

LUPPOLO

U R B A N O



Dolomiti[®]
la birreria

Gentile cliente, nelle ultime pagine troverà le indicazioni riguardo alle 14 sostanze considerate "ALLERGENI" e alla loro presenza all'interno dei nostri prodotti.

Per qualsiasi ulteriore informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.



FRATELLI LUCIANI

MEDAGLIA D'ARGENTO
del Ministero di Agricoltura
Industria e Commercio

FABBRICA DI BIRRA

DIPLOMA DI
GRAN PREMIO
Esposizione Igiene Napoli, 1900

MEDAGLIA D'ORO

Esposizione
Mondiale Roma, 1911

PEDAVENA DI FELTRE



La famiglia Luciani ha iniziato a produrre birra a Pedavena nel 1897. Qui apre, pochi anni dopo, quella che tutt'oggi è la birreria più grande d'Italia.

Da un'idea dei fondatori è nato nel secondo dopoguerra il progetto di una rete di birrerie che riprendesse il nome della Fabbrica facendo conoscere i suoi prodotti in tutta Italia.

Oggi portiamo le nostre birre dalle pendici delle Dolomiti a tutta la rete di locali Fabbrica in Pedavena per far vivere a tutti i nostri clienti la magia dello storico birrificio.

Scopri sul nostro sito
WWW.FABBRICAINPEDAVENA.IT
dove trovare le altre birrerie!





birra[®] **Dolomiti**

**Birra Dolomiti è la nostra
selezione di birre create
in ESCLUSIVA PER LA
RISTORAZIONE. Queste ricette
sono realizzate con l'utilizzo
di cereali 100% italiani ed una
selezione dei migliori luppoli
europei. Il rispetto dei giusti
tempi di fermentazione e la
lunga maturazione a 0°C rendono
queste birre uniche.**

**Tra gli ingredienti è presente
anche malto da orzo delle
Dolomiti, materia prima
risultato di un progetto di
filiera integrata nato nel 2006
grazie alla collaborazione con
una cooperativa agricola che
coltiva orzo distico da birra per
la Fabbrica in Pedavena in vari
comuni della provincia di Belluno
alle pendici delle Dolomiti.**



1897 NON FILTRATA

Birra del "Centenario"



Direttamente dal Tank
NON PASTORIZZATA

Lager non filtrata, bassa fermentazione 5,8% vol.

La nostra non filtrata e non pastorizzata, spillata direttamente dal tank, ha un gusto ed un colore inconfondibili risultanti da una fermentazione primaria nelle storiche e uniche cantine «Rostenit» ispirate al concetto della vasca aperta. La rifermentazione in tank verticali unita alla lunghissima maturazione donano a questo prodotto cremosità e profumi unici.

0,20 l | € 3⁵⁰

0,40 l | € 5⁵⁰

boccale 1,00 l | € 12⁰⁰

LA BIRRA alla spina



BIRRA DOLOMITI PILS

Pils Italiana, bassa fermentazione 4,9% vol.

In questa Pils italiana puoi sentire tutta la leggerezza dell'acqua che scende dalle Dolomiti Bellunesi, per una birra dal gusto rotondo ed elegante. Si presenta con una schiuma compatta e cremosa impreziosita da note floreali ottenute dal dosaggio a freddo di luppoli nobili quali lo Spalt Select.

0,20 l | € 3⁵⁰

0,40 l | € 5⁵⁰

boccale
1,00 l | € 12⁰⁰



BIRRA DOLOMITI ROSSA

Birra Bock 6,7% vol.

Una rossa dal corpo strutturato ed equilibrato con sentori di caramello e frutti di bosco. Consigliata in abbinamento a brasati e dolci; perfetta con formaggi d'alpeggio.

0,20 l | € 3⁵⁰

0,40 l | € 6⁰⁰

boccale
1,00 l | € 13⁰⁰



BIRRA DOLOMITI 8° DOPPIO MALTO

Doppel bock chiara 8,0% vol.

La nostra birra a più elevata gradazione. Da bere con calma, apprezzandone il colore oro intenso dato dal lento processo di cottura e caramellizzazione del mosto. Il corretto bilanciamento dei luppoli in amaro rende questa birra comunque facile alla bevuta.

0,20 l | € 3⁵⁰

0,40 l | € 6⁰⁰

boccale
1,00 l | € 13⁰⁰

LA BIRRA alla spina



BIRRA DOLOMITI STILE 46 **NEW**

Italian Style Pilsner 5,2% vol.

La Birra Dolomiti Stile 46 è una Italian Style Pilsner, dai sentori di agrumi, frutta tropicale e spezie come l'anice stellato. Questi profumi sono riconoscibili grazie all'uso sapiente dei luppoli europei e americani in dry hopping.

L'importante quantità di luppolo utilizzato nel processo produttivo dà, inoltre, alla birra un colore velato con sfumature tendenti al verde.

0,20 l | € 3⁵⁰

0,40 l | € 6⁰⁰

boccale
1,00 l | € 13⁰⁰



MAISEL'S WEISSE

Weissebier ad alta fermentazione 5,2% vol.

In questa weisse le note fruttate si combinano con un pizzico di noce moscata, grazie al sapore dolce del malto, e di frutta esotica.

0,20 l | € 3⁵⁰

0,40 l | € 6⁰⁰

boccale
1,00 l | € 13⁰⁰



GUINNESS

Irish Dry Stout 4,2% vol.

Celebre Irish Dry Stout dal profondo colore rubino scuro. Al palato offre un corpo vellutato e leggero, dove il carattere deciso dell'orzo tostato si sposa perfettamente con morbidi sentori di cacao e caffè.

1/2 Pinta | € 4⁰⁰

1 Pinta | € 7⁰⁰

LA BIRRA

in bottiglia



CASTELLO LOW

Lager leggera 3,5% vol.

Birra leggera di bassa gradazione alcolica, caratterizzata da freschezza e rotondità di gusto che la rendono ideale per dissetare senza appesantire. Al palato si presenta leggera, beverina e con un gusto equilibrato.



33cl. € 5⁰⁰



CASTELLO SENZA GLUTINE

Lager senza glutine 5,2% vol.

Birra che rispecchia nel sapore e nei profumi la sorella Lager ma dal gusto più delicato. La produzione viene monitorata costantemente da operatori esperti al fine di ottenere un prodotto ottimale nel gusto e sicuro per le persone celiache. Certificato da un istituto accreditato lotto per lotto.



33cl. € 5⁰⁰



DOLOMITI SPECIALE

Lager speciale 5,9% vol.

Chiara dai riflessi d'oro intenso, si caratterizza per il gusto rotondo con delicate note di frutta matura e caramello.

75cl. € 0⁰⁰



SUPERIOR ANALCOLICA

Lager analcolica < 0,5% vol.

Dopo studi e perfezionamenti nasce la birra Superior Analcolica con lo scopo di ottenere un prodotto equilibrato nel gusto e privo di alcool.



33cl. € 5⁰⁰



PEDAVERNA ORIGINALE

Lager 5,0% vol.

La ricetta che ha creato il mito della nostra fabbrica tramandata da mastro birraio a mastro birraio. La leggera nota erbacea del luppolo in fiore caratterizza questa birra rendendola estremamente rinfrescante, pur mantenendo un corpo importante dato dalla lunga fermentazione a bassa temperatura.

33cl. € 5⁰⁰



PEDAVERNA PILS SUPERIORE

Pils 5,2% vol.

Una Pils unica e inconfondibile: facile da bere ma dalla struttura robusta. Il malto Pils 100% italiano le dona un colore chiaro e un gusto secco, con un finale piacevolmente amaro. Chiude con una schiuma fine e compatta, nata da un dosaggio accurato di luppoli aromatici.



33cl. € 5⁰⁰



PEDAVERNA AMBRATA

Ambrata 5,9% vol.

Un'ambrata in stile Vienna dal colore rame-bronzo e dalla schiuma compatta. Caratterizzata dalla storica luppolatura Pedavena, offre un sapore corposo con note di caramello e una gradazione importante ma equilibrata. Versatile e adatta a ogni momento.

33cl. € 5⁰⁰

IL MASTRO BIRRAIO CONSIGLIA



Birra Centenario - Vol. 5,8%
Birra a tutto pasto, ottima
con carni alla brace e
hamburger.



Dolomiti Stile 46 - Vol. 5,2%
Da abbinare a piatti
speziati, hamburger, carne
alla griglia, piatti piccanti,
formaggi.



Pedavena Originale - Vol. 5,0%
Da gustare con formaggi,
salumi magri, primi piatti e
pizze classiche.



Dolomiti Pils - Vol. 4,9%
Da abbinare a carni bianche,
primi piatti e focacce.



Pedavena Pils Superiore - Vol. 5,2%
Da gustare con primi piatti
tipici e le carni della
tradizione bellunese.



Dolomiti Rossa - Vol. 6,7%
Perfetta con formaggi, carni
rosse importanti e dolci.



Pedavena Ambrata - Vol. 5,9%
Perfetta con i salumi
e le nostre focacce.



Dolomiti Doppio Malto - Vol. 8%
Da abbinare a carni rosse,
dolci o da sola come
piacevole dopocena.



FRITTI

Chicken Nuggets € 7⁵⁰

Mozzarelline Panate € 7⁵⁰

Patatine Fritte € 5

Anelli di cipolla € 5⁵⁰

Olive all'ascolana € 6

Red Hot Jalapenos € 8

Verdure Pastellate € 6⁵⁰

BASKET FRITTO

Anelli di cipolla, Mozzarelline, Nuggets, Olive all'ascolana, Verdure pastellate

2/3 Persone € 15

4/6 Persone € 22



ANTIPASTI

Tagliere di formaggi della Fabbrica
con miele e mostarde

**Abbinato
con**



€ 17⁵⁰

Carne Salada
con scaglie di grana padano e crema di aceto balsamico

**Abbinata
con**



€ 18

Prosciutto di Parma 24 mesi

€ 16⁹⁰

Vitello Tonnato

€ 14⁹⁰

Caprese fresca di Bufala

€ 14



I PRIMI

Spaghetti all'Amatriciana

Salsa di pomodoro, guanciale, grana

€ 12⁵⁰

Lasagna al forno con ragù di carne

Abbinata
con



€ 12⁵⁰

Spaghetti di grano duro alla carbonara

Tuorlo d'uovo, guanciale, pecorino e grana

Abbinati
con



€ 12⁵⁰

La famosa Parmigiana

Tegamino di melanzane

€ 13

Mezzemaniche di grano duro alla cacio e pepe

Crema di formaggio pecorino e pepe

€ 13

Spaghetto ai 3 pomodori con basilico

€ 13

Spaghetto di grano duro aglio olio e peperoncino

€ 12⁵⁰



I SECONDI

Costata 350/400gr

Abbinala
con



€ 23⁹⁰

Filetto di Manzo alla Brace

Abbinalo
con



€ 23⁵⁰

Tagliata di Manzo rucola e Grana

Abbinala
con



€ 19⁹⁰

Tagliata di pollo rucola e grana

€ 16⁵⁰

Tagliata di Manzo alla Birra Pedavena

€ 19⁹⁰

Stinco di maiale aromatizzato alla Birra Dolomiti
con patate al forno

€ 16⁹⁰

Costine Marinate al Miele
con patate al forno

Abbinala
con



€ 17⁹⁰

Cotoletta di pollo dorata
con patate al forno

€ 16⁹⁰

Gran spiedo della Birreria

Abbinalo
con



coppa di maiale, pollo, peperoni, salsiccia, verdure cotte
con patate al forno

€ 19⁹⁰



CONTORNI

Insalata Mista	€ 5
Patatine Fritte	€ 5
Verdure Grigliate	€ 6
Patate al forno	€ 5

LE INSALATE

Insalatona Mista  VEGAN	€ 7
lattuga, carote, radicchio e pomodorini	
Caesar Salad	€ 14
Insalata Mista, sfilacci di pollo, bacon croccante, scaglie di grana, crostini di pane e salsa Caesar	
L'italiana	€ 14
Insalata verde, Tonno, Olive, Uova	
Vegetariana  VEGAN	€ 14
insalata verde, zucchine, melanzane, pomodorini, olive	



HAMBURGER

L'originale

Burger di manzo 180gr, cheddar, cipolle caramellate

Abbinalo
con



€ 13⁵⁰

Scaligero

Burger di manzo 180gr, cheddar, bacon, lattuga, pomodoro

€ 14⁹⁰

Chiaretto

Burger di manzo 180gr, arrosto di tacchino, mozzarella di bufala, pomodoro

€ 14⁹⁰

Il re del Garda

Burger di manzo 180gr, uovo all'occhio di bue, cheddar, bacon affumicato, lattuga e pomodoro

Abbinalo
con



€ 17

La perla del Garda

Burger di manzo 180gr, cheddar, cipolle caramellate, lattuga e pomodoro

€ 16

Il Benaco

Burger di manzo 180gr, mozzarella di bufala, bacon, cipolle caramellate, lattuga, pomodoro e uovo

€ 16

Lugana burger

Burger di manzo 180gr, cheddar, lattuga e pomodoro

Abbinalo
con



€ 14

Veggie **VEGAN**

Burger di soia, lattuga, pomodoro, cipolla caramellata, verdure

€ 14



WRAP

Wrap di pollo alla piastra

Insalata, pomodoro, scaglie di grana, salsa cesar, cheddar, bacon
con contorno patatine fritte

€ 13

Wrap di manzo

Cavolo rosso, salsa dolomiti, bacon e cheddar con patatine fritte

€ 14

SANDWICH

Garda rider

pane tostato con arrosto di tacchino, cheddar, bacon, uovo, insalata e pomodoro.
Con patatine fritte

€ 13

Club sandwich

Con patatine fritte

€ 13

Il gardesano

pane tostato con arrosto di tacchino, guacamole, lattuga e pomodoro.
Con patatine fritte

€ 13



MENU BIMBI

Pasta al sugo  o Pasta al ragu'

€ 8⁵⁰

Toast prosciutto e formaggio con patatine fritte

€ 8⁵⁰

Nuggets di pollo con patatine fritte

€ 8⁵⁰



DOLCI DELLA CASA

Tiramisù

€ 6

Crema catalana

€ 6

Cheesecake

€ 6

Panna cotta con topping a scelta

chiedi al nostro personale di sala

€ 6

Tortino al cioccolato

€ 6

Dolce della settimana

chiedi al nostro personale di sala

€ 6

BEVANDE

Acqua
naturale e gassata

0,50l € 2⁵⁰
0,75l € 3⁵⁰

Alla spina
Pepsi Regular - Pepsi Zero
Lipton limone - Lipton pesca
Schweppes Tonica - Schweppes Lemon

Piccola € 3⁵⁰
Media € 5⁰⁰

In bottiglia
Pepsi zero - Pepsi Regular
Lipton limone - Lipton pesca
7UP

0,33l € 4⁵⁰

Redbull Lattina

0,257l € 6⁰⁰





VINO

ALLA MESCITA

Lugana	€ 5 ⁵⁰
Pinot grigio	€ 5
Prosecco	€ 6
Rosè	€ 5
Valpolicella	€ 6

IN BOTTIGLIA • ROSATI

Bardolino Chiaretto 75cl	€ 14 ⁹⁰
--------------------------	--------------------

IN BOTTIGLIA • BOLLICINE

Prosecco extra dry 75cl	€ 22
Prosecco di Valdobbiadene 75cl	€ 25
Franciacorta brut 75cl	€ 45
Moscato dolce 75cl	€ 21
Bellavista 75cl	€ 60
Ca del bosco 75cl	€ 60
Champagne GH Mumm 75cl	€ 110
Champagne Ruinart 75cl	€ 110
Champagne Moët&Chandon Ice 75cl	€ 160
Dom Perignon 75cl	€ 390

IN BOTTIGLIA • ROSSI

Bardolino 37,5cl	€ 13
Bardolino 75cl	€ 18 ⁵⁰
Valpolicella classico 75cl	€ 23 ⁵⁰
Ripasso della valpolicella classico	€ 31
Ripasso di zenato 75cl	€ 33
Garda merlot 75cl	€ 22
Chianti colli senesi 75cl	€ 21

IN BOTTIGLIA • BIANCHI

Lugana 37,5cl	€ 17
Lugana 75cl	€ 24
Lugana ca' dei frati 75cl	€ 30
Lugana zenato santa cristina 75cl	€ 31
Custoza 75cl	€ 17
Soave 75cl	€ 18
Pinot grigio 75cl	€ 18
Chardonnay del veneto 75cl	€ 18

CAFFETTERIA

Caffè espresso	€ 1⁵⁰
Caffè corretto	€ 2⁵⁰
Caffè decaffeinato	€ 1⁵⁰
Tè caldo	€ 3
Camomilla	€ 3

AMARI

Amari	a partire da	€ 5
Limoncello		€ 3,5
Grappa Bianca		€ 5
Grappa Barricata		€ 5
Distillati (Rhum, Whisky, Armagnac)	a partire da	€ 8

APERITIVI ALCOLICI

Spritz select tipico di Venezia	€ 7
Sprizzato prosecco e seltz	€ 5
Aperol spritz aperol, prosecco, seltz	€ 6 ⁵⁰
Campari spritz bitter campari, prosecco, seltz	€ 6 ⁵⁰
Hugo prosecco, sciroppo di sambuco seltz e foglie di menta	€ 6 ⁵⁰
Hugo rosè vino rosso, sciroppo di sambuco, seltz e foglie di menta	€ 6 ⁵⁰
Limoncello spritz	€ 6 ⁵⁰

GIN TONIC PREMIUM

Tanquery	€ 10
Bombay sapphire	€ 10
Gin mare	€ 15
Hendrick's	€ 15
Bull dog	€ 13

COCTAILS E LONG DRINK

Americano bitter campari, vermouth rosso e seltz	€ 9
Negroni sbagliato prosecco, bitter campari e vermouth rosso	€ 9
Negroni bitter campari, gin e vermouth rosso	€ 9
Campari orange bitter campari succo d'arancia	€ 9
Caipirinha lime, zucchero, cachaca	€ 9
Caipiroska lime, zucchero, vodka	€ 9
Cuba libre rum, cola, zucchero, lime	€ 9
Gin lemon gin, lemon	€ 9
Gin tonic gin, tonica	€ 9
Mojito rum, menta, lime, zucchero	€ 9
Moscow mule vodka, succo di lime, ginger beer	€ 9
Vodka lemon vodka, lemon	€ 9
Vodka red bull vodka, red bull	€ 9
Wiskey e cola wiskey, cola	€ 9
Sex on the beach vodka, succo d'arancia, succo di cranberry	€ 9

— PORTAMI A CASA —

Fresca di spillatura...

2 litri 1897



[costo della ricarica da 2 lt]

**BOTTIGLIA
D'ASPORTO 2LT**

con chiusura
ermetica riutilizzabile
[costo della bottiglia riempita
al primo acquisto € 26,00]



Il prodotto acquistato con la formula da asporto non può essere consumato all'interno del locale.

— BEER SHOP —

Per non restare mai senza...



BASKET 6x33CL
DA



1897
Pedavena



Chiedi il listino completo al nostro staff

Il prodotto acquistato con la formula da asporto non può essere consumato all'interno del locale.

CASSE DI BIRRA

Per non restare mai senza...

A PARTIRE
DA





BIRRA CASTELLO S.P.A.



UN'IDEA TUTTA ITALIANA DAL PROGETTO ALLA PRODUZIONE

DI COSA SI TRATTA:

Un sistema di confezionamento basato sull'utilizzo di un doppio contenitore inserito uno nell'altro. Immettendo semplice aria compressa nell'intercapedine tra i due recipienti è possibile spingere fuori dal fusto la birra senza che la stessa entri in contatto con il gas utilizzato per la spillatura.

PRINCIPALI BENEFICI:



Mantenimento delle qualità organolettiche e aumento della shelflife della birra grazie al mancato contatto tra il prodotto ed il gas utilizzato per la spillatura.



Riduzione dell'uso di CO₂ grazie alla possibilità di spillare la birra con un semplice compressore



I fusti sono costituiti al 100% da PET in tutti i loro componenti e sono per questo riciclabili all'infinito.



**IN QUESTO LOCALE LA BIRRA
SI SPINA SENZA DISPERDERE
CO₂ NELL'AMBIENTE**

LUPPOLO

U R B A N O

Sono presenti in menù prodotti freschi, conservati e surgelati.

All'occorrenza tutti i nostri prodotti possono essere trattati con il sistema naturale dell'abbattimento rapido della temperatura e mantenuti con la catena del freddo. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale in servizio.

* Ricorda: i prodotti indicati con l'asterisco potrebbero essere sottoposti a freddo forzato all'origine



vegetariano

Coperto € 1,50

Tutte le immagini inserite sono a scopo illustrativo.

Gentile cliente, di seguito troverà le indicazioni riguardo alle 14 sostanze considerate "ALLERGENI" e alla loro presenza all'interno dei nostri prodotti. Per qualsiasi ulteriore informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

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) lattitolo.

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 illinoensis* (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.

FRITTI

Patatine fritte	1
Fritto della fabbrica	1, 2, 7, 10
Fritto in compagnia	1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12
Polpettine alla parmigiana	1, 7, 12
Speedy bandidos	1, 3, 6, 7, 9, 10, 12
Mozzarella sticks	1, 7
Jalapenos	1, 7
Onion rings	1, 7
Olive all'ascolana	1, 3, 4, 6, 7, 9, 12

ANTIPASTI

Cicchetti fabbrica	1, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12
Tagliere fabbrica	7, 10, 12
Selezione salumi	-
Millefoglie di Carne salada	1, 3, 10, 12
Polpettine alla parmigiana	1, 7, 12
Ricotta infornata	1, 3, 10, 12

PRIMI PIATTI

Canederl	1, 3, 6, 7, 9, 10
Spatzle alla tirolese	1, 3, 6, 7, 9, 10
Zuppa	1, 10
Gnocchi	1, 10
Spaghetti alla chitarra	1, 10
Bigoli alla putanesca	1, 3, 4, 6, 9, 10, 12
Bigoli all'anatra	1, 3, 6, 8, 9, 10, 12

I SECONDI

Piatto Pedavena	1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11, 12
Stinco alla birra	1, 2, 4, 6, 9, 11, 12
Piatto della fabbrica	1, 7
Piatto del birraio	7, 9, 10
Delizia di montagna	1, 3, 6, 7, 9
Pollo fritto	1, 3, 4, 6, 7, 8
Wurstel e Crauti	1, 10
Wienerschnitzel	1, 3, 10, 12
Degustazione crudi	1, 3, 4, 6, 9, 10, 12
Tartare di manzo classica	1, 4, 6, 10, 12
Tartare di manzo mediterranea	1, 6, 9, 10, 12
Tagliata di manzo	7, 9
Petto di tacchino all'ortolana	1, 4, 6, 12
Tagliata di pollo agli agrumi	1, 3, 6, 7, 9, 10
Tagliata di pollo alle erbe	1, 3, 6, 7, 9, 10
Tagliata di pollo alle erbe	1, 3, 6, 7, 9, 10

LA INSALATE

Caesar salad	1, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12
Insalata alpina	1, 7
Insalata raffinata	7, 8
Insalata misurina	4, 7, 9, 12
Caprese di Bufala Campana DOP	7, 9, 12

MENU BIMBI

Spatzle alla tirolese	1, 3, 6, 7, 9
Pasta la pomodoro	1, 6, 9, 10
Polpette al sugo con patatine	1, 3, 6, 7, 9, 10, 12
Baby burger	1, 3, 7, 10, 12
Cotoletta di pollo	1, 3, 6, 7, 9, 10, 12
Hot dog con patatine	1, 3, 6, 7, 10, 11, 12

HAMBURGER

Classico	1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 13
Gagliardo	1, 3, 6, 7, 10, 11, 12, 13
Chicken Burger	1, 3, 6, 7, 10, 11, 12, 13
Pulled Stinco	1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 13
Pastin Burger	1, 3, 6, 7, 10, 11, 12, 13
Tartare Burger	1, 3, 4, 6, 7, 10, 11, 12, 13
Bufalino	1, 3, 6, 7, 11, 12, 13

PIADINE

Tradizionale	1, 6, 7, 10
Boscaiola	1, 6, 7, 10
Ortolana	1, 6, 7, 9, 10
Affumicata	1, 6, 7, 10
Notturna	1, 6, 7, 10

I DOLCI

Birramisu	1, 3, 6, 7, 8, 10
Cheesecake alla birra	1, 3, 6, 7, 8, 10
Mini canolo siciliano	1, 3, 6, 7, 8, 10, 12
Cheesecake ai frutti di bosco	1, 3, 6, 7, 8, 10
Tiramisù tradizionale	1, 3, 6, 7, 8, 10
Millefoglie alla crema chantilly	1, 3, 6, 7, 8
Tortino al cioccolato	6, 7, 8
Crostatina	1, 3, 6, 7, 13
Sogno d'estate	1, 3, 6, 7, 8, 10
Cremino ai tre cioccolati	1, 3, 6, 7, 8
Diplomatica alla frutta	1, 3, 6, 7, 8, 10
Sorbetto	6, 7, 8, 12
Crema Caffè	6, 7, 8, 12

ALTRI

Salsa alla birra	1, 3, 6, 7, 10, 11
Ketchup	1, 3, 6, 7, 10, 11
Salsa R	1, 3, 6, 7, 10, 11
Salsa di Fagioli	1, 3, 6, 7, 10, 11
Salsa B	1, 3, 6, 7, 10, 11
Salsa Piccante	3
Salsa allo Yogurt	7, 9, 10
Salsa ai semi di finocchio	7, 9, 10
Salsa Caesar	3, 4, 10, 12
Salsa Club	3, 10, 12

PREPARARE TABELLA EXCEL NOME PIATTO -> ALLERGENI

