



# MENU CENA

QUI SI BEVE  
SOLO BIRRA  
ARTIGIANALE  
DI QUALITÀ

SINCE  
2007



CRAFT  
BEER

## BIRRANOVA





follow us



Birreria  
Birranova

★ Per i nostri clienti:

Le ricette presenti nel nostro menu sono frutto di attento studio. Eventuali modifiche da voi richieste cambierebbero il carattere delle nostre portate, creando, tra l'altro, stress e perdite di tempo in cucina. Per queste ragioni, per ogni ingrediente eliminato non verranno effettuati sconti; per ogni ingrediente aggiunto sarà addebitato il costo di 1 euro. In caso di intolleranze, ovviamente, saremo ben lieti di eliminare il prodotto.



Servizio al tavolo - € 1,50



follow us



Birreria  
Birranova

# LE NOSTRE CARNI

BIRRERIA BIRRANOVA PROPONE SOLO CARNI DI MASSERIE, AZIENDE AGRICOLE ED ALLEVAMENTI LOCALI.

Una scelta etica, perché diciamo NO agli allevamenti intensivi, che non rispettano gli animali.

Una scelta di gusto, perché le carni allevate in libertà, nelle nostre masserie, nutrite in modo naturale, hanno un sapore incomparabilmente migliore.

Una scelta per il territorio, perché acquistare prodotti km 0 riduce l'inquinamento e stimola l'economia locale.



Servizio al tavolo - € 1,50



buona scelta  
e buon  
appetito

*follow us*



Birreria  
Birranova

## PASSATEMPO




ARACHIDI	€ 1,50
MANDORLE	€ 2,00
PISTACCHI	€ 3,00
OLIVE	€ 2,00
TARALLI	€ 2,00
FAVE FRITTE	€ 1,50
TRIS (olive, taralli, fave)	€ 4,00

## STUZZICHERIE

 PATATE FRITTE DIPPERS*	€ 3,50
  PATATE FRITTE CHIPS	€ 3,50
PATATE FRITTE DIPPERS* con salsa cheddar e guanciale croccante	€ 6,00
 PATATE FRITTE DOLCI*	€ 5,00
   FRITTELLE accompagnate da ricotta forte e salsa piccante	€ 4,00
  PATATE AL FORNO	€ 4,00
  POLPETTE DI PANE pane, uova, formaggio, menta	€ 4,00
  SGAGLIOZZE polenta fritta a tocchetti (farina di mais)	€ 4,00
 CHEESE MIX* stick di mozzarella* e medaglioni di camembert*	€ 5,00
 ALETTE DI POLLO con salsa americana(uova, senape, panna) e salsa piccante	€ 7,00
APERITIVO CON SALUMI E FORMAGGI DI MASSERIA	€ 9,00

Servizio al tavolo - € 1,50

\*In caso di mancanza del prodotto fresco, utilizzeremo prodotto surgelato.

 Vegetariano |  Vegano |  Piccante |  Fatto in casa |  Da prodotto fresco |



## PIATTI FORTI

- ☆ POLLO CROCCANTE € 9,00  
marinato alla **birra**, **stracciatella**,  
**maionese** al bacon affumicato, panato  
con **pane**, **farina**, **uova**
- ☆ BRASCIOLE AL SUGO DI POMODORO € 11,00  
250gr di manzo e polpette di pane
- ☆ GIRELLE DI ZAMPINA € 13,00  
250gr di carne da allevamento locale, mista  
manzo e maiale con cardoncelli,  
patate al forno, pomodori confit,  
rucola
- ☆ TAGLIATA ARROSTO € 15,00  
reale di manzo da allevamento  
locale 300 gr con rucola, **grana** e pomodorini
- 🏠 STINCO DI MAIALE MARINATO ALLA BIRRA € 15,00  
con patate al forno, cotto con  
**birra** e fondo bruno
- SUPERMAXIWURSTEL € 18,00  
con crauti, **senape** e patate al forno
- POLLETTO INTERO ARROSTO € 18,00  
speziato e leggermente piccante, con patate al forno  
salsa al curry e mango e insalatina

Servizio al tavolo - € 1,50

\*In caso di mancanza del prodotto fresco, utilizzeremo prodotto surgelato.

🌿 Vegetariano | 🍃 Vegano | 🌶️ Piccante | 🏠 Fatto in casa | ☆ Da prodotto fresco |



# HAMBURGER

PER L'HAMBURGER CI SONO DUE OPZIONI

- 150 GR DI MANZO E MAIALE DA ALLEVAMENTO LOCALE
- 200 GR DI 100% MANZO DI RAZZA SCOTTONA PODOLICA DA ALLEVAMENTO BIO LOCALE

IL TUTTO VIENE SERVITO CON CONTORNO DI PATATINE FRITTE  
SE ORDINATO AL PIATTO, VERRÀ SERVITA LA FARCITURA DEL PANINO  
CON L'AGGIUNTA DI CONTORNI

## 🏠★ FLORIDA

cheddar, guanciaie croccante, salsa americana

(uova, senape, panna), julienne di insalata iceberg

€ 8,00

bio + €2

al piatto + €2

doppio + €3

## 🏠★ ITRIA VALLEY

capocollo, pomodoro secco,

stracciatella, miele, rucola, noci

€ 9,00

bio + €2

al piatto + €2

doppio + €3

## 🏠★ TOUCHE'

uovo pochè, guanciaie croccante,

mozzarella di bufala, zucchine alla poverella e

salsa americana (uova, senape, panna)

€ 10,00

bio + €2

al piatto + €2

doppio + €3

## 🏠★ L'IMPICCATO

caciocavallo fuso, cardoncelli, salsa bbq,

pomodoro marinato

€ 9,00

bio + €2

al piatto + €2

doppio + €3

## 🌶️🏠★ SPICY

mozzarella, crema di zucchine,

ventricina piccante, Chips di grana,

maionese

€ 10,00

bio + €2

al piatto + €2

doppio + €3

## 🌶️🏠★ BIRRERIA

girella di salsiccia, scamorza

affumicata, pomodoro, salsa piccante,

cipolle caramellate

€ 9,00

al piatto + €2

doppio + €3

Servizio al tavolo - € 1,50

\*In caso di mancanza del prodotto fresco, utilizzeremo prodotto surgelato.

🌿 Vegetariano | 🍃 Vegano | 🌶️ Piccante | 🏠 Fatto in casa | ★ Da prodotto fresco |



## PANINI

### CHICKENBURGER

pollo croccante panato ai cornflakes\*,  
iceberg a julienne, pomodori, **maionese**  
al bacon affumicato, cipolla  
caramellata, **cheddar**

€ 8,00

al piatto + €2

doppio + €3

### HOTDOG

Sandwich con bockwurst, ketchup e  
**maionese**

€ 7,00

### MONACO

Sandwich con bockwurst, crauti e  
**senape**

€ 7,00

### 🏠★MELVIN ROLL

Sandwich con brasciole al sugo, grana e cipolla caramellata

€ 10,00

### 🌿 GREEN PRO

Burger Beyond meat\* (altamente  
proteico a base di prodotti vegetali),  
insalata, salsa bbq, pomodoro marinato

€ 12,00

al piatto + €2

doppio + €4

Servizio al tavolo - € 1,50

\*In caso di mancanza del prodotto fresco, utilizzeremo prodotto surgelato.

🌿 Vegetariano | 🌱 Vegano | 🌶️ Piccante | 🏠 Fatto in casa | ★ Da prodotto fresco |





**SCHIACCIATA**

**SUPERCRAUST®**  
**CROCCANTEZZA AI MASSIMI LIVELLI**

SCHIACCIATA CROCCANTE FATTA IN CASA CON FARINA TIPO 1 MACINATA A PIETRA  
CON GERME DI GRANO, IMPASTO CON BIGA SPECIALE CODIFICATA

MOZZARELLA E POMODORO € 6,00

mozzarella fior di latte, pomodoro a fette,  
olio evo, origano, sale (le cose semplici sono le migliori)

CAPOCOLLO E STRACCIATELLA € 7,50

capocollo, stracciatella, carciofini, rucola, pomodoro secco

MORTADELLA E CACIOCAVALLO € 7,00

mortadella, caciocavallo, crema di zuccina alla poverella,  
noci

CRUDO E ZUCCA € 8,50

prosciutto crudo, crema di zucca, scamorza affumicata,  
cardoncelli

Servizio al tavolo - € 1,50

\*In caso di mancanza del prodotto fresco, utilizzeremo prodotto surgelato.

| 🌿 Vegetariano | 🍃 Vegano | 🌶️ Piccante | 🏠 Fatto in casa | ⭐ Da prodotto fresco |



# PINSA

- MARGHERITA € 6,50  
pomodoro, **mozzarella** fior di latte
- ODE AL POMODORO (base margherita) € 7,50  
**mozzarella** fior di latte, 3  
consistenze di pomodoro, basilico
- CAPPERO (base margherita) € 8,50  
**mozzarella** fior di latte, carciofini,  
olive, pomodoro secco, capperi e  
origano
- PUGLIESE (base ciccio) € 9,50  
capocollo, **stracciatella**, pomodoro  
secco, rucola
- GODERECCIA (base bianca) € 11,00  
**mozzarella** fior di latte, **caciocavallo**  
fuso, capocollo, chips di **grana**
- CAMPANA (base ciccio) € 9,00  
**mozzarella** di bufala, zucchini e crema  
di zuccina alla poverella, pomodorino  
confit
- EMILIANA (base bianca) € 10,00  
**mozzarella**, prosciutto crudo, pomodoro  
marinato, **grana** e rucola

Servizio al tavolo - € 1,50

\*In caso di mancanza del prodotto fresco, utilizzeremo prodotto surgelato.

● Vegetariano | ● Vegano | 🌶️ Piccante | 🏠 Fatto in casa | ⭐ Da prodotto fresco |



- 🌶️ CALABRESE (base margherita) € 9,50  
mozzarella fior di latte, pomodoro,  
crema di basilico, ventricina piccante,  
rucola e grana
- UMBRA (base bianca) € 11,00  
mozzarella fior di latte, crema di  
zucca, salsiccia, cardoncelli, rucola,  
noci e olive
- NOSTRANA (base margherita) € 12,00  
sugo di carne, mozzarella, brasciole di manzo  
sfilacciate, grana
- SAPORITA (base bianca) € 11,00  
mozzarella fior di latte, mortadella, stracciatella,  
granella di pistacchio
- UNICA (base ciccio) € 12,00  
pesto di basilico, stracciatella, salsiccia


Servizio al tavolo - € 1,50

\*In caso di mancanza del prodotto fresco, utilizzeremo prodotto surgelato.

| 🌿 Vegetariano | 🍃 Vegano | 🌶️ Piccante | 🏠 Fatto in casa | ⭐ Da prodotto fresco |



# INSALATE

-  VEGETARIANA € 4,50  
insalata, pomodoro, rucola e carote
- POVERELLA € 6,50  
insalata, **stracciatella**, capocollo,  
zucchina alla poverella e pomodoro
- CHICKEN € 7,00  
insalata, pollo croccante, rucola,  
**grana, mozzarella** di bufala, pomodoro
- SFIZIOSA € 7,00  
insalata, prosciutto crudo,  
carciofini, pomodoro secco e briciole  
di **tarallo**

Servizio al tavolo - € 1,50

\*In caso di mancanza del prodotto fresco, utilizzeremo prodotto surgelato.

|  Vegetariano |  Vegano |  Piccante |  Fatto in casa |  Da prodotto fresco |



## LE BIRRE

Scopri la nostra selezione di birre sulle lavagne.



## VINI

BIANCO PUGLIESE AL CALICE	€ 4,00
ROSATO PUGLIESE AL CALICE	€ 4,00
ROSSO PUGLIESE AL CALICE	€ 4,00

## BEVANDE

ACQUA NATURALE   ACQUA FRIZZANTE	€ 1,00
COCA COLA   FANTA   SUCCHI DI FRUTTA	€ 2,00
BEVANDE BIO (COLA, CHINOTTO, ARANCIATA, ACQUA TONICA)	€ 3,50

## CAFFETTERIA

CAFFE'	€ 1,50
DECAFFEINATO	€ 1,50

Servizio al tavolo - € 1,50





# MENU DOPOCENA

QUI SI BEVE SOLO  
BIRRA ARTIGIANALE DI QUALITÀ

SINCE  
2007



CRAFT  
BEER

## BIRRANOVA



## WHISKY

BERRY BROS	€ 6,00
Speyside, morbido, speziato, miele	
GLENFIDDICH 12	€ 6,00
Speyside, morbido, fruttato, floreale	
SCARABUS	€ 6,00
Islay, affumicato, maltato, cuoio	
EZRA RYE	€ 6,00
americano, caramellato, speziato	

## ROM

MULATA ELIXIR	€ 3,00
CUBA, 6 mesi in legno, frutta secca	
RON COLON	€ 6,00
El Salvador, caramello, frutta tropicale	

## DISTILLATO DI BIRRA

THERESIANER	€ 5,00
bianco	
LINKWOOD	€ 5,00
barricato in botti di whisky	

## GRAPPA

BIANCA (produttore variabile)	€ 4,00
BARRICATA (produttore variabile)	€ 4,00

Servizio al tavolo - € 1,50



## AMARI

JAEGERMEISTER, CYNAR	€ 3,00
PADREPEPPE / JEFFERSON / ROACH (MONOPOLI)	€ 4,00

## ROSOLI

PRIMITIVO	€ 3,00
CREMA DI LIMONE	€ 3,00
CREMA DI MANDORLA	€ 3,00
LIQUIRIZIA	€ 3,00

## BIRRE DA DIVANO

TENSIONE EVOLUTIVA	€ 7,00
barley wine ambrata alc.12% vol, barricata 12 mesi in botti di rovere	
PRIMATIA	€ 5,00
dubbel ai fichi, ambrata alc. 9% vol, con cotto di fichi	
DARK DROP	€ 5,00
imperial stout, scura alc. 8,7% vol	

## DESSERT

MOUSSE AL RISO SOFFIATO	€ 5,00
MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI	€ 5,00
MOUSSE AL CIOCCOLATO	€ 5,00
BON BON GELATO (4PZ)	€ 3,50
GELATI DI PIZZO CALABRO	€ 6,00
NERONE / SPUMONE ALLA NOCCIOLA / TARTUFO NERO	
TARTUFO BIANCO / PISTACCHIO / LIQUIRIZIA	

Chiedere disponibilità del momento

Servizio al tavolo - € 1,50

