BIG

BIRRA IN GIARDINO

BIG

BIRRA IN GIARDINO

Benvenuto a BIG!

Goditi il sole, la musica,
i bei momenti in compagnia,
immerso nel verde che collega
in modo unico la tranquillità del lago
alla vivacità urbana di Verona.
BIG non è solo un posto ideale dove
godersi una selezione unica di birre.
La cucina offre un'ampia scelta di pizze,
leggere e digeribili, ma anche burger
di carne selezionata e tutto l'amore
dei piatti del nostro territorio.
BIG è il luogo perfetto per condividere
un'esperienza indimenticabile insieme
ai tuoi amici o alla tua famiglia.

Condividi con noi i tuoi momenti
speciali, da BIG saranno
ancora più unici!

Taglieri

Selezione di salumi con focaccia (1-9-12) 16,50

Speck Alto Adige IGP
Prosciutto Crudo di Parma DOP 24 mesi
Pancetta arrotolata
Mortadella
Soppressa veneta
Giardiniera casereccia

Selezione di formaggi con mostarde (3-7-8-10) 16,50

Monte Veronese d'allevo
Dolce erborinato
Caciotta di Tremosine
Gorgonzola DOP
Caciotta di capra dei Lessini
Formaggio di malga al pepe

I piatti
con questo simbolo
sono ***Vegetariani*** o ***Vegani***

Coperto 2,50

Antipasti

Millefoglie di melanzane (3-5-7) 12,50

Alla parmigiana

Tartare di scottona al coltello (1-3-7-8) 16,00

Con mozzarella di bufala e crumble al pistacchio e Grana Padano

Vitello tonnato di magatello (3-4) 16,00

Con fiore di cappero e datterini confit

Burratina affumicata (4-7) 16,00

Con acciughe del Cantabrico, pomodorini e olive Riviera

Pinzimonio di verdura e hummus di ceci 12,50

Primi Piatti

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

Bigoli all'uovo cacio e pepe (1-3-7) **13,00**

Tortelli con pecorino e fichi (1-3-7) **14,50**

Al burro fuso e Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi croccante

Spaghetti alla chitarra alla carbonara (1-3-7) **14,00**

Con guanciale e pecorino romano

Ravioli ripieni con burrata (1-3-7-8) **14,50**

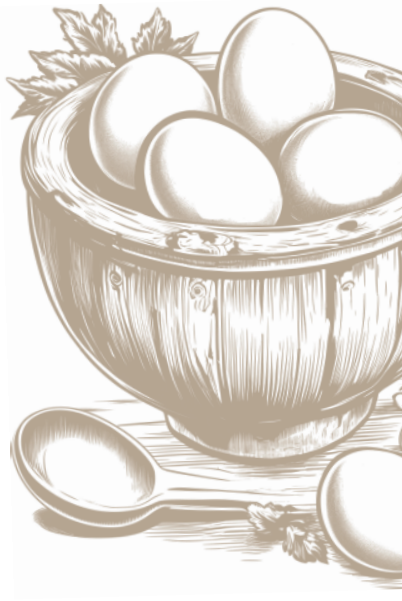
Ai cinque pomodori, Grana Padano a scaglie e pinoli

Fettuccine di pasta fresca all'uovo (1-3-4-7-8) **14,50**

Con pesto di pistacchio, tartare di chianina e colatura di alici

Riso venere con zucchine, pomodorini, basilico e salsa di soia (6) **12,50**

Spaghetti alla chitarra alla carbonara



Secondi Piatti

Filetto di manzo (1-5-7) **27,00**

Con rosti di patate, fonduta di fontina valdostana e cipolla croccante - 250 g c/a

Filetto di manzo

Galletto al forno (5) **16,50**

Con patatine fritte - 500 g c/a

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

Su purè di patate e mostarda di pomodorini cirietto

Stinco di maiale alla birra (1) **18,50**

Con crauti e patate al forno

Ribs di maiale a lenta cottura (5-9-10) **18,00**

Con patatine fritte e salsa BBQ

Cotoletta di maiale classica (1-3-5) **16,50**

Con patatine fritte e confettura di mirtilli

Hamburger di piselli e lenticchie **16,00**

Con misticanza di verdure fresche

Alla Griglia

Gran grigliata di carne (consigliata per due persone) **39,00**

Costine taglio ribs, luganega, coppa di maiale, tagliata di manzo, wurstel, ½ galletto con patate al forno e verdure miste grigliate

Costata in osso di scottona **24,50**

500g c/a

Costata in osso di scottona

Fiorentina di scottona (all'etto) **6,00**

Con patate al forno - 1,2 kg c/a

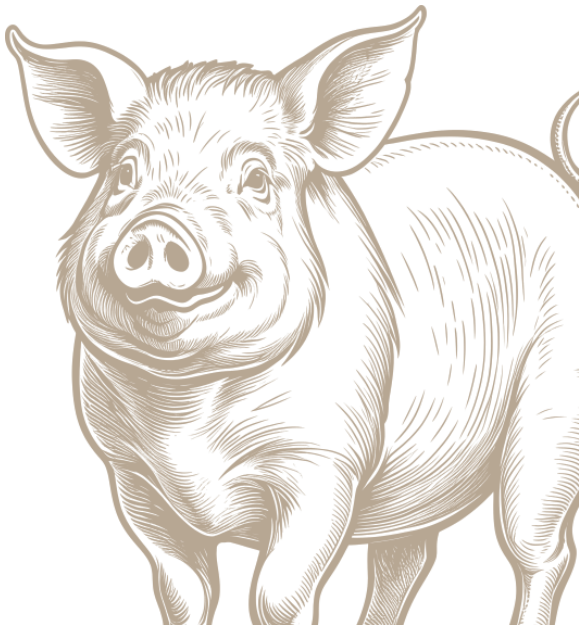
Tagliata di manzo **19,50**

Con rucola e funghi poppini al rosmarino - 250 g c/a

Secreto di maiale iberico (12) **18,00**

Con erbette ripassate e chutney di albicocca

BIG
BIRRA IN GIARDINO



Hamburger

Big burger
con pane classico (1-3-5-7-9-10-12) **18,00**

Doppia carne di Angus (400 g),
insalata verde, pomodoro, Monte Veronese,
bacon, maionese, salsa BBQ al whisky

Bufalino burger
con pane nero (1-3-5-7-12) **15,50**

Carne di Angus (200 g), insalata verde,
pomodoro, mozzarella di bufala,
cipolla rossa caramellata, maionese

Parma burger
con pane rosso (1-3-5-7-9-10) **15,50**

Carne di Angus (200 g), pomodoro,
Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi,
Grana Padano a scaglie, rucola e salsa dello Chef

Tutti i nostri burger sono serviti
con patatine fritte e salse

Insalatone

Caesar salad (1-3-4-7) **12,00**

Insalata verde, Grana Padano a scaglie,
bacon, tagliata di pollo,
crostini di pane e salsa Caesar

Estiva **12,00**

Insalata verde, feta greca, pomodorini,
mais, ananas, carote, fragole

Mediterranea (4-7) **12,00**

Insalata verde, rucola, pomodoro ramato,
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 (150 g), insalata verde, pomodoro, maionese e patatine fritte

Pasta al pomodoro o al ragù (1-7) **8,00**

Contorni

Patate al forno **4,50**

Verdure alla griglia **4,50**

Patatine fritte (5) **4,50**

Insalata mista **4,50**

Crauti (12) **4,50**

Verdura cotta di stagione **4,50**

Pizze Gourmet

BIG
BIRRA IN GIARDINO

Pizze Gourmet

Servita a spicchi, pronta per essere condivisa!

La Tartare (1-3-7-12) **16,00**

Mozzarella, tartare di manzo con cappero croccante,
olive taggiasche e crema d'uovo

Calvetti (1-3-7) **14,50**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto "Gran Biscotto" dopo cottura, ricotta,
Grana Padano e pepe

Parmigiana (1-3-7) **14,00**

Pomodoro, mozzarella, morbido di melanzana, datterini confit e Grana Padano

Gorgonzola e prosciutto crudo (1-7) **14,50**

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola al cucchiaio e Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi

BIG
BIRRA IN GIARDINO

Pizze Gourmet

Servita a spicchi, pronta per essere condivisa!

Del Sud (1-7) **13,00**

Pomodoro, mozzarella, datterini confit, burrata dopo cottura e origano

Ligure (1-7-8-12) **14,00**

Mozzarella, patate lessate, pesto di basilico, olive Riviera, pecorino romano e pinoli tostati

Prosciutto e funghi (1-7) **13,00**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto "Gran Biscotto"
e funghi champignon freschi dopo cottura

Lunga lievitazione, una creatività unica,
ingredienti pregiati e selezionati
preferibilmente dal territorio

BIG
BIRRA IN GIARDINO

Pizze Gourmet

Servita a spicchi, pronta per essere condivisa!

Bufala e salamino piccante (1-7) **13,00**

Pomodoro, mozzarella di bufala e salamino piccante

La Capricciosa (1-7-12) **13,00**

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

Ingorda (1-7) **13,00**

Patate, scamorza, mozzarella di bufala, salsiccia e friarielli

Boscaiola (1-7) **14,00**

Pomodoro, mozzarella e funghi misti trifolati

Aggiunta classica **2,00**

Aggiunta mozzarella di bufala, burrata,
prosciutto crudo, speck e tartare **3,50**

BIG
BIRRA IN GIARDINO

Pizze Classiche

Servita intera su impasto tradizionale

Margherita (1-7) **8,00**

Pomodoro, mozzarella e basilico

Napoletana (1-4-7-12) **11,00**

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e origano

Würstel (1-7) **9,00**

Pomodoro, mozzarella e würstel

Quattro formaggi (1-7) **13,00**

Pomodoro, mozzarella, fontina, Gorgonzola DOP e ricotta

Vegetariana **12,00**

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

Tonno e cipolla (1-4-7) **12,00**

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla

BIG
BIRRA IN GIARDINO

La birreria storica di Monaco

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

Augustiner Edel Stoff — 3,80 | 5,80 | 10,00

	30 cl	50 cl	1 ℓ

*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 — 3,80 | 5,80 | 10,00

30 cl	50 cl	1 ℓ

*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 — 5,00 | 10,00

40 cl	1 ℓ

*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 | *Belgio*

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.

33 cl

Bavik Super Wit | *Belgio*

3,00 | 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.

25 cl *50 cl*

S Degrees Full Irish IPA | *Irlanda*

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.

40 cl

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
Birra senza glutine (33 cl)	4,50
Birra analcolica (33 cl)	4,50

BIG
BIRRA IN GIARDINO

Dessert Artigianali
realizzati da noi

Ananas marinato al profumo di basilico e gelato alla vaniglia (3-7)	6,00
Tortino al cioccolato ai lamponi e peperoncino con crema inglese (1-3-7)	6,00
Semifreddo al pistacchio e croccante alle mandorle (1-3-7-8)	6,00
Cheesecake ai frutti rossi (1-3-7)	6,00
Crema catalana al caramello salato (3-7)	6,00
Sbrisolona alle mandorle con grappa o vino dolce (1-3-7-8)	8,00
Tris di panne cotte (7)	6,00
Tiramisù classico (1-3-7)	6,00
Crema al caffè o al limone (7)	4,50
Tortino al cioccolato e lamponi	6,00

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**

The limone e pesca, Coca Cola, Coca Cola Zero, Lemonsoda, Sprite, Fanta e Chinotto

Vino della casa bianco o rosso	(1/4 ℓ)	**2,50**
	(1/2 ℓ)	**4,50**
	(1 ℓ)	**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	2,50
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, chiedi al nostro personale

Carta dei Vini

BIG
BIRRA IN GIARDINO

Vini Bianchi
tipici

Lugana	**14,00**
Tenuta Sorgimento (0,75 ℓ)	
San Vincenzo	**20,00**
Anselmi (0,75 ℓ)	
Soave	**18,00**
Pieropan (0,75 ℓ)	
Soave	**14,00**
Tenuta Sorgimento (0,75 ℓ)	
Gewürztraminer	**25,00**
Novacella (0,75 ℓ)	
Custoza	**14,00**
Tenuta Sorgimento (0,75 ℓ)	
Custoza	**14,00**
Cavalchina (0,75 ℓ)	
Brolettino	**22,00**
Ca' Dei Frati (0,75 ℓ)	
Roses Roses (Rosé del Garda)	**20,00**
Ottella (0,75 ℓ)	

Vini Rossi
tipici

Palazzo Della Torre	**28,00**
Allegrini (0,75 ℓ)	
Bardolino	**14,00**
Tenuta Sorgimento (0,75 ℓ)	
Campofiorin	**25,00**
Masi (0,75 ℓ)	
Valpolicella Classico	**18,00**
Allegrini (0,75 ℓ)	
Valpolicella Classico	**14,00**
Tenuta Sorgimento (0,75 ℓ)	
Valpolicella Ripasso	**18,00**
Tenuta Sorgimento (0,75 ℓ)	
Amarone	**65,00**
Allegrini (0,75 ℓ)	
Amarone	**38,00**
Tenuta Sorgimento (0,75 ℓ)	

Spumanti

Ferrari Brut 29,00

Ferrari (0,75 ℓ)

Valdobbiadene 22,00

Col Vetoraz (0,75 ℓ)

Franciacorta Brut 38,00

Monogram (0,75 ℓ)

Mattia Vezzola Brut Rosè 35,00

Costaripa (0,75 ℓ)

Franciacorta Saten 38,00

Barone Pizzini (0,75 ℓ)

Prosecco Extra Dry 15,00

Tenuta Sorgimento (0,75 ℓ)

Prosecco Brut 15,00

Tenuta Sorgimento (0,75 ℓ)

Champagne

Canard Duchene 49,00

(0,75 ℓ)

Rosè Picard 79,00

(0,75 ℓ)

Valentin Leflaive Extra Brut Magnum 85,00

(1,50 ℓ)

Da Dessert

Recioto Classico Valpolicella 20,00

Sartori (0,50 ℓ)

Recioto di Soave 16,00

Cantina di Soave (0,50 ℓ)

Moscato d'Asti 16,00

Cocchi (0,75 ℓ)

Vino al calice

Soave 3,00

Tenuta Sorgimento

Pinot Chardonnay frizzante 3,00

Tenuta Sorgimento

Lugana 4,00

Tenuta Sorgimento

Prosecco DOC Brut 3,00

Tenuta Sorgimento

Bio Prosecco DOC 3,50

Tenuta Sorgimento

Prosecco Valdobbiadene DOCG Brut 3,50

Tenuta Sorgimento

Prosecco Valdobbiadene DOCG Extra Dry 3,50

Tenuta Sorgimento

Bardolino 3,00

Tenuta Sorgimento

Bardolino Chiaretto 3,00

Tenuta Sorgimento

Amarone della Valpolicella 6,00

Tenuta Sorgimento

Valpolicella Ripasso 4,50

Tenuta Sorgimento

Recioto della Valpolicella 4,50

Tenuta Sorgimento

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
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.

inserzionisti.com

BIG

BIRRA IN GIARDINO

bigverona.com