



www.sandalmazi.it

ALL MENU

SANDALMAZI
BEER ★ GRILL

LA FILOSOFIA

Sandalmazi è il birrificio ristorante dell'Officina della Birra di Cogliate, il primo birrificio italiano certificato Bio in Italia nel 2000. Sandalmazi è un locale che si spoglia delle convenzioni per renderti protagonista di un percorso, di un momento, di un'esperienza... Dal passato abbiamo imparato, siamo cresciuti ed evoluti. Del passato conserviamo le tradizioni e ci divertiamo a stravolgere le regole. Con questo menù ti rendiamo partecipe del nostro percorso tra tradizione e innovazione, immergendoti in un universo di profumi, gusti e sensazioni. Dalle nostre birre artigianali biologiche ai nostri piatti ti tufferai in un vortice di sapori che coloreranno ogni portata, momento, situazione.



Buon Viaggio!



PRIMA DI INIZIARE

Le Birre



LA CLASSICA

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

La Piccola (30cl)
3,50€

Il Mezzo Litro (50 cl)
5,00€

Il Litro (1L)
10,00€



LA BELLAMBRATA

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 Piccola (30cl)
4,50€

Il Mezzo Litro (50 cl)
6,00€

Il Litro (1L)
12,00€



LA DICIOOTTO

Birra maggiorenne 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 birrificio.

La Piccola (30cl)
4,00€

Il Mezzo Litro (50 cl)
5,50€

Il Litro (1L)
11,00€



LA SANDALMAZI

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

La Piccola (30cl)
4,50€

Il Mezzo Litro (50 cl)
6,00€

Il Litro (1L)
12,00€



LA WEIZEN

Birra ad alta fermentazione bavarese prodotta con malto d'orzo e di frumento. Si presenta aromatica e rinfrescante, di colore ambrato chiaro opalescente per la presenza di lieviti in sospensione. È caratterizzata da un bouquet armonico e fruttato.

La Piccola (30cl)
4,00€

Il Mezzo Litro (50 cl)
5,50€

Il Litro (1L)
11,00€

GLI ANTIPASTI

BRIANZA'S NACHOS	5,00€
Chips di patata, peperone, formaggio fuso salsa piccante	
SCIATT DEL MASTRO BIRRAIO	8,00€
Formaggio di latteria in pastella di grano saraceno, servito con glassa al Campari	
TARTARE DI LUGANEGA	9,00€
Salsiccia nostrana servita cruda, con soncino pomodori mid-dry	
TAGLIERE DEL SANDALMAZI	9,00€
Crudo di Montagnana, sopressa veneta, coppa nostrana e speck con salsa dolce-forte	

I PANINI GOURMET

Con patatine fritte

IL CLASSICO	12,00€
Hamburger di manzo home-made, insalata, pomodoro, cetriolo agrodolce, salsa cheddar, secret sauce	
IL SANDALMAZI	13,00€
Hamburger di manzo home-made, soncino, pomodoro, cetriolo agrodolce, salsa cheddar, uovo, bacon	
IL VENETO	13,00€
Hamburger di manzo home-made, radicchio stufato, cipolla caramellata, fonduta di formaggio, speck croccante	
L'AMERICANO	12,00€
Pulled pork home-made, crauto fresco stufato, cetriolo agrodolce, salsa " double cherry BBQ"	
IL CALABRESE	12,00€
Hamburger di manzo home-made, crema di 'nduja, pomodoro mid- dry, cipolla caramellata, fonduta di formaggi	
IL TRENINO	12,00€
Wurstel Frankfurt, crauto fresco stufato, senape dolce, marmellata di mele e zenzero	
IL CONTADINO	12,00€
Mozzarella fiordilatte, zucchine grigliate, basilico ,pomodoro mid-dry, secret sauce	

LE INSOLITE PIZZE

LE FOCACCIOSE (Farcite a freddo)

LA LIGURE 13,00€

Stracchino, pesto di basilico, pomodori mid-dry, acciughe del Cantabrico, olive taggiasche

LA ROMAGNA 12,00€

Stracchino, prosciutto crudo di Montagnana, rucola

LA VALTELLINESE 12,00€

Stracchino, bresaola artigianale, soncino

LE FUMANTI

LA MARGHERITA 7,00€

Pomodoro, fiordilatte, basilico fresco, olio Evo

LA MEDITERRANEA 9,00€

Crema di pomodorino giallo, fiordilatte, pomodori mid-dry, basilico fresco, olio Evo

LA SICILIANA 10,00€

Crema di pomodoro giallo, fiordilatte, verdure grigliate, frutto del capperò, peperoncino a fili, olio Evo

L'INDIAVOLATA 10,00€

Pomodoro, fiordilatte, crema di 'nduja, spianata calabra, origano, olio Evo

LA PROSCIUTTOSA 10,00€

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto al forno home-made, basilico, olio Evo

L'ALTOPIANO 10,00€

Fiordilatte, fonduta di formaggio, salsiccia nostrana, radicchio stufato

LA CHIAVENNASCA 12,00€

Fiordilatte, fonduta di formaggio, porcini sottolio, bresaola artigianale, rucola, scaglie di grana, olio Evo

L'ALTOTESINA 13,00€

Fiordilatte, senape dolce, wurstel artigianali, crauto fresco stufato, speck croccante

GLI INTOCCABILI

IL GALLETTO

16,00€

Cotto a bassa temperatura, ripassato sulla brace con patate al forno Km0 (700gr)

I WURSTEL

12,00€

Wurstel artigianale Frankfurt grigliato, servito con crauto fresco stufato, senape dolce e piccante (150gr)

LO STINCO

18,00€

Cotto 10 ore a bassa temperatura, ripassato al forno, servito con crauto, stufato e patate al forno Km0 (800gr)

LE RIBS

18,00€

Costine di maiale cotte 7 ore a bassa temperatura e ripassate sulla brace, servite con patate al forno Km0 (800gr)

IL PROSCIUTTO AL FORNO

16,00€

Cosciotto di maiale cotto a vapore e poi arrostito, servito con patate al forno km0

LA LUGANEGA

15,00€

Salsiccia fine nostrana cotta alla brace, servita con patate al forno Km0 (600gr)

LA MAXI GRIGLIATA DEL SANDALMAZI

40,00€

Pollo, ribs, luganega e manzo (per 2 persone)

RICORDA:

Tutti i nostri secondi piatti sono accompagnati dalle salsine dello chef. Consulta il nostro fuori carta settimanale o rivolgiti al nostro chef per una grigliata personalizzata o per i tagli esposti in braceria.



THE BUTCHER

La boutique della carne

FIorentINA Sel. Luxury - 1KG c.a	60,00€
COSTATA SELEZIONE "LUXURY" 800GR c.a	36,00€
PICAÑA Sel. Irlanda Premium - 300GR c.a	24,00€
TOP LEGS DI SCOTTONA Sel. Europa - 300GR c.a	24,00€
DIAFRAMMA DI SCOTTONA Sel. Luxury - 300GR c.a	22,00€
FILETTO DI BOVINO ADULTO Sel. Europa - 300GR c.a	24,00€



I CONTORNI

4 €

Patatine fritte
Verdure grigliate
Insalata di stagione
Patate al forno

MENU BIMBI

(1 piatto a scelta + 1 bibita)

10 €

Hamburger e patatine
Bocconcini di pollo panati e patatine
Pizza margherita

DOLCE HOME MADE

5 €



BEVERAGE

BIBITE (33cl) **3,00€**
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite, Fanta
Lemon, Acqua Tonica, Thè Limone, The Pesca

ACQUA NATURALE / GASSATA (1L) **2,50€**

COCKTAIL ANALCOLICI / ALCOLICI **5,00€**

Vini

VINO AL CALICE (Rosso / Bianco) **4,00€**

Bianchi

BIANCO VAL D'ADIGE (75cl) **14,00€**

FIANO D'AVELLINO (75cl) **14,00€**

Rossi

ROSSO VAL D'ADIGE (75cl) **14,00€**

VALPOLICELLA DOC (75cl) **18,00€**

VALPOLICELLA RIPASSO DOC (75cl) **20,00€**

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOP (75cl) **30,00€**

Ballicine

SPUMANTE (75cl) **14,00€**

PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG (75cl) **18,00€**

Coperto €2

PER FINIRE

CAFFÈ	1,00€
CAFFÈ decaffeinato / orzo	1,50€
CAFFÈ corretto	2,00€
AMARI E LIQUORI	4,00€
GRAPPA / WHISKY 7/10 anni	5,00€
GRAPPA BARRICATA	7,00€
WHISKY PREGIATI	8,00€



LA TABELLA ALLERGENI È CONSULTABILE PRESSO LA CASSA