

IL RISTORANTE

I migliori tagli di carne e materie prime di altissima qualità provenienti da produttori fidati, per offrirvi una straordinaria esperienza gastronomica in un ambiente confortevole e a contatto con la natura.



OFFICINA DELLA BIRRA DAL 1999

Il nostro birrificio Officina della Birra, tra i primi d'Italia, produce birre artigianali biologiche, alla spina o in bottiglia, da gustare qui da noi o direttamente a casa tua.

IL NOSTRO MENU

ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMI DEL SANDALMAZI 9

Sopressa veneta, Crudo di Montagnana Coppa e Spek, accompagnati da salsa dolce-forte / 1-9-12

SCIATT DEL MASTRO BIRRAIO 8

Soncino e riduzione di mosto di birra e campari / 1-7-12

BRUSCHETTA DEL SANDALMAZI 5

Pomodorini alla mediterranea e rucola / 1

NACHOS 6

Chips di mais fritte con formaggio fuso, salsa rossa piccante e Jalapeño / 1-7-12

IL RUSTICO 8

Crostone di pane caldo con chiodini trifolati e formaggio filante / 1-7

TARTARE & CARPACCI

FASSONA PIEMONTESE - Tartare 150gr 18

Battuta a coltello, accompagnata da peperoni in agrodolce al curcuma, chiodini trifolati e soncino / 8-12

LUGANEGA NOSTRANA - Tartare 150gr 14

Salsicetta nostrana condita a crudo rucola, scaglie di grana / 8-12

CHIANINA - Carpaccio 250gr 14

Carne salada di chianina "home-made" con insalata campagnarde (patate lesse, crostini, noci, formaggio erborinato) / 6-11

SUINO DANÈ LUXURY - Carpaccio 250gr 14

Lonza di suino selezione Danè Luxury, cotta a bassa temperatura, servita con ricotta tonnata, rucola e pomodorini mid-dry.

I PIATTI DEL BIRRAIO

STINCO 15

Cotto al forno servito con patate al forno e crauto fresco stufato / 1

PORCHETTA 15

Porchetta di maiale ai ferri servita con patate al forno e crauto fresco stufato / 1

GALLETTO 16

Galletto alla birra, servito con patate al forno e crauto fresco stufato

I NOSTRI HAMBURGER

I nostri panini gourmet sono tutti accompagnati da patatine fritte e serviti in pane artigianale

CLASSICO 12

Hamburger di manzo home-made, insalata, pomodoro, secret sauce, salsa cheddar, cetriolo agrodolce / 1-7-10-11

SANDALMAZI 13

Hamburger di manzo home-made, soncino, pomodoro, salsa cheddar, uovo, bacon croccante, cetriolo agrodolce / 1-3-7-11-12

VENETO 13

Hamburger di manzo home-made, trevisana stufata, fonduta di formaggio, cipolla caramellata, spek croccante / 1-7-11-12

CALABRESE 12

Hamburger di manzo home-made, crema di 'nduja, pomodorini mid-dry, Crema di crescenza, cipolla caramellata. / 1-7-11-12

TRENTINO 12

Wurstel Frankfurt artigianale, senape al miele, marmellata di mele e zenzero home-made, crauto fresco stufato / 1-10-11-12

AMERICANO 12

Pulled pork home-made, crauto fresco stufato, cetriolo agrodolce, salsa double cherry BBQ / 1-7-10-11-12

BOSCAIOLO 13

Hamburger di manzo home-made, fonduta di formaggio, rucola, chiodini trifolati, spek croccante / 1-7-11-12

FAJITAS

Tutte le fajitas vengono servite con 3 tortillas e accompagnate da panna acida, guacamole e salsa rossa piccante

V.I.P. 16

Striscioline di manzo e pollo marinate, saltate con verdure e code di gambero / 1-2-5-6-12

FUSION 15

Striscioline di pollo marinate, saltate con verdure e code di gambero / 1-2-5-6-12

SHRIMPS 18

Code di gambero, porcini, pomodori / 1-2-5

VEGETARIANA 15

Seitan e verdure saltate / 1-5-6-12

SUPPLEMENTO TORTILLAS 4

INSOLITE PIZZE

- LA MARGHERITA** 8
Pomodoro, fior di latte, basilico fresco. olio Evo / 1-7
- LA SICILIANA** 12
Vellutata di pomodorini gialli, verdure grigliate, fior di latte, frutto del capperio, peperoncino a fili, olio Evo /
- LA GHIOTTA** 12
Vellutata di pomodorini gialli, carciofi, prosciutto di praga, rucola, pomodorini mid-dry, fior di latte / 1-7
- LA LIGURE** 13
Crema di crescenza. pesto di Prà, olive taggiasche, acciughe del Cantabrico, pomodorini Mid-dry / 1-4-7
- LA CHIAVENNASCA** 13
Crema di crescenza, fior di latte, porcini sottolio, pomodori mid-dry, bresaola artigianale, rucola, scaglie di stagionato d'alpeggio / 1-7
- LA PORCHETTA** 12
Scamorza affumicata, porchetta, pomodori mid-dry, chiodini trifolati e rucola / 1-7
- L'INDIAVOLATA** 13
Pomodoro, fior di latte, crema di 'nduja, soppressa calabra, cipolla di Tropea, provola Silana, origano,

E PER FINIRE...

- COSTINE** 16
Di maiale alla brace / 1
- TAGLIATA DI PETTO DI POLLO** 15
Cotta a bassa temperatura
- GRIGLIATA DEL SANDALMAZI** 40
Con costine, salsiccia nostrana, pollo e manzo (per 2 persone)
- CONTORNI** 4
Patate al forno km 0
Patate fritte*
Verdure alla griglia
Crauti freschi stufati

MENU BAMBINI

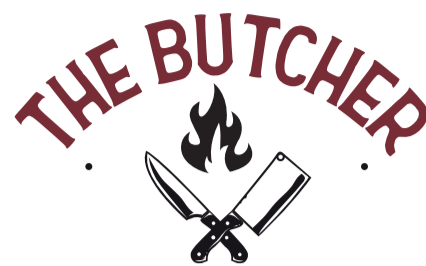
10€

Per i più piccoli, 1 piatto a scelta + 1 bibita

- HAMBURGER E PATATINE* / 1
- NUGGETS DI POLLO* HOME MADE E PATATINE* / 1-3
- PIZZA MARGHERITA / 1-7
- WURSTEL E PATATINE* / 1

Coperto / Servizio 2,00 €

*in mancanza di fresco il prodotto, potrebbe essere congelato



LA BOUTIQUE DELLA CARNE

I NOSTRI TAGLI DI CARNE SONO PRESENTI NEL NOSTRO FUORI MENU', DOVE TROVERAI I MIGLIORI TAGLI ITALIANI ED EUROPEI SELEZIONATI DAL NOSTRO CHEF.

LE BIRRE DELL'OFFICINA

LA CLASSICA Alc. 5% La nostra "bionda classica". Birra chiara che appartiene allo stile tedesco Helles	Piccola	4
	1/2 Litro	5,5
	1 Litro	10
LA SANDALMAZI Alc. 6.5% Birra chiara doppio malto prodotta per "decozione" con l'aggiunta di Miele di melata e zenzero.	Piccola	4,5
	1/2 Litro	6
	1 Litro	11
LA BELLAMBRATA Alc. 6% Birra doppio malto ambrata prodotta con una miscela di malti d'orzo pregiati.	Piccola	4,5
	1/2 Litro	6
	1 Litro	11
LA DICOTTO Alc. 6% Prodotta nel 2017 per i diciotto anni del nostro birrifico, ha un colore ambrato scuro, brassata a bassa fermentazione, si ispira alle "antiche rosse italiane".	Piccola	4,5
	1/2 Litro	6
	1 Litro	11
LA WEIZEN Alc. 5.8% Specialità ad alta fermentazione bavarese. Si presenta aromatica e rinfrescante, di colore ambrato chiaro con un bouquet armonico e fruttato.	Piccola	4
	1/2 Litro	6
	1 Litro	11

ALLERGENI

- | | | | | | | |
|-----------------------------|-------------------------|-----------------------|-------------------------------|----------------------------------|-----------------------|--------------------------|
| 1. Glutine | 2. Crostacei e derivati | 3. Uova e derivati | 4. Pesce e derivati | 5. Arachidi e derivati | 6. Soia e derivati | 7. Latte e derivati |
| 8. Frutta guscio e derivati | 9. Sedano e derivati | 10. Senape e derivati | 11. Semi di sesamo e derivati | 12. Anidride carbonica e solfiti | 13. Lupino e derivati | 14. Molluschi e derivati |

SEGUICI SUI SOCIAL PER TUTTE LE NEWS!



SE HAI PIACERE TAGGACI NELLE TUE STORIE SU INSTAGRAM!

@sandalmazi @officinadellabirrasrl

VISITA IL NOSTRO SITO PER RIMANERE AGGIORNATO E SCOPRIRE I NOSTRI PRODOTTI, LE NOSTRE BIRRE, E LA LINEA SANDALMAZI FOOD LINE.

www.sandalmazi.com

www.officinadellabirrasrl.it