

PIZZA

Rosse:

MARGHERITA 9

Pomodoro, Fior di latte di Agerola, Basilico / 1-7

BUFALA 12

Pomodoro, Fior di latte di Agerola e Bufala Dop, Crema di basilico / 1-7

MARINARA 9

Pomodoro, Basilico e Alici del Mar Cantabrico / 1-4

REGINA 14

Pomodoro, Fior di latte di Agerola, Crudo di Parma, Bufala / 1-7

ORTOLANA 12

Pomodoro, Fior di latte di Agerola, Zucchine, Melanzane, Peperoni marinati e Rucola / 1-7-12

DIAVOLA 13

Pomodoro, Fior di latte di Agerola, Spianata piccante, N’duja e Origano / 1-7-13

4 STAGIONI 13

Pomodoro, Fior di latte di Agerola, Prosciutto cotto, Funghi trifolati, Olive e Carciofi / 1-7-12

DELIZIOSA 13

Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Zucchine grigliate, Zola, Prosciutto cotto / 1-7

Bianche:

BELLA DI NONNA 13

Mozzarella fior di latte, Luganega, Patate al forno / 1-7

MONTANARA 13

Mozzarella fior di latte, Speck, Zola e Radicchio stufato / 1-7

SILANA 13

Mozzarella fior di latte, Funghi porcini, Zola / 1-7-12

LEGGERA 12

Crema di zucchine, Mozzarella fior di latte, Pomodorini al forno, Rucola /1-7

MENU BAMBINI

1 PIATTO A SCELTA + BIBITA 12

HAMBURGER\*E PATATINE\*/1

PASTA BIMBO (BIANCA / SUGO)

NUGGETS DI POLLO\* HOME MADE E PATATINE\* 1-3

PIZZA MARGHERITA 1-7

WURSTEL E PATATINE\*/1

ALLERGENI



1. Glutine



2. Crostacei e derivati



3. uova e derivati



4. Pesce e derivati



5. Arachidi e derivati



6. Soia e derivati



7. Latte e derivati



8. Frutta guscio cei e derivati



9. Sedano e derivati



10. Senape e derivati



11. Semi di sesamo e derivati



12. Anidride carbonica e solfati



13. Lupino e derivati



14. Molluschi e derivati

PRODUZIONE PROPRIA



HELLES

Alc. 5%

Birra chiara a bassa fermentazione, in stile tedesco.

Gusto di cereale dolce abbinato alla componente luppolata che si fa sentire con note erbacee e floreali con un amaro appena accennato.

Birra molto beverina, con un finale morbido e una carbonazione media.

ZENZERO E MIELE

Alc. 5%

Birra chiara doppio malto prodotta per “decozione” con l’aggiunta di Miele di melata e zenzero. rigenerante e rinfrescante nonostante la moderata gradazione alcolica.

AMBER ALE

Alc. 6%

Birra ambrata ad alta fermentazione, con utilizzo di malti tostati e caramellati.

Birra dal corpo leggero, con il giusto equilibrio tra malti tostati e luppolo.

BOCK

Alc. 6%

Birra rossa a bassa fermentazione, in stile Bock tedesca.

Con il suo colore rubino, è caratterizzata da un sapore tostato sul finire leggermente amarognolo. Birra pulita ed equilibrata che esalta il gusto fruttato dei suoi malti.

WEIZEN

Alc. 5.8%

Birra ad alta fermentazione in stile Bavarese prodotta con malto di frumento e orzo. Il suo bouquet aromatico e fruttato, con un forte sentore di banana e garofano, le conferisce un sapore dolciastro con una nota spiccante di acidità. Birra rinfrescante e rotonda.

AMERICAN PALE ALE

Alc. 6%

Birra ad alta fermentazione dal colore dorato in stile American Pale Ale.

La caratterizzano un forte sentore floreale e agrumato.

Birra dal profilo pulito ed equilibrato.

WEIZEN BOCK

Alc. 7%

Birra ad alta fermentazione in stile Bavarese con note aromatiche tipiche delle birre di Frumento. Al palato risulta bilanciata e intrigante.

BIRRA ARTIGIANALE BIO

Piccola	4.5
1/2 Litro	6
1 Litro	11

Piccola	4.5
1/2 Litro	6
1 Litro	11

Piccola	4.5
1/2 Litro	6
1 Litro	11

Piccola	4.5
1/2 Litro	6
1 Litro	11

Piccola	4.5
1/2 Litro	6
1 Litro	11

Piccola	4.5
1/2 Litro	6
1 Litro	11

Piccola	4.5
1/2 Litro	6
1 Litro	11

VINO / DRINKS / CAFFE / AMARI

CALICE ROSSO/BIANCO	5	CAFFÈ	1.5
Bibite 33 cl	3.5	CAFFÈ DECAFFEINATO / ORZO	1.5
Acqua Naturale/Gassata 75cl	3	CAFFÈ CORRETTO	2.5
SPRITZ Aperol/Campari	6,5	AMARO GROANE AL MOSTO DI BIRRA	4.5
GIN TONIC Gin, Tonica	8	AMARI E LIQUORI	4.5
GIN TONIC Gin Premium, Tonica	12	GRAPPA	da 5 a 12
NEGRONI Gin, Vermut, Campari	6,5	RHUM	da 5 a 12
SBAGLIATO Spum. Vermut, Campari	6,5	WHISKY	da 5 a 12
AMERICANO Campari, Bitter, Vermut	6,5		

Coperto/ Servizio 3

\*In mancanza di fresco il prodotto potrebbe essere surgelato

MENU



Il ristorante nasce all’interno degli spazi industriali del Birrificio Sandalmazi, una realtà che produce birra artigianale biologica dal 1999.

Una straordinaria esperienza gastronomica, in un ambiente confortevole e caratteristico. Troverete i migliori tagli di carne e materie prime di altissima qualità provenienti da produttori fidati.

Benvenuti da SANDALMAZI!



FOOD&DRINKS

www.sandalmazi.com



## ANTIPASTI

<b>TAGLIERE DI SALUMI</b>	<b>20</b>
Prosciutto crudo di Parma, Salame nostrano, Coppa Piacentina, Speck Altoatesino, Cetrioli in agrodolce, Salsa dolce forte, Bretzel / 1-7-12	
<b>TAGLIERE MISTO</b>	<b>22</b>
Speck Altoatesino, Salame nostrano, Coppa Piacentina, Invecchiato della Valsassina, Latteria Val Biondino, Cetrioli in agrodolce, Composta di cipolle rosse alla birra Bock / 1-7-12	
<b>TAGLIERE FORMAGGI</b>	<b>26</b>
Latteria Val Biondino, Gorgonzola Dop, Invecchiato della Valsassina, Pecorino sardo Dop, Caciotta di capra, Composta di cipolle rosse alla birra Bock e marmellata di mele e zenzero / 1-12	
<b>TAGLIERE CRUDO E GNOCCO FRITTO</b>	<b>19</b>
Prosciutto crudo di Parma, Gnocco fritto e Crescenza / 1-7	
<b>TARTARE DI MANZO</b>	<b>18</b>
con Funghi porcini e scaglie di Grana / 1-10-12	
<b>GAMBERONI ARGENTINI LARDELLATI</b>	<b>18</b>
con Crema di favetta / 2-9-12-13	
<b>SCIATT</b>	<b>8</b>
con riduzione alla birra APA e Soncino / 1-7	
<b>NACHOS</b>	<b>8</b>
Chips di mais con Formaggio fuso, Salsa piccante e Jalapenhos / 1-7	
<b>BRUSCHETTE</b>	<b>6</b>
Pomodorini, Basilico e Rucola / 1	
<b>BRUSCHETTE SFIZIOSE</b>	<b>8</b>
con Lardo di Colonnata, Miele e Noci / 1-8-12	
<b>GNOCCO FRITTO</b>	<b>8</b>
con Crescenza / 1-7	

## PRIMI PIATTI

<b>PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI</b>	<b>14</b>
/ 1-3-7-9-12	
<b>TAGLIERINI AI MIRTILLI ROSSI CON RAGU' DI SELVAGGINA</b>	<b>15</b>
/ 1-9-12	
<b>GNOCCHI DI ZUCCA CON FONDUTA DI ZOLA, CRUMBLE DI NOCI E PETTÒ D' OCA</b>	<b>14</b>
/ 1-7-8-12	

## BIRRERIA E BRACERIA

<b>POLENTA GIALLA CON ZOLA E FUNGHI PORCINI</b>	<b>16</b>
/ 7-9	
<b>UOVO AL TEGAMINO</b>	<b>16</b>
con con Patate al forno, Latteria e Speck croccante / 3	
<b>FILETTO DI SALMONE</b>	<b>20</b>
Salmone in Crosta si sesamo con Crema al sedano rapa / 7-9-11	
<b>STINCO * ALLA BIRRA</b>	<b>19</b>
con Polenta, Crauto stufato, Senape al miele e Salsa kren / 9-10-12	
<b>WURSTEL ARTIGIANALI</b>	<b>19</b>
Wurstel Meraner, Bratwurstel con Polenta , Crauto stufato, Senape al miele e Salsa kren / 10-11-12	
<b>GHULASH DI MANZO</b>	<b>20</b>
con Polenta e Marmellata ai frutti rossi / 9	
<b>COSTINE *</b>	<b>18</b>
Costine di maiale cotte a bassa temperatura, ripassate sulla brace / 9-10-11-12	
<b>TAGLIATA DI POLLO</b>	<b>16</b>
cotto sous-vide a bassa temperatura e ripassato sulla brace	
<b>GALLETTO</b>	<b>19</b>
cotto sous-vide a bassa temperatura e ripassato sulla brace / 10-11-12	
<b>LUGANEGA</b>	<b>16</b>
Salsiccia fine nostrana arrotolata su spiedo cotta alla brace	
<b>GRIGLIATA MISTA (min x 2 persone)</b>	<b>24 Cad.</b>
Costine di maiale*, Tagliata di pollo, Salsiccia nostrana e Tagliata di Manzo / 9-10-11-12	
<b>CONTORNI</b>	<b>5</b>
PATATE AL FORNO, CRAUTI STUFATI, VERDURE ALLA GRIGLIA, INSALATA DI STAGIONE, VERDURE DI STAGIONE SALTATE, POLENTA GIALLA MORBIDA	



HAI SENTITO PARLARE DEL  
NOSTRO FUORICARTA?

È LA SELEZIONE DI CARNE PREMIUM DELLO CHEF,  
SCELTA CON CURA PER VERI CARNIVORI!

CONSULTA IL MENU DEDICATO  
OPPURE LASCIATI CONSIGLIARE DAL PERSONALE

## PANINI

Tutti i panini sono serviti con patatine

<b>CLASSICO</b>	<b>14</b>
Hamburger 200 gr, Lattuga, Pomodoro, Latteria, Salsa secret / 1-3-7-10-11-12	
<b>SANDALMAZI</b>	<b>17</b>
Hamburger 200 gr, Lattuga, Pomodoro, Uovo all'occhio di bue, Latteria, Bacon croccante, Cetrioli, Salsa secret / 1-3-7-10-11-12	
<b>AFFAMATO</b>	<b>19</b>
Doppio hamburger 200 gr, Lattuga, Latteria, Bacon croccante, Pomodoro, Salsa BBQ / 1-7-10-11-12	
<b>MARINARO</b>	<b>18</b>
Polpo alla brace, Patate saltate, Bacon croccante, Soncino, Salsa verde, Pomodoro soleggiato / 1-7-8-10-11-12	
<b>CALABRESE</b>	<b>16</b>
Hamburger 200 gr, Crema n'duja, Soncino, Mozzarella di bufala, Pomodoro soleggiato / 1-7-10-11-12	
<b>PIEMONTESE</b>	<b>17</b>
Hamburger 200 gr, Latteria, Scaglie di tartufo, Uovo all'occhio di bue, Salsa al tartufo / 1-3-7-11-12	
<b>VENETO</b>	<b>16</b>
Hamburger 200 gr, Radicchio stufato, doppia Latteria, Speck croccante e Salsa tartara / 1-7-12	

## MANGIA CHE TI PASSA

### FAJITAS

Tutte le Fajitas sono accompagnate da Tortillas, salsa piccante, guacamole e panna acida

<b>V.I.P.</b>	<b>20</b>
Striscioline di manzo e petto di pollo marinate e saltate con verdure e code di gambero* / 1-2-5-6-11-12	
<b>FUSION</b>	<b>19</b>
Striscioline di petto di pollo marinate, saltate con verdure e code di gambero* / 1-2-5-6-11-12	
<b>VEGETARIANA</b>	<b>19</b>
Seitan e verdure saltate / 1-5-6-11-12	
<b>SUPPLEMENTO TORTILLAS *</b>	<b>4</b>