



# MENU FOOD

PROVA LE NOSTRE PROPOSTE



## TAGLIERINO DEL BIRRAIO

€ 12

caciocavallo, pecorino, capocollo, filetto di maialino, salame podolico, scamone e giardiniera

## BRUSCHETTONE

€ 6

caciocavallo fuso, miele, filetto di maialino nero e pomodori secchi

---

## PAPOSCIA RUSTICA

€ 8

porchetta e caciocavallo podolico

## PAPOSCIA SFIZIOSA

€ 8

capocollo, pecorino e pomodori secchi



---

## FRISELLA INTEGRALE

€ 5

pomodorini, olive, palamita in olio evo, capperi e origano

## HUMMUS E PINZIMONIO

€ 6

hummus di ceci e verdure di stagione



birreria

# MENUDRINK

A ROTAZIONE ALLA SPINA 0.3/0.4

## LINEA GARGANO-BOTTIGLIA

**BIANCA DEL GARGANO € 5/6**

wit 5% vol  
agrumata e floreale

**SAISON DEL GARGANO € 5/6**

belgian saison 5.6% vol  
rustica e speziata

**GOSE DEL GARGANO € 5/6**

fruit gose 4.5% vol  
sapida e dissetante

**PORTOGALLA € 6/7**

export stout 8% vol  
tostata e vellutata

**CARRUBA € 6/7**

dark strong ale 9.5%vol  
calda ed avvolgente

## VINO NATURALE

**VINO NATURALE IN  
BOTTIGLIA DA 75 CL € 25**

chiedi la disponibilità del giorno

**PET NAT IN LATTINA € 6**

bianco o rosato, La Cattiva

**CALICE DI ROSSO € 3.5**

nero di troia, Elda Pop

## FIDELITY CARD

RITIRA IN CASSA LA TUA  
TESSERA, OGNI 10 BIRRE UNA  
TE LA REGALIAMO NOI!

## SURFSERIES-LATTINA 33CL

**ENDLESS SUMMER € 5/6**

italian pale ale 5.6% vol  
fruttata e resinosa

**KILLER LOOP € 4.5/5.5**

keller bier 4.5%vol  
rustica ed erbacea

**SINGLE FIN € 4.5/5.5**

alt bier 5.4% vol  
ambrata e croccante

**EPIC SESSION € 5/6**

session ipa 4.5% vol  
tropicale e sognante

## BARREL SERIES-37.5CL

**FARMHOUSE € 9**

barrel aged saison 6.5 % vol  
vinosa e speziata

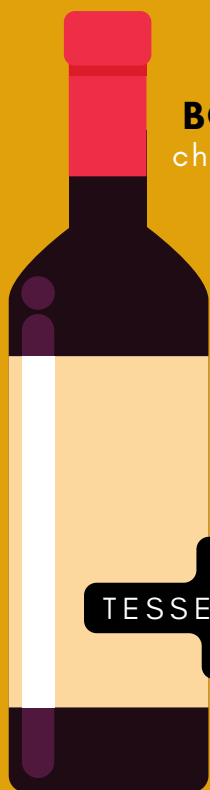
**PORTOGALLA BARREL € 9**

barrel aged stout 9%vol  
barricata e tostata

## ANALCOLICI

**BIBITE BALADIN 3€**

**ARANCIATA E LIMONATA  
DEL GARGANO 3.5€**



## NEWSLETTER



**ISCRIVITI IN CASSA E RICEVI**

**10% DI SCONTO**

**@BIRRADELGARGANO**