



dalla vera tradizione bavarese



**Alcune informazioni
per trascorrere una piacevole serata
presso il nostro locale:**

Tutte le nostre proposte di cucina sono preparate al momento dell'ordinazione, è quindi prevedibile che nelle serate di maggior afflusso (sabato in particolar modo) i tempi di attesa possano essere qualche volta un pò lunghi in particolar modo per la Pizza!

Chiedete ai camerieri al momento dell'ordine il tempo previsto in modo da poter formulare al meglio la vostra ordinazione. Per i Vostri bimbi CONSIGLIAMO di ordinare i piatti a loro riservati sono gustosi e VELOCI.

COPERTO e SERVIZIO € 2,00

Ed ora BUONA SERATA!

Lo Staff della Birreria di Grignasco

Caffetteria

Caffè	€ 2,00
Caffè CORRETTO	€ 2,50
Caffè DECAFFEINATO	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,00
THE CALDO	€ 3,50
TISANE	€ 3,50
CAMOMILLA	€ 3,50
Cioccolata	€ 4,00
Cioccolata con PANNA	€ 5,00

Bibite

Alla Spina:	Piccola	Media
Pepsi Cola	€ 4,00	€ 6,00
SEVEN Up	€ 4,00	€ 6,00
Schweppes TONICA	€ 4,00	€ 6,00
Schweppes LEMON	€ 4,00	€ 6,00
TÈ LIMONE O PESCA	€ 4,00	€ 6,00

IN BOTTIGLIA:

ACQUA FRIZZANTE O NATURALE cl 50	€ 2,00
COCA COLA	€ 3,50
LEMONSODA - TONICA	€ 3,50

IN LATTINA:

COCA COLA - COCA COLA ZERO	
FANTA - SPRITE - CHINOTTO	€ 4,00
Red Bull	€ 4,50

Succhi di FRUTTA

PERA - PESCA - Albicocca - ACE	
ANANAS - ARANCIA - POMPELMO - MIRTILLO	€ 4,00

LE NOSTRE BIRRE

LA CHIARA

Augustiner Lager

Birra dal colore giallo tenue, delicata, profumata, ben maltata, dalla schiuma compatta e persistente. Il suo sapore è inconfondibile grazie al carattere classico dello stile Münchner e con la personalità di una vera Augustiner

Grado Alcolico 5,2%

LA WEISS

Schneider Weisse

Classica weizen molto equilibrata in cui malti e luppoli si sposano alla perfezione. L'opacità donata dalla presenza dei lieviti si manifesta anche negli aromi. Al gusto si presenta rotonda e speziata, con una prevalenza di fondo legata alla banana matura. Dal retrogusto secco che lascia la bocca pulita.

Grado Alcolico 5,2%

LA Doppio MALTO

Wieninger Maximilian

Bock chiara dal sapore aromatico, rotondamente pieno e gentile. Una tipica specialità bavarese che ottiene il suo gusto eccellente grazie ad una lagerizzazione particolarmente lunga.

Grado Alcolico 7%

LA ROSSA

Augustiner Dunkel

Antica birra originaria del ceppo monacense.

Non è amara né tantomeno pesante ma infonde, in chi la beve, una piacevole sensazione di rotondità grazie al malto caramellato.

Grado Alcolico 5,5%

LA Pils

Augustiner Pils

Birra morbida e amara al punto giusto, con una leggera nota finale di luppolo secondo l'originale ricetta della birra "Pilsener", lavorata con malto pregiato ed il luppolo di produzione propria della birreria Augustiner.

Grado Alcolico 5,6%

LA SCURA

Guinness

La più famosa birra scura irlandese. La Birra si presenta scura, quasi nera. La schiuma è chiara o bianca, molto compatta.

Il gusto è decisamente amarognolo, corposo e facilmente riconoscibile.

Grado Alcolico 4,2%

1/3 Litro

€ 4,00

1/2 Litro

€ 7,00

1/1 Litro

€ 13,00

P.s. Da noi la "piccola" è da 0.30 litro e la "media" è da 0.50 litro!

APERITIVI

CRODINO	€ 4,00
APEROL Soda	€ 4,00
CAMPARI Soda	€ 4,00
MARTINI BIANCO - ROSSO - DRY	€ 5,00
APEROL SPRITZ	€ 7,50
CAMPARI SPRITZ	€ 7,50
HUGO SPRITZ	€ 7,50
AMERICANO (BITTER CAMPARI MARTINI ROSSO Soda)	€ 7,50
NEGRONI (BITTER CAMPARI MARTINI ROSSO Gin)	€ 7,50

COCKTAILS

COCA E RUM (RUM, COCA COLA, LIME)	€ 7,50
CUBA (ZUCCHERO CANNA E LIME PESTATI, RUM, COCA COLA)	€ 7,50
GIN TONIC (GIN, TONICA)	€ 7,50
PREMIUM GIN TONIC (PREMIUM GIN, TONICA)	€ 12,00
GIN LEMON (GIN, LEMONSODA)	€ 7,50
PREMIUM GIN LEMON (PREMIUM GIN, LEMONSODA)	€ 12,00
MOJITO (ZUCCHERO CANNA, LIME E MENTA PESTATI, RUM)	€ 7,50
CAIPIRINHA (ZUCCHERO CANNA E LIME PESTATI, CACHACA)	€ 7,50
CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA (ZUCCHERO CANNA, SCIROPPO di FRAGOLE, VODKA)	€ 7,50
ORGASMO (AMARETTO, KAHLUA, BAILEY'S)	€ 7,50
PIÑA COLADA (RUM, SCIROPPO COCCO, SUCCO ANANAS)	€ 7,50
SEX ON THE BEACH (VODKA BIANCA, VODKA PESCA, SUCCO MIRTILLO SUCCO ARANCIO, SUCCO ANANAS)	€ 7,50
MOSCOW MULE	€ 7,50
LONG DRINK ANALCOLICO	€ 7,50
VIRGIN MOJTO	€ 7,50



Alcolici

GRAPPE

BIANCA (SECCA E PROFUMATA)	€ 4,00
BARRIQUE (INVECCHIATA IN BOTTI DI ROVERE)	€ 5,00
MOSCATO (MORBIDA E PROFUMATA)	€ 4,00

Whisky

J&B - GLEN GRANT - JACK DANIEL'S - LAPHROAIG	€ 6,00
CHIVAS REGAL	€ 6,00

COGNAC

COURVOISIER	€ 6,00
MARTELL	€ 6,00
VECCHIA ROMAGNA	€ 4,00

RUM

HAVANA 7 ANNI	€ 6,00
BRUÇAL ANEJO	€ 6,00
MATUSALEM 7 ANNI	€ 6,00
PAMPERO ESPECIAL	€ 6,00



LIQUORI E AMARI

AMARETTO di SARONNO-AVERNA-MONTENEGRO	
FERNET-BRANCAMENTA-RABBARO-CYNAR	
SAMBUCA-SAN SIMONE-BRAULIO-AMARO del Capo	€ 4,00
BAILEY'S	€ 4,00
LIMONCELLO	€ 4,00
WODKA (MENTA-FRAGOLA-PESCA-LIQUIRIZIA)	€ 4,00

I NOSTRI VINI

Vini Bianchi:

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
ARNEIS Vino bianco fermo, corposo ed intenso, con piacevoli e delicate note fruttate e floreali	€ 5,00	€ 19,00
ERBALUCE Vino bianco fermo dalle piacevoli note erbacee e fruttate, con una piacevole struttura, fresco, sapido e dal finale minerale.	€ 5,00	€ 19,00
GEWÜRZTRAMINER Vino di colore giallo paglierino fermo, gusto pieno ed intenso, emergono note fruttate e fiorate con sentori di spezie	€ 5,00	€ 25,00
CHARDONNAY Vino frizzante di colore giallo paglierino, profumo caratteristico. E' delicato e fruttato (frutta tropicale, ananas in particolare), sapore elegante ed armonico.	€ 5,00	€ 19,00
GAVI Vino fermo di colore giallo paglierino, profumo intenso fine, delicato, caratteristico sapore aromatico, secco e gradevole.	€ 5,00	€ 19,00

Vini Rossi:

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
BARBERA ASTI Vigoroso e classico vino piemontese, colore rosso rubino intenso, con spiccato profumo di marasca.	€ 5,00	€ 19,00
BONARDA OLTREPÒ PAVESE Colore rosso rubino intenso, amabile, leggermente tannico, fresco, frizzante.	€ 5,00	€ 19,00
CHIANTI CLASSICO Colore rosso rubino, sapore armonico, dal profumo fragrante.	€ 5,00	€ 19,00
NEBBIOLO DOC Colline Novaresi Colore rosso rubino, gradevole, in bocca piacevole, equilibrato e persistente.	€ 5,00	€ 19,00
MONTEPULCIANO Colore rosso rubino intenso, sapore pieno, asciutto, armonico, giustamente tannico.	€ 5,00	€ 19,00
GATTINARA DOCG TRAVAGLINI Colore granato intenso, all'olfatto evidenzia delicati sentori speziati	€ 7,00	€ 35,00

Vini da DESSERT SPUMANTI:

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
PASSITO	€ 4,00	€ 25,00
PROSECCO	€ 4,00	€ 26,00
MOSCATO D'ASTI		€ 18,00

MENU BAVARESE

TAGLIERE della FORESTA NERA FIOCCO PROSCIUTTO CRUDO AFFUMICATO A FREDDO, LARDO ERBORINATO, SALAME di PROSCIUTTO, FORMAGGIO ALLA BIRRA, FORMAGGIO di CAPRA ERBORINATO	€ 14,00
Zuppa di Cipolle	€ 10,00
CANEDERLI allo Speck	€ 12,00
SPÄTZLE ALLA TRENTINA	€ 12,00
RÖSTI FARCITO: FORMAGGIO UOVA BACON	€ 13,00
WIENER SCHNITZEL (MAXI COTOLETTA di MAIALE) CON PATATINE	€ 18,00
MIX GRILL WÜRSTEL CON CRAUTI E PATATINE WÜRSTEL BIANCO, WÜRSTEL AVVOLTO NELLA PANCETTA WÜRSTEL CON FORMAGGIO, WÜRSTEL PICCANTE	€ 16,00
SUPER MAXI WÜRSTEL CON CRAUTI E PATATINE (450 GR 43 CM !)	€ 20,00
WÜRSTEL AL FORMAGGIO AVVOLTI NEL BACON CON SPÄTZLE ALLA TRENTINA	€ 17,00
WÜRSTEL BIANCO di MONACO 2 pz ALLA GRIGLIA CON INSALATA di PATATE	€ 16,00
WÜRSTEL BIANCO NORIMBERGA 6 pz ALLA GRIGLIA CON INSALATA di PATATE	€ 16,00
DUE BOCKWURST ALLA GRIGLIA CRAUTI E PATATINE	€ 16,00
STINCO INTERO di MAIALE AL FORNO CRAUTI PATATINE	€ 18,00
GOULASH di MANZO CON PATATE LESSE	€ 18,00
COSTINE ALLA GRIGLIA CON PATATINE	€ 18,00
MEZZO POLLO ARROSTO CON CRAUTI E PATATINE	€ 15,00
BREZEL CLASSICI 90 GRAMMI AL PEZZO	€ 3,50

CLASSICO PRODOTTO di PANIFICAZIONE TEDESCO
IDEALE COME ALTERNATIVA AL PANE O COME SNACK

A SECONDA DELLA STAGIONALITÀ E DELLA DISPONIBILITÀ DEL MERCATO
ALCUNI INGREDIENTI POSSONO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE



ANTIPASTI

ACCIUGHE DEL CANTABRICO CON PANE E BURRO	€ 13,00
TAGLIERE di SALUMI NOSTRANI	€ 14,00
CARPACCIO di CARNE SALADA CON RUCOLA E GRANA	€ 13,00
MOZZARELLA di BUFALA ALLA CAPRESE	€ 12,00
INSALATA NORVEGESE (LATTUGA, POMODORINI, SALMONE AL VAPORE)	€ 14,00
INSALATA ORIENTALE (POLLO, CURRY, LATTUGA, POMODORINI, ANANAS, PINOLI, UVETTA)	€ 13,00
CAESAR SALAD (LATTUGA, POLLO GRIGLIATO, CROSTINI di PANE, PARMIGIANO, SALSA CAESAR)	€ 13,00
CHICKEN SALAD (LATTUGA, RADICCHIO, POMODORI, PETTO di POLLO ALLA GRIGLIA)	€ 13,00
INSALATONA della CASA (LATTUGA, RADICCHIO, POMODORI, CAROTE, OLIVE, BUFALA)	€ 12,00
Polpo e PATATE all'EXTRAVERGINE	€ 13,00
LUMACHE ALLA BORGOGNA 6 pz	€ 9,00
LUMACHE ALLA BORGOGNA 12 pz	€ 16,00



LE PADELLACCE 500 GRAMMI

PENNE: POMODORO, ARRABBIATA, RAGÙ, GORGONZOLA	€ 30,00
SPAGHETTI: POMODORO, AGLIO & OLIO, CARBONARA	€ 30,00
TAGLIATELLE: GORGONZOLA, RAGÙ	€ 30,00
GNOCCHI: GORGONZOLA E SPECK	€ 30,00
RISOTTO: MILANESE, PARMIGIANA, QUATTRO FORMAGGI	€ 40,00



PRIMI PIATTI

RISOTTO ALLA PARMIGIANA	€ 12,00
RISOTTO ALLA MILANESE	€ 12,00
RISOTTO ai QUATTRO FORMAGGI	€ 12,00
GNOCCHI di PATATE AL GORGONZOLA E SPECK	€ 11,00
TAGLIATELLE AL RAGÙ	€ 11,00
SPAGHETTI AGLIO E OLIO	€ 10,00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	€ 12,00
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO	€ 16,00
PENNE ARRABBIATA O RAGÙ O GORGONZOLA	€ 10,00



IMMAGINI PURAMENTE INDICATIVE

A SECONDA DELLA STAGIONALITÀ E DELLA DISPONIBILITÀ DEL MERCATO ALCUNI INGREDIENTI POSSONO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE

LE CARNI

Tutti i piatti di CARNE SONO SERVITI CON CONTORNO di PATATINE FRITTE

FILETTO di MANZO ALLA GRIGLIA	€ 23,00
FILETTO di MANZO AL PEPE VERDE	€ 25,00
SOTTOFILETTO di MANZO ALLA GRIGLIA	€ 20,00
TAGLIATA di MANZO ALL'ACETO balsamico	€ 20,00
TAGLIATA di MANZO AL GORGONZOLA e Radicchio	€ 20,00
TAGLIATA di MANZO RUCOLA e GRANA	€ 20,00
TAGLIATA di MANZO RUCOLA e POMODORINI	€ 20,00
TAGLIATA di MANZO AL ROSMARINO	€ 20,00
GRIGLIATA di CARNI MISTE (MANZO-MAIALE-POLLO-WÜRSTEL)	€ 25,00
COSTATA di MANZO (MINIMO GR 600)	€ 29,00
PETTO di POLLO ALLA PIASTRA	€ 14,00
PETTO di POLLO ai FUNGHI PORCINI	€ 18,00
MAXI HAMBURGER (circa 350GR) CON PATATE FRITTE	€ 19,00
MAXI CHEESEBURGER (circa 350GR) CON PATATE FRITTE	€ 20,00
MAXI BACONBURGER (circa 350GR) CON PATATE FRITTE	€ 20,00



IL PESCE

PEPATA di COZZE BIANCHE o ROSSA CON CROSTONI AGLIATI	€ 13,00
FRITTO di CALAMARI CON PATATE FRITTE	€ 16,00
Fish & Chips	€ 16,00
TRANCIO di SALMONE ALLA PIASTRA	€ 16,00
TENTACOLI di PIOVRA ALLA GRIGLIA	€ 18,00

PER i Bimbi (fino a 12 ANNI)

HAMBURGER (100 GR) CON PATATINE	€ 9,00
DUE WÜRSTEL CON PATATINE	€ 9,00
NUGGETS di POLLO (6 pz.) CON PATATINE	€ 9,00
COTOLETTA di POLLO ALLA MILANESE CON PATATINE	€ 8,00
PENNE AL POMODORO o BURRO	€ 8,00



IMMAGINI PURAMENTE INDICATIVE

A SECONDA DELLA STAGIONALITÀ E DELLA DISPONIBILITÀ DEL MERCATO ALCUNI INGREDIENTI POSSONO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE

CONTORNI E STUZZICHERIE

PATATE AL FORNO

€ 5,00

PATATE FRITTE CON SALSE

€ 5,00

NUGGETS di Pollo (6 pz.) CON PATATINE

€ 9,00

VERDURE GRIGLIATE

€ 6,00

VERDURE IN PASTELLA

€ 7,00

INSALATA VERDE O MISTA

€ 5,00



MENU VEGETARIANO

Zuppa di Cipolle

€ 10,00

Zuppa ORZO & CEREALI

€ 10,00

POLPETTINE di SOIA CON VERDURE SALTATE IN PADILLA

€ 14,00

HAMBURGER AGLI SPINACI

€ 8,50

PANE, HAMBURGER, LATTUGA, POMODORO, MAIONESE, KETCHUP, Cipolle

HAMBURGER AGLI SPINACI E SCAMORZA

€ 9,00

PANE, HAMBURGER, LATTUGA, POMODORO, MAIONESE, KETCHUP, Cipolle,
SCAMORZA)



SPIANATA



COTTA A LEGNA, NELLA SUA SEMPLICITÀ CULINARIA È UN'ICONA DELLO SNACK ALTERNATIVO, UN'OCCASIONE PER UN BOCCONE ED ANCHE UN VERO PASTO, GUSTOSA, NUTRIENTE, SANA, INNOVATIVA. FARINA, ACQUA, LIEVITO, SALE ED UN PO' DI STRUTTO.

- | | |
|--|--------|
| 1) PROSCIUTTO COTTO, MOZZARELLA E POMODORO | € 9,50 |
| 2) PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA | € 9,50 |
| 3) SPECK E BRIE | € 9,50 |
| 4) MOZZARELLA, POMODORO E INSALATA | € 9,50 |
| 5) GORGONZOLA E RADICCHIO | € 9,50 |
| 6) STRACCHINO E RUCOLA | € 9,50 |
| 7) SALAME E MOZZARELLA | € 9,50 |

PULLED PORK

LE ORIGINI DEL Pulled Pork POSSONO ESSERE RINTRACCIATE NEL SUD DEGLI STATI UNITI E PIÙ PRECISAMENTE IN CAROLINA, CULLA DELLA COTTURA BARBECUE. VIENE SCELTO UN TAGLIO DI SPALLA DI MAIALE CHIAMATO BOSTON BUTT: DI GRANDI DIMENSIONI, VENATO DI GRASSO E RICCO DI COLLAGENE, COTTO LENTAMENTE A BASSA TEMPERATURA. IL Pulled Pork, NELLA SUA VERSIONE PIÙ CLASSICA, VIENE ACCOMPAGNATO DALLA SALSA BARBECUE, ALL'INTERNO DI UN PANINO SOFFICE E ROTONDO.



Sfilacci di spalla di maiale, Salsa barbecue

€ 9,00

IMMAGINI PURAMENTE INDICATIVE

A SECONDA DELLA STAGIONALITÀ E DELLA DISPONIBILITÀ DEL MERCATO ALCUNI INGREDIENTI POSSONO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE

PANINI

- | | |
|--|--------|
| 1) COTOLETTA di Pollo, LATTUGA, POMODORO, MAIONESE | € 8,00 |
| 2) Salsiccia, PEPERONI, Cipolla | € 8,00 |
| 3) WÜRSTEL, CRAUTI, SENAPE | € 8,00 |
| 4) PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA di BUFALA, PATÈ di Olive | € 8,00 |
| 5) PROSCIUTTO CRUDO, BRIE, SALSA COCKTAIL | € 8,00 |
| 6) TONNO, LATTUGA, MOZZARELLA, POMODORO, SALSA COCKTAIL | € 8,00 |
| 7) Speck, LATTUGA, BRIE, MAIONESE | € 8,00 |
| 8) BRESAOLA, RUCOLA, GRANA | € 8,00 |
| 9) GAMBERETTI, BRIE, SALSA COCKTAIL | € 8,00 |
| 10) TACCHINO, BACON, MOZZARELLA, MAIONESE, ZUCCHINE | € 8,00 |

BRUSCHETTE (4 pezzi)

- | | |
|---------------------------------------|--------|
| 1) TOMA, PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFINI | € 6,00 |
| 2) PEPERONI, MELANZANE, ZUCCHINE | € 6,00 |
| 3) GORGONZOLA, Cipolla | € 6,00 |
| 4) MOZZARELLA, POMODORO, ORIGANO | € 6,00 |
| 5) POMODORO, AGLIO, ORIGANO | € 6,00 |

PATATINE

- | | |
|---------------------------|--------|
| PATATINE FRITTE CON SALSE | € 5,00 |
|---------------------------|--------|

HAMBURGERIA

- | | |
|--|---------|
| 1) Classico:
<i>HAMBURGER MANZO 180 gr, Cipolla, Pomodoro,
LATTUGA, MAIONESE, KETCHUP</i> | € 10,00 |
| 2) CHEESEBURGER:
<i>HAMBURGER MANZO 180 gr, FORMAGGIO CHEDDAR, Cipolla,
POMODORO, LATTUGA, MAIONESE, KETCHUP</i> | € 11,00 |
| 3) BACONBURGER:
<i>HAMBURGER MANZO 180 gr, BACON, Cipolla, Pomodoro,
LATTUGA, MAIONESE, KETCHUP</i> | € 11,00 |
| 4) CHICKENBURGER:
<i>HAMBURGER di Pollo 180 gr, Cipolla, Pomodoro,
LATTUGA, MAIONESE, KETCHUP</i> | € 11,00 |
| 5) NOVARESE:
<i>HAMBURGER MANZO 180 gr, Zola, Radicchio</i> | € 11,00 |



MAXI TOAST

- | | |
|---|--------|
| MAXI TOAST CLASSICO (COTTO E FORMAGGIO) | € 4,50 |
| MAXI TOAST FARCITO (COTTO, FORMAGGIO E VERDURE) | € 6,00 |
| MAXI TOAST SPECIALE (TACCHINO, MAIONESE, LATTUGA E POMODORO) | € 7,00 |

PIADINE

- | | |
|--|--------|
| 1) CRUDO & BRIE | € 7,00 |
| 2) COTTO & BRIE | € 7,00 |
| 3) SPECK & BRIE | € 7,00 |
| 4) BRESAOLA, SCAGLIE di GRANA, RUCOLA | € 7,00 |
| 5) SALAME E BRIE | € 7,00 |
| 6) STRACCHINO E RUCOLA | € 7,00 |
| 7) COTTO, ZOLA, VERDURE GRIGLIATE | € 7,00 |
| 8) NUTELLA | € 7,00 |

IMMAGINI PURAMENTE INDICATIVE



LE NOSTRE PIZZE

Ogni aggiunta da € 0,50 a € 3,00

PIZZE AL METRO:

½ METRO MARGHERITA	€ 15,00
½ METRO FARCITA	€ 20,00
½ METRO PIZZE SPECIALI	€ 25,00

PIZZE CLASSICHE:

AMERICANA (POMODORO, MOZZARELLA, PATATINE, WÜRSTEL)	€ 10,00
BIANCHINA (QUATTRO FORMAGGI)	€ 10,00
BIANCO ROSSA (POMODORO, MOZZARELLA, SPECK, BRIE)	€ 10,00
BOSCAIOLA (POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI PORCINI)	€ 10,00
BUFALA (POMODORO, MOZZARELLA di Bufala)	€ 10,00
CALABRESE (POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE)	€ 10,00
CALAMARI (POMODORO, MOZZARELLA, CALAMARI)	€ 12,00
COLOSSEO (POMODORO, MOZZARELLA di Bufala, ACCIUGHE)	€ 11,00
COTTO (POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO)	€ 9,50
ESTIVA (POMODORO, POMODORINI, MOZZARELLA di Bufala, BASILICO)	€ 10,00
MARGHERITA (POMODORO, MOZZARELLA)	€ 7,00
MELANZANINA (POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, GRANA)	€ 11,00
NAPOLI (POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE)	€ 9,50
ORTOLANA (POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, ZUCCHINE E PEPERONI)	€ 10,00
PARMA (POMODORO, MOZZARELLA, Crudo di PARMA)	€ 12,00

IMMAGINI PURAMENTE INDICATIVE

A SECONDA DELLA STAGIONALITÀ E DELLA DISPONIBILITÀ DEL MERCATO ALCUNI INGREDIENTI POSSONO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE



PRIMAVERILE

(Pomodoro, Pomodorini, Zucchine, Gamberetti, Rucola)

€ 11,00

PROFUMATA

(Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla)

€ 10,00

PUGLIESE

(Pomodoro, Cipolle, Grana)

€ 9,50

RUSTICA

(Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Peperoni)

€ 11,00

SICILIANA

(Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi, Olive)

€ 11,00

TRICOLORE

(Mozzarella, Stracchino, Rucola, Pomodorini)

€ 10,00

VERONESE

(Pomodoro, Mozzarella, Radicchio, Speck)

€ 11,00

VIALI ROSA

(Pomodoro, Mozzarella, Salmone, Porri)

€ 12,00

VIVALDI/4 STAGIONI

(Pomodoro, Mozzarella, Olive Nere, Prosciutto Cotto, Funghi, Carciofi)

€ 11,00

Pizze Speciali:

A) Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Salame dolce, Funghi, Acciughe € 12,00

B) Pomodoro, Mozzarella, Pere, Parmigiano, Prosciutto Crudo € 12,00

C) Mozzarella di Bufala, Tonno, Zucchine julienne € 12,00

D) Pomodoro, Mozzarella, Salame Dolce, Zola, Radicchio, Porri € 12,00

E) Pomodoro, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Grana, Pomodorini € 12,00

F) Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante, Salsiccia, Carciofini, Olive € 12,00

G) Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Tonno, Fontina, Erba Cipollina € 12,00

H) Pomodoro, Aglio, Prezzemolo, Cozze, Gamberetti, Calamari. € 12,00

I) Pomodoro, Mozzarella, Pancetta, Gamberetti, Funghi Porcini, Olive, Mozz. di Bufala € 12,00

L) Pomodoro, Mozzarella, Scamorza affumicata, Radicchio, Prosciutto Crudo € 12,00

A seconda della stagionalità e della disponibilità del mercato alcuni ingredienti possono essere surgelati all'origine

IMMAGINI PURAMENTE INDICATIVE



LE NOSTRE PIZZE

I NOSTRI DESSERT

TORTA DEL GIORNO	€ 6,00
STRUDEL di MELE CON Salsa VANIGLIA	€ 8,00
STRUDEL ai FRUTTI di BOSCO	€ 8,00
TIRAMISÙ TRADIZIONALE	€ 6,00
MERINGATA CON Cioccolato FUSO	€ 7,00
PROFITEROLES AL Cioccolato	€ 6,00
CREMA CATALANA	€ 6,00
CHEESECAKE ALLE FRAGOLE	€ 6,00
PANNA COTTA (FRUTTI di bosco, Caramello, Cioccolato, Fragole)	€ 6,00
FRITTELLE di MELE CON Salsa VANIGLIA	€ 6,00
Soufflé AL Cioccolato	€ 6,00
ANANAS AL NATURALE	€ 6,00
ANANAS CON GELATO	€ 7,00
FRAGOLE AL NATURALE (IN STAGIONE)	€ 6,00
FRAGOLE CON GELATO (IN STAGIONE)	€ 7,00
Coppa MISTA GELATO (FIORDILATTE, Cioccolato, Fragola, Crema, Limone)	€ 6,00
Affogato AL LIQUORE	€ 7,00
Affogato AL Caffè	€ 7,00



IMMAGINI PURAMENTE INDICATIVE



**SU PRENOTAZIONE POSSIAMO FORNIRVI TORTE PERSONALIZZATE
di PASTICCERIA PER LE VOSTRE RICORRENZE
al costo di € 30,00 al Kilo**

(1 kg è sufficiente per 10/12 persone)

**IN CASO di VOSTRE TORTE CONSUMATE A FINE PASTO
SARÀ ADDEBITATO UN COSTO di SERVIZIO di € 1,50 A PERSONA.**

A seconda della stagionalità e della disponibilità del mercato alcuni ingredienti possono essere surgelati all'origine

LA NOSTRA BIRRERIA NASCE NEL GIUGNO 2004 CON IL NOME DI UNO DEI PIÙ GRANDI E FAMOSI BIRRIFICI DI MONACO DI BAVIERA, LÖWENBRÄU.

A MONACO LA BIRRA È UN VERO CULTO E LA CITTÀ È PATRIA DI ALCUNE DELLE BIRRERIE PIÙ FAMOSE NEL MONDO.

NATA PER DARE LA POSSIBILITÀ A TUTTI GLI AMANTI DELLA BIRRA DI POTERLA ASSAPORARE DA SOLI O IN COMPAGNIA, LA NOSTRA BIRRERIA DALL'ARREDAMENTO IN LEGNO E DALLA PARTICOLARE ARCHITETTURA, VI PROIETTERÀ IN QUELLA MERAVIGLIOSA ATMOSFERA DI FESTA TIPICAMENTE BAVARESE.

NEL 2010 CON IL CAMBIO DI GESTIONE, CAMBIA NOME E DIVENTA LA BIRRERIA DI GRIGNASCO. CAMBIA ANCHE LA BIRRA: SCEGLIENDO DI PROPORRE AUGUSTINER ABBIAMO DECISO DI MIGLIORARE ANCOR PIÙ LA NOSTRA QUALITÀ. LA AUGUSTINER BRÄU MÜNCHEN È UNA BIRRA PRODOTTA NEL BIRRIFICIO OMONIMO DI MONACO, E RISALE AL 1328, QUANDO I MONACI AGOSTINIANI PER PRIMI HANNO INIZIATO A PRODURLA.

Disponiamo così di una vasta gamma di birre, per soddisfare ogni tipo di palato: Augustiner Hell, bionda dal carattere classico tipico dello stile monacense, non impegnativa e ideale per placare la sete; Augustiner Dunkel, una birra di malto scura dal sapore marcato; Augustiner Pils, classica bionda morbida, dal sapore leggermente amaro, brassata secondo la ricetta originale del Pilsner; Wiener Maximilian, una chiara dall'elevata gradazione alcolica e notevole corposità, dal gusto marcatamente maltato; e infine Schneider Weisse, in produzione a Monaco dal 1872, birra di frumento di colore giallo scuro quasi ambrato con una schiuma molto persistente e cremosa (disponibile alla spina e in bottiglia nelle sue sette varietà), inoltre abbiamo inserito Guinness Stout alla spina la birra scura per eccellenza riconosciuta in tutto il mondo.

La peculiarità della nostra cucina è il classico menù bavarese con spätzle, canederli, Würstel di tutti i tipi, Brezel, stinco, crauti, salumi e formaggi oltre ai classici piatti dal carattere regionale e stagionale: antipasti, primi, secondi, dolci, particolari cene (anche su richiesta) ed infine, pizze dalla classica forma tonda, rettangolare disposta su taglieri da mezzo metro e panini, snack, patatine, ecc.

Per farvi godere in pieno relax la serata, la nostra birreria è stata ampliata nel 2011 con una area giochi tutta dedicata al divertimento dei vostri bambini, aperta tutti i giorni fin dal pomeriggio: è l'ideale anche per originali feste di compleanno!

Infine sono stati installati dei maxi schermi per goderci insieme tutti gli eventi sportivi, in particolare le partite calcistiche di Serie A, Coppe su piattaforma Sky e DAZN.

Tabella Allergeni

PIATTI CHE CONTENGONO PRODOTTI O SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE														
I Piatti sono indicati come sul nostro menù: Panini/ Piadine / Bruschette e Hamburger con il loro numero	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Uova e prodotti a base di uova	Pesce e prodotti a base di pesce	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Soia e prodotti a base di soia	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Frutta a guscio e loro prodotti	Sedano e prodotti a base di sedano	Senape e prodotti a base di senape	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10mg/kg o 10 mg / litro in termini di SO2 totale	Lupini e prodotti a base di Lupini	Molluschi e prodotti a base di molluschi
Antipasti	Caesar/ Insalata Orientale/ Lumache/ Pulled Pork/ scoglie	Insalata di mare	Insalata di mare	Norvegese/ Acciughe/ Insalata di mare		Insalata Orientale	Carne Salada Caprese/ Insalata Formaggi Lumache		Pulled Pork		Pulled Pork			Cozze/ Insalata di Mare Spaghetti allo scoglio
Primi Piatti	Pasta/Gnocchi	Spaghetti allo scoglio	Tagliatelle	Spaghetti allo scoglio		Aglio & Olio / Arrabbiata / Ragù	Risotti / Penne & Gnocchi al Gorgonzola		Ragù					Spaghetti allo Scoglio
Secondi Piatti	Carni in Padella					Boconconi di Soia	Filetto Pepe / Tagliata allo zola / Petto Pollo Funghi							
Pesce	Calamari			Salmone		Cozze								
Menu Bimbi	Milanesi/ Nuggels		Plattess/ Milanese	Plattessa			Milanesi							
Menu Bavarese	Spätzle/ Brezel/ Zuppa Cipolle/ Emmental		Canederl/ Spätzle / Rosti			Zuppa di Cipolla / Goulash / Sfinchi/ Cosine / Spätzle / Canederl	Tagliere Foresta / Canederl/ Spätzle / Rössl / Mix Würstel/ Würstel & Spätzle / Zuppa di Cipolle							
Contorni						Patate Saltate								
Dolci	Strudel/ Tiramisu/ Torta del Giorno		Meringa/ Strudel/ Tiramisu/ Crema Catalana				Tutti	Strudel						
Pizze	Pasta Pizza	Primaverile H / I		Viali Rosa / Calamari Colosseo / Napoli Profumata / Siciliana A / C / G		Pizza	Tutte quelle con Mozzarella							
Spianata	Spianata						1/2/3/4/5/6/7							
Panini	Pane	9/10	1/5/6/7/8/10	6			4/5/6/7/8/9/10			3				
Toast	Pane Toast						Tutti							
Bruschette	Pane					3/5	1/3/4							
Piadine	Piadina		1/2/3/4/5/6/7/8				Tutte	8						
Hamburger	Pane		1/2/3/4/6			1/2/3/4	2/5							Pane
Focacce	Focacce	1	1				1							



GIOMAR

GROUP



VIA FEDERICO PERETTI, 55 - GRIGNASCO (NO)
TEL. 0163 418434



CORSO REPUBBLICA, 15 - ARONA (NO)
TEL. 0322 45302

Pa-Ta-Tà... 
...la patata farcita

Via Guglielmo Marconi, 3 - ARONA (NO)
Tel. 351 2174768



VIA BOSCHI DI SOPRA, 1
POMBIA (NO)
TEL. 0321 957077