



BIG

BIRRA IN GIARDINO



ANTIPASTI

Selezione di salumi con focaccia (1- 9-12) € 16,00

Speck Alto Adige , Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, pancetta arrotolata, mortadella, soppressa veneta, giardiniera casereccia

Selezione di formaggi con mostarde (3-7-10) € 16,00

Monte veronese mezzano, erborinato di capra, caciotta di Tremosine, Gorgonzola Dolce e Pecorino al pepe

Millefoglie di melanzane (3-5-7) € 12,00

Alla parmigiana

Tartare al coltello di Chianina (7) € 16,00

Tuorlo d'uovo, fiore di capperi, cipolla caramellata

Roast Beef a bassa temperatura (3-5) € 16,00

Con crumble di Parmigiano e maionese al rosmarino



PRIMI PIATTI

Lasagna al forno della tradizione (1-3-7-9) € 12,00

Spatzle agli spinaci (1-3-5-7-12) € 12,00

Con fonduta al formaggio di Parmigiano e speck croccante

Canederli classici (1-3-5-7-12) € 12,00

Con burro e salvia

Spaghetti alla chitarra alla carbonara (1-3-5-7-12) € 14,00

Con guanciale e Pecorino

Ravioli ripieni al brasato di manzo (1-3-5-7-12) € 14,00

Cre moso al monte veronese e funghi porcini

Fettuccine di pasta fresca all'uovo (1-3-5-7-12) € 12,00

Al ragù alla bolognese

SECONDI PIATTI

Pancia di maialino a bassa temperatura (3-7-10) € 18,00

Con puré di patate e mostarda di pomodorini cirietto

Stinco di maiale alla birra (12) € 16,00

Con crauti e patate al forno

Filetto di manzo ai funghi porcini (7) € 26,00

(250g c/a)

Galletto al forno (9) € 16,00

(500g c/a) Con patate fritte

Goulasch di manzo (9-12) € 18,00

Con polenta funghi misti e Fontina Valdostana

Ribs di maiale a lenta cottura (5-9-12) € 18,00

Con patate fritte e salsa

Cotoletta di maiale classica (1-3-5) € 16,00

Con confettura di mirtilli e patatine fritte

ALLA GRIGLIA

- Fiorentina di Scottona nazionale** (a l'etto) € 6,00
(1.2kg c/a)
- Tagliata di manzo alla griglia** (7-12) € 19,00
(250g c/a) Con crema al Monte Veronese e radicchio brasato
- Costata in osso di scottona nazionale** € 24,00
(500g c/a)
- Grigliata di carne** (consigliata per 2 persone) (12) € 39,00
Costine taglio ribs, salsiccia, coppa di maiale, tagliata di manzo, wurstel, mezzo galletto, patate al forno e verdure
- Salsiccia di maiale alla griglia** (12) € 12,00
Con fagioli in umido e patata al rosmarino



HAMBURGER

Tutti i nostri burger sono serviti con patate fritte e salsa

- Big burger** (1-3-7-11-12) € 18,00
Doppia carne di Angus (400g) insalata verde, maionese, pomodoro, doppio bacon, Monte veronese, salsa BBQ al whisky
- Bufalino burger** (3-5-7-9-12) € 15,00
Carne di Angus (200g) cipolla rossa caramellata, mozzarella di bufala, insalata verde, pomodoro e maionese
- Parma burger** (3-5-7-9-12) € 15,00
Carne di Angus (200g), Prosciutto di Parma 24 mesi, rucola, pomodoro, Grana a scaglie e salsa dello Chef

INSALATONE

- Caesar salad** (1-3-4-7-12) € 12,00
Insalata verde, scaglie di Parmigiano, bacon, tagliata di pollo, crostini di pane e salsa Caesar
- Trentina** (7-8-12) € 12,00
Radicchio rosso, insalata verde, mela, formaggio Mezzano vaccino, Speck, carote e noci
- Mediterranea** (4-7-12) € 12,00
Rucola, insalata verde, pomodoro cirietto, mozzarella di bufala, acciughe del cantabrico, olive nere, capperi e cipolla rossa

PER I PIÙ PICCOLI

Cotoletta di pollo (1-3-5) € 9,00

Con patatine fritte

Nuggets di pollo (1-3-5) € 9,00

Con patatine fritte

Hamburger classico (1-3-5) € 9,00

Carne (150g) maionese pomodoro insalata con patatine fritte

Pasta al pomodoro o al ragù (1-9) € 8,00

CONTORNI

Patate al forno € 4,50

Verdure alla griglia € 4,50

Patate fritte (5) € 4,50

Insalata mista € 4,50

Crauti (12) € 4,50

Fagioli in umido (12) € 4,50

PIZZE GOURMET

Lunga lievitazione, una creatività unica e ingredienti pregiati e selezionati preferibilmente dal territorio. Viene servita già tagliata, pronta per essere condivisa.

La Tartare

€ 16,00

Mozzarella, Tartare di manzo con capperi
Croccante di Pantelleria, olive taggiasche e crema d'uovo

Calvetti

€ 14,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto "Gran Biscotto", ricotta,
Parmigiano Reggiano, pepe

Prosciutto e funghi

€ 12,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto "Gran Biscotto"
e funghi champignon

Gorgonzola e crudo e funghi

€ 14,00

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola al cucchiaino e crudo di
Parma

Parmigiana

€ 12,00

Pomodoro, mozzarella, morbido
di melanzana, datterini confit e Parmigiano Reggiano

Del sud

€ 12,00

Pomodoro, mozzarella, datterini confit, burrata e origano

Ligure

€ 14,00

Mozzarella, patate lessate, pesto di basilico, olive taggiasche,
Pecorino Romano e pinoli tostatati

Wurstel

€ 9,00

Pomodoro, mozzarella, würstel

Margherita

€ 7,00

Pomodoro, mozzarella, basilico

PIZZE GOURMET

Bufala e salamino piccante

Pomodoro, mozzarella di bufala, salamino piccante

€ 13,00

La capricciosa

Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto "Gran Biscotto", funghi trifolati, carciofi, capperi

€ 13,00

Ingorda

Patate, scamorza, mozzarella di bufala e salsiccia

€ 13,00

PIZZE CLASSICHE

Marinara

Pomodoro, aglio

€ 8,00

Romana

pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

€ 11,00

Napoletana

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano

€ 12,00

Quattro formaggi

Pomodoro, mozzarella, fontina, gorgonzola, ricotta

€ 13,00

Vegetariana

Pomodoro, mozzarella, peperoni, patate, melanzane, zucchine, radicchio, pomodorini confit

€ 13,00

Tonno cipolla

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

€ 12,00

Aggiunta classica € 2,00

Aggiunta bufala, burrata, crudo, speck e tartare € 3,50



DESSERT

Strudel di mele con crema alla vaniglia (1-3-7-8-12) € 6,00

Tortino al cioccolato, pistacchio e crema inglese (3-7) € 6,00

Cheesecake ai frutti rossi (3-7-8) € 6,00

Tiramisù classico (1-3-7-12) € 6,00

Crema catalana alla lavanda (3-7) € 6,00

Tris di panne cotte € 6,00

Sbrisolona alle mandorle con grappa o vino dolce (1-3-7-8) € 8,00



LA BIRRERIA STORICA DI MONACO



Augustiner è la più antica birreria di Monaco di Baviera, la sua produzione di birra risale alle antiche tradizioni monastiche. La qualità elevatissima del prodotto e i suoi ingredienti ne fanno un punto di riferimento per tutti i mastri birrai delle "Sei Sorelle" di Monaco di Baviera.

TRADIZIONE

Tipologie di birra e sistemi di produzione tradizionali

REGIONALITÀ

Materie prime provenienti da coltivazioni regionali

ALTISSIMA QUALITÀ

Lunga maturazione non pastorizzata

BIRRE ALLA SPINA



Augustiner Edel Stoff 30 cl - € 3,80 50 cl - € 5,80 1 Lt - € 10,00

Birra di consistenza vellutata e fresca al tempo stesso, prodotta con le materie prime più pregiate. Profuma di cereali, miele, agrumi con una leggera nota erbacea. Considerata un'icona nel suo stile, ha un finale secco con un perfetto livello di amarezza. La migliore testimone dell'antica arte bavarese di produrre birra.



Augustiner Lagerbier Hell ... 30 cl - € 3,80 50 cl - € 5,80 1 Lt - € 10,00

Una birra particolarmente delicata, si caratterizza per un elegante equilibrio e per una schiuma compatta e persistente. Inconfondibilmente Augustiner, è preparata secondo la più rigorosa tradizione dello stile Münchner.



Augustiner Pils 40 cl - € 5,00 1 Lt - € 10,00

Birra morbida, leggera e secca con un tocco finale di luppolo che la rende gradevole e molto beverina. È da considerarsi tra le migliori birre al mondo, come tutte le birre prodotte da questa antichissima e straordinaria birreria di Monaco.



Kwaremont  33 cl - € 4,00

Kwaremont prende il nome dal monte Oude Kwaremont, protagonista della famosa gara ciclistica del Giro delle Fiandre: è la birra dei ciclisti! Di colore ambrato con riflesso dorato, al naso presenta note speziate e fruttate (miele, floreale, albicocca), al palato subito sapida e minerale con una nota amabile nel finale.



Bavik Super Wit  25 cl - € 3,00 50 cl - € 5,80

Classica blanche belga prodotta con la filosofia qualitativa del birrificio Brabandere, non pastorizzata e con una lenta maturazione. L'aggiunta di scorza d'arancia e coriandolo durante l'ultima fase della preparazione aggiungono un tocco distintivo ed una piacevole intensità.



S Degrees Full Irish IPA  40 cl - € 5,00

Full irish é una single malt, prodotta con il 100% di malto irlandese, selezionando il miglior orzo della città di Cork. Una bomba di luppolo con sentori di agrumi e profumi floreali, pompelmo, lime, meloni e litchi. Non filtrata e non pastorizzata.

BIRRE IN BOTTIGLIA

Menabrea Bionda (66 cl)	€ 7,50
HB Weissbier (50 cl)	€ 6,50
Blanche de Namur (33 cl)	€ 4,50
Leffe Rouge (33 cl)	€ 4,50
Leffe Ambrée (33 cl)	€ 4,50
Leffe Blonde (33 cl)	€ 4,50
Radler (33 cl)	€ 4,50

APERITIVI

Negroni	€ 8,00
Americano	€ 7,00
Spritz Aperol	€ 6,00
Spritz Campari	€ 6,00
Crodino biondo	€ 3,00
Sanbitter	€ 3,00
Gingerino	€ 3,00
Hugo	€ 6,00
Gin tonic	€ 7,00

BEVANDE

Acqua naturale in vetro (75 cl)	€ 3,50
Acqua S. Pellegrino frizzante in vetro (75 cl)	€ 3,50
Soft drink (33 cl)	€ 3,00
<i>The limone e pesca, Coca Cola, Coca Cola Zero, Lemonsoda, Sprite, Fanta e Chinotto</i>	
Vino della casa bianco o rosso (1/4 lt.)	€ 2,50
(1/2 lt.)	€ 4,50
(1 lt.)	€ 9,00

CAFFETTERIA

Caffè /Caffè Decaffeinato Illy	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,50
Caffè D'orzo	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,00
Caffè al Ginseng	€ 2,00
The caldo	€ 2,50
Camomilla - Tisane	€ 2,50

LIQUORI

Amari Nazionali	€ 4,00
Grappa	€ 4,50
Grappa Riserva	€ 6,50
Rum Classico	€ 5,00
Rum Riserva	€ 8,00
Whisky	€ 6,00
Whisky Riserva	€ 10,00
Cognac	€ 10,00

**Ampio assortimento di liquori e distillati, chiedili al nostro personale*



LISTA DEGLI ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena),
2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte e prodotti a base di latte
(incluso lattosio), 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan,
noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland), 9. Sedano,
10. Senape, 11. Semi di sesamo, 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni
superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro), 13. Lupini, 14. Molluschi

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante
abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi
del reg. CE 852/04.



BIG - Birra In Giardino
Via Gardesane 153, Verona