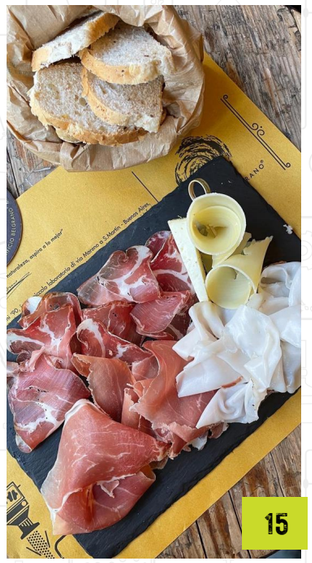


ARTIGIANALI BELGRANO

BIRRE MEDIE ALLA SPINA

ANIMA - Lager 4.8°	€ 5.00
MAMELY - Weiss 4.8°	€ 5.00
IL GENERALE - Blanche 4.8°	€ 5.00
SPIRITO - Bock 6°	€ 6.00
FUERTE APACHE - IPA 5,6°	€ 6.00
JASCOT - Stout 4.5°	€ 6.00
MORENO °4959 - Belgian Strong Golden Ale 8°	€ 6.00
TON.Y. - American Pale Ale 5°	€ 6.00
Sour Ale - 4,8°	€ 5.00

BEVANDE

Acqua Naturale	€ 1.00
Acqua Frizzante	€ 1.00
Bibite	€ 3.00
Caffè	€ 1.00

BEER MIXOLOGY

IGUAZU'	€ 10.00
Gingerbeer, birra Anima, scorza limone	
MENDOZA	€ 10.00
Coientreau, birra Generale, scorza d'arancio	
CALAFATE	€ 10.00
Vermouth, Campari, birra Anima, scorza d'arancio	
BBAIRES	€ 10.00
Vodka al peperoncino, Tequila, succo limone, Grand marnier, birra Anima	
USUHAIA	€ 10.00
Rum, zucchero di canna, Angostura, birra Spirito, limone, scorza d'arancio	

COCKTAILS

Gin Tonic	€ 7.00
Rum e Cola	€ 7.00
Fernet e Cola	€ 7.00
Aperol Spritz	€ 7.00
Campari Spritz	€ 7.00
Prosecco	€ 3.50
Cocktail Analcolico	€ 5.00
Negroni	€ 7.00

AMARI

Amari e distillati	€ 4.00

Sito Web | Instagram | ▶ Impianto

CONTATTI

Brewery Belgrano, sede produttiva Via Alcide de Gasperi 76, 20017 Rho (Mi)

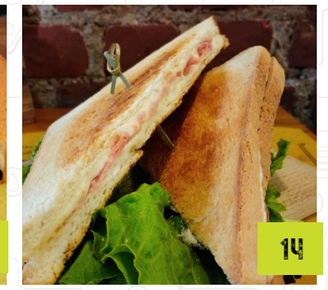
info@birrificiobelgrano.com +39 351 9958640

BIRRIFICIO BELGRANO

Made in Italy • Est. 2014

BIRRA NELL'ANIMA,
ITALIANA NELLO SPIRITO

INDIPENDENTE ARTIGIANALE UNA GARANZIA UNIONBIRRAI



FRISELLE

1- LA MEDITERRANEA [1] — € 5.00
Pomodoro fresco, olive nere, capperi, anelli di cipolla marinata, origano, olio extravergine basilico su frisella pugliese di grano duro
Anima - ToN.Y.

2- LA NORVEGESE [1, 4, 7] — € 6.50
Salmone affumicato norvegese, formaggio Philadelphia, zucchine al forno, ricciolo di burro, pepe nero su frisella pugliese di grano duro
Anima - Il Generale

3- LA PROVENZALE [1] — € 5.00
Melanzane, zucchine al forno, pomodori confit, anelli di cipolla marinata, origano, basilico, olio extravergine su frisella pugliese di grano duro
Anima - Moreno

4- LA CAPRESE [1, 7] — € 6.50
Prosciutto di Parma 24 mesi, mozzarella fiordilatte, pomodori confit al forno, origano, olio extravergine di oliva su frisella pugliese di grano duro
Fuerte Apache - ToN.Y.

5- LA SICILIANA [1, 4] — € 6.50
Sgombro sott'olio, pomodoro fresco, olive nere, capperi, anelli di cipolla marinata, origano, olio extravergine, basilico su frisella pugliese di grano duro
ManuEly - Il Generale

OGNI MERCOLEDÌ
COMBO UNIVERSITARIA

1 Birra media artigianale a scelta
+ 1 Pancho HotDog;

OPPURE

2 Birre medie artigianali a scelta

€ 8.00

PANINI & PIADINE

Tutti i nostri panini sono preparati con pane Moresco fresco di giornata ai cereali [1,6]
Se preferisci, chiedi la versione piadina [1]

GOURMET

6 - SALMONE [4, 7] — € 11.00
Salmone, philadelphia, cipolla rossa al forno in agrodolce (miele, olio, sale, aceto), crema di avocado (lime, avocado, sale, pepe, olio), zucchine
Anima - Il Generale

7 - ROASTBEEF [7] — € 10.00
Roastbeef, pomodoro al forno (erbe aromatiche, olio, sale, zucchero), mozzarella, rucola, capperi, olive nere a rondelle, olio, sale, pepe
Anima - Spirito

8 - TOMINO ALLA PIASTRA [7] — € 10.00
Tomino alla piastra, cipolla caramellata (al forno con olio, sale, zucchero), bacon cotto, salsa di pesche, salsa di basilico
Anima - Moreno

9 - TARTARE 100 GR [1, 7] — € 11.00
Tartare marinata con birra Bock, pomodori al forno, crema di avocado (lime, avocado, sale, pepe, olio), lattuga, burro
Anima - Spirito

CLASSICI

10 - CRUDO DI PARMA [7] — € 9.00
Crudo di Parma, mozzarella, pomodoro al forno (erbe aromatiche, olio, sale, zucchero), olio, sale, pepe
Fuerte Apache - ToN.Y.

11 - ZUCCHINE [7] — € 6.00
Zucchine al forno (erbe aromatiche, olio, sale), melanzane al forno (erbe aromatiche, olio, sale), pomodori al forno (erbe aromatiche, olio, sale, zucchero), scaglie di Parmigiano
Anima - ManuEly

12 - MELANZANE [7] — € 6.00
Melanzane al forno (erbe aromatiche, olio, sale), pomodoro al forno (erbe aromatiche, olio, sale, zucchero), ricotta salata a scaglie, salsa di basilico, olio, sale, pepe
Anima - Moreno

13 - PANCHO - HOT DOG [1, 3, 6, 10, 11, 12] — € 4.00
Hot Dog con senape, maionese e ketchup
Fuerte Apache - Moreno

14 - MAXI TOAST [1, 7] — € 5.00
Maxi Toast con prosciutto cotto e fontina
Anima - ManuEly

*Per tutti i Panini e Piadine ogni variazione comporta una maggiorazione di €2.00

HAPPY HOUR DAL LUNEDÌ AL SABATO - DALLE 17.00 ALLE 19.30
Con una Birra Artigianale, Beermixology o Cocktail, il Tagliere di stuzzichini lo offriamo noi!

TAGLIERI & TARTARE

15- TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI [7] — € 15.00
Tagliere con Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, lardo di Colonnata, coppa piacentina, formaggio stagionato alla paglia, caciocavallo silano
Fuerte Apache - ToN.Y.

16- PIATTO FREDDO [7] — € 12.00
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi e mozzarella adagiati su letto di rucola; OPPURE Roastbeef con scaglie di parmigiano adagiato su letto di rucola, olio, sale e pepe
Anima - ToN.Y.

17 - TAGLIERE STUZZICHINI [1, 7] — € 3.50
Taralli, olive, patatine, varietà di tramezzini/crostini

18 - TARTARE DI FASSONA 200 GR [1, 4, 6, 7] — € 18.00
Tartare di Fassona (200gr) marinata con birra Bock, accompagnata con crema di avocado, acciughe, crostini di pane tostato burro e giardiniera di verdure in agrodolce
Fuerte Apache - Spirito

NACHOS

19 - NACHOS CLASSICI — € 3.00
Triangoli di tortillas di mais con speciale salsa hot a parte
Anima - ToN.Y.

20 - NACHOS COMPLETI [7] — € 4.50
Triangoli di tortillas di mais con formaggi cheddar e fontina fusi, jalapenos e speciale salsa hot a parte
Moreno - ToN.Y.

DOLCI ALLA BIRRA

21 - BIRRAMISU' [1, 3, 7] — € 5.00
Crema di mascarpone delicatamente profumata con birra Bock, uova, savoiardi, zucchero, caffè, cacao amaro
Spirito - Moreno

22 - TRONCHETTO AL CIOCCOLATO [1, 7, 8] — € 5.00
Salame al cioccolato miscelato con birra Bock e servito con assaggio di rum o whisky
Jascot - Moreno

DOPO MEZZANOTTE
LA CUCINA CHIUDE ALLE 00:00.
FINO ALLE 00:30 PUOI COMUNQUE ORDINARE:

PANINO AFTERHOUR AL COTTO [1, 7] — € 5.00
Prosciutto cotto, mozzarella, pomodori

SOSTANZE O PIETANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Cari amici, nella preparazione dei nostri piatti possono essere presenti sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze. Li abbiamo segnalati sul menù con un numero posto all'apice del nome del piatto. Qui sotto sono elencati:
1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
3) UOVA e prodotti a base di uova
4) PESCE e prodotti a base di pesce
5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
6) SOIA e prodotti a base di soia
7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
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 anidride solforosa totale
13) LUPINI e prodotti a base di lupini
14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi