## LE NOSTRE BIRRE

Liberi di immaginare un nuovo modo di fare agricoltura, abbiamo coniugato l'amore per la nostra terra con la passione per la birra artigianale. Impegnarci al massimo in quello che facciamo è per noi un dovere e un privilegio unico.

	PICCOLA N	MEDIA	
IPA DEL PARCO	(	6,5	
Italian Pale Ale 6,4% Vol. Alc IBU 48			
PILS DEL PARCO		6	
Italian Pilsner 4,5% Vol. Alc IBU 30			
BIÀ	3	5	
Golden Ale 5,3% Vol. Alc IBU 27			
GRÀSS	3	5	
Amber Ale 5,3% Vol. Alc IBU 35			
PORCELLINA	3	5	
Blanche 4,7% Vol. Alc IBU 12,6			
BADILATA	4	6	
Strong Ale 8% Vol. Alc IBU 30			
NOVANTANOVE	4	6	
Special Ale 6,1% Vol. Alc IBU 25			
LUNAPARK	4	6	
DDH IPA 5,8% Vol. Alc IBU 38			
LA GIOVANNA	solo in bottiglia 33cl	5	

Golden Ale alla Canapa 4,8% Vol. Alc. - IBU 27



## BIRRA DEL PARCO

BIRRERIA CON CUCINA

Avete particolari allergie, intolleranze o siete in stato di gravidanza? Segnalatecelo. Sapremo consigliarvi al meglio riguardo gli ingredienti presenti all'interno dei nostri piatti.

SALUMI E FORMAGGI	FOCACCE
SELEZIONE DI SALUMI  crudo stagionato in grotta, salame nostrano, coppa e pancetta	FOCACCIA SALAME focaccia con salame, caciotta, insalata, senape
SELEZIONE DI FORMAGGI 15	focaccia con crudo, crescenza, insalata
gorgonzola BIO, testone BIO, zipotta, zipotta aromatizzata, stravecchio, mermellata di cipolle, miele e noci	FOCACCIA COTTO 7
TAGLIERE MISTO DEL TERRITORIO  gorgonzola BIO, testone BIO, salame nostrano, coppa, crudo stagionato in grotta, marmellata, miele e noci	focaccia con cotto, morbidone, insalata, salsa rosa  FOCACCIA PORCHETTA  focaccia con porchetta, zipotta, insalata, maionese  7
MAXI-TAGLIERE (x2 PERSONE) 22	SPECIALITÀ
CRUDO STAGIONATO IN GROTTA 12	CANNELLONI RICOTTA DI CAPRA E SPINACI 12
FETTA DI ZOLA CON NOCI E MIELE 7	ZUPPA DI CIPOLLE 12 con vele di pane aromatizzate al rosmarino
STUZZICHERIE  APERITIVINO  2€/persona	TARTARE DI CONTROFILETTO 150GR 16 pepe, sale, olio, senape, scorza di limone, cipolle tritate
FAMMI UN TAGLIERINO! 5	MONDEGHILI IN SALSA DI POMODORO 8
mini-tagliere di affettati o formaggi da stuzzicare  CACCIATORINO (DA TAGLIARE)  3	STINCO CON VERDURE AL FORNO 16 20 (dimensione variabile 400-800gr)
CONTORNO 3	COSTINE CON VERDURE AL FORNO 12 18 mezza porzione o porzione intera
ACQUA 1,5	
BIBITE IN LATTINA  Coca Cola, Fanta, Sprite, Tè al limone	I DOLCI DI LUCIA STEFANESA 5-6 Chef Pâtissier a Osteria Rio del Sole, Riazzolo (MI)