ANTIPASTI

IL TAGLIERE MISTO — **24 €**
Prosciutto crudo di Montagnana, Salame nostrano, Coppa Piacentina, Bormiolina della Valsassina, Asiago DOP, Cipolla caramellata alla birra, Salsa dolce forte, Cetriolo agrodolce, Bretzel* / 1-7-9-12

IL TAGLIERE EMILIANO — **22 €**
Prosciutto crudo di Montagnana, Gnocco fritto e Crescenza / 1-7

LA TARTARE — **19 €**
200gr di Carne di manzo, Scarola ripassata con alici e uvetta, Cialda al parmigiano / 7-4-12

LO GNOCCO FRITTO — **8 €**
con Crescenza / 1-7

SCIATT — **9 €**
Latteria in pastella* di grano saraceno, Insalatina fresca all'agro e riduzione alla birra APA / 1-7-12

NACHOS — **8 €**
Chips di mais* con Formaggio fuso e Salsa piccante ai jalapeños / 1-7

SANDACROCK FUMÉ — **10 €**
Crocchette di patate fritte* ripiene di provola e speck (4 pz) / 1-3-7-12

SANDACROCK SPICY — **10 €**
Crocchette di patate fritte* ripiene di provola, 'nduja e spianata calabra (4 pz) / 1-3-7-12

LE BRUSCHETTE CLASSICHE — **6 €**
Pomodorino, Basilico e Rucola / 1

LE BRUSCHETTE SFIZIOSE — **8 €**
Lardo, Miele e Noci / 1-8

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINO ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO* CON BRICIOLE DI TARALLO — **12 €** / 1

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON FUNGHI* PORCINI E BURRATINA DI ANDRIA — **16 €** / 7-12

PAPPARDELLA AL RAGÙ DI SELVAGGINA* — **15 €** / 1-9-12

GNOCCHI AL GORGONZOLA CON SALSICCIA* E FILETTI DI PEPERONI FUMÉ — **15 €** / 1-7

BIRRERIA E BRACERIA

STINCO ALLA BIRRA — **19 €**
Stinco* alla Birra servito con Polenta, Crauto stufato, Senape al miele e Salsa cren / 1-10-12-9

WURSTEL ARTIGIANALI — **19 €**
Meraner wurstel e Weiss wurstel serviti con Polenta, Crauto stufato, Senape al miele e Salsa cren / 1-10-12-9-11

LA COTOLETTA ALLA MILANESE — **26 €**
400gr di Cotoletta di Vitello* servita con purè di patate / 1-7-4

GULASH DI MANZO — **22 €**
Bocconcini di manzo stufati con purè e salsa ai frutti di bosco / 9-7

POLENTA — **17 €**
con Gorgonzola DOP e funghi porcini* / 1-7-12

COSTINE DI MAIALE — **18 €**
Costine di maiale* cotte a bassa temperatura, ripassate sulla brace / 9-10-11-12

TAGLIATA DI POLLO — **17 €**
cotto sous-vide a bassa temperatura e ripassato sulla brace

TAGLIATA DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA — **20 €**
250gr circa

LUGANEGA — **16 €**
Salsiccia fine nostrana arrotolata su spiedo cotta alla brace

GRIGLIATA MISTA (min x 2 persone) — **25 € Cad.**
Costine di maiale*, Tagliata di pollo, Salsiccia nostrana e Tagliata di Manzo / 9-10-11-12

CONTORNI — **5 €**
PATATE AL FORNO, CRAUTO STUFATO, VERDURE ALLA GRIGLIA, PURÈ / 7, POLENTA GIALLA, PANNOCCHIA ALLA GRIGLIA / 7, PATATE FRITTE* / 1

THE BUTCHER

HAI SENTITO PARLARE DEL NOSTRO FUORICARTA?

È LA SELEZIONE DI CARNE PREMIUM DELLO CHEF, SCELTA CON CURA PER VERI CARNIVORI!

CONSULTA IL MENU DEDICATO OPPURE LASCIATI CONSIGLIARE DAL PERSONALE

PANINI

Tutti i panini sono serviti con patatine fritte

CLASSICO — **16 €**
Hamburger 200gr, Insalata, Pomodoro, Latteria, Salsa secret / 1-3-7-11-12

SANDALMAZI — **18 €**
Hamburger 200gr, Insalata, Pomodoro, Uovo alla piastra, Latteria, Bacon, Cetriolo, Salsa secret / 1-3-7-10-11-12

AFFAMATO — **22 €**
Doppio hamburger 200gr, Insalata, Latteria, Bacon, Pomodoro, Salsa BBQ / 1-7-10-11-12

HOT BOMB 2.0 — **17 €**
Hamburger 200gr, Insalata, Crema di 'nduja, Filetti di peperoni fumé, Burratina di Andria da 50gr / 1-7-11-12-3

GHIOTTO — **17 €**
200gr di Luganega, Provola fondente, Insalata, Pomodoro e Salsa barbecue / 1-7-10-11-12

TANTA ROBA SMASH BURGER — **18 €**
Hamburger 200gr, Pomodoro, Insalata, Zucchine grigliate, Patate schiacciate e Maionese al basilico / 1-7-10-11-12

MANGIA CHE TI PASSA

FAJITAS

Tutte le Fajitas sono accompagnate da Tortillas, salsa piccante, guacamole e panna acida

V.I.P. — **22 €**
Striscioline di manzo e petto di pollo marinate e saltate con verdure e code di gambero* / 1-2-5-6-11-12

FUSION — **20 €**
Striscioline di petto di pollo marinate, saltate con verdure e code di gambero* / 1-2-5-6-11-12

VEGETARIANA — **19 €**
Seitan e verdure saltate / 1-5-6-11-12

SUPPLEMENTO TORTILLAS* — **4 €**

PIZZA

Rosse*:

MARGHERITA — **9 €**
Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Basilico / 1-7

BUFALA — **13 €**
Pomodoro, Mozzarella fior di lattee Bufala Campana, Crema di basilico / 1-7

REGINA — **15 €**
Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Crudo di Parma DOP, Bufala DOP, Basilico / 1-7

ORTOLANA — **12 €**
Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Zucchine, Melanzane, Peperoni marinati e Rucola / 1-7-12

DIAVOLA — **13 €**
Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Spianata piccante, N'duja e Origano / 1-7-12

4 STAGIONI — **13 €**
Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Prosciutto cotto, Funghi trifolati, Olive e Carciofi / 1-7

MEDITERRANEA — **14 €**
Pomodoro, Crema di basilico, Pomodorini confit, Burrata di Andria e Alici del Mar Cantabrico / 1-4-7-12-8

Bianche*:

MARTINA — **13 €**
Mozzarella fior di latte, Stracciatella di Andria, Pomodorino confit e Capocollo / 1-7-12

4 FORMAGGI — **13 €**
Mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, Provola, Crescenza / 1-7

DELIZIOSA — **13 €**
Mozzarella fior di latte, Zucchine grigliate, Gorgonzola DOP e Prosciutto cotto / 1-7

FOCACCIA OLIO EVO E ORIGANO / 1 — **6 €**

MENU BAMBINI

1 PIATTO A SCELTA + BIBITA — **12 €**
HAMBURGER*E PATATINE*/1
PASTA BIMBO (BIANCA / SUGO) /1
NUGGETS DI POLLO* HOME MADE E PATATINE* /1-3
PIZZA MARGHERITA - PIZZA WÜRSTEL E PATATINE - PIZZA PROSCIUTTO 1-7
WURSTEL E PATATINE*/1

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 cei 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

PRODUZIONE PROPRIA — BIRRA ARTIGIANALE BIO

		PREZZO
HELLES Alc. 5%	Piccola	4.5
Birra chiara a bassa fermentazione, in stile tedesco. Gusto di cereale dolce abbinato alla componente luppolata che si fa sentire con note erbacee e floreali con un amaro appena accennato. Birra molto beverina, con un finale morbido e una carbonazione media.	1/2 litro	6
	1 Litro	11
ZENZERO E MIELE Alc. 5%	Piccola	4.5
Birra chiara doppio malto prodotta per "decozione" con l'aggiunta di Miele di melata e zenzero. rigenerante e rinfrescante nonostante la moderata gradazione alcolica.	1/2 Litro	6
	1 Litro	11
AMBER ALE Alc. 6%	Piccola	4.5
Birra ambrata ad alta fermentazione, con utilizzo di malti tostati e caramellati. Birra dal corpo leggero, con il giusto equilibrio tra malti tostati e luppolo.	1/2 Litro	6
	1 Litro	11
BOCK Alc. 6%	Piccola	4.5
Birra rossa a bassa fermentazione, in stile Bock tedesca. Con il suo colore rubino, è caratterizzata da un sapore tostato sul finire leggermente amarognolo. Birra pulita ed equilibrata che esalta il gusto fruttato dei suoi malti.	1/2 Litro	6
	1 Litro	11
WEIZEN Alc. 5.8%	Piccola	4.5
Birra ad alta fermentazione in stile Bavarese prodotta con malto di frumento e orzo. Il suo bouquet aromatico e fruttato, con un forte sentore di banana e garofano, le conferisce un sapore dolciastro con una nota spiccante di acidità. Birra rinfrescante e rotonda.	1/2 Litro	6
	1 Litro	11
AMERICAN PALE ALE Alc. 6%	Piccola	4.5
Birra ad alta fermentazione dal colore dorato in stile American Pale Ale. La caratterizzano un forte sentore floreale e agrumato. Birra dal profilo pulito ed equilibrato.	1/2 Litro	6
	1 Litro	11
WEIZEN BOCK Alc. 7%	Piccola	4.5
Birra ad alta fermentazione in stile Bavarese con note aromatiche tipiche delle birre di Frumento. Al palato risulta bilanciata e intrigante.	1/2 Litro	6
	1 Litro	11

VINO / DRINKS / CAFFE / AMARI

CALICE ROSSO/BIANCO	DA 5 €	**CAFFÈ**	1.5 €
Bibite 33 cl	3.5 €	**CAFFÈ DECAFFEINATO / ORZO**	1.5 €
Acqua Naturale/Gassata 75cl	3 €	**CAFFÈ CORRETTO**	2.5 €
SPRITZ Aperol/Campari	6,5 €	**AMARO GROANE AL MOSTO DI BIRRA**	4.5 €
GIN TONIC Gin, Tonica	8 €	**AMARI E LIQUORI**	4.5 €
GIN TONIC Gin Premium, Tonica	12 €	**GRAPPA**	da 5 a 12 €
NEGRONI Gin, Vermut, Campari	6,5 €	**RHUM**	da 5 a 12 €
SBAGLIATO Spum. Vermut, Campari	6,5 €	**WHISKY**	da 5 a 12 €
AMERICANO Campari, Bitter, Vermut	6,5 €		

Coperto/ Servizio — **3 €**

*In mancanza di fresco il prodotto potrebbe essere surgelato

MENU

IL RISTORANTE NEL BIRRIFICIO

SANDALMAZI

Il ristorante nasce all'interno degli spazi industriali del Birrificio Sandalmazi, una realtà che produce birra artigianale biologica dal 1999.

Una straordinaria esperienza gastronomica, in un ambiente confortevole e caratteristico. Troverete i migliori tagli di carne e materie prime di altissima qualità provenienti da produttori fidati.

Benvenuti da SANDALMAZI!

FOOD&DRINKS

www.sandalmazi.com