PIADINA ALLE TREBBIE DI BIRRA

Le TREBBIE sono i chicchi di malto d'orzo macinati derivanti dalla dalla filtrazione del mosto della birra. Con questo ingrediente mettiamo in tavola la nostra idea di economia circolare.

COMPONI LA TUA PIADINA!

Le Basi ..... 6 €

Prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi
Pancetta arrotolata
Salame Cremona IGP
Mortadella Bologna IGP
Prosciutto cotto alta qualità

Ingredienti Vecchia Orsa ..... 0,5 €

Cipolla caramellata alla birra *Spacca*
Radicchio rosso saltato alla birra *Orsa d'Aria* e aceto balsamico
Maionese alla birra *Fabula*
Cicoria al Parmigiano e birra *Fabula*

Le Creme ..... 1,5 €

Crema di ricotta e burrata
Mousse di Squacquerone all'olio extravergine d'oliva
Crema di Parmigiano
Caciotta fondente

I Vegetali ..... 0,5 €

Rucola,
Valeriana,
Pasta di pomodorini secchi,
Pomodoro fresco

CUCINA

FUORI ORSA
MOLINE

PRIMI

Tagliatelle al Ragù Vecchia Orsa
ragù di Stinco di Maiale alla birra *Utopia* ..... 10 €

Tortelloni alle tre ricotte
con ricotta salata, ricotta stagionata affumicata e scorze di arancia
alla birra *Fabula* ..... 12 €

SECONDI

Bocconcini di pollo al curry
alla birra *Spacca* con cipolla caramellata alla birra *Spacca*..... 13 €

Piatto vegano in lavagna

DA CONDIVIDERE

Patate fritte rustiche
con salse *Vecchia Orsa*: Maionese alla birra *Fabula* e yogurt all'erba cipollina e lime .....5 €

Tortellini fritti
con crema di Parmigiano .....8 €

La Scarpetta!
Piadina fritta con le nostre specialità per fare la "scarpetta" con Ragù *Vecchia Orsa*, cipolla caramellata alla birra *Spacca*, Squacquerone Romagna, Maionese alla birra *Fabula* .....8 €

Tagliere affettati
Prosciutto crudo di Parma 18 mesi, Mortadella Bologna IGP, Salame Cremona IGP ..... 15 €

Tagliere formaggi
Caciotta emiliana, Pecorino toscano, Brie francese e Squacquerone Romagna ..... 12 €

Tagliere affettati e formaggi
Prosciutto crudo di Parma 18 mesi, Mortadella Bologna IGP, Salame Cremona IGP, Caciotta emiliana, Pecorino toscano e Squacquerone Romagna..... 25 €

Fritto del mese e Piadine gourmet in lavagna

DOLCI

Piadina alla Nutella .....5 €
Consulta la lavagna

Allergeni:
Consultare l'elenco ingredienti o chiedere al personale

LE NOSTRE BIRRE ARTIGIANALI

Bicchiere 0,4 L | Lattina 0,44 L ..... 6 €
Bicchiere 0,33 L | Bottiglia 0,33 L ..... 5 €
Bicchiere 0,25 L ..... 4 €
Caraffa 1,5 L ..... 20 €

IDEALE SOUR - sour blanche, chiara 4,2 vol. IBU 12

AURORA - blonde, chiara 5,0 vol. IBU 32 GLUTEN FREE

INCIPIT - weisse, chiara 5,0 vol. IBU 12

ESEL - kellerbier, chiara 4,3 vol. IBU 17

SBARBINA - session ipa, chiara 4,4 vol. IBU 32

BIOLCA - golden ale, chiara 5,0 vol. IBU 20

UTOPIA - saison, chiara 5,5 vol. IBU 27

SPACCA - amber ale, ambrata 6,0 vol. IBU 20

FABULA - belgian ale, ambrata 6,5 vol. IBU 23

RAJAH - ipa, ambrata 6,5 vol. IBU 65

RYE CHARLES - black ipa, scura 6,9 vol. IBU 55

TENEBRA - imperial stout, scura 8,0 vol. IBU 75

ORSA D'ARIA - tripel, chiara 8,5 vol. IBU 20

FUORI ORSA
MOLINE

NON SOLO BIRRA

GLI SPECIALI

Beer Spritz
Aperol, birra *Ideale Sour*, soda ..... 6 €

Sandy Gaff
(Birra *Biolca*, Ginger ale) ..... 7 €

Tequila beer mule
(Tequila, Biolca, Ginger beer, lime) ..... 10 €

Beer Tonic
(Gin tonic con gin a base luppolo) ..... 10 €

Togouchi Whisky
(Whisky affinato in botte di birra IPA) ..... 10 €

Amaro Bestia Rara
(Aperol, birra *Ideale Sour*, soda) ..... 6 €

Italian Pale Amaro (Fernet luppolato) ..... 6 €

VINI

BIANCHI

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

ROSSI

	Calice	Bottiglia
Sangiovese	5 €	20 €
Chianti	6 €	22 €

COCKTAILS

Caraffa 1,5 litri ..... 25 €
Spritz Aperol | Campari | Hugo | Milano .....5 €
Gin Tonic ..... 5/7/9 €
Americano .....6 €
Negroni .....7 €
Negroni sbagliato .....6 €
Cuba Libre .....5 €
Analcolico .....5 €