 10€
	: TONIC/LEMON	: 12€



THE BIRRERIA

THE HAMBURGER*

* (tutti i Panini sono serviti con Patatine Fritte)

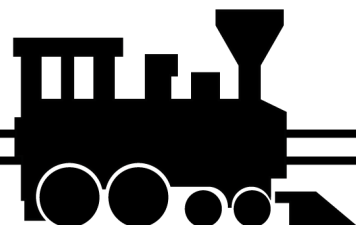
ALPEN EXPRESS (NEW ENTRY) Hamburger 130gr Hamburger ,Lattuga, Pomodoro, Provola, Guanciale, Cipolla Croccante, Salsa Affumicata al pepe	11€
CAIMANO, Hamburger 130gr. Hamburger, Uovo, Guanciale, Cheddar, Pomodoro, Insalata, BBQ.	12€
FRECCIAROSSA, Hamburger 130gr. Hamburger, Pomodoro, Lattuga, Maionese.	8,5€
CALIFORNIA ZEPHYR, Hamburger 130gr. Hamburger, Cheddar, Cipolla caramellata, Pomodoro, Lattuga, Ketchup .	9,5€
THE CRESCENT, Hamburger 130gr. Hamburger, Guanciale, Cheddar, BBQ.	10€
EL CHEPE, Hamburger 130gr. Hamburger, Cheddar, Jalapeno, Pomodori secchi, Cipolla, Lattuga, salsa peri peri.	12€
BERGEN BURGER Salmon Burger, Pomodoro, Insalata, Maionese .	12€
ARNO Burger di Pollo con panatura di corn, Pomodoro, Lattuga, Maionese .	8,5€
ARCHIMEDE Hamburger di Melanzana, Pomodoro, Pesto al Basilico.	8,5€

Note*Doppio hamburger +3€

HAMBURGER AL PIATTO 11€

- **DOPPIO HAMBURGER 130G**
- **VERDURE GRIGLIATE (ZUCCHINE E MELANZANE)**
- **PATATE AL FORNO**

*L'AGGIUNTA DI INGREDIENTI PUO VARIARE DAI 0,50€ A 1,0



THE BIRRERIA

THE SFIZIO

THE ARACHIDI	2,5€
THE OLIVE	2,5€
THE FRITTELLE (HOME MADE)	2,5€
SUPER NACHOS (NACHOS ROSSI+CLASSICI, TACO + GUACAMOLE)	5€
THE NACHOS	3€
THE BRUSCHETTE (8 BRUSCHETTE, 4 GUSTI)	5€

THE PATATE AL FORNO*

PATATE AL FORNO	3€
PATATE CACIO E PEPE	3€
PATATE E GUANCIALE CROCCANTE	3,5€
PATATE E GUANCIALE CROCCANTE CON CHEDDAR	4€

THE PATATA FRITTA*

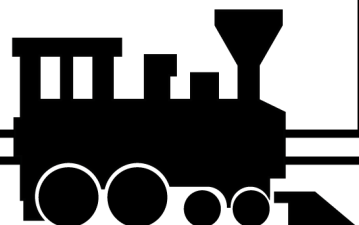
PATATE DIPPER	4€
PATATE DIPPER CACIO E PEPE	4€
PATATE DIPPER PAPRIKA	4€

THE FRITTI*

OLIVE ASCOLANE	4€ (5 pezzi) – 7,5€ (10 pezzi)
MOZZARELLINE PANATE	4€ (5 pezzi) – 7,5€ (10 pezzi)
MINI SUPPLI	4€ (5 pezzi) – 7,5€ (10 pezzi)
ONION RINGS	4€ (5 pezzi) – 7,5€ (10 pezzi)
MOZZA STICK	4,5€
POP CORN DI POLLO	5€
CHICKEN WINGS	6€ (5 pezzi) – 10€ (10 pezzi)
NUGGETS PULLED PORK BBQ	5€
FRITTO MISTO	4€ (5 pezzi) – 7,5€ (10 pezzi)
JALAPENO CHEDDAR CHEESE NUGGETS ^{NEW ENTRY}	5€ (5 pezzi)
GUACAMOLE BITES ^{NEW ENTRY}	5€ (5 pezzi)
VERDURA PASTELLATA	5€ (Cestello)

*PRODOTTI CONGELATI

TAGLIERE SALSE : 10 SALSE 5€



THEBIRRERIA

THEARROSTICINI*

Direttamente dall'Aquila, sono arrivati alla **THEBIRRERIA** i **VERI** arrostiticini di pecora. A differenza degli arrostiticini commerciali che potete trovare ovunque, dai ristoranti ai supermercati, vi offriamo un prodotto unico realizzato con carne proveniente esclusivamente da giovani pecore italiane al 100%.

5 Arrostiticini	5€
10 Arrostiticini	9€
15 Arrostiticini	13€
20 Arrostiticini	16€
20+	+0,80€ cad. Uno

THEBAGEL

THEPULLED PORK (PULLED PORK* , CHEDDAR , BBQ)	5€
THEPULLED CHICKEN (PULLED CHICKEN* , INSALATA , MAIONESE)	5€
THECAPRESE (POMODORO , MOZZARELLA , BASILICO)	5€
THEVEGANO (MELANZANE , ZUCCHINE , BASILICO)	5€

THEINSALATA

TheCAESAR SALAD	6€
Insalata di Stagione, Pollo croccante, Scaglie di Grana, Crostini di Pane, Salsa Caesar	
TheVEGANA	5,5€
Insalata di Stagione, Pomodori secchi, Olive verdi, Zucchine grigliate, Melanzane grigliate)	

THEDESSERT

CREPES (NUTELLA / FRUTTI DI BOSCO)	4€
THECHEESECAKEHOMEMADE	4€
THETIRAMISÙ	4€
PUPI ALLA NUTELLA	4€ (5 pezzi) 7,5€ (10 pezzi)

THE BIRRERIA

THE HOT DOG

HOT DOG RAILWAY : Wurstel tostato , 1 salsa (a scelta tra ketchup, maionese , senape)	5€
HOT DOG RAILROAD : Wurstel tostato , Senape al miele , Insalata , Jalapeno , Pomodori Secchi	6,5€
HOT DOG AMTRAK : Wurstel tostato , Zucchine grigliate, Melanzane grigliate , Lattuga ,Senape	7,0€
HOT DOG SANTOS : Wurstel tostato, Pulled pork, Cheddar , Cipolla caramel bbq	8,0€

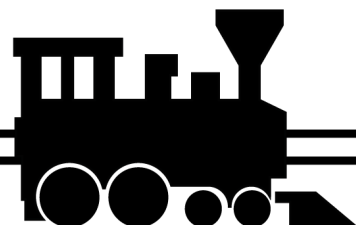
THE TAGLIERI 10€

CLASSICO : Mortadella , Salame campagnolo , Prosciutto crudo , Porchetta di Ariccia IGP, Formaggio alle vinacce , Caciotta classica , Mozzarelline , Olive nere , Frittelle Home made

VEGETARIANO, Zucchine grigliate , Melanzane grigliate , Peperoni grigliati ; Bruschette cicoria , Formaggi , Mix olive , Frittele home made

NOTE: **GLI INGREDIENTI POSSONO CAMBIARE IN BASE ALLA STAGIONE O ALLE ESIGENZE DELLA CUCINA

****Cestino di pane extra +0,50€**



THE BIRRERIA

THE SPRITZ

SPRITZ (Gamondi-Prosecco-Soda)	4€
CAMPARI SPRITZ.....	4€
HUGO SPRITZ.....	4€
CAVALIERE SPRITZ: BITTER CAMPARI- AMARENA- PROSECCO- SODA.....	4,5€
CORSARO SPRITZ: APEROL- POMPELMO ROSA- PROSECCO- SODA.....	4,5€
CYNAR SPRITZ: CYNAR- PROSECCO - SODA.....	4,5€

THE BIRRERIA COCKTAIL (7€)

BLOODY HORSE : VODKA-COINTREAU-SUCCO DI LIMONE-AMARENA-PROSECCO

BIBI COLLINS : GIN-SCIROPPO DI ZUCCHERO-SUCCO DI LIMONE- TRIPEL-ORANGE BITTER

FRESH FLAMINGO : GIN-LIMONCELLO-FIORI DI SAMBUCO-SUCCO DI LIMONE- POMPELMO-SODA

BERRIES MOJITO : RUM BIANCO-PESTATO DI FRUTTI DI BOSCO E LIME-MENTA

PALOMA : TEQUILA-SUCCO DI POMPELMO-SUCCO DI LIME-SCIROPPO SEMPLICE - SODA

TUTTI I COCKTAIL CLASSICI7€



THE BIRRERIA

Allergene	Esempi
Glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
Crostacei e derivati	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
Uova e derivati	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc
Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
Arachidi e derivati	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
Soia e derivati	latte, tofu, spaghetti, etc.
Latte e derivati	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
Frutta a guscio e derivati	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
Sedano e derivati	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
Semi di sesamo e derivati	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
Lupino e derivati	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
Molluschi e derivati	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

