BOV ISA

- LUNEDI' 29 APRILE 2024 -

LUN VEN

MENU PRANZO

12.30 14.30

WWW.BIRRIFICIOLARIBALTA.COM

DRINK

BIRRE

MARLIN - Bitter 4,5%
CHINASKI - Pils 5%
TETRIS - Ipa 6%
FACCIO GOSE - Gose 4,5%
GARPEZ - Fall IPA 6%
NELLY BORDON - Blonde Ale 6,7%
ZONA 9 - Weiss 4,8%
CEVEDALE - Pale Ale 4,9% (Gluten free)
BAGHEERA - Stout 4,4%
FALSTAFF - Double Ipa 7,5%
PANORAMIX - Banche 4,8%

SIDRI 33cl

HAPPY HARDCORE 8% - €6.5
Con succo di mele, infuso a fine fermentazione con luppolo e bacche di ginepro

LAVA LAMP 5,5% - €6.5
Sidro di mela dolce e fruttato con succo di amarene, una tisana di ibisco e un'infusione di peperoncino habanero per un taglio secco finale

SPAZIOTEMPO FUNK 6% - €6.5
Blend quadridimensionale, da sidri creati in luoghi diversi e da mele diverse, con tempi e tecniche di fermentazione differenti Secco, in stile tradizionale inglese, nudo e crudo con un leggero morso tannico.

PIANURA PAGANA 6% - €6.5
Con succo di mele italiane, 4 luppoli, foglie di lime kaffir e scorza d'arancia. Prodotto dal sidrificio EranoMele

GRANNY SMITH 3,8% - €6.5
Un sidro 100% di mela verde Granny Smith, dolce ma ben bilanciato dall'acidità tipica di questa mela. Un morso di mela ad ogni sorso!

STO FAVO 6% - €6.5
Idromele e un fermentato di miele millefiori, super beverino e leggero ,dolcino e leggermente frizzante.

MELEGNAM - €5,5%
Un trip interstellare attraverso esplosioni tropicali di mango, pepe rosso di kampot e luppolo citra americano.

KOMBUCHA 33cl

ORIGINAL - €6
L'originale, gusto tè nero e tè verde

ZENZERO - €6
con tè nero, tè verde e succo di zenzero

LAMPONE - €6
con tè nero , tè verde e succo di lampone

LIMONE- 6€
con tè verde, tè nero e succo di limone

LUPPOLO - 6€
con tè verde, tè nero, luppolo di Modena e zucchero di canna

FOOD

PRIMI

Garganelli con crema di piselli e guanciale [1] - **€8**
Caserecce con pomodoro e basilico [1] - **€8**
Strozzapreti con pesto al cavolo nero e noci pecan [1,8] - **€8**

SECONDI

Spezzatino di manzo (con contorno a scelta) [12] - **€9**
Parmigiana di melanzane (con contorno a scelta) [3,7] - **€9**
Lonza di maiale alla griglia (con contorno a scelta) - **€9**

PIATTO UNICO

Merluzzo in umido con olive taggiasche, riso basmati e zucchine grigliate [4] - **€12**

CONTORNI

Patate al forno - **€4**
Insalata di farro, verdure e salsa di soia - **€4**
Verza stufata - **€4**

MENU COMPLETO

Primo + secondo + bibita o birra media + caffè - **€18**
(esclusi i piatti unici)

IL DOLCETTO DEL GIORNO

Cheesecake salsa ai lamponi e granella al caramello [1,3,7,8] - **€7**
Macao torta morbida al cioccolato servita con panna montata [1,3 7,8] - **€6.5**
Panna cotta con salsa al frutto della passione [7]- **€5**
Torta della nonna fatta con pasta frolla e crema pasticcera a limone ricoperta con pinoli e mandorle [1,3,7,8] - **€5.5**

COPERTO - PANE - ACQUA DEL SINDACO NATURALIZZATA - **€2**

La nostra cucina utilizza ingredienti considerati allergeni. **I numeri a lato di ogni piatto indicano la presenza di allergeni, la cui scheda** (Allegato II del Reg. n. 1169/2011) **è consultabile su richiesta.**
Per qualsiasi dubbio chiedete al personale!

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

(Allegato II del Reg. n. 1169/2011)

1 Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
b) maltodestrine a base di grano (1);
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3 Uova e prodotti a base di uova.

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

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6 Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato (1);
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolo.

8 Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9 Sedano e prodotti a base di sedano.

10 Senape e prodotti a base di senape.

11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13 Lupini e prodotti a base di lupini.

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.
Il nostro ristorante non è certificato AIC. La cucina è un ambiente unico in cui vengono lavorati prodotti contenenti sostanze che potrebbero causare allergie o intolleranze, pertanto non possiamo garantire la non contaminazione dei piatti.
Alcuni prodotti sono stati abbattuti in conformità con il regolamento vigente /CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari. Alcuni dei nostri prodotti sono surgelati.
Se soffrite di allergie o intolleranze alimentari rivolgetevi al nostro personale di servizio che è a vostra disposizione per aiutarvi nella scelta dei piatti e per fornire supporto ed ogni informazione circa la presenza di sostanze che provocano allergie o intolleranze, anche mediante l'esibizione e consultazione di apposita documentazione scritta.