

# MENÙ ASPORTO E CONSEGNA



## I PANINI GOURMET

con patatine fritte\* (cod.all. 1)

### CLASSICO 12€

Hamburger di manzo, insalata, pomodoro, cetriolo, salsa cheddar (cod.all. 1-7-11)

### SANDALMAZI 13€

Hamburger di manzo, soncino, salsa cheddar, uovo, pomodoro, cetriolo, bacon (cod.all. 1-7-11-13)

### VENETO 13€

Hamburger di manzo, Speck croccante, cipolle caramellate, Salsa Asiago, Trevisana (cod.all. 1-7-11)

### AMERICANO 12€

Pulled pork, coleslaw salade, cetriolo, salsa BBQ (cod.all. 1-7-10-11-12)

### CALABRESE 12€

Hamburger di manzo, soncino, 'nduja, bufala (cod.all. 1-7-11)

### TRENTINO 12€

Wurstel di Merano, crauti e senape al miele "home made" (cod all. 1-7-10-11)

## MENÙ BIMBI

### PIZZA + BIBITA 9€

### PANINO HAMBURGER PATATINE + BIBITA 9€

### BOCCONCINI DI POLLO PANATI E FRITTI, PATATINE + BIBITA 9€

## INSOLITA PIZZA DEL SANDALMAZI

### LE FOCACCIOSE

### LOMBARDIA 12€

Stracciatella, pomodoro datterino confit, bresaola, caprino, rucola, pepe nero, origano Bio (cod.all. 1-7)

### LIGURE 13€

Crescenza, pomodoro datterino confit, Pesto di Pra, olive taggiasche, filetti di alici, origano Bio (cod.all. 1-4-7)

### ROMAGNA 12€

Squacquerone, pomodoro datterino confit, Prosciutto Crudo di Parma Dop, Rucola (cod.all. 1-7)

### LE ROSSE FILANTI

#### MARGHERITA 7€

Pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico (cod.all. 1-4-7)

#### MEDITERRANEA 9€

Crema di datterino giallo, fior di latte, datterino confit, basilico, olio evo

#### DIAVOLA 10€

Pomodoro, fior di latte, spianata calabra, 'nduja e olio evo

#### SICILIANA 10€

Crema di datterino giallo, verdure grigliate, frutto del capper, fior di latte, peperoncino a fili, olio Evo

#### CHIAVENNASCA 10€

Fior di latte, porcini sott'olio, bresaola "Antica Ricetta", datterino confit, rucola e scaglie di grana

#### ALTOPIANO 10€

Fior di latta, trevisana stufata, salsa Asiago, salsiccia nostrana

#### PROSCIUTTOSA 10€

Crema di pomodoro, fior di latte, prosciutto al forno "HOME MADE", basilico, olio Evo

## DALLA GRIGLIA

### IL PETTO DI POLLO

14€

Cotto a bassa temperatura, insaporito con erbe fini, grigliato e servito in tagliata

### LE COSTINE

16€

Selezione Danè, Cotte a bassa temperatura, insaporite con erbe fini e grigliate

### LA LUGANEGA

12€

Salsiccia nostrana su spiedo

### LA GRIGLIATA (min x 2)

20€

Tagliata di manzo, tagliata di pollo, salsiccia nostrana, costine

a persona

### STINCO ALLA BIRRA

al forno con crauti o patate

15€

### COSCIOTTO AL FORNO

con crauti o patate

13€

## CONTORNI

PATATE FRITTE

PATATE AL FORNO  
NOSTRANE

4€

## BIBITE

BIBITE 33 CL 2,50€

(coca cola, coca zero,  
fanta, sprite,)

ACQUA 50 CL 1€

## LE SFIZIOSITÀ

### SCIATT DEL BIRRAIO

8€

palline di grano saraceno e trebbie di birra ripiene di formaggio fuso

### BRIANZA'S NACHOS

5€

patate del contadino con formaggio e zola, peperone lombardo e salsa piccante

## LE NOSTRE BIRRE IN BOTTIGLIA ARTIGIANALI

33 cl € 3,00

75 cl € 7,00



### LA CLASSICA- 5°

Birra chiara, stille Helles. La miscela dei malti di origine tedesca "cotti" per infusione e la sapiente triplice luppolatura, conferiscono alla nostra bionda un equilibrio ed una armonicità unica nel suo genere.



### LA BELLAMBRATA- 6°

Birra ambrata doppio malto prodotta per "decozione di una miscela di malti d'orzo pregiati. La prolungata cottura degli stessi conferisce una caramellizzazione degli zuccheri regalandogli così un corpo pieno e vellutato.



### LA DICIOOTTO- 6°

Birra maggiorene Doppel-Bock dal colore nocciola con profumo leggermente tostato e biscottato ottenuto dall'unione in bollitura di malti caramellati con cristalli di zucchero candito. Una birra prodotta nel 2017 per i diciotto anni del birrifico.



### LA SANDALMAZI -6,5°

Birra doppio malto chiara con aggiunta moderata di miele di melata e zenzero. Birra creta in onore del paese Cogliate, nuova sede produttiva del birrifico.

Tabella allergeni consultabile sul menu alla carta