TANTO FUMO, TANTA CARNE E TANTA BIRRA

BIRRACRUDA

CHEF'S SPECIALS

JOHNNY'S FRIED CHICKEN: 3 pezzi di pollo campestre marinato per 12 ore e insaporito con mix speciale di spezie con croccante panatura dorata servito con coleslaw e salsa honey mustard — 9,00

CHILI CON CARNE: servito con piada, piatto in stile TEX-MEX a base di carne macinata, fagioli neri, peperoni, paprika piccante e pomodoro. Leggermente piccante. — 9,00

JERK CHICKEN: 1/2 pollo marinato in stile jamaicano a base di spezie e agrumi (piccante) servito con patate fritte — 11,00

TURKEY PASTRAMI: petto di tacchino affumicato e trattato in salamoia con jonny's coleslaw e salsa barbecue — 11,00

PORK RIBS: costine di maiale affumicate cotte a bassa temperatura e glassate con coleslaw e salsa barbecue — 13,00

HOLY TRINITY
Piatto misto con pulled pork, pork ribs e Johnny's fried chicken servito con coleslaw e salsa barbecue — 14,00

STUZZICHERIE

BASTONCINI DI MOZZARELLA FRITTI: 6 pezzi — 6,00

JALAPENO CHEDDAR: crocchette fritte di formaggio cheddar e jalapeno (7 pezzi) — 6,00

ONION RINGS: fritto di anelli di cipolla pastellati alla birra (9 pezzi) — 5,00

BOCCONCINI DI POLLO FRITTO: 7 pezzi — 6,00

IL NOSTRO PULLED PORK IN CROCCHETTE: crocchette fritte di maiale sfilacciato con salsa bbq impanato e fritto 7 pezzi — 6,50

OLIVE ALL'ASCOLANA DOP: delle macellerie Migliori di Ascoli Piceno (9 pezzi) — 6,00

TAGLIERE DEL BIRRACRUDA: prosciutto crudo, lonza, salame e pecorino servito con piadina vuota (per 2 pax) — 13,00

PANINI TOP

CICCIO: pulled pork (spalla di maiale cotto a bassa temperatura e sfilacciata), cipolla caramellata, salsa barbecue e coleslaw — 10,50

CHEESEBURGER: hamburger di manzo BIO, cheddar, insalata, pomodoro, bacon croccante, salsa barbecue e mayo — 11,50

TURKEY PASTROCCHIO: pastrami di tacchino (petto di tacchino affumicato), cetriolini sott'aceto, coleslaw e honey mustard — 11,50

COMFORT: hamburger di manzo BIO, cipolla caramellata, gorgonzola, peperoni, salsa barbecue e mayo — 12,00

GREEN: bun burger vegetariano BIO, lattuga, pomodoro, cipolla caramellata e mayo — 8,50

Tutti i panini vengono serviti con patatine fritte

Il nostro pane è prodotto con farina tipo 1 e lievtio madre

SALSE HOMEMADE — 1,00

HONEY MUSTARD: senape e miele

BARBECUE: ketchup, birra e spezie

Tutte le nostre salse homemade possono essere ordinate a parte per insaporire i vostri piatti preferiti!

CONTORNI — 4,00

Cipolla caramellata, peperoni saltati, coleslaw, cicoria saltata, pomodori gratinati, patate fritte

MENÙ KIDS

BABY: panino e hamburger con patatine — 7,50

COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATINE — 7,50

HOT DOG CON PATATINE — 6,50

okeyweb.it

Scansiona il QR Code a fianco per acquistare dallo store on line le nostre birre

LE PIADE DAPEPPE

PIADA BIOLOGICA DI GRANO // Le piade e i cascioni dapeppe sono preparati utilizzando solo farine e olio extra vergine di oliva biologici, senza aggiunta di grassi animali, lieviti, conservanti o additivi chimici. **SENZA STRUTTO.**

APOLLO: petto di pollo, lattuga, rucola e pomodoro — 7,20

BIRRACRUDA: scamorza, pom. gratinati e bacon croccante — 6,30

CAMPAGNOLA: salsiccia, cipolla caramellata e pomodoro — 5,30

CAMPESTRE: fesa di tacchino affumicata, mozzarella e lattuga — 6,00

CAPRESE: crudo, mozzarella e pomodoro — 5,30

CLASSICA: crudo, stracchino e rucola — 5,30

ESTIVA: porchetta, lattuga, rucola e pomodoro — 6,20

DIAVOLINA: salame picc., scamorza, lattuga ruc. pom. — 6,30

GOGLIARDA: gorgonzola, cipolla caramellata e lattuga — 5,30

GUSTOSA: cipolla caramellata e porchetta — 5,50

INTENSA: salsiccia, mozzarella e pomodoro — 5,30

LONZINA: lonza, pecorino e lattuga — 5,30

MEDITERRANEA: tonno, lattuga, rucola e pomodoro — 7,20

MARCHIGIANA: salsiccia e pomodori gratinati — 5,50

PIER: salsiccia, peperoni saltati e pecorino — 5,50

PRIMAVERA: crudo, scamorza e rucola — 5,30

ROSSINI: pomodori gratinati, uovo sodo e mayo — 5,90

SAPORITA: cicoria, scamorza e salsiccia — 5,60

VEGETARIANA: cicoria e scamorza — 4,80

COMPONI LA TUA PIADA

Parti da **€ 3,20** e aggiungi il prezzo di ogni farcitura

SALUMI € 0,80: prosciutto crudo, cotto, salsiccia, salame piccante, salame, lonza e bacon // **€ 1,50:** porchetta, fesa di tacchino affumicata.

FORMAGGI € 0,80: mozzarella, scamorza, stracchino, pecorino e gorgonzola

VERDURE COTTE € 0,80: cicoria saltata, cipolla caramellata e peperoni saltati // **€ 1,50:** pomodori gratinati.

VERDURE CRUDE € 0,50: rucola, lattuga, pomodori freschi e carote

ALTRE FARCITURE € 1,00: uovo sodo // **€ 2,50:** pollo e tonno

IMPASTO DI FARRO + € 0,30 // € 0,20: mayo

INSALATE CON INGREDIENTI A SCELTA

BASE: lattuga, rucola e pomodoro — 4,00

Ingredienti a scelta: servita con olio extravergine d'oliva, aceto di mele e sale.

pecorino — 1,50

tonno / petto di pollo — 2,50

uovo sodo — 1,00

carote — 0,80

piada vuota di grano 1,30 // piada vuota di farro 1,50

COPERTO — 1,20

WIFI gratuito

Rete: TP-LINK_C234
Password: 77248770

www.birracruda.net
Birracruda Pesaro
birracruda_pesaro
#birrificiobirracruda

DOLCI DELLA CASA

Tiramisù	4,00
Bavarese al caffè / zabaione	4,00
Piadina con nutella	4,00
Cheescake	4,00
Torta pere e cioccolato	4,00

BEVANDE

Acqua minerale in bottiglia 50 cl	1,20
Acqua minerale in bottiglia 1 lt	2,00
BIBITE IN LATTINA:	
Coca, Coca Zero, Fanta, Sprite, Tonica, Lemonsoda, Chinotto, Cedrata e Tè freddo Limone / Pesca	2,50
Caffè espresso	1,20
Caffè d'orzo	1,30
Tè, tisane (f. bosco / zenzero / camomilla)	2,50
Decaffeinato	1,30
Caffè corretto	1,50
Moretta	2,50
Amari, digestivi, grappa	3,00

VINI

Rosso della casa	Bicch.	1/4 lt
Merlot da agricoltura biologica	2,50	3,50
Azienda agricola San Filippo - Offida (AP)	1/2 lt	1 lt
	5,00	8,50
Bianco della casa	Bicch.	1/4 lt
Chardonnay da agricoltura biologica	2,50	3,50
Azienda agricola San Filippo - Offida (AP)	1/2 lt	1 lt
	5,00	8,50

Chiedere disponibilità dei vini in bottiglia al personale

COCKTAILS

SPRITZ APEROL / CAMPARI	6,00
AMERICANO / NEGRONI / NEGRONI SBAGLIATO	6,00
ITALIANO: Campari vermouth, birra Bock	6,00
GIN TONIC	6,00
GIN TONIC PREMIUM: scelta tra Hendrix, Mare, Sabatini	9,00
NEGRONI PREMIUM: Campari bitter, Carpano vermouth e gin a scelta tra Hendrix, Mare, Sabatini	9,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

TUTTO IL NOSTRO MENU' A CASA TUA, LO PORTIAMO NOI CON:

takeathome TAKE · EAT · LOVE — www.takeathome.it/ristoranti/birracruda

gennaio 2022

BIRRACRUDA

FERMENTO ITALIANO

PICCOLA 0,20 lt	MEDIA 0,40 lt	BOCCALE 1 lt	BOTTIGLIA
3,00	4,50	10,00	5,50

HELLES - *chiara*

Birra in stile tedesco a bassa fermentazione di colore oro, con schiuma morbida e
leggera. Molto beverina, ha un gusto delicato e pulito, senza asprezze. Offre piacevoli aromi di miele e crosta di pane.

Malto: Pils, Munich, CaraPils, Spitz.
Luppoli e spezie: Magnum, Perle.
5% VOL – 18 IBU

MÄRZEN - *ambrata*

Birra ambrata in stile tedesco a bassa fermentazione. Si presenta morbida in bocca, limitatamente amara, con sapori di malto puliti, ricchi e dal sentore di pane tostato.

MALTO: Munich, Vienna, Melanoidin.
LUPPOLI E SPEZIE: Magnum, Perle.
5,3% VOL – 18 IBU

PILS - *pilsner*

Birra dorata in stile tedesco. Schiuma bianca e persistente. Gradevolmente amara e beverina. Le note di cereale attribuite dai malti accompagnano le note floreali ed erbacee dei luppoli.

MALTO: Pils, CaraPils, Spitz.
LUPPOLI E SPEZIE: Magnum, Mittelfruh.
5,1% VOL – 27 IBU

AIPA - *american IPA*

Birra dorata in stile American IPA, non filtrata e non pastorizzata. Si presenta con una schiuma bianca, abbondante e persistente. L'aroma caratteristico dei luppoli Americani sprigiona in bocca sentori agrumati e di frutta esotica e lascia spazio in seguito ad un amaro persistente e resinoso.

MALTO: Pale Ale, Munich.
LUPPOLI E SPEZIE: Simcoe, Citra, Galaxy, Mosaic.
6% VOL – 50 IBU

WEIZEN - *weiss*

Birra di frumento in stile bavarese ad alta fermentazione. I sentori di banana e chiodo di garofano accompagnano il gusto rotondo e delicato del malto d'orzo e del frumento. Il suo corpo leggero e la sua briosa frizzantezza la rendono una birra molto rinfrescante e adatta ad accompagnare insalate, piatti a base di pesce e di carne di maiale.

MALTO: Pils, Wheat, Munich, Wheat Dark, Chit, Melanoidin.
LUPPOLI E SPEZIE: Magnum.
4,5% VOL – 11 IBU

DIPA - *double IPA*

Birra non filtrata e non pastorizzata. Si presenta con una schiuma bianca, abbondante e persistente. L'aroma caratteristico dei luppoli americani sprigiona in bocca sentori agrumati e di frutta esotica e lascia spazio in seguito ad un amaro persistente e resinoso.

MALTO: Pils, Cara Aroma.
LUPPOLI E SPEZIE: Simcoe, Citra, Galaxy, Mosaic.
8,3% VOL – 100 IBU

BOCK - *rossa*

Birra dal colore ambrato carico con schiuma cremosa e di buona persistenza.
L'abbondante uso di malto suggerisce in bocca piacevoli note di miele, bilanciate da una leggera nota di amaro.

MALTO: Munich, Munich Dark, Cara Aroma, Chocolate.
LUPPOLI E SPEZIE: Magnum, Tradition, Perle.
6,7% VOL – 30 IBU