



BENVENUTI AL FUORI ORSA

**PER RISPONDERE AL MEGLIO ALLE NECESSITA'
DETTATE DALL'EMERGENZA SANITARIA,
QUEST'ANNO IL FUORI ORSA SI PRESENTA
CON UN MENU' DA PUB, PARTICOLARMENTE
ADATTO AD ACCOMPAGNARE LE NOSTRE
BIRRE ARTIGIANALI**

**DOPO AVER CONSULTATO IL MENU
VI PREGHIAMO DI RECARVI ALLA CASSA
(POSSIBILMENTE UNA PERSONA PER TAVOLO)
ED EFFETTUARE LA VOSTRA ORDINAZIONE**

**GRAZIE PER LA COLLABORAZIONE E...
BUON APPETITO**

MENU



FUORI ORSA è un progetto della Cooperativa Sociale **Arca Di Noè**, che promuove sul territorio percorsi di inserimento lavorativo ed inclusione.

FUORI ORSA è un'osteria birreria, che per la prima volta porta fuori da San Giovanni in Persiceto il birrifico **VECCHIA ORSA**, storico produttore di birra artigianale che opera attraverso una struttura sociale anch'essa gestita da **Arca Di Noè**.

Ci auguriamo che qui possiate trovare buon cibo, buone birre ed un'occasione di relax in compagnia. Buon appetito

BIRRE ARTIGIANALI VECCHIA ORSA

NOME	STILE colore	°Alc	PREZZO €	
			Spina 0,40 lt	Bottiglia 0,33 lt
IDEALE SOUR	BLANCHE chiara	4,2	5	5
AURORA	BLONDE chiara	5,0	5	5
INCIPIT	WEISSE chiara	5,0	5	5
SBARBINA	SESSION IPA chiara	4,4	5	5
BIOLCA	GOLDEN ALE chiara	5,0	5	5
UTOPIA	SAISON chiara	5,5	5	5
SPACCA	AMBER ALE ambrata	6,0	5	5
FABULA	BELGIAN ALE rossa	6,5	5	5
RAJAH	IPA rossa	6,5	5	5
RYE CHARLES	BLACK IPA scura	6,9	5	5
TENEBRA	IMPERIAL STOUT scura	8,0	6	6
ORSA D'ARIA	TRIPLEL chiara	8,5	6	6

Per le birre alla spina consultare la taplist

TAGLIERE-TIGELLA-PIADINA-BRUSCHETTA

Composizioni golosa di salumi e formaggi del territorio, accompagnata da piadina alle trebbie Pane, Piadine e Tigelle sono artigianali, uniche, in quanto impastate con le trebbie risultanti dal chicco d'orzo utilizzato per produrre la birra. Un esempio concreto di economia circolare

TAGLIERE MISTO FUORI ORSA guarnito con gelatina di birra crudo, mortadella, salame, parmigiano, pecorino			12
TIGELLA 2 pezzi pesto e parmigiano	6	PIADINA prosciutto, stracchino e rucola pomodoro, insalata e pecorino	6
CROSTINI MISTI 2 farciture verdure di stagione con Gelatina di birra Utopia + mortadella e pecorino con gelatina di birra Fabula	6	BRUSCHETTA AL POMODORO	5
PIADINA VUOTA	1	TIGELLA VUOTA	1

SOSTANZA E LEGGEREZZA

SPIEDONE MARINATO ALLA BIRRA 300 grammi di carni miste con patate alla brace e piadina			15
BIG BURGER 200 grammi di scottona con patate alla brace, hummus e piadina			15
COUS COUS DI VERDURE DI STAGIONE			9
INSALATA GRECA pomodoro, insalata, feta, olive, origano			9
INSALATA MEDITERRANEA pomodoro, insalata, tonno, cipolla tropea			9
PROSCIUTTO E MELONE			9

LE DOLCEZZE

GELATO ARTIGIANALE crema con amarena Fabbri o cioccolato fuso			5
GELATO ARTIGIANALE limone			4
TIGELLA FARCITA AL CIOCCOLATO			3
FRUTTA DI STAGIONE cocomero / melone			4

ALTRO DA BERE

VINO AL CALICE Pignoletto frizzante / Sangiovese			4
SUCCHI DI FRUTTA			4
BIBITE			3
DISTILLATI			4
ACQUA MINERALE lt. 0,75			2