

PIADINA ALLE TREBBIE DI BIRRA

Le TREBBIE sono i chicchi di malto d'orzo macinati derivanti dalla filtrazione del mosto della birra.

Con questo ingrediente realizziamo le nostre piadine e mettiamo in tavola la nostra idea di economia circolare.

COMPONI LA TUA PIADINA! 1,7,8

Le Basi.....6 €

Prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi

Salame Cremona IGP

Mortadella Bologna IGP

Prosciutto cotto alta qualità 12

Ingredienti Vecchia Orsa.....0,5 €

Cipolla caramellata alla birra Spacca 1,12

Radicchio rosso saltato alla birra Orsa d'Aria e balsamico 1,12

Maionese alla birra Fabula 1,3,5,10

Spinacino saltato alla birra Sbarbina 1

Le Creme.....1,5 €

Mousse di Squacquerone all'olio extravergine d'oliva 7

Crema di Parmigiano 7

Pecorino fondente 7

Caciotta fondente 7

I Vegetali.....0,5 €

Rucola

Filetti di pomodorini secchi 5

Valeriana

Pomodoro fresco 5


DA CONDIVIDERE

 Patate fritte rustiche.....5 €
1, 5, 6, 8, 11

Tortellini fritti.....8 €
1, 3, 7, 8, 9
con crema di Parmigiano

Nuggets di pollo.....7 €
1, 3, 5, 7, 9, 11

Chicken & Chips.....8 €
1, 3, 5, 7, 9, 11

 Anelli di cipolla.....6 €
1, 5, 11, 12

con sale allo zenzero

La Scarpetta!.....8 €
1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11

spicchi di piadina frita con le nostre specialità da fare la scarpetta:
ragù artigianale, cipolla caramellata alla birra Spacca, Squacquerone,
maionese alla birra Fabula

Tagliere salumi.....15 €
7

Prosciutto crudo Parma 18 mesi, Mortadella IGP, Salame Cremona IGP

Tagliere formaggi.....12 €
7


Caciotta emiliana, Pecorino toscano, Brie francese,
Squacquerone Romagna

Tagliere misto.....16 € Piccolo Grande
7 25 €

Prosciutto crudo di Parma 18 mesi, Mortadella Bologna IGP,
Salame Cremona IGP, Caciotta emiliana, Pecorino toscano,
Squacquerone Romagna

CUCINA

PRIMI

 Cous Cous.....10 €
1, 5

con zucchine al rosmarino, ceci e pomodorini secchi

Lasagne artigianali alla bolognese.....12 €
1, 3, 7, 8, 9

SECONDI

Galletto arrosto.....14 €
alla paprika e birra Utopia con patate arrosto ¹

Costine di maiale.....13 €
alla birra Tenebra con patate arrosto ¹

Polpette della nonna.....13 €
1, 3, 7, 8, 9

CONTORNI

 Verdure miste al forno.....5 €

 Patate arrosto.....5 €
1, 5

INSALATE

Vecchia Orsa Salad.....10 €
insalata, pomodoro, maionese alla birra Fabula, mais, bocconcini di
pollo fritti 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11

Greca Beer Salad.....10 €
insalata, pomodoro, cetriolo, olive, feta e citronette alla birra Biolca ⁷

DOLCI

Dolce della casa.....5 €

Gelato alla crema.....5 €
1, 3, 7

Gelato alla crema e Amarene Fabbri.....6 €
1, 3, 7

Piadina alla Nutella.....5 €
1, 5, 7, 8, 11

Allergeni: Consultare l'elenco ingredienti all'ultima pagina

BIRRE ARTIGIANALI

TUTTE LE BIRRE 0,4cl.....	6 €
Caraffa 1,5 litri	20 €

IDEALE - sour blanche, chiara 4,2 vol.

AURORA - blonde, chiara 5,0 vol.

INCIPIT - weisse, chiara 5,0 vol.

ESEL - kellerbier, chiara 4,3 vol.

SBARBINA - session ipa, chiara 4,4 vol.

BIOLCA - golden ale, chiara 5,0 vol.

UTOPIA - saison, chiara 5,5 vol.

SPACCA - amber ale, ambrata 6,0 vol.

FABULA - belgian ale, ambrata 6,5 vol.

RAJAH - ipa, ambrata 6,5 vol.

RYE CHARLES - black ipa, scura 6,9 vol.

TENEBRA - imperial stout, scura 8,0 vol.

ORSA D,ARIA - tripel, chiara 8,5 vol.



VINI

BIANCHI

	Calice	Bottiglia
Chardonnay.....	5 €	20 €
Fiano-Greco.....	6 €	22 €
Prosecco DOC extra dry.....	5 €	20 €

ROSSI

Sangiovese.....	5 €	20 €
Chianti.....	6 €	22 €

DRINKS

Caraffa Spritz 1,5 litri.....	25 €
Spritz Aperol Select Campari Hugo.....	6 €
Gin/Vodka.....	6 7 9 €
Virgin Gin - analcolico.....	7 €
Virgin Passion - analcolico.....	6 €
Americano.....	7 €
Negroni.....	8 €
Negroni sbagliato.....	7 €
Cuba Libre.....	7 €
Beer Sprtiz.....	6 €
Sandi Gaff.....	7 €
Amari e distillati.....	5 8 9 €
Bibite.....	3 €
Acqua.....	1,5 €

ELENCO ALLERGENI (Reg. 1169/2011)

-  1. CEREALI CONTIENE GLUTINE Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
-  2. CROSTACEI e prodotti derivati: sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
-  3. UOVA e prodotti derivati cioè: tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc
-  4. PESCE e prodotti derivati cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
-  5. ARACHIDI e prodotti derivati cioè snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
-  6. SOIA e prodotti derivati cioè latte, tofu, spaghetti, ecc
-  7. LATTE e prodotti derivati cioè yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
-  8. FRUTTA A GUSCIO mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e prodotti derivati
-  9. SEDANO e prodotti derivati cioè presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
-  10. SENAPE e prodotti derivati cioè si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
-  11. SEMI di SESAMO e prodotti derivati cioè oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
-  12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
-  13. LUPINI e prodotti derivati. Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
-  14. MOLLUSCHI e prodotti derivati. Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI.

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE; NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI.