

# PIZZA

## Rosse:

### MARGHERITA

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

9

### BUFALA

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

12

### MARINARA

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

9

### REGINA

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

14

### ORTOLANA

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

12

### DIAVOLA

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

13

### 4 STAGIONI

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

13

### DELIZIOSA

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

13

## Bianche:

### BELLA DI NONNA

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

13

### MONTANARA

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

13

### SILANA

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

13

### LEGGERA

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

12

## 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 solfiti

13. Lupino e derivati

14. Molluschi e derivati

## PRODUZIONE PROPRIA



## BIRRA ARTIGIANALE BIO

### 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.

Piccola

4.5

1/2 Litro

6

1 Litro

11

### 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.

Piccola

4.5

1/2 Litro

6

1 Litro

11

### 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.

Piccola

4.5

1/2 Litro

6

1 Litro

11

### 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.

Piccola

4.5

1/2 Litro

6

1 Litro

11

### 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 spicante di acidità. Birra rinfrescante e rotonda.

Piccola

4.5

1/2 Litro

6

1 Litro

11

### 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.

Piccola

4.5

1/2 Litro

6

1 Litro

11

### WEIZENBOCK

Alc. 7%

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

Piccola

4.5

1/2 Litro

6

1 Litro

11

## VINO / DRINKS / CAFFÈ / AMARI

### CALICE ROSSO/BIANCO

5

Bibite 33 cl

3.5

Acqua Naturale/Gassata 75cl

3

SPRITZ Aperol/Campari

6,5

GIN TONIC Gin, Tonica

8

GIN TONIC Gin Premium, Tonica

12

NEGRONI Gin, Vermut, Campari

6,5

SBAGLIATO Spum. Vermut, Campari

6,5

AMERICANO Campari, Bitter, Vermut

6,5

### CAFFÈ

1.5

CAFFÈ DECAFFEINATO / ORZO

1.5

CAFFÈ CORRETTO

2.5

AMARO GROANE AL MOSTO DI BIRRA

4.5

AMARI E LIQUORI

4.5

GRAPPA

da 5 a 12

RHUM

da 5 a 12

WHISKY

da 5 a 12

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!



## 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 GNOCCHI FRITTI</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 Jalapenos / 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>GNOCCHI FRITTI</b>	<b>8</b>
con Crescenza / 1-7	

## PRIMI PIATTI

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

## BIRRERIA E BRACERIA

<b>POLENTA GIALLA CON ZOLA E FUNGHI</b>	<b>16</b>
<b>PORCINI</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

<b>Tutti i panini sono serviti con patatine</b>	
<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	
<b>MANGIA CHE TI PASSA</b>	
<b>FAJITAS</b>	
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>

