

**BREW PUBS**

@VECCHIAORSA_BREW PUBS

TAGLIERI & FRITTI

MISTO - PICCOLO / GRANDE 16 / 25 €**SOLO SALUMI** 15 €**SOLO FORMAGGI** 12 € **PATATINE FRITTE*** 5 €**NUGGETS POLLO*** 6 €**MOZZARELLINE ALLA BIRRA*** 6 € **ANELLI DI CIPOLLA ALLA BIRRA*** 6 €**OLIVE ASCOLANA*** 6 €**TORTELLINI FRITTI** 8 €

Con crema di Parmigiano

FIORI DI ZUCCA * 6 €

Con Mozzarella e Alici

 **FALAFEL DI CECI*** 7 €**CHICKEN AND CHIPS*** 12 €

Alette/coscette fritte con patatine

PIG AND CHIPS* 12 €

costine di maiale fritte con patatine

CONTORNI

 **PATATE AL FORNO** 5 € **CIPOLLA CARAMELLATA**  5 €

Alla birra nostra Birra Orsa d'aria

 **VERDURE MISTE AL FORNO** 5 € **VERDURA SALTATA** 5 €

Aglio Olio e peperoncino

 **FRIGGIONE** 5 €

PRIMI E SECONDI

ROSETTE DI PASTA AL FORNO 10 €

Con Prosciutto Cotto e Formaggio

LASAGNE AL RAGU 10 €

Anche Gluten Free su richiesta

 **COUS COUS SPEZIATO** 10 €

Con verdure

GRAMIGNA BIANCA O ROSSA 10 €

con Salsiccia e Crema di Parmigiano

con Ragù di Salsiccia

POLLO AL FORNO 14 €

Con patate al forno

POLPETTE DELLA NONNA 12 €

Al sughetto

 **SALSICCIA VEGAN** 13 €

Con patate al forno

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE 14 €

da 15/20 cm con patate al forno

 **COTOLETTA VEGAN** 12 €

Con patatine fritte

GOULASH AL TEGAMINO 14 €

Tipico spezzatino di carne Ungherese

DOLCI

GELATO ALLA CREMA 5 €**GELATO CREMA & AMARENA** 6 €

Con Amarena Fabbri

PIADA DOLCE : 5 €NUTELLA / PAN DI STELLE /
CIOCCOLATO BIANCO / LOTUS**BIRRAMISÙ**  5 €


Con la nostra birra Tenebra




@VECCHIAORSA_BREWPUBS

PIADINE COMPONENTI


BASE PIADINA ALLE TREBBIE 4,5 €

 Vegan su richiesta











SALUMI 1,5 €

Crudo di Parma
Cotto alta qualità
Salame Felino
Mortadella Bologna
 Affettato Vegan
Porchetta d'Ariccia
Salsiccia piastrata

FORMAGGI 1,5 €


Caciotta Emiliana
Pecorino Pienza
Squacquerone Romagna
Crema di Parmigiano
 Formaggio Vegan

VEGETALI E SPECIALI 0,5 €


 Rucola
 Misticanza
 Pomodoro Fresco
 Verdure miste al forno
  Cipolla caramellata alla nostra birra
  Maionese Vegan alla birra Fabula
 Verdure Saltate Aglio e peperoncino
 Friggione

INSALATE 10 €

LA GRECA ALL'ITALIANA

 Vegan su richiesta
Insalata, pomodori datterini del sud pontino, caprino italiano fresco, cetrioli e olive di Gaeta

VECCHIA ORSA SALAD

 Vegan su richiesta
Insalata, pomodorini datterini del sud pontino, straccetti di petto di pollo* croccanti, mais e maionese vegana alla birra Fabula

NEW & ALTRO

CRESCENTINA 5 €
con Crudo parma e Squacquerone

PIADINA VUOTA (SACCHETO) 2 €
 Vegan su richiesta

 **PANE GLUTEN FREE 2 €**

LE NOSTRE BIRRE

1,5L 20€ 0,4L 6€ 0,3L 5€ 0,25L 4€



ESEL KELLERBIER

Chiara · 4,3% · IBU 17

Erbacea e floreale.

Buonissima anche da sola.

IDEALE SOUR BLANCHE

Chiara · 4,2% · IBU 12

Fruttata e acidula.

Abbinamento: La Classica Piadina

INCIPIIT WEISSE

Chiara · 5.0% · IBU 12

Tradizionale e spumosa.

Abbinamento: Alette di Pollo

BIOLCA GOLDEN ALE

Chiara · 5.0% · IBU 20

Biologica e semplice.

Sta bene con tutto.

SPACCA AMBER ALE

Amber · 6.0% · IBU 20

Affumicata ed equilibrata.

Abbinamento: Porcino Smash Burger

RAJAH IPA

Amber · 6.5% · IBU 65

Tropical and bold.

Pairing: BBQ Smash Burger

FABULA BELGIAN ALE

Amber · 6.5% · IBU 23

Secca e avvolgente.

Abbinamento: Olive all'Ascolana

AURORA BLONDE

Chiara · 5.0% · IBU 32

Fruttata e leggermente amara.

Abbinamento: Piadina Scam-Orsa

UTOPIA SAISON

Chiara · 5.5% · IBU 27

Speziata e piacevole.

Abbinamento: Piadina Ruco-La Vita

SBARBINA SESSION IPA

Chiara · 4.4% · IBU 32

Esotica e spensierata.

Sta bene con tutto

TENEBRA IMPERIAL STOUT

Scura · 8.0% · IBU 75

Tostata e importante.

Abbinamento: Mozzarelline al Tartufo.

ORSA D'ARIA TRIPEL

Chiara · 8.5% · IBU 20

Morbida, con finale secco.

Abbinamento: Tortellini Fritti

RYE CHARLES BLACK IPA

Scura · 6.9% · IBU 55

Alla segale: intensa e decisa.

Abbinamento: Porcino Smash Burger

@VECCHIAORSA_BREW PUBS

COCKTAILS

VINO & SOFT DRINKS



@VECCHIAORSA_BREW PUBS

I NOSTRI SPECIAL DEL BREWPUB

BEER SPRITZ

6 €

Il nostro spritz “da birrificio”: Aperol che incontra la Ideale Sour per un twist frizzante, leggero e tutto firmato Vecchia Orsa. Una versione che trovi solo qui da noi.

SANDY GAFF

7 €

Un grande classico anglosassone rivisto in chiave italiana: la nostra Biolca miscelata con ginger ale. Fresco, semplice e perfetto per partire con il piede giusto.

SPRITZ

6 €

Aperol, Campari, Select, Cynar, Hugo

GIN TONIC / LEMON

6/7/9 €

base / line / premium

VODKA TONIC / LEMON

6/7/9 €

base / line / premium

AMERICANO

7 €

Bitter, Vermut Rosso, soda

VINO

calice / bottiglia

CHARDONNAY

5 € / 20 €

Bianco fermo

FIANO D'AVELLINO

6 € / 22 €

Bianco fermo

PROSECCO EXTRA DRY

5 € / 20 €

Bollicina

SANGIOVESE

5 € / 20 €

Rosso fermo

CHIANTI

6 € / 22 €

Rosso fermo

NEGRONI

8 €

Vermut rosso, Bitter Campari, Gin

NEGRONI SBAGLIATO

7 €

Red Vermut, Bitter Campari, Spumante

CUBA LIBRE

5 €

Rum bianco, cola

DRINK ANALCOLICO

6 €

SPRITZ/ GIN TONIC O LEMON/ FRUTTATO

AMARI O LIQUORI

5 €

(Anche LIMONCELLO analcolico)

ACQUA 0,5L

1,5€

NATURALE/FRIZZANTE

CAFFE' CLASSICO O DECA

1,0€

solo se si consuma

BIBITE LATTINA

3 €

GAZA COLA, ARANCIATA, LEMON SODA,

ICE TEA, GINGER BEER

SUCCHI DI FRUTTA

4 €

PERA, ALBICOCCA, ACE, ECC.

MENU

FREE gluten



@VECCHIAORSA_BREW PUBS

CUCINA

CANNELLONI* 10 €

Ricotta e Spinaci marchio schar

LASAGNE AL RAGU* 10 €

Marchio schar

POLLO AL FORNO 14 €

con patate al forno

INSALATA LA GRECA 10 €

Insalata, pomodoro fresco, feta greca, cetrioli freschi e olive di Gaeta

TAGLIERE MISTO 25 € / 16 €

GRANDE / PICCOLO

TAGLIERE PICCOLO 12 € / 15 €

SOLO FORMAGGI / SOLO SALUMI

CONTORNI

 **CIPOLLA CAMELLATA** 5 €

 **PATATE AL FORNO** 5 €
al forno

 **VERDURE:** 5 €
MISTE AL FORNO O SALTATE

 **INSALATA VERDE** 5 €
Insalata mista Olio e sale

 **FRIGGIONE** 2 €
Pane marchio Schar

 **PANE GLUTEN FREE** 2 €
Pane marchio Schar


DOLCI

TIRAMISU' 5 €
Marchio schar

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.

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.

ELENCO ALLERGENI (Reg. 1169/2011)

TAGLIERE MISTO 7
TAGLIERE SALUMI 8
TAGLIERE FORMAGGI 7
PATATINE FRITTE
NUGGETS POLLO 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12
MOZZARELLINE 6, 7, 10
ANELLI CIPOLLA 1, 3
OLIVE ASCOLANA 1, 3, 6, 7, 9
TORTELLINI FRITTI CON CREMA DI PARMIGIANO 1, 3, 7, 8, 9
STICK PROVOLA E SPECK 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10
INSALATA VECCHIA ORSA 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11
INSALATA GRECA 7
CRUDO X
COTTO X
SALAME X
MORTADELLA 8
AFFETTATO VEGANO
CACIOTTA 7
PECORINO 7
SQUACQUERONE 7
CREMA DI PARMIGIANO 7
FORMAGGIO VEGANO
VERDURE MISTE FORNO
HUMMUS CECI 3, 7, 8, 11
CIPOLLE CAMELLATE ALLA BIRRA 1, 12
CIPOLLE CAMELLATE X
MAIONESE ALLA BIRRA 1, 3, 5, 10
PATATE FORNO 12
INSALATA VERDE X
TAGLIATELLE RAGÙ DI STINCO 1, 3, 7, 9 ??????
LASAGNA 1, 3, 7, 8, 9
LASAGNA GLUTENFREE 3, 6, 7, 9
PIADINA ALLE TREBBIE 1, 7
PIADINA VEGAN ALL'OLIO 1
PANE SENZA GLUTINE 6, 10, 13
POLLO AL FORNO 12

ELENCO ALLERGENI (Reg. 1169/2011)

GIRELLE PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO 1, 3
PULLED PORCK X
COSTINE DI MAIALE 1, 6, 7, 9, 10
SALSA AROMATICA 4
SALSA CHUCKNY X
RAVIOLI CACIO E PEPE 1, 3, 6, 7, 9
TOMINO CALDO 7
SALSA CHUCKNY X
PIADINA ALLA NUTELLA 1, 5, 6, 7, 8, 11
PIADINA FICHISSIMA 1, 7
GELATO ALLA CREMA 1, 3, 7
SOUFFLE 1, 3, 6, 7, 9, 2, 8, 11, 10, 12, 13, 14
CHEESE CAKE 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14
INSALATA AI 5 CEREALI 1, 9
POLPETTE DELLA NONNA 1, 3, 7, 8, 9
BURGER VEGAN 1, 6
COTOLETTA ALLA BOLOGNESE 1, 7,
CHICKEN AND CHIPS/ POLLETTO SPEZIATO 1, 3, 6, 7, 9, 10
STRACCETTI DI POLLO ?
PARMIGIANA DI MELANZANE ?

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.